

Ulrike Haß

Kochen als enzyklopädische Herausforderung

Wichtigstes Gerät zum Kochen ist der Herd
(Brockhaus Enzyklopädie)

Dieser Satz kann so wohl nur in einem Lexikon stehen; in einem Ausbildungs- oder Privatgespräch ist er kaum vorstellbar. Das syntaktisch-topologisch fokussierte Lexem *Herd* verlinkt auf einen eigenen Artikel zum Lemma „Herd (Haushaltstechnik)“ und das superlativische Adjektiv *wichtigste* zeigt, dass sich Lexikon-Autoren nicht vor wertender Einordnung und Orientierungsangeboten scheuen. Der Kontext dieses Satzes, d. h. der Anfang des Artikels *Kochen* in der *Brockhaus Enzyklopädie Online* (2014) ist von naturwissenschaftlicher Lexik geprägt:

Kochen, das Erhitzen bis zum Siedepunkt (**Sieden**); speziell das Garen roher tierischer und pflanzlicher Nahrungsmittel in siedendem Wasser, wodurch sie leichter verdaulich und schmackhaft werden, das Zellgewebe gelockert wird, Nährstoffe freigelegt, Geschmacksstoffe gebildet, Mineralstoffe und Zucker gelöst werden, Fett verflüssigt, Eiweiß gefällt und Stärke verkleistert wird. Nicht unwesentlich beim Kochen ist auch die Bakterien tötende Wirkung der Siedehitze. Im weiteren Sinn wird unter Kochen auch das Braten, Schmoren, Grillen, Backen, Dünsten und Dämpfen von Lebensmitteln verstanden. Wichtigstes Gerät zum Kochen ist der Herd.

Der Rest des Artikels besteht aus zwei längeren Abschnitten zur Geschichte des Kochens von der Jungsteinzeit bis zu „Le grand Livre de Cuisine d’Alain Ducasse“ von 2001 und wird mit einer Liste aus fünf externen Web-Links beschlossen, die allesamt Rezeptsammlungen enthalten.

Der Satz exemplifiziert die Enzyklopädie mit Schneider (2013) als besondere ‚Schreibform‘. Das enzyklopädische Schreiben ist als solches auch dann zu identifizieren, wenn es sich über die Jahrhunderte hinweg wandelt. Es ist Resultat eines besonderen Transkriptionsprozesses (Jäger 2009; s. u.).

1. Enzyklopädisches Schreiben und ‚Wissen‘

In diesem Beitrag wird untersucht, auf welche Weise Wissen übers Kochen in enzyklopädischen Lexika¹ sprachlich realisiert wird. Dazu müssen erstens das spezifische Potenzial des Themas Kochen, zweitens die Textsorte Enzyklopädie sowie drittens ein für diese Untersuchung angemessener Begriff von Wissen näher bestimmt werden.

Das Thema Kochen stellt einen besonders interessanten Grenzbereich dar, in dem sich alltägliches und fachliches, prozedurales und propositionales Wissen vermischen bzw. aufeinandertreffen. Dieser Grenzbereich stellt das enzyklopädische Schreiben vor Herausforderungen, die im Laufe der Enzyklopädie-Geschichte unterschiedlich beantwortet worden sind.

Zur Textsorte ‚enzyklopädisches Lexikon‘ existieren bisher kaum linguistische und noch weniger lexikografische Forschungen, wie es sie zu Wörterbüchern gibt. Enzyklopädien sind bisher v. a. im Rahmen der Geschichtswissenschaft als eine nützliche und diskursrelevante Quellengattung eingeordnet und ausgewertet worden.² Es ist zwar unmittelbar ersichtlich, dass es in Enzyklopädien verschiedene Artikeltypen gibt und dass Artikel zu Personennamen, geografischen Namen und vielen historischen Themen vorzugsweise chronologisch strukturiert sind, aber für Themen aus der universellen Domäne des Kochens liegt die Struktur des Artikeltexts nicht von vorneherein fest. Als typische enzyklopädische Art der Themenentfaltung ist eine Mischung aus Deskription und Explikation erwartbar, doch wird zu zeigen sein, dass durchaus auch appellative Sprachhandlungen vorkommen, wie sie für Kochrezepte, d. h. Anleitungstexte, typisch sind.

Für diese Untersuchung wurden Stichwortartikel zu privatem alltäglichem Kochen ausgewählt, von wo aus sich gelegentlich Bezüge zur Kochkunst ergeben. Die Kochkunst ist eine Fachdomäne, zu der eine Fachexpertenkommunikation und eine Fachsprache gehören wie zu anderen Expertendomänen auch und deren Gegenstände daher in Enzyklopädien erwartbar sind. Die alltägliche Nahrungszubereitung jedoch scheint auf den ersten Blick außerhalb des Wissens zu stehen, das enzyklopädische Relevanz besitzt. Für die

1 Strikte und abgrenzende Bestimmungen der Subtextsorten wie Universallexikon, Konversationslexikon, Enzyklopädie usw. sind noch weniger möglich als bei Wörterbüchern, bei denen ausdifferenzierte Typologierungsversuche zur Künstlichkeit tendieren. Zu den mehrfach geänderten Titeln des Brockhaus vgl. Keiderling (2011, 193). – Ich verwende *Enzyklopädie* und *Lexikon* synonym als Gattungsbezeichnungen.

2 Vgl. Bibliografie der Projekt-Webseite www.enzyklopaedie.ch; die Sammelbände Stammel/Weber 2004 sowie Haß 2011.

Analyse wurden folgende Stichwörter ausgewählt; dabei war der Gedanke leitend, sowohl indigene als auch entlehnte Lexeme, sowohl Verben (Handlungsausdrücke) als auch Nomina (Bezeichnungen für Gerichte und Zutaten) abzudecken und bei allem keine allzu jungen, sondern traditionsreiche Bezeichnungen zu untersuchen:

- kochen
- backen
- braten
- Linseneintopf/-suppe
- Frika(n)delle/B(o)ulette
- Soße/Sauce
- Pfannkuchen/Eierkuchen
- Schnitzel (Schweine-; Wiener-)

Da es weniger um Lexeme als um die an sie geknüpften Artikeltexte und regelmäßigen Schreibformen geht, wurden alle vorkommenden Schreibvarianten, regionalen Varianten sowie die Behandlung als Unterthema in einem anderslautenden Stichwortartikel berücksichtigt. Die ausgewerteten Lexika sind alle digital verfügbar (vollständige bibliografische Angaben s. Literaturverzeichnis):

- Zedler Universal-Lexicon 1731-1754 (<http://www.zedler-lexikon.de>)
- Brockhaus 1894-1896 (<http://www.retrobibliothek.de>)
- Meyer's 1905-1909 (<http://woerterbuchnetz.de/Meyers/>)
- Brockhaus Enzyklopädie Online 2014 (als lizenziertes Angebot in Bibliotheken nutzbar)
- Wikipedia (deutsch) 2014

Gemäß Textsortenerwartung und allgemeiner Semantik enthalten Enzyklopädien *Wissen* oder „Wissensstoff“³ bzw. stellen Informationen bereit, mittels derer sich ihre Nutzer Wissen erwerben. Essen hingegen fassen wir als eine *Erfahrung* und Kochen als ein *Können* auf, was der Sprachgebrauch belegt:

- (1) Sie kennt Linsensuppe.
- (2) Sie kann Linsensuppe.
- (3) Sie weiß, wie man Linsensuppe macht.

3 Duden online, s.v. Enzyklopädie <28.6.2014>

Satz (1) lässt sich mit *Sie hat schon mindestens einmal Linsensuppe gegessen* paraphrasieren. Satz (2) impliziert *Sie hat Linsensuppe schon mehrfach gekocht*, wohingegen Satz (3) offenlässt, ob das Wissen über die Zubereitung auch zu einem genießbaren Ergebnis führen würde – das Wissen kann angelesen oder durch Zuschauen erworben und unter Umständen auch eingebildet sein.

Während Satz (1) eine in der philosophischen Literatur als *phänomenales Wissen* (Behrs/Gittel/Klausnitzer 2013, 33) bezeichnete Art des erfahrenen Wissens ausdrückt, interpretieren wir Satz (3) tendenziell als Ausdruck *deklarativen (propositionalen) Wissens* („Wissen-dass“). Lediglich Satz (2) impliziert, dass die Person über das notwendige *prozedurale Wissen* („Wissen-wie“) verfügt und in der Lage ist, eine als solche ‚durchgehende‘ Linsensuppe tatsächlich herzustellen. Satz (2) impliziert aber nicht zwingend, dass das prozedurale Wissen des Linsensuppe-Kochens von der Person auch sprachlich expliziert werden kann. Es kann sich auch um ein implizites Wissen (*tacit knowledge*, nach Michael Polanyi, s. Gehring 2004, 897) handeln – wer kochen kann, muss sein Wissen nicht oder nur teilweise in Aussagesätzen formulieren können, d. h. in grundsätzlich sprachgebundenes propositionales Wissen überführen können.⁴ Dass prozedurales Wissen in der Domäne des Kochens propositionales Wissen voraussetzt, ist offensichtlich, kann aber nur dann als generelle Regel gelten, wenn man propositionales Wissen als sowohl explizit als implizit anzunehmen bereit ist.⁵

Für die Frage nach Wissen über Kochen in Enzyklopädien soll aus der hier nur in grober Kürze rekapitulierten Diskussion des Wissensbegriffs festgehalten werden, dass ein gewisses Spannungsverhältnis zwischen der Tatsache besteht, dass einerseits Kochen-Können prozedurales und mithin implizites Wissen ist und dass andererseits Enzyklopädien ein nahezu prototypisches Explizierungs-/Darstellungsformat deklarativen/propositionalen Wissens sind. Was passiert im enzyklopädischen Schreiben mit prozeduralem (Herstellungs-) Wissen und phänomenalem (Erfahrungs-)Wissen?

Die immer wieder begonnene und meist unbefriedigend endende und daher gern umgangene Frage nach den *Arten* des Wissens (vgl. Weber 2009) ist wenig hilfreich und ist durch die fruchtbarere Frage nach den *Formaten* von Wissen zu ersetzen, sodass die Darstellungs-, Sprach- und Kulturgebundenheit von Wissen die primären Differenzierungen bieten kann. Wir haben

4 Dass und inwieweit Bilder nur in Verbindung mit Texten Wissen repräsentieren bzw. als wahr geltend machen können, zeigen Behrs/Gittel/Klausnitzer 2013, 34f.

