



*Kochrezepte gehören zu den weltweit bekanntesten Textsorten. Für die Linguistik waren sie bislang ein nützlicher Prototyp zur Erklärung des Begriffs „Textsorte“; zum einen, weil Kochrezepte vergleichsweise simpel konstruiert sind und zum anderen, weil auf sie sprach- und kulturübergreifend zurückgegriffen werden kann. Mittlerweile hat sich das ‚klassische‘ Kochrezept, bestehend aus Zutatenliste und Kochanleitung, weiterentwickelt. Die Vielfalt der Kochbuchkonzepte hat auch die Gestalt der Kochrezepte beeinflusst. Der Beitrag plädiert gleichermaßen (a) für eine Revision der textlinguistischen Einordnung von Kochanleitungen und (b) für eine am unterschiedlichen Vorwissen von Kochenden orientierte Entwicklung von Kochanleitungen. Bei Letzterem können Erkenntnisse aus der Angewandten Linguistik genutzt und moderne Medien eingesetzt werden.*

# Vom Kochrezept zur Kochanleitung

Sprachliche und mediale Aspekte einer verständlichen Vermittlung von Kochkenntnissen

Von Hermann Cölfen

**Das Kochrezept – allseits bekannt, eigentlich ganz einfach**

Kaum jemand kennt Kochrezepte nicht aus eigener Anschauung, und beinahe jeder hat bereits selbst versucht, nach den Anweisungen eines Kochrezeptes etwas Essbares zu produzieren – ohne darüber nachzudenken, ob es vielleicht die

besondere, komplexe Textform ist, die das Kochen zu einem mitunter abenteuerlichen Unternehmen geraten lässt. Die auf das Wesentliche reduzierte Form ist in ihrer Funktionalität scheinbar unschlagbar, und im Zweifel gilt: ‚Never change a running system‘.

Für Sprachwissenschaftler (Linguisten) sind Kochrezepte eine

besonders klar bestimmbare, vergleichsweise unkomplizierte und stark normierte Textsorte. Wegen ihrer prototypischen Eigenschaften und ihres hohen allgemeinen Bekanntheitsgrades gelten sie gar als idealtypisch für den Fachbegriff „Textsorte“. So beschreiben Linguisten das Kochrezept als „instruktiven Text mit deskriptiver

Themenentfaltung“, bei dem „die appellative Funktion dominierend“<sup>1</sup> ist und rechnen es zu den „Basisklassen von Texten mit relativ geringem Geltungsbereich, aber mit niedriger Abstraktionsstufe: Arztrezept, Kochrezept, Todesanzeige (...)“<sup>2</sup>.

Das hohe Alter der Textsorte „Kochrezept“, deren allgemeine Bekanntheit und hoher Stellenwert in der Praxis verführen offenbar dazu, es als entwicklungsresistent

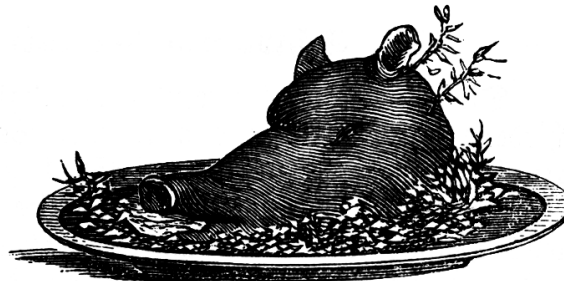
lassen in ihrer Vielfalt aber berechtigte Zweifel an der Simplizität und dem Geltungsbereich der tradierten Definition dieser Textsorte aufkommen. Das ‚klassische‘ Rezept ist zumeist nur ein Teil innerhalb eines umfassenderen Buchkonzeptes, das über den Rezeptteil hinaus noch viele andere Bestandteile enthalten kann: Bilder, narrative Elemente, Hintergrundinformationen, Einkaufstipps usw. Wie immer man

außerstande, mehrere Handlungen gleichzeitig durchzuführen und sind mitunter auch handwerklich überfordert, wenn es zum Beispiel ums Schneiden, Messen und Teigneten geht. Dass Kochen nicht immer gelingt, ist nicht allein eine Frage verständlicher Anleitungen, sondern gleichermaßen von Wissen, Erfahrung und handwerklichem Können abhängig. Doch auch diese Qualitäten stehen mit dem Verständnis in

### 575. Schweinskopf mit Kräutern.

Der Schweinskopf wird geflammt, geschaben, in lauem Wasser gewaschen, gesalzen, in warmem Wasser zugefetzt und gesotten. Nach zwei Stunden kommt ein Kohlkopf, in zwei Theile zerschnitten, sechs gelbe Rüben, einige Mohrrübchen und eine zerschnittene Zwiebel dazu. Nach einer weiteren Stunde werden 8—10 Stück rohe Kartoffeln hineingeschnitten und fertig gekocht. Der Schweinskopf wird so transchirt, daß er auf der Platte wieder zusammengefetzt werden kann und wird mit den abgeseihten Kräutern garnirt.