5 Zu diesen drei Arten des Wissens überzeugend Behrs/Gittel/Klausnitzer 2013, 32f. Plausible Argumente gegen die Annahme ‚kollektiven‘ Wissens diskutiert Weber 2009.

kaum Zugriff auf die Verschiedenartigkeit mentaler Zustände des Wissens, wohl aber auf unterschiedliche und u.U. multimodale Arten der Kodierung von Wissen. Um dieser Erkenntnis Rechnung zu tragen, stütze ich mich auf die Verknüpfung zweier Ansätze, erstens auf den Ansatz des Prinzips der Transkriptivität von Ludwig Jäger (vgl. Jäger 2009) und zweitens dem wissenschaftsgeschichtlichen Ansatz von Behrs/Gittel/Klausnitzer (2013). Beide Ansätze implizieren, dass (enzyklopädische) Wissensvermittlung die Konstitution neuer Bedeutung, neuer Lesarten vorgängiger Symbolformationen in Form neuer Texte ist. Beide lehnen damit die Auffassung ab, Wissen ginge durch z. B. den enzyklopädischen Prozess irgendwie unverändert hindurch und erhielte lediglich eine andere sprachliche oder mediale ‚Hülle‘. Wenn in diesem Beitrag gelegentlich von *erläutern/erklären* oder *Darstellung* (durch Lexikon-Autoren) gesprochen wird, weil dies die gängige Redeweise ist, dann ist damit nicht das Ersetzen der einen sprachlichen ‚Hülle‘ durch eine ‚verständlichere‘ gemeint, sondern die Erzeugung neuer spezifischer, der Schreibform der Enzyklopädie entsprechender Texte.

Enzyklopädien entstehen durch Selegieren, Abschreiben, Umschreiben und Umordnen vorher gelesener, interpretierter, überwiegend gedruckter, teils auch bildlicher Quellen und durch Einmischen impliziten Wissens. Inhalte werden von Auflage zu Auflage überliefert oder von einer in die andere Enzyklopädie übernommen und nach Bedarf und unterstelltem Fortschritt angepasst. Über die Quellen ist oft wenig bekannt. Adressaten- oder ‚Ziel‘-Gruppen werden in den Vorworten zwar oft explizit aufgezählt, jedoch darf in den meisten Fällen bezweifelt werden, ob die genannten Gruppen tatsächlich erreicht werden und ob sie das enzyklopädische Schreiben geleitet haben. Des Öfteren dürfte die Idee der das Wissen ihrer Zeit ‚vollständig‘ in neuer Ordnung ‚repräsentierenden‘ Enzyklopädie die Schreibformen geprägt haben (vgl. Schneider 2013, 21-23).

Dies alles fällt nach Jäger in erster Linie unter das *intramediale*, z.T. auch unter das *intermediale* transkriptive Verfahren (Jäger 2009, 9). Aus den Quellen, den sog. *Präskripten* erzeugen Lexikon-Autoren mit den ihnen zur Verfügung stehenden „symbolischen Mitteln“, d. h. Sprache und Bild, den sog. *Transkripten*, im Prozess der *Transkription* Lexikon-Artikel sowie zugehörige Verweissysteme usw., das sind die sog. *Skripte*.

Das Konzept der Transkriptivität ist zwar besser in der Lage, das Spezifische der enzyklopädischen Schreibform zu erklären als eine Vorstellung von Transformation oder Transfer einer konstanten, unberührten Substanz des Wissens. Aber die transkriptiven Verfahren müssen für eine Analyse enzyklopädischen

Schreibens ausdifferenziert und spezifiziert werden. Dies soll hier mithilfe von Behrs/Gittel/Klausnitzer (2013, 24) geschehen, die aus ihrem Ansatz, Wissen müsse von seinen Darstellungsformaten her typisiert und beschrieben werden, Bedingungsrahmen dieser Formate ableiten:

1. Wissen ist „an individuelle bzw. kollektive Träger sowie an technische Speichermedien gebunden“ (ebd.) und kaum von den „Bedingungen ihrer Erzeugung und Weitergabe (Medien, Institutionen, Kulturen) ablösbar“ (ebd.),
2. „Wissen [unterliegt]“ einer raum-zeitlichen Dynamik (ebd.),
3. Wissen ist „an Strukturen und Selektionsleistungen gebunden“ (ebd. 25); d. h. dass ausgewählte Informationen und Daten erst durch das jeweilige Darstellungsformat eingeordnet, als relevant bewertet und mithin zu Wissen werden können,
4. Wissen ist „mit unterschiedlichen Graden von Gewissheit [...] sowie mit variierenden Weisen seiner Bewährung verknüpft“ (ebd. 25).

Der Prozess der Transkription wird also gelenkt durch die im weitesten Sinne medialen Bedingungen wie Textsortenerwartung, strukturelle Vorgaben wie das Alphabet, Quellenverfügbarkeit, praktische wie ökonomische Arbeitsbedingungen, Sprachkompetenz und „transkriptive Intelligenz“ (Jäger 2009, 12) der Schreiber.

Der folgende Hauptteil des Beitrags geht auf die Suche nach regelhaften und durch die Epochen tradierten transkriptiven Verfahren enzyklopädischer Schreiber im Hinblick auf das zwischen propositionalem, prozeduralem und phänomenalem Wissen angesiedelte Wissen über Kochen.

2. Enzyklopädische Verfahren im Wandel

2.1. Zedler

Die 64 plus 4 Supplement-Bände des nach seinem Verleger Joh. Heinrich Zedler benannten Lexikons erschienen in verhältnismäßig kurzer Zeit zwischen 1731 und 1754 und fallen damit in Vor- und Frühaufklärung. Über die Autoren/Redakteure, vermutlich Kenner der jeweils behandelten Gebiete, ist wenig bekannt⁶, gar nichts bekannt ist über Konzeptionen, Adressaten

⁶ Vgl. <http://www.zedleriana.de/zred.htm>, 13.8.2014; Schneider 2013, 93.

oder ein Archiv sowie über die tatsächlichen Rezipienten oder Käufer.⁷ Explizites Ziel des Initiators ist, mit diesem Werk über den engeren Kreis der akademischen Disziplinen hinauszugehen und neben dem Wissen höherer sozialer Schichten auch dasjenige zu berücksichtigen, „was die Künstler und Handwercker, auch Hauswirthe und Kauffleute im Gebrauch/“ haben.⁸ Verglichen mit etwa zur selben Zeit entstehenden englischen und französischen Enzyklopädien (Chambers, Diderot und d’Alembert) betont der Zedler den praktischen Nutzen für seine Leser. Daher enthalte Zedlers Universal-Lexicon „die größte Rezeptsammlung des 18. Jahrhunderts, denn nur wenige Tiere und Pflanzen werden ohne Zubereitungsart erläutert“ (Schneider 2013, 41/42).

Das Verb *kochen* ist über das gesamte Werk hin sehr frequent⁹ – es kommt regelmäßig dann vor, wenn essbare Gegenstände thematisiert und deren Zubereitungsmöglichkeiten erläutert werden. Aber ein übergeordnetes Stichwort *Kochen*, mit dem *Kochen* als generisches Konzept ausdifferenziert werden könnte, existiert im Zedler nicht. Immerhin werden unter dem Stichwort *Nahrung* rechtliche, politische und philosophische Aspekte ausführlich dargelegt und in alphabetisch anschließenden Artikeln wiederum rechtlich und biologisch differenziert, z. B. *Nahrung (bürgerliche)*; *Nahrung (falsche)*; *Nahrung der Frucht im Mutterleibe*; *Nahrungs-Dieberey*. Die Handlung des Kochens wie auch die des Bratens und Backens stellen im Zedler mithin keine Konzepte propositionalen Wissens dar, sondern ist als vorausgesetztes prozedurales Wissen Bestandteil von Aussagen über essbare Dinge.

Artikel zu *Frikadelle/Boulette* sowie *Schnitzel*, die als Gerichte erst im 19. Jahrhundert entstehen, fehlen aus historischen Gründen noch. Aber die Einträge zu *Linse*, *Sosse* und *Pfannkuchen* zeigen einige allgemeinere Verfahren des enzyklopädischen Schreibens, die sich, wie noch deutlich werden wird, bis heute erhalten haben.

Linse ist die Bezeichnung einer Pflanzengattung, deren Arten vielfach essbar sind; andere Arten hingegen wurden als Arzneien oder Tierfutter verwendet. Kursorische Vergleiche mit Zedlers Einträgen zu anderen Pflanzen (*Bohne*, *Tulpe*) und Tieren (*Hase*) zeigen, dass die enzyklopädische Behandlung von Pflanzen einem Muster folgt, bei dem zunächst das in Büchern und Zeitschriften der Zeit verfügbare botanische bzw. zoologische, landwirtschaftliche,

7 Schneider 2013, 10; 92ff; Schneider 2013, 100 nennt den „mittleren Adel“ als eine ‚Zielgruppe‘.

8 Zedler, Vorrede von Peter von Ludewig, S. 6.

9 Da eine Volltextsuche über alle Bände nicht möglich ist, beruht diese Aussage auf Schätzung anhand der Recherche in einzelnen Bänden.

medizinische und ggf. theologische¹⁰ sowie mythologische Wissen zur Pflanze ausgebreitet wird und am Ende oft konkrete Zubereitungsanweisungen, sei es als Arznei, sei es als Mahlzeit folgen. Ausnahmsweise expliziert der Verfasser des Artikels *Tulpe* genau diese Textstruktur:

Da wir bisher von der Beschaffenheit, Arten und Fortpflanzung der Tulpen zulängliche Nachricht ertheilet, so wird noch nöthig seyn, daß wir auf die Kennzeichen ihrer Schönheit, auf ihre Gebrechen und Feinde, auf ihren Gebrauch und Nutzen, und auf ihrem Zustande nach der Flor unsere Gedancken richten. (Zedler, Band 45 [Trap - Tz], 1745)

Am Artikelschluss finden sich beim *Hasen* wie bei der *Linse* Rezepte mit Handlungsanweisungen im Imperativ, z.B.:

Die Zurichtung derer Linsen mit brauner Butter ist also: Kochet diese nur in Wasser gantz weich, und saltzet sie ein wenig, beym anrichten [sic, uh] machet Butter braun und brennet diese über die Linsen. [...] Mit gebratener Kalbs-Leber also: Derer Linsen Abkochung ist bekannt. Die Kalbsleber steckt in siedend Wasser [...] Wenn die Linsen gekochet sind, so machet gebackene Eyer, so insgemein Ochsen-Augen heissen, mit diesen garniret die Linsen, und traget sie zu Tische. (Zedler, Band 17 [Leis-Lm], 1738)

Die Anweisung des Zu-Tische-Tragens und der Hinweis auf nicht zu explizierendes Basiswissen („Derer Linsen Abkochung ist bekannt.“) scheinen auf Köche oder Köchinnen als Adressaten hinzudeuten, die aber kaum zu den Lesern der Enzyklopädie gehörten. Es stellt sich ferner die Frage, warum der dem Menschen nützliche Gebrauch von Pflanzen und Tieren nicht primär in Form von Deskription, sondern meistens und entschieden präskriptiv und appellativisch formuliert wird. Als Erklärung bietet sich m.E. an, dass Zedler aus der intendierten Nützlichkeitsorientierung heraus auch Koch- und Haushaltbüchlein als Quellen gewählt und verarbeitet hat (Beleg s.u.). In ihrer transkriptiven Bearbeitung blieb der kochbuchtypische Imperativ erhalten – möglicherweise, weil der Imperativ die Nützlichkeit des Lexikonartikels besonders markieren konnte. Zum selben Zweck, der Markierung von Nützlichkeit, werden im Zedler auch generische Passiv- und Konstruktionen mit *man* eingesetzt (Beleg s.u.).

Die große enzyklopädische Relevanz der Nutzenanwendung eines Gegenstands zeigt sich auch in Artikeln zu Bezeichnungen für Zubereitungen,

¹⁰ Nach dem Buch 1. Mose 25, Verse 29-34 hat Esau sein Erstgeburtsrecht an seinen jüngeren Bruder Jakob für ein Linsengericht verkauft, d. h. für ein sehr billiges, einfaches Gericht.

nicht nur bei Bezeichnungen für Rohstoffe. Der Verfasser des Artikels *Sauce* expliziert, dass die Herstellung der passenden Saucen zur Beschreibung eines Gerichts zwingend dazugehöre:

Sauce, Sosse, wird eine jegliche gute Brühe oder Löffel=Speise genennet, welche man über ein gekochtes Essen anzurichten pfeget, wie denn bey der Beschreibung eines jeden Essens auch zugleich die Zurichtung der daran gehörigen Sosse seines Orts angewiesen worden. (Zedler Bd. 34 [Sao – Schla], 1742)

Es bleibt hier zwar unklar, wer wem die Beschreibung der Soßenzubereitung angewiesen hat, aber die kursorische Überprüfung an Artikeln *Schweinebraten*, *Rehbraten* und *Pfannkuchen* belegt, dass die Zubereitung eines Gerichts eine u.U. passende Sauce einschließen konnte. Der Artikel *Sauce* wird folgendermaßen fortgesetzt und beendet:

Die gemeinste Sosse, welche zu den allermeisten Speisen gebraucht werden kan, und recht piquant schmäckt, verfertiget man folgender Gestalt : Man setzt in einem Tiegel Butter übers Feuer, und lasset solche heiß werden, rühret ein paar Hände voll geriebene Semmel darunter, und röstet sie darinnen Castanienbraun, güsset endlich gute Brühe und Wein darauf, wurtzet es mit Nelcken, Zucker und Citronen=Schalen, und lasset es zusammen noch ein wenig dicke einkochen, so ist es gut. (Zedler ebd.)

Die Vorlage eines Kochbuchs als Quelle ist anzunehmen,¹¹ insbesondere wenn man folgenden Artikel zu *Tuncke*, dem indigenen Äquivalent zur französischen Entlehnung *Sauce*, vergleicht, der lexikalische Elemente der französischen Kochkunst enthält:

Tuncke oder Salse, ist ein vermischtes Condiment, so an die Speisen gethan, oder neben denselben aufgesetzt wird, den Geschmack zu erhöhen und den Appetit zu stärcken. Sie bestehen aus Wein, Eßig und dergleichen, und werden bereitet durch blosse Vermischung, als Wein, mit Zimmet und Zucker, oder mit Kirsch-MuS, Pflaumen-Mus, Eßig, mit Pfeffer und Baumöl; oder durch Zerreibung, als Brunnenkreß, Löffelkraut, Meerrettig, Senf und dergleichen welche zerrieben mit Wein oder Eßig allein, oder mit einem Zusatze zu mehrerer Lieblichkeit abgemacht worden. [...] (Zedler Band 45 [Trap-Tz], 1745)

¹¹ Nach Schneider (2013, 81) ist Stössel's Compendieuses und Nutzbares Haushaltungs-Lexicon von 1728 vollständig im Zedler enthalten. Die Ausgabe von 1740 ist über google-books zugänglich; die Angaben zu *Tuncke*, nicht aber zu den übrigen untersuchten Stichwörtern finden sich dort nahezu wörtlich wieder.

Sauce und *Tunke* sind Artikel, die nur aus einer knappen definitiven Paraphrase und relativ ausführlichen Zubereitungshinweisen bestehen. Nur am Rande lassen sie erkennen, dass Auflistung und ggf. Erläuterung orthografischer und morphologischer Lexemvarianten sowie fremdsprachiger Äquivalente¹² generell zu den typischen Strukturelementen eines Enzyklopädie-Artikels zählen. Dabei stellen fremdsprachige Äquivalente das geringere Problem dar, weil das jeweils Bezeichnete identifizierbar bleibt. Schwieriger sind dagegen regionale Varianten von Gerichten, die in der Regel mit regionalsprachlichen Lexemen bezeichnet sind. Vor ein solches Problem sah sich der Autor des Artikels *Pfannkuchen* gestellt; er löst es durch detaillierte Beschreibung der Zubereitungsarten und deren Zuordnung zu einer oder mehreren Bezeichnungen:

Pfannkuchen. Dieser Name wird mancherley Gebackenem beygelegt. Manche heissen also die blossen Eyerkuchen, oder Eyerplätze, welche entweder bloß allein von Eyern, Semmel- und Petersilien=Körbel- oder Gundelreben=Kraute, oder mit dünnem Käse, auch mit Speck- oder Schinckenschnitten gemacht und aus heissem Schmalze gebacken werden. Hiesigen Landes und anderer Orten werden darunter verstanden, die, so aus einem feinen wohl gearbeiteten Teige, entweder bloß in viereckigten Stücken, wie die Nürnberger Hefenküchelgen, oder mit einer Fülle von Kirschmus oder Mandelteige, in einer Pfanne mit Butter oder Schmalze gebacken und Oesterreichische Art zubereitet werden. In Nürnberg nennet man sie Hefenküchelgen [...] Auf Oesterreichisch werden die Pfannkuchen folgender gestalt zubereitet. [...] In Holland heissen Pfannkuchen, was an einigen Orten Deutschlands Plintzen genennet werden. (Zedler, Band 27 [Pe-Ph], 1741)

Auch wenn diese Darstellung heute wenig systematisch erscheint, so wird noch deutlich werden, dass spätere Lexikonautoren an der kulturellen Vielfalt des Pfannkuchens scheitern.

Zedlers Autoren verarbeiteten das akademische Wissen ihrer Zeit und ergänzten es um Anwendungswissen, soweit es in ihren Präskripten schon expliziert war. Beides wird propositional expliziert, wobei für Handlungsanleitungen zunehmend Passiv- und *man*-Konstruktionen, aber auch noch der Imperativ verwendet wird. Die Basis-Konzepte des Kochens bleiben jedoch noch implizit.

¹² Vgl. Linse, Lateinisch *lens*, ingleichen *phace*, Loo, Griechisch *Φάχος*, Französisch *lentille*, Italiänisch *lentichie*, Spanisch *Lenteyas* [...] Zedler, Bd. 17 [Leis – Lm], 1738.

2.2. Konversationslexika des 19. Jahrhunderts: Brockhaus und Meyer's

Allgemeine Enzyklopädien bzw. Konversationslexika stellen seit dem Beginn des 19. Jahrhunderts eine besonders beachtete und nachgefragte Textsorte dar. Ihre Vielfalt und enorme Verbreitung verdanken sich der Bildungsorientierung des aufstrebenden Bürgertums, der weitgehenden Alphabetisierung der Bevölkerungsmehrheit und ab der Jahrhundertmitte einem gesteigerten Bewusstsein technologischen Fortschritts. All diese Fortschritte sollten auch und gerade in enzyklopädischen Lexika an außerakademische wissenshungrige Bürger vermittelt werden. Nicht mehr unbedingte Vollständigkeit und größtmögliche Gelehrsamkeit, sondern „die sorgfältige Aufbereitung des Allgemeinwissens in gut lesbarer Form“ (Keiderling 2011, 194) ermöglichten den bis ins späte 20. Jahrhundert reichenden Erfolg der Lexika von Brockhaus, Meyers, Pierer und Herder. Die Artikel wurden nun nach einem vorher erstellten Konzept von einer größeren Zahl von Fachexperten verfasst und durch einige hauptamtliche Redakteure überarbeitet, die ihrerseits ebenfalls Artikel schrieben und für eine gewisse Homogenität der Darstellungsformate sorgten (Keiderling 2011, 204f.). Ausgangsmaterial waren „verlässliche Quellen wie Monografien, Sammelbände oder Fachzeitschriften“ (ebd. 205). Verglichen mit Zedlers Universal-Lexicon geht die Fokussierung auf praktischen Nutzen enzyklopädischer Texte in den untersuchten Auflagen des späten 19. Jahrhunderts stark, aber nicht völlig zurück. Für das Thema Kochen und Nahrungsmittelverarbeitung bedeutet dies, dass keine Kochrezepte mehr integriert sind, wohl aber Arten der u.U. industriell bedingten Zubereitung beschrieben werden.

Basis-Konzepte des Kochens (das Verb *kochen*, die *Kochkunst*, das Backen von *Brot*, das *Braten* als Handlung) werden so dargestellt, dass jeweils zum Artikelbeginn allgemeine physikalische und chemische Definitionen formuliert werden.