Fig. 230.



(1) Beispiel für ein ‚klassisches‘ Rezept.  
Quelle: aus Löffler 1843, 161

(oder auch: nicht-entwicklungsbedürftig) und vergleichsweise unkompliziert zu beschreiben. Wenn Linguisten von Texten mit einer „niedrigen Abstraktionsstufe“ ausgehen, legen sie dabei ausschließlich ‚klassische‘ Rezepte (bestehend aus: Zutatenliste plus knappem Anleitungstext) zugrunde. Die heute zugänglichen Rezeptsammlungen und die unterschiedlichen Kochbuch-Konzepte

die heute verfügbaren Kochbücher systematisch voneinander unterscheidet – Kochanleitungen haben sich im Laufe der letzten Jahrzehnte erheblich weiterentwickelt.

In der Praxis gelingt Laien das Kochen nach Anleitungen aber oft dennoch nicht: Sie scheitern an mangelnden Grund- oder Fachkenntnissen. Sie verstehen die beschriebenen Prozeduren nicht, sehen sich

engem Zusammenhang: Kochen ist komplexes Handeln, und das Verstehen beziehungsweise Interpretieren von Texten und Anweisungen spielt hierbei eine ausschlaggebende Rolle. Fast alle Elemente einer Kochanleitung werden sprachlich vermittelt: Zutatenlisten, Handlungsanweisungen, narrative Elemente, Bildstrecken-Kommentare, Register, Kategorien usw.

Und obwohl die Zahl der Kochbücher und Rezeptsammlungen von Jahr zu Jahr größer wird, können offenbar immer weniger Menschen eigenständig Mahlzeiten zubereiten, und der Konsum von Convenience-Food nimmt zu. Die Gründe hierfür sind vielfältig (Zeitmangel, Unlust, Unwissenheit) und zum Teil bereits hinlänglich beschrieben. Aber auch eine mangelnde Verständlichkeit von Kochanleitungen kann den Zugang zum eigenständigen Kochen behindern und die Freude daran mindern. Grund genug, Kochanleitungen mit Blick auf deren Geschichte, Verständlichkeit und Entwicklungsmöglichkeiten aus sprachwissenschaftlicher Perspektive zu betrachten.

### Eine kleine Geschichte der Kochanleitung

Rezepte und Kochanleitungen wurden zunächst mündlich, später dann in schriftlicher Form überliefert. Mit den Entwicklungsschritten von der mündlichen Überlieferung von Rezepten zur so genannten „Kochbuchwelle“ befassen sich zum Beispiel Paczensky und Dünnebier (1999) in ihrer „Kulturgeschichte des Essens und Trinkens“. In einigen Regionen der Erde, etwa in Afrika und Nordamerika, besteht die mündliche Tradition zum Teil bis heute weiter; die schriftliche Weitergabe hat aber, wie auf dem europäischen Kontinent, die mündliche zumeist verdrängt. Selbst innerhalb der Familie werden Rezepte mittlerweile fast immer schriftlich weitergegeben, wenn auch zum Teil in eigenwilliger oder sehr reduzierter Form.

Das Apicius-Kochbuch<sup>3</sup>, benannt nach dem berühmten römischen Schlemmer Marcus Coelius Apicius (wobei die Autorschaft umstritten ist), gilt als eines der ersten, über Jahrhunderte hinweg tradierten Kochbücher. Zunächst in Latein verbreitet, wurde es später auch in andere Sprachen übersetzt. Das erste Kochbuch in deutscher Sprache erschien 1542 als Übersetzung aus

dem Lateinischen. Grundlage war die Rezeptsammlung des Bartolomeo Platina. Hinter diesem Pseudonym verbirgt sich der päpstliche Bibliothekar Bartolomeo Sacchi, der ein zehnbändiges Hausbuch namens „De honesta voluptate et valitudine“ herausgab, das als das erste gedruckte Kochbuch der Welt gilt. Paczensky und Dünnebier beschreiben weitere elf prominente Kochbücher für die Zeit von 1542 bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts.