Kochen, in der Technik und im Haushalt die Behandlung verschiedenartiger Substanzen bei der Siedetemperatur des Wassers unter gewöhnlichem, höherem oder niederm Drucke. (Meyer's 1905-1909, s.v. *kochen*)

Meist folgt darauf eine ausdrückliche Systematisierung der jeweiligen Praxen („Durch das K. werden mancherlei Zwecke verfolgt.“, ebd.) und meist erst weiter hinten werden, deutlich knapper als im 18. Jahrhundert, mythologische, biblische und historische Aspekte mitgeteilt und dadurch eine kulturelle Verortung des Gegenstands erreicht. Das folgende längere Beispiel soll die Vertextung der o.g. Elemente im Zusammenhang demonstrieren:

Brot und Brotbäckerei: Brot, das wichtigste Nahrungsmittel aller Kulturvölker, aus Mehl oder mehlintigen Substanzen durch Backen bereitet, wird schon im frühesten Altertum erwähnt. [...] Der Zweck der Brotbereitung ist, das Mehl der Körner oder Cerealien durch Abänderung seiner chem. und physik. Beschaffenheit in den Zustand zu versetzen, in dem es nach dem Backen am leichtesten zwischen den Zähnen zerkleinert, mit Speichel getränkt und den Verdauungssäften am besten zugänglich gemacht wird. [...] Die Bereitung des Brotes zerfällt in zwei Abschnitte: die Teigbildung und das Backen. Ersterer bezweckt eine innigere Mischung des Mehls mit Wasser und Ferment. Durch das Backen soll erreicht werden: 1) ein Aufschließen (Verkleistern) der Stärkekörner; 2) eine Lockerung des Brotes durch Austreibung des Wassers und der Gase; 3) eine Vernichtung (Tötung) der Fermente zur Verhinderung weiterer Zersetzung der Mehlbestandteile; 4) eine Röstung der Oberfläche des Brotes, da die hierdurch entstandene Rinde oder Kruste dem Brote Wohlgeschmack und Haltbarkeit verleiht [...] Während beim Kleinbetriebe das Kneten des Teigs durch Menschenhand geschieht, verwendet man in größern Bäckereien und Brotfabriken eigene Knetmaschinen, die durch Dampfkraft oder einen sonstigen Motor betrieben werden. Dieselben sichern nicht allein eine ebenso gründliche Bearbeitung des Teigs, sondern haben auch den Vorteil der größern Reinlichkeit und des billigern Betriebes. [...] (Brockhaus 1894-1896, s.v. *Brot und Brotbäckerei*)

Die Begeisterung für all die neuen maschinellen Hilfsmittel der Nahrungszubereitung führt zu eigenen Stichwörtern wie der *Brotscneidemaschine* oder des *Backpulvers*, wie folgende Auszüge aus den relativ umfangreichen Artikeln belegen:

Außerordentlich leicht zu handhaben ist die in neuester Zeit erfundene Brotscneidemaschine, bei der ein kreisförmiges Messer wie eine Kreissäge [...] wobei man äußerst dünne und gleichmäßige Scheiben erzielt (Brockhaus 1894-1896, s.v. *Brotscneidemaschine*)

Backpulver, Chemikalien, die dem Teig eines Gebäcks zugesetzt werden, um ihn beim Backen durch Entwicklung von Kohlensäure zu lockern. Seit langer Zeit benutzt man für feinere Backwaren statt der Hefe, [...] , Hirschhornsalz (kohlen-saures Ammoniak), [...] Man kann auch Weinsäure- oder Weinsteinpulver mit einem Teil des Mehles sehr innig mischen, dies mit dem übrigen Mehl zu Teig verarbeiten und nun schnell doppeltkohlen-saures Natron hinzusetzen, das ebenfalls zunächst mit etwas Mehl sorgfältig gemischt wurde. Der Teig ist dann sofort in den Ofen zu bringen, wo ihn die entwickelte

Kohlensäure austreibt. [...]. Auf 100 kg Schwarzmehl nimmt man 1 kg doppeltkohlensaures Natron, 4,25 kg Salzsäure von 1,063 spez. Gew. (9,5 B.), 1,752 kg Kochsalz und 7980 Lit. Wasser; man erhält 150 kg Brot, das noch ganz schwach sauer reagiert. [...]. Rationeller ist das Horsfordsche B., das aus einem Säurepulver (saurer phosphorsaurer Kalk mit wenig saurer phosphorsaurer Magnesia) und einem Alkalipulver (Gemisch von doppeltkohlensaurem Natron mit Chlorkalium) besteht. Diese Salze sollen die in der Kleie verloren gehenden und doch dem Organismus zur Ernährung sehr nötigen mineralischen Bestandteile des Getreidekorns ersetzen. Beim Vermischen der Salze werden Kochsalz und phosphorsaures Kali gebildet. Das Horsfordsche B. gibt ein dem schönsten Bäckerbrot ähnliches Brot, wenn man das zu verarbeitende Mehl und Wasser in zwei Teile teilt, die eine Hälfte mit dem Säurepulver, die andre mit dem Alkalipulver zu Teig anknetet und dann beide Teigmassen sorgfältig vermischt. In Amerika kauft man auch Mehl als *selfraising flour*, das die Salze schon in richtigem Verhältnis beigemischt enthält und beim Ankneten mit Wasser sofort einen Teig gibt, der ohne weiteres ausgeht und im Küchenofen gebacken werden kann. Man kann mit Hilfe dieses Verfahrens in zwei Stunden aus Mehl fertiges Brot bereiten und erzielt in Anbetracht des größeren Nahrungswertes dieses Brotes eine Ersparnis von 10 Proz. Durch die Bemühungen des Apothekers Oetker in Bielefeld ist das B. auch in Deutschland sehr populär geworden und wird jetzt in der Küche für allerlei Gebäck angewendet, da es vor dem alten Hefeverfahren viele Vorteile gewährt. (Meyer's 1905-1909, s.v. *Backpulver*)

Die allgemeineren Erläuterungen zu Handlungen wie *backen* und *braten* sind aus der Distanz eines beinahe akademischen Beobachters geschrieben und lassen die Perspektive eines im Übrigen professionellen und wirtschaftlich denkenden Praktikers, d. h. Bäckers oder Kochs nur nachrangig erkennen. Die Begeisterung für neue Maschinen und Erfindungen führt hingegen zu appellativen Formulierungen (nun auch in Form des vorschreibenden Infinitivs: *Der Teig ist dann sofort in den Ofen zu bringen*), die auch an Privatleute gerichtet scheinen (s.o. *gibt ein dem schönsten Bäckerbrot ähnliches Brot*, mehrfach *man kann*). Auch sie sollen von Brotschneide- und anderen Maschinen, von Backpulver und industriellen Zutaten wie dem „*selfraising flour*“ profitieren. Die „vielen Vorteile“ bestehen, so ist den Artikeln zu entnehmen, aus Zeit-, Energie und damit Kostenersparnis sowie aus Nahrunghaftigkeit. Heutige LeserInnen stellen unwillkürlich Bezüge zu den aktuellen Diskursen über ‚vollwertige‘ Nahrungsmittel her, die geradezu das Gegenteil dessen propagieren, was hier als Vorteil gepriesen wird: Chemie (*Salzsäure*,

Alkalipulver) und Physik ‚machen‘ gute Nahrungsmittel und sparen Arbeit wie Kosten.

Viel geringer dagegen fällt im 19. Jahrhundert das enzyklopädische Interesse an Gerichten und Produkten des Kochens aus. An der *Linse* (Meyer's 1905-1909, s.v. Linse) interessiert allein ihr Nahrungswert, der mit chemisch-physikalischer Exaktheit quantifiziert wird (z. B. *25,94 Proz. Stickstoffsubstanz, 52,84 stickstofffreie Extraktstoffe*, ebd.). Probleme des landwirtschaftlichen Anbaus werden knapp (*In nicht ganz geeignetem Boden ist eine Schutzfrucht nötig, als die man gewöhnlich Gerste wählt.*, ebd.) und kulturhistorische Hinweise nur wie eine lästige Pflichtübung thematisiert:

Die L. war Ägyptern und Hebräern (Esau Linsengericht) wohl bekannt, [...] in Athen aß sie in der Mitte des 5. Jahrh. nur das niedere Volk. Nach Rom wurde sie in großen Mengen aus Ägypten gebracht. Cato lehrt in seiner »Landwirtschaft« Linsen säen. Über die Alpen kam sie dann nach Deutschland. (Meyer's 1905-1909, s.v. *Linse*)

Fricandeu, *Fricandelle*, *Boulette* und *Sauce* veranschaulichen eine neue Funktion enzyklopädischen Schreibens gemäß der Idee des ‚Konversationslexikons‘: Wer in der bürgerlichen Gesellschaft mitreden will, muss wissen, worum es sich dabei handelt (‚was drin ist‘) und wie man die Namen dieser oftmals aus der französisch geprägten Kochkunst stammenden Gerichte korrekt ausspricht. Nicht wissen muss er oder sie, wie sie genau zubereitet werden.

Boulette (frz., spr. bulett), Fleischklößchen aus feingehacktem Fleisch, Semmel und Eiern. (Brockhaus 1894-1896, s.v. *Boulette*)

Fricandeu (franz., spr. -kangd), in dünne Scheiben geschnittenes, gespicktes und gedämpftes Fleisch, besonders Kalbskeule oder Taubenfleisch; **Fricandelle** (spr. -kangdäl'), gebackene Fleischklößchen. (Meyer's 1905-1909, s.v. *Fricandeu*)

Schnitzel, in der Kochkunst (Wiener S.) ein gebratenes Stück Kalbfleisch aus der Kugel der Keule, mit Zitrone, Sardelle und Kapern garniert. (Meyer's 1905-1909, s.v. *Schnitzel*)

Während der Brockhaus die *Sauce* mit einem wenig informativen Einzeiler abhandelt, ordnen die Autoren von Meyer's die *Sauce* der französischen Kochkunst zu, referieren die Erläuterungen nach neuester Fachliteratur als Fachwissen und verweisen mit dem Ausdruck *Catchup* erstmals auch auf die beginnende Globalisierung des Kochens:

Sauce (franz., spr. böß', Tunke), als Beigabe zu verschiedenen Speisen zubereitete Flüssigkeit. Die Grundlage der braunen S. bildet das

braune, die der weißen das weiße Coulis (s. d.), die Hauptwürze der erstern die Trüffel, der letztern der Champignon. Zu den großen oder Stammsaucen gehören noch: [...] In England, Ostindien und Amerika bereitet man aus Austern, Pilzen, Tomaten, Soja, Sardellen, Anchovis etc. mit Gewürzen, namentlich Pfeffer, scharfe Vorratssaucen, die als Würze zu Fleisch, Fisch, Salat und als Zusatz zu andern Saucen benutzt werden (Catchups).[...]. Vgl. Hampel, Der Saucier (Wien 1897). (Meyer's 1905-1909, s.v. *Sauce*)

Bei einem so alltäglichen und ‚volksnahen‘ Gericht wie Pfann- oder Eierkuchen versagen die o.g. Strategien. Weder gibt es Fremdheit von Wort oder Begriff zu erklären (es sei denn in Form der *Bliny*, die der Brockhaus als Stichwort ansetzt), noch scheinen die Autoren Raffinesse und Varianz der Zubereitung explizieren zu wollen. Allein Meyer's gesteht dem *Pfannkuchen* wenige Zeilen zu¹³:

Pfannkuchen, mehr oder weniger kugelförmige, meist mit Marmelade gefüllte und in Schmalz gebackene, dann mit Zucker bestreute, auch wohl glasierte Kuchen. Auch soviel wie Krapfen. In Süd- und Westdeutschland Eierkuchen und ähnliche in einer Pfanne hergestellte Zubereitungen. (Meyer's 1905-1909, s.v. *Pfannkuchen*)

Der Text macht ungenaue Angaben (*mehr oder weniger, meist, auch wohl*), beschreibt das Phänomen aus Sicht und Erfahrung eines Essenden (nicht aus Sicht eines Kochenden) und behandelt die regionale und regionalsprachliche Vielfalt¹⁴ nur ganz im Ansatz, wie nach dem Hörensagen. Der *Eierkuchen* ist weder im Brockhaus noch im Meyer's angesetzt, begegnet aber gelegentlich im Erläuterungstext anderer Artikel nach dem Muster ‚ähnlich wie Eierkuchen‘. Das heißt, Pfann- bzw. Eierkuchen gehören hier nicht zur Kochkunst, sondern sind Element des impliziten phänomenalen Wissens, das auch in der Transkription weitgehend implizit bleibt und nicht gezielt ‚propositionalisiert‘ wird, wie es später die Wikipedia tun wird.

13 Meyer's 4. Auflage von 1885-1892 hat das Stichwort *Pfannkuchen* noch nicht. <http://www.retrobibliothek.de> <25.8.2014>

14 Nur im östlichen Deutschland werden (und wurden?) die in Fett schwimmend gebackenen und gefüllten Hefeteigkugeln *Pfannkuchen* genannt; im Westen heißt diese Art *Berliner*, *Berliner Pfannkuchen*, im Süden *Krapfen*, *Kräppel*. Atlas zur deutschen Alltagssprache <aufgerufen am 16.8.2014>. Die flachen in der Pfanne gebackenen Fladen aus Eiern, Mehl und wenig Flüssigkeit werden im Westen und Norden eher als *Pfannkuchen*, anderswo aber als *Eierkuchen* bezeichnet.

Die das Schreiben bestimmenden Faktoren sind im 19. Jahrhundert nicht wissenschaftliches vs. alltägliches Wissen, sondern die von den Schreibern in ihren Präskripten vorgefundene Explizitheit von Wissen. Dies belegt ein Blick in Meyer's umfanglichen Artikel *Ei*, der außerordentlich nützliche Tipps zu Aufbewahrung und Transport dieses empfindlichen Lebensmittels gibt, z.B.:

Für den Transport reibt man die Eier mit ein wenig Baumöl ein; dies geht sehr schnell von statten und ist ungemein billig. [...] Gefrorne Eier werden wieder brauchbar, wenn man sie 2 - 3 Stunden in recht kaltes Wasser legt. (Meyer's 1905-1909, s.v. *Ei*)

Die Tipps zum Umgang mit Eiern könnten aus einem zahlreichen haus- und landwirtschaftlichen Bücher bzw. Zeitschriften des Jahrhunderts stammen, wofür u.a. die handlungsanweisende Syntax spricht (*man legt, müssen sie umgekehrt werden*, usw.). Die Herstellung von Eier- respektive Pfannkuchen aber ist kaum rationalisierbar, noch kann sie zur Kunst erhoben werden (wie die Tunke zur Sauce) und dürfte kaum außerhalb von Lehr-Kochbüchern wie denen der berühmten Henriette Davidis beschrieben worden sein. M.a.W.: Ohne Quelle keine enzyklopädische Berücksichtigung. Die Auswahl der Quellen erweist sich also als besonders folgenreiches transkriptives Verfahren, doch leider sind weder Quellenlisten bekannt, noch könnten sie alle tatsächlich von den beteiligten Experten und Redakteuren herangezogenen Texte enthalten, sodass man Prinzipien der Selektion herausarbeiten könnte (vgl. Hübscher 1955, 243-249).

An der Wende zum 20. Jahrhundert präsentieren die enzyklopädischen Lexika in ihren Texten den Aufbruch in die schöne neue Welt der industriellen und rationalisierten Nahrungsmittelproduktion und -verarbeitung, klären insoweit über die Speisen der feineren Gesellschaft auf, dass die Bürgerinnen und Bürger ‚mitreden‘ können, und bewahren einige der tradierten land- und hauswirtschaftlichen Kniffe vor dem Vergessen¹⁵, sofern sie Kosten ersparend sind. Regionalismen werden marginalisiert und fallen der Illusion zum Opfer, das Wissen auch über Nahrung und Kochen sei in der modernen Zeit überregional, tendenziell sogar global (s.o. das *selfraising flour* aus Amerika); die Lexika folgen damit dem zeitgenössischen Primat der nationalen Standardisierung nicht nur auf dem Gebiet der Sprache.

15 Heutige Selbstversorger sollen darauf hingewiesen werden, dass sie in Brockhaus und Meyer's detaillierte und wohl begründete Bauanleitungen für einen Hühnerstall finden können.

2.3. Brockhaus online¹⁶

Untersucht wurde die Online-Version von 2014, weil es sich um die aktuellste Auflage der Brockhaus Enzyklopädie handelt. Sie vereint die lange Tradition mit Modernisierung und Aktualität und führt das Ziel fort, eine gut lesbare und verständliche Auswahl des relevanten und aktuellen Wissens zu bieten. Eine Besonderheit der Online-Version ist die Möglichkeit, „Kategorien“ als Suchfilter einzusetzen. So gibt es eine Kategorie ‚Ernährung‘, in der als Unterkategorien ‚Ernährungswissenschaft‘, ‚Kochkunst‘ sowie ‚Lebens- und Genussmittel‘ enthalten sind. Es deutet sich darin schon an, wodurch Stichwortauswahl und Darstellungsformate geleitet sind: Es geht um Hintergrundwissen zu auch alltäglichen Phänomenen und um die – veränderte – Präsentation von Expertenwissen. Die einhundert Jahre zuvor noch deutlich erkennbaren Reste praktisch nutzbaren Wissens wie zur Fruchtfolge im Anbau von Linsen, zur Aufbewahrung von Eiern usw. sind nun ganz verschwunden. Die zwei wichtigsten Tendenzen, die nachfolgend exemplifiziert werden sollen und die zu einander in einem gewissen Spannungsverhältnis stehen, sind: Verwissenschaftlichung des Alltagswissens und Neufassung des Expertenwissens in jetzt kürzere, übersichtlich gestaltete und voraussetzungslos verständliche Texte.

Zunächst einmal ist Verwissenschaftlichung nichts genuin Enzyklopädisches, sondern eine in der Gesellschaft zu verortende Tendenz, auf die Lexikon-Autoren und -Redakteure reagieren müssen. Die Lexika der Aufklärung hatten auf die damals einsetzende Tendenz mit dem Bestreben reagiert, buchstäblich alles propositionale und je nach Konzeption auch alles prozedurale Wissen möglichst unverändert, aber konzeptuell gebündelt und in alphabetischer Anordnung wiederzugeben. Die Enzyklopädien des 19. Jahrhunderts führten dies im Blick auf den technologischen Fortschritt fort, schufen aber kohärentere, systematischer gegliederte Artikeltexte. Der Brockhaus als moderne Enzyklopädie des 20./21. Jahrhunderts muss auf die fortgesetzte Verwissenschaftlichung der Gesellschaft und auf die Vervielfachung der als Quellen infrage kommenden Wissensdokumentationen anders reagieren als mit Replikation und allenfalls formalen Eingriffen in die Präskripte. Der transkriptive Aufwand steigt deutlich, wo die Textmenge der Präskripte den Umfang des zu schaffenden Skripts um ein Vielfaches übersteigt und wo die Transkription von einer Intensivierung des interpretierenden Verstehens abhängt. Damit steigt auch die Zahl möglicher ‚Lesarten‘. Sehen

¹⁶ Alle Zitate in diesem Abschnitt wurden zuletzt am 17.8.2014 eingesehen.

wir uns nun die Resultate transkriptiver Verfahren der Brockhaus-Redaktion im Bereich des Kochens näher an.

Handlungsbezeichnungen wie *kochen* und *braten* werden wie schon im 19. Jahrhundert naturwissenschaftlich und systematisiert abgehandelt.¹⁷ Bei den Systematisierungsbemühungen stellt sich den Autoren nun aber ein im 19. Jahrhundert noch unbeachtetes bzw. irrelevantes Problem, das Problem der Polysemie von Bezeichnungen mit sowohl wissenschaftlicher wie auch alltagssprachlicher Bedeutung. Ist Kochen physikalisch „das Erhitzen bis zum Siedepunkt“ (Brockhaus online, s.v. *kochen*), so gilt gleichzeitig:

„Im weiteren Sinn wird unter Kochen auch das Braten, Schmoren, Grillen, Backen, Dünsten und Dämpfen von Lebensmitteln verstanden.“ (ebd.)

Formulierungsmuster wie *im weiteren Sinn* oder *in eigentlicher Bedeutung* sind nicht erst in modernen Enzyklopädien häufig und belegen, dass aktuell, besonders im Brockhaus, Sprachbewusstheit und Begriffsreflexion generell eine große Rolle spielen.¹⁸ Beim Thema Kochen resultiert die Notwendigkeit zur Unterscheidung zwischen Bezeichnung und Begriff (*unter Kochen ... wird verstanden*) aus dem Zusammentreffen von Alltagspraxen und gestiegenem fachwissenschaftlichen Hintergrundwissen bzw. von Alltagspraxis und Kochkunst als Fachexpertise. Der Brockhaus ist sichtlich bestrebt, nicht zu verabsolutieren, was die Sicht der Fachexperten zum Ausdruck bringt, sondern die (gebildeten) NutzerInnen bei ihrem Wortgebrauch ‚abzuholen‘ und beides zu einem möglichst stimmigen ‚Wissensbild‘ zu verbinden.