Im 19. Jahrhundert erscheinen erstmals Kochbücher für bürgerliche Haushalte. Hierzu zählen Henriette Löfflers „Neuste[s] Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen“ (1843) und Henriette Davidis’ „Praktisches

Kochbuch“ (1844). Beide Werke richten sich zwar ausdrücklich an professionelle Köchinnen und Hausfrauen, berücksichtigen aber erstmals das Problem möglicher Verständnisprobleme und Davidis führt diese im Vorwort ihres Kochbuchs gar als Motiv für die Herausgabe ihres Buches an. So entschuldigt sie sich zunächst dafür, dass sie ein weiteres Kochbuch auf den ihrer Meinung nach eigentlich gesättigten Markt bringt, geht aber davon aus, dass die Mehrzahl der seinerzeit angebotenen Kochbücher Rezepte enthält, die „nicht mit Sicherheit anzuwenden sind“. Auch Henriette Löffler stellt ihrem Werk eine vergleichbare Bemerkung voran. Wenn

### 299 Westfälisches Blindhuhn

$\frac{3}{4}$ l Wasser	2 große Äpfel
250 g weiße Bohnen	2–3 Birnen
375 g geräucherter Magerspeck	Salz
250 g grüne Bohnen	— — —
250 g Möhren	nach Belieben:
250 g Kartoffeln	Essig
	Zucker
	— — —
	Petersilie

Weißer Bohnen über Nacht in  $\frac{3}{4}$  l Wasser einweichen. Speck in Würfel schneiden. Bohnen abfäden, waschen und in Stücke brechen. Möhren, Kartoffeln, Äpfel und Birnen schälen, waschen und in Würfel schneiden. Das vorbereitete Fleisch, Gemüse und Obst zu den Bohnen geben und salzen.

Ankochen **N** **B** auf 3 und 80–90 Minuten garen **N** **B** auf 1. **A** ankochen und garen auf 6–7. Fertiggaren 10 Minuten auf 0.

Das Gericht nach Belieben mit Essig und Zucker abschmecken und mit gehackter Petersilie anrichten.

#### Was ist zu beachten?

Bei weißen Bohnen mit der Bezeichnung „weichkochend“ erübrigt sich das Einweichen, siehe Rezept 298.

(2) ‚Klassisches‘ Rezept mit Trennung von Zutatenliste und (um einen Hinweis erweiterten) Anleitungstext.  
Quelle: aus Meyer-Hagen 1980, 161

	Bocuse	Murray	Pauli	Schaffner	Willan	Willinsky
	100	86	85	75	86	86

(3) Fachwortschatz in ausgewählten Kochbüchern.

Diese sechs Listen mit insgesamt 519 Begriffen wurden anschließend miteinander verglichen und auf die Begriffe reduziert, die bei mehr als drei Autoren übereinstimmend genannt werden. Dies gilt für 33 Termini und entspricht ziemlich genau Klinks Schätzung. Die Tabelle gibt eine Übersicht.

man so will, deutet sich hier – wenn auch wohl ökonomisch motiviert – ein erstes Nachdenken über die Perspektive der Rezipientinnen an.

Im 20. Jahrhundert hat sich dann – verglichen mit dem vorhergehenden Jahrhundert – eine erstaunliche Vielfalt von Kochbüchern entwickelt. Dabei gehen Breite und Tiefe des Angebots so weit, dass der Begriff Kochbuch als Gattungsbegriff durchaus in Frage gestellt werden kann. Die auf Kochbücher spezialisierte Buchhandlung Buchgourmet in Köln bietet zurzeit rund 20.000 Bücher zu den Themen „Kochen, Essen & Trinken“ an – eine bemerkenswerte Entwicklung, wobei ein Trend zum weiteren Ausbau des Sortiments erkennbar ist. Das gegenwärtige Angebot an Literatur rund um die Nahrungszubereitung ist mittlerweile so groß, dass eine Differenzierung notwendig ist, wenn man Übersicht gewinnen möchte.