Noch etwas ist neu im 20./21. Jahrhundert: Zu den relevanten Wissenschaften gehören nun auch die Kulturwissenschaften, die zu einer beinahe ubiquitären ‚Kulturalisierung‘ aller möglichen Domänen geführt hat. Zeugnis davon gibt der Brockhaus-Artikel zum erstmals aufgenommenen Stichwort *Esskultur*, der in der pdf-Version¹⁹ acht Druckseiten umfasst und auf zahlreiche Konzepte, z. B. auf *kochen*, verlinkt.

Esskultur, die durch kulturelle Prägung und Tradierung bestimmte Form jeder Nahrungsaufnahme unter Einschluss der Auswahl, Reihenfolge und Zubereitungsarten von Speisen (Kochen), ihres

17 Vgl. oben das Zitat zum Anfang des Artikels *kochen*; s.a. Brockhaus online, s.v. *braten*.

18 Ulrike Haß, Wissenschaftssprache in der Vermittlung und Archivierung von Wissen. Vortragsmanuskript zur Internationalen Tagung ‚Sprache in der Wissenschaft: germanistische Einblicke‘ in Vilnius (Litauen) 24.-27. September 2014 (Druck in Vorbereitung).

19 Nutzer können jeden Artikel der Brockhaus Enzyklopädie online als pdf herunterladen.

Arrangements sowie begleitender Rituale und Bräuche. (Brockhaus online, s.v. *Esskultur*)

Nach dieser Definition und einer allgemeinen Einleitung werden die „Geschichte der europäischen Esskultur“ so ausführlich wie systematisch und zum Schluss „Beispiele für religiös und traditionell geprägte Esskulturen“ erläutert, dies sind jüdische, islamische und japanische Esskultur. Obwohl die (kultur-)wissenschaftliche Perspektive dominiert, wird die Auseinandersetzung mit der Kluft zwischen wissenschaftlichem und alltäglichem Wissen in den Formulierungen wiederholt deutlich, nicht zuletzt deshalb, weil sie bereits innerhalb der Kulturwissenschaften und nicht erst durch die Lexikonautoren thematisiert wurde, z.B.:

Essen und Trinken fungieren – nach der Befriedigung von Hunger und Durst – in ihrer weiteren kulturellen Ausgestaltung als Mittel der Kommunikation und Identitätsbildung. [...] Ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse und praktische Verzehrgewohnheiten divergieren häufig. [...] Zwischen dem Hunger auf der einen Seite und der reichen Ausstattung von Küche und Tisch auf der anderen Seite, welche eine ausgeprägte Esskultur erst ermöglicht, steht die einfache Nahrungsaufnahme, die beinahe ausschließlich mittels tradierter und kultureller Methoden erfolgt. (Brockhaus online, s.v. *Esskultur*)

Das Erfahrungswissen zu Essen und Trinken erscheint den LeserInnen in dieser Schreibart in einem neuen Licht; es wird gewissermaßen wissenschaftlich perspektiviert (*fungieren, divergieren*) und so ‚propositionalisierbar‘ gemacht.

Ein Realien-Artikel wie die *Linse*, der genau wie in den älteren Enzyklopädien gegliedert ist (von der Botanik über die landwirtschaftliche Nutzung zur Ernährung), bietet zwar keinen Anlass für sprachreflexive Erläuterungen, doch findet man hier einen Abschnitt zur „Kulturgeschichte“, der im Wesentlichen die gleichen Angaben enthält wie sie bereits im 18. und 19. Jahrhundert belegt sind, jedoch mit einem interessanten Unterschied:

Linsengericht, etwas Wertloses, wofür etwas Wertvolles preisgegeben wird, nach der biblischen Erzählung von Esau, der sein Erstgeburtsrecht um ein Linsengericht verkaufte (1. Mose 25, 29–34). (Brockhaus online, s.v. *Linse*)

Der Unterschied besteht in der näheren Erläuterung und Deutung der biblischen Geschichte von Esau und dem Linsengericht als etwas „Wertlose[m], wofür etwas Wertvolles preisgegeben wird.“ Wurde in Meyer's (1905-1909 s.v. *Linse*) mit der eingeklammert hinzugesetzten Formulierung (*Esau's Linsenge-*

richt) auf implizites Wissen verwiesen, so gehen die Brockhaus-Redakteure heute von allgemeiner Unkenntnis biblischer Geschichten aus und explizieren sie. In vergangenen Jahrhunderten war biblische Textkenntnis zudem mit Kenntnis deutender, d. h. theologischer und religiöser Diskurse verbunden, und da es auch diese Diskurskenntnis nicht mehr gibt, muss das transkriptive Verfahren der Enzyklopädie ‚die Deutung zur Geschichte‘ mitliefern. Das gleiche Verfahren wird im Brockhaus auf andere als die christliche Religion und überhaupt auf globale Kulturphänomene (sofern sie im deutschen Sprachraum begegnen und nachgeschlagen werden wollen) angewandt.

Man kann also festhalten, dass der Brockhaus das Themenfeld Kochen und Ernährung sowohl naturwissenschaftlich (wie in der enzyklopädischen Tradition) als auch kulturwissenschaftlich (neuerdings) erschließt.

Erschließung und Zugänglichmachen von Expertenwissen im Brockhaus online betrifft, das ist auffällig, Fach- und Fremdwörter. V.a. die Stichwortauswahl, aber auch die Art der Darstellung wird offensichtlich geleitet durch die Annahme eines Nachschlagebedürfnisses. Als Stichwort angesetzt wird v.a., was schwer verständlich scheint; daher gibt es viele Stichwörter zu Entlehnungen wie *Plinse*, *Crêpe*, *Palatschinke*, *Escalope* oder den verschiedenen Bezeichnungen für Arten von *Soßen*, nicht aber zu indigenen Bildungen wie *Eierkuchen*. Erklärt wird aber nur die Bezeichnung einschließlich der korrekten Aussprache, meist durch bloße Nennung der Ingredienzien, nicht die Zubereitung. Diese Artikel könnten unverändert auch in einem Wörterbuch stehen:

Frikadelle [französisch, eigentlich »Gebratenes«] die, -/-n, Boulette [bu-], Bulette, deutsches Beefsteak [-'bi:fstɛ:k], flaches, gebratenes Klößchen aus Hackfleisch, eingeweichtem Weißbrot, Ei und Gewürzen.

Bulette [französisch boulette »Kügelchen«] die, -/-n, die Frikadelle. (Brockhaus online, s.v. *Bulette*; mit Verweis auf Frikadelle)

Boulette [bu-; französisch »Kügelchen«] die, -/-n, Bulette, die Frikadelle. (Brockhaus online, s.v. *Boulette*, mit Verweis auf Frikadelle, mit Foto)

Und nun ist auch der *Hamburger*, mit Zuordnung zur Kategorie ‚Kochkunst‘, aufgenommen:

Hamburger [englisch 'hæmbə:gə, nach der Stadt Hamburg] der, -s/-(-s), Kochkunst: aus den USA übernommener Ausdruck für eine aus magerem Rindfleisch hergestellte, kurz gebratene flache Frikadelle,

die in ein Brötchen eingelegt und mit Würzsoße und Salatblatt oder auch mit einer Scheibe Chesterschmelzkäse (Cheeseburger) versehen ist. Ein Hamburger mit Fischauflage wird als Fishburger bezeichnet (Brockhaus online, s.v. *Hamburger*)

Dass selbst der aktuelle Brockhaus immer auch zum Mittel des wiederholten Umschreibens älterer Auflagen greift, zeigt der Artikel *Pfannkuchen* mit Verweis auf *Berliner Pfannkuchen*, der genau wie die Auflage am Ende des 19. Jahrhunderts eine ostdeutsche Bezeichnungsvariante absolut setzt, ohne weitere regionale Varianten und das mit ihnen Bezeichnete auch nur zu erwähnen. Von *Eierkuchen* ist nur im Erläuterungstext anderer Artikel (*Crêpe*, *Palatschinke*) die Rede, der Eierkuchen zählt also zum vorausgesetzten impliziten Wissen.

Die regionale Differenzierung bzw. Regionalisierung der Küche und die vielen regionalen Bezeichnungen für Gerichte stellen gewissermaßen einen blinden Fleck in der Wissensanordnung des Brockhaus dar, weil er nationale Standards aus dem 19. Jahrhundert fortführt. Statt auf regionale Vielfalt wird die Aufmerksamkeit auf die kulturelle Vielfalt der globalisierten Welt gerichtet, die ihrerseits in kulturwissenschaftlichen Quellen relevant gesetzt wurde (Beispiel Artikel *Esskultur*). Eines der auffälligen transkriptiven Verfahren der Brockhaus-Redakteure besteht im Verständlichmachen und ‚Hereinholen‘ des Fremden ins Bekannte. Die Bearbeitung des Fremden kristallisiert sich besonders in Artikeln zu Fremdwörtern, aber das Fremde kann, so ‚sagen‘ es die Präskripte aus den Kulturwissenschaften den Schreibern, auch in der eigenen Geschichte liegen (Beispiel *Esaus Linsengericht*), und dies gilt nicht nur fürs Thema Kochen und Ernährung.

2.4. Wikipedia

Bekanntlich unterscheidet sich die Wikipedia in Konzept und Realisierung (Cölfen 2011, Stegbauer 2009, Pentzold 2007) von anderen Enzyklopädien durch das, was manche die Weisheit der Vielen nennen. Nach etlichen Jahren hat sich in der Wikipedia aber eine Praxis herausgebildet, die, wie eine soziologische Netzwerkanalyse zeigen kann (Stegbauer 2009), derjenigen des Brockhaus nicht mehr unähnlich ist und die sich wie folgt umschreiben lässt: Die Artikel und Artikelteile einer wenige hundert Personen umfassenden Gruppe kontinuierlich mitschreibender Beiträger wird von einer kleineren Gruppe von sich selbst als Wikipedianer, d. h. als Insider verstehenden Administratoren gesichtet, überarbeitet und letztlich kontrolliert (Pentzold 2007,

25f.; Stegbauer 2009, 101ff)²⁰. Die an einem einzelnen Artikel beteiligte Personengruppe ist meist eher klein – oft handelt es sich um zwei Autoren (Stegbauer 2009, 206). Es gibt also unterschiedliche Gruppen schreibender Nutzer mit sehr unterschiedlichem Einfluss auf die Inhalte. Über alle Gruppen hinweg scheint die deutliche Mehrheit der Schreiber männlich und um die 30 Jahre alt zu sein (ebd.). Nach einem Pressebericht von 2013 (s. Fußnote 20) beträgt der Anteil der Frauen unter den aktiven Wikipedianern nur etwa 9%.

Zu den medialen Bedingungen der Wikipedia-Artikel gehören die inzwischen recht umfangreich gewordenen Wikipedia-Autorenrichtlinien²¹, ein sich nach unten stark verzweigender Hypertext. Eine Richtlinie darunter ist im Zusammenhang dieses Beitrags relevant: Unter der Überschrift „Was Wikipedia nicht ist“ findet sich die programmatische Absage an praktisch verwertbares Wissen im Sinne der Enzyklopädien des 18./19. Jahrhunderts:

Wikipedia ist **keine Sammlung von Anleitungen und Ratgebern**. Es ist nicht Aufgabe der Wikipedia, zu erklären, wie man eine Redewendung, ein Gerät oder eine Software verwendet, wie man Käfige und Terrarien für Heimtiere einrichtet oder wie man Pflanzen am besten düngt und gießt. [...] Mit der Erstellung von Lehrbüchern und anderen Sachbüchern beschäftigt sich das Schwesterprojekt Wikibooks (beispielsweise Kochrezepte im Wikibooks-Kochbuch). [...] Andererseits enthält die Wikipedia sehr wohl z. B. Formeln und Hinweise zu ihrer Anwendung. (http://de.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Was_Wikipedia_nicht_ist, unter Punkt 9. <19.8.2014> Hervorh. im Orig.).

Es hat also möglicherweise Versuche gegeben, in Stichwortartikel Handlungsanleitungen zur Zubereitung von Gerichten zu integrieren, was durch das „Wikibooks-Kochbuch“ aufgefangen werden sollte. Was bleibt dann vom Kochen in der Wikipedia-Enzyklopädie übrig?

Zunächst ist die Textmenge, gemessen an der herunterladbaren PDF-Version der untersuchten Stichwortartikel, um mehr als das Zehnfache höher als bei Brockhaus online und steigt damit in einem zuvor nicht dagewesenen Maße an. Die in den Texten enthaltenen Bilder spielen dabei nicht die entscheidende Rolle; Ursache des Umfangs ist vielmehr die Ausbreitung des

20 Auf detailliertere Angaben muss hier verzichtet werden, schon weil sich die Verhältnisse in der Wikipedia rasch ändern (können). Laut Online-Ausgabe des Hamburger Abendblatts vom 26.11.2013 „beteiligen sich [an der deutschen Wikipedia] etwa 6000 Menschen regelmäßig, dem harten Kern der Community gehören etwa 100 an.“ (<http://www.abendblatt.de/ratgeber/wissen/article122257625/Lust-und-Frust-bei-Wikipedia.html>, <26.11.2013>)

21 <http://de.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Richtlinien> <19.8.2014>.

Fachwissens der Schreiber. So gibt es sehr lange und per expliziter Gliederung fein ausdifferenzierte Artikel, z. B. zu *Sauce*, deren zahlreiche Sublemmata (z. B. *Sauce Béarnaise*) mit je eigenen Artikeln wiederum z. T. mehrere (Pdf-) Seiten umfassen.

Die Handlungsbezeichnungen *kochen*, *braten*, *backen* werden gemäß tradierter enzyklopädischer Schreibart zunächst naturwissenschaftlich erklärt, und diese Erklärung wird dann in der Regel um historische wie kulturelle Detailinformationen ergänzt.

Braten ist trockenes Garen bei starker Hitze. Dabei entstehen durch die Maillard-Reaktion an der Oberfläche des Bratguts Verbindungen aus Eiweißen, Fetten und Zuckern, [...] Beim Braten von Gemüse mit geringem Eiweißanteil spielt die Maillard-Reaktion nur eine geringe Rolle, [...] (Wikipedia, s.v. *Braten (Garmethode)*, <19.8.2014>; Links sind unterstrichen)

Der Fachlichkeitsgrad der Erläuterung (*Maillard-Reaktion*) geht weit über andere Enzyklopädien hinaus, was auf eher geringe Änderungen am Wortlaut der rezipierten Fachliteratur schließen lässt. Trotz des ‚Verbots‘ von Rezepten und anderen praktischen Anleitungen in den Wikipedia-Richtlinien gelingt es den Autoren, manchmal unter dem Gliederungspunkt „Verfahren“ oder „Vorgehensweise“ und in einer das Technische und das Allgemeine der Prozedur betonenden Schreibart verdeckt appellative Teiltexthe (hier: Passiv in Verbindung mit Finalsatz und temporaler Sequenzierung) zu integrieren, die sich durchaus wie Rezepte lesen lassen, z.B.:

Nachdem das Schmorgut allseitig angebraten wurde, damit sich Röststoffe auf der Oberfläche bilden, wird es mit Flüssigkeit (zum Beispiel Wasser, Fond oder Wein) abgelöscht. Danach wird es je nach Wunsch mit weiteren Zutaten in einem geschlossenen Topf bei mäßiger Temperatur fertig gegart. [...] Der Schmorprozess kann über mehrere Stunden aufrechterhalten werden [...]. Das Mitschmoren von Röstgemüsen, Speck oder Pilzen dient der Geschmacksanreicherung sowohl des eigentlichen Schmorgutes, etwa des Fleisches, als auch der beim Schmoren anfallenden Flüssigkeit, die Grundlage für eine aromatische Sauce sein kann. (Wikipedia, s.v. *schmoren*, <19.8.2014>; Links sind unterstrichen)

Das Prinzip findet sich auch in botanisch angelegten Artikeln wie dem der *Linse*, in dem weiter unten im Abschnitt „Kulturpflanze“ eine alltägliche Zubereitung, die der Linsensuppe, knapp beschrieben wird:

In Deutschland werden sie [Linsen] oft mit Suppengrün und Mettwurst zu einer Suppe verkocht. Dabei wird oft etwas Essig zugegeben, [...] (Wikipedia, s.v. *Linse (Botanik)*, <19.8.2014>, Links sind unterstrichen)

Nahezu alle Fachausdrücke der Kochkunst bzw. des Kochhandwerks sind verlinkt, d. h. dass es gesonderte Erläuterungen etwa zu *Maillard-Reaktion*, *Röststoff*, *Zucker*, *Gelatine* usw. gibt, die überwiegend fachencyklopädischer Natur sind und oft kaum an Laien adressiert zu sein scheinen.

Wie auch für den Brockhaus festgestellt bemühen sich die Wikipedia-Autoren um Bezeichnungs- und Begriffsreflexionen, die durch das Aufeinandertreffen von Fachwortschatz und alltäglichem Wortschatz notwendig werden, z.B.:

Unter *Braten* werden im allgemeinen Sprachgebrauch das Grillen, das *Braten im Backofen* und das offene *Braten in der Pfanne* (auch Sautieren genannt) zusammengefasst. Es besteht allerdings ein wesentlicher Unterschied zwischen dem Grillen und dem Braten im Ofen einerseits, bei dem die Wärmestrahlung die Hauptrolle spielt, und dem Braten in der Pfanne andererseits, das auf Wärmeleitung beruht. Wird nach dem Anbraten Flüssigkeit hinzugegeben, spricht man von Schmoren. (Wikipedia, s.v. *Braten (Garmethode)*, 19.8.2014; Links sind unterstrichen)

Sind sich Brockhaus und Wikipedia also in Vielem ähnlich, so unterscheiden sie sich stark in der Berücksichtigung regionaler Varianten, seien es Bezeichnungsvarianten oder Zubereitungsvarianten. Zu *Pfannkuchen* gibt es eine sog. „Begriffsklärungsseite“, von der aus die Artikel zu den regional unterschiedlichen Referenzobjekten verlinkt sind:

Pfannkuchen steht für:

- Berliner Pfannkuchen, ein Fettgebäck, ähnlich den Krapfen (Hefeteig)
- Crêpe, sehr dünner französischer Eierkuchen
- Eierkuchen, in der Pfanne gebackener flacher Teig aus Mehl und Eiern
- Kartoffelpuffer, auch Kartoffelpfannkuchen oder Reibekuchen
- Knieküchle, Ausgezogene, ein flaches Hefengebäck
- Plinsen, dem Eierkuchen ähnliche sächsische Variante (Wikipedia, s.v. Pfannkuchen, 20.8.2014, Links sind unterstrichen)

Der Artikel *Eierkuchen* ist ein deutlicher Beleg für die Verschmelzung von Globalisierung und Regionalisierung („glocalization“). Nach der Auflistung

weiterer Synonyme werden im größten Teil des Artikels die „Regionalen Besonderheiten“ erläutert, die in Abschnitte zu europäischen Großregionen, den amerikanischen Subkontinenten sowie „Indien und Sri Lanka“ gegliedert sind. Auch hier führt das ‚Verbot‘ von Kochrezepten hier und da zu sprachlichen Verschleierungsstrategien. Wieder werden passivierte Vorgangsbeschreibungen verwendet, die durch ihre implizierte generische Geltung, erkennbar an den Markierungen von Ausnahmen wie *meist*, appellativen Charakter besitzen, z. B.:

Zwecks besserer Vermischung werden meist die flüssigen Zutaten intensiv verrührt, darin Salz aufgelöst und dann die Flüssigkeit mit Mehl eingedickt. Bei manchen Varianten werden Eiklar und Dotter vorher getrennt und Eischnee später untergehoben. Den Teig lässt man meist zwecks Quellung der quellfähigen Inhaltsstoffe einige Zeit „rasten“ (Teigruhe). Anschließend werden portionsweise Fladen im heißen Fett bzw. Öl meist in einer Pfanne beidseitig (gewendet) gebacken, [...] (Wikipedia, s.v. *Eierkuchen*, <20.8.2014>, Links sind unterstrichen)

Festzuhalten ist, dass die Schreiber/Kontrolleure der Wikipedia einerseits zwar einige tradierte enzyklopädische Schreibformen bzw. transkriptive Strategien beibehalten: Primat der wissenschaftlichen Perspektive, Zurückdrängung der Anwendungsnahe, Begriffsreflexionen. Andererseits setzt die Wikipedia aber neue, andere transkriptive Verfahren ein: Eine ausdifferenzierte Verfälschung macht die Wikipedia in der Tendenz zur multiplen Fachencyklopädie, wie sie in gewisser Weise schon in den enzyklopädischen Lexika des 18. und frühen 19. Jahrhunderts vorlag. Lag die Konstitution eines Artikeltextes und damit die sprachliche Realisierung eines Konzeptverständnisses damals aber wahrscheinlich in den Händen eines einzigen Schreibers, so steht das Wiki-Prinzip der Herstellung eines kohärenten neuen Skripts (im Sinne Jägers) bzw. Artikeltexts entgegen und fördert stattdessen die Anhäufung von Details, was im Themenfeld Kochen heißt: die Anhäufung sowohl von Fachinformationen als auch von Informationen über regionale Varianten im globalen Spektrum. Die Fülle regionaler wie auch fachlicher Detailinformationen wird zwar durch explizite und zunehmend standardisierte Gliederung der Artikel²² ‚gezähmt‘, doch textuell nicht integriert. Damit wird ein wichtiger Teil der Skript-Konstitution, nämlich das Herstellen von Zusammenhängen, delegiert, und zwar einerseits an die (im Vergleich mit Brockhaus online) zahlreicheren Links und andererseits an die die Links nutzenden bzw. interpretierenden

22 Vgl. Richtlinien: <http://de.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Formatvorlage> <27.8.2014>

LeserInnen. Je höher der Fachlichkeitsgrad eines Artikels, desto abhängiger ist seine Verständlichkeit vom Anklicken terminologischer Links, wie oben *Maillard-Reaktion* s.v. *Braten*.

Dieser Aspekt des Wikipedia-spezifischen transkriptiven Verfahrens wird im Vergleich mit dem Brockhaus online besonders deutlich, bei dem Zusammenhänge primär sprachlich realisiert werden, und zwar, wie u.a. das Beispiel des Artikels *Esskultur* zeigt, von einzelnen Redakteuren mit Expertisen im jeweiligen Fachgebiet wie im Umgang mit Quellentexten (Präskripten). Im Unterschied zur gedruckten Version des Brockhaus dienen die Links des Brockhaus online im Themenfeld des Kochens oft dazu, das im Laufe der Enzyklopädie-Geschichte verdrängte Praktische, d. h. die Kochrezepte wieder hereinzuholen.

3. Resümee

Es hat sich gezeigt, dass die Untersuchung des Themenfelds Kochen mit seiner Alltags- wie Expertenwissen überspannenden Relevanz, besonders ergiebig ist, um Verfahren der Konstitution und Beschreibung von Konzepten und des Verständlichmachens im Format des enzyklopädischen Schreibens, so wie es sich über die Jahrhunderte hin gewandelt hat, zu erhellen. Die Form des enzyklopädischen Artikels führt zu einer ‚Propositionalisierung‘ prozeduralen und selbst phänomenalen Wissens. Lexikon-Artikel als Resultate transkriptiver Prozesse zu betrachten hat einige spezifische Verfahren deutlich werden lassen, die aus dem Wissen-wie ein Wissen-dass machen. Diese Verfahren reichen von syntaktischen Mitteln wie dem Passiv über Begriffsreflexionen bis hin zur Funktion von Links. Nicht zuletzt haben sich die historischen Enzyklopädien als eine Quelle erwiesen, an der beobachtet werden kann, wie sich die Kontexte des Wissens über Kochen und damit dessen Konzepte geändert haben.

Koch, heisset zwar eine jegliche Person, welche durch die Erfahrung erlernt, wie mit denen Speisen in der Küchen umzugehen, daß sie vermittelst der daran gehörigen Gewürtz und anderer Zubereitung sowohl einen guten Geschmack bekommen, als auch eine gute Nahrung geben mögen. Insonderheit aber verstehtet man darunter einen in dieser Kunst also erfahrenen guten Menschen, [...] (Zedler Bd. 15 [K], s.v. Koch)

4. Quellen

- Brockhaus' Konversationslexikon (1894–1896). Vierzehnte vollständig neubearbeitete Auflage. In sechzehn Bänden. Leipzig, Berlin und Wien: F. A. Brockhaus. Online-Version (<http://www.retrobibliothek.de/retrobib/stoeborn.html?werkid=100150> <16.8.2014>).
- Die Brockhaus Enzyklopädie Online (2014): F. A. Brockhaus / wissenmedia in der inmediaONE] GmbH, Gütersloh/München. [Entspricht 30 Bänden] (<https://duisburg-essen-ub.brockhaus-wissensservice.com/brockhaus-wissensservice-rechercheportal> <29.6.2014>).
- Duden online (<http://www.duden.de/rechtschreibung/> <29.6.2014>).
- Meyer's Konversations-Lexikon (1885–1892). 4. Auflage, 16 Bände, 1 Registerband und 2 Supplementbände. Leipzig und Wien: Bibliographisches Institut. Online-Version (<http://www.retrobibliothek.de/retrobib/stoeborn.html?werkid=100149> <29.6.2014>).
- Meyers Großes Konversationslexikon (1905-1909). Ein Nachschlagewerk des allgemeinen Wissens. Sechste, gänzl. neubearb. u. verm. Auflage. Leipzig und Wien: Bibliographisches Institut. Online-Version (<http://woerterbuchnetz.de/Meyers/> <29.6.2014>).
- Zedler, Johann Heinrich (1732–1754): Großes vollständiges Universal-Lexicon Aller Wissenschaften und Künste. 64 Bände und 4 Supplementbände Halle und Leipzig: Zedler. Online-Version (<http://www.zedler-lexikon.de/suchen/suche.html?suchmodus=volltext> <29.6.2014>).

Literatur

- Atlas zur deutschen Alltagssprache. <http://www.atlas-alltagssprache.de/runde-4/f03/> <28.8.2014>.
- Behrs, Jan / Benjamin Gittel / Ralf Klausnitzer (2013): Wissenstransfer. Konditionen, Praktiken, Verlaufsformen der Weitergabe von Erkenntnis. Frankfurt/M.: Peter Lang (=Berliner Beiträge zur Wissens- und Wissenschaftsgeschichte; 14).
- Cölfen, Hermann (2011): Wikipedia. In: Haß (Hg.) 2011, S. 509-523.
- Gehring, P. (2004): ‚Wissen‘. In: Historisches Wörterbuch der Philosophie, hrsg. von Joachim Ritter, Karlfried Gründer und Gottfried Gabriel. Basel: Schwabe AG Verlag, Band 12 (W–Z), Sp. 856-902.
- Haß, Ulrike (Hg.) (2011): Große Lexika und Wörterbücher Europas. Europäische Enzyklopädien und Wörterbücher in historischen Porträts. Berlin: de Gruyter.

- Hübscher, Arthur (1955): Hundertfünfzig Jahre F.A. Brockhaus 1805 bis 1955. Wiesbaden: Brockhaus.
- Jäger, Ludwig (2009): Transkriptivität. Zur medialen Logik der kulturellen Semantik. In: transkriptionen. Newsletter des Kulturwissenschaftlichen Forschungskollegs ‚Medien und kulturelle Kommunikation‘ SFB/FK 427, Nr. 10, Dezember 2008, S. 8-12. Online-Version (<http://kups.ub.uni-koeln.de/27111/> <19.8.2014>)
- Keiderling, Thomas (2011): Der Brockhaus. In: Haß (Hg.) 2011, S. 193-210.
- Pentzold, Christian (2007): Wikipedia. Diskussionsraum und Informationsspeicher im neuen Netz. München: Reinhard Fischer.
- Schneider, Ulrich Johannes (2013): Die Erfindung des allgemeinen Wissens. Enzyklopädisches Schreiben im Zeitalter der Aufklärung. Berlin: Akademie Verlag.
- Stammen, Theo / Wolfgang E. Weber (Hg.) (2004): Wissenssicherung, Wissensordnung und Wissensverarbeitung. Das europäische Modell der Enzyklopädien. Berlin: Akademie Verlag.
- Stegbauer, Christian (2009): Wikipedia. Das Rätsel der Kooperation. Wiesbaden: VS-Verlag.
- Von Polenz, Peter (1994): Deutsche Sprachgeschichte vom Spätmittelalter bis zur Gegenwart. Band II (17. und 18. Jahrhundert). Berlin: de Gruyter.
- Von Polenz, Peter (1999): Deutsche Sprachgeschichte vom Spätmittelalter bis zur Gegenwart. Band III (19. und 20. Jahrhundert). Berlin: de Gruyter.
- Weber, Tilo (2009): explizit vs. implizit, propositional vs. prozedural, isoliert vs. kontextualisiert, individuell vs. kollektiv. Arten von Wissen aus der Perspektive der Transferwissenschaften. In: Weber, Tilo und Gerd Antos (Hrsg.): Typen von Wissen. Begriffliche Unterscheidung und Ausprägungen in der Praxis des Wissenstransfers. Frankfurt/M.: Peter Lang, S. 13-22.

Kochen als enzyklopädische Herausforderung

Haß, Ulrike

Dieser Text wird über DuEPublico, dem Dokumenten- und Publikationsserver der Universität Duisburg-Essen, zur Verfügung gestellt.

Die hier veröffentlichte Version der E-Publikation kann von einer eventuell ebenfalls veröffentlichten Verlagsversion abweichen.

DOI: <https://doi.org/10.17185/duepublico/48634>

URN: <urn:nbn:de:hbz:464-20190424-114141-8>

Link: <https://duepublico.uni-duisburg-essen.de:443/servlets/DocumentServlet?id=48634>

Rechtliche Vermerke:

Ulrike Haß dankt dem Universitätsverlag Rhein-Ruhr für die freundliche Genehmigung, diesen Text online veröffentlichen zu dürfen. Zudem dankt Frau Haß dem Herausgeber für die Aufnahme des Beitrags in den Sammelband.

Quelle: Erschienen in: Hermann Cölfen (Hg.): Brot und Spiele - Sprache, Kochen und Essen. Duisburg: Univ.-Verl. Rhein-Ruhr, 2015 (Osnabrücker Beiträge zur Sprachtheorie; 87) 17–44. - ISBN 978-3-942158-98-5 - e-ISBN 978-3-942158-99-2