### Vom praktischen Nutzen einer Textsortenbestimmung

Geht man von den ‚klassischen‘ textbasierten Kochrezepten aus, die sich an Kochprofis oder erfahrene Laien richten, sind die im ersten Abschnitt genannten linguistischen Zuschreibungen weiter zutreffend. Wir haben es heute aber zunehmend mit Kochbüchern zu tun, die in textueller, medialer und systematischer Hinsicht weitaus vielfältiger und komplexer sind als die Rezeptsammlungen, die der bisherigen sprachwissenschaftlichen Einordnung

zugrunde lagen. So gibt es innerhalb des Themenkomplexes „Nahrungsmittel zubereiten“ heute nicht nur eine, sondern viele zum Teil recht unterschiedliche Textsorten. Um verstehen zu können, warum es in Kochanleitungen zu Verstehensproblemen kommen kann, und um Kochkenntnisse verständlich vermitteln zu können, sollten diese Textsorten differenziert beschrieben werden. Eine solche, differenzierte Beschreibung hilft nicht nur beim Verfassen von Kochbüchern oder bei der Realisierung von Kochsendungen. Sie erleichtert es darüber hinaus den Rezipientinnen und Rezipienten, sich innerhalb des mittlerweile beachtlichen Angebots an Literatur, TV-, DVD-, Video- und Online-Medien im Themenfeld Kochen zu orientieren und eine Auswahl entsprechend ihrem jeweiligen Kenntnisstand und Erkenntnisinteresse zu treffen. Dies gilt sowohl für die Realisierung, Etablierung und Verbesserung unterschiedlicher Konzepte als auch bei der Auswahl des geeignetsten Konzeptes für die von Projekt zu Projekt unterschiedliche Leserschaft.

Eine differenzierte Betrachtung der verfügbaren unterschiedlichen Kochbücher zeigt, dass die bisherige Praxis, alle Publikationen, die Kochrezepte enthalten, in eine einzige Kategorie „Textsorte Kochrezept“ einzuordnen, problematisch ist und nicht dem Status quo entspricht. Aus diesem Grund ist es sinnvoll, diese Textsorte neu zu bestimmen und eine Kategorie zu finden, innerhalb derer das ‚klassische‘ Kochrezept

nur noch eine Sub-Textsorte ist. Nach Sichtung der gegenwärtig im deutschsprachigen Raum angebotenen Kochliteratur bietet sich folgende Differenzierung an: Die neue Textsorte sollte „Zubereitungsanleitung“ heißen, die ihrerseits drei Sub-Textsorten umfasst:

#### *Kochrezepte in Rezeptsammlungen*

Hierunter sind alle Anleitungen gefasst, die sich auf die bloße Wiedergabe und Darstellung der notwendigsten Daten für die Zubereitung einer Mahlzeit beschränken. Dazu gehören: (a) die Auflistung der Zutaten, (b) eine knappe Handlungsanleitung und (fakultativ) (c) Sekundärinformationen wie Zubereitungszeit, Kalorienangabe oder Saisonhinweise. Beispiele hierfür sind Grete Willinskys „Kochbuch der Büchergilde“ oder Henriette Davidis’ „Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche“. Nur dieserart aufgebaute Rezeptbücher entsprechen der bislang in der linguistischen Literatur beschriebenen Textsorte „Kochrezept“.

#### *Thematisch orientierte Kochliteratur unter Verwendung von Bildelementen sowie narrativen und sachgebunden Teiltexen*

In dieser Kategorie – die die zurzeit im Vergleich größte Zahl aller Publikationen enthält – ließen sich weitere Subklassifizierungen vornehmen. Grob unterteilt finden sich hier vor allem Kochbücher, die - unterschiedliche Garmethoden

behandeln (Grillen, Garen mit dem Wok, Dämpfen etc.),

- zielgruppenorientiert sind (Singles, Kinder, Senioren, Paare etc.),
- regional oder kulturell orientiert sind (asiatische, italienische, französische, koschere Küche etc.),
- an einzelnen Nahrungsmitteln orientiert sind (Spargelküche, Rucola etc.),
- an Mahlzeit-Typen oder Lebensmittelgruppen orientiert sind (Suppen, Fleisch, Fisch, Getränke etc.),
- an Speisenfolgen orientiert sind (Vorspeisen, Desserts etc.) oder
- Spezialthemen behandeln (zum Beispiel historische Themen, Ereignisse wie Geburtstage, Hochzeiten, Grillfeiern etc.).

In dieser zweiten Kategorie haben wir es mit Textsortenkonstellationen zu tun, die zwar (fast) immer auch „klassische“ Kochrezepte, darüber hinaus aber noch weitere Elemente enthalten, die, wie etwa narrative Bestandteile, über eine Zutatenliste und den Anleitungstext hinausgehen.

### *Kochschulen*

In dieser Gruppe sind all jene Publikationen versammelt, deren Konzept auf eine umfassende Vermittlung von Grundkenntnissen des Kochens abzielt. Kochschulen sind derzeit die sowohl systematisch als auch medial komplexesten Kochbücher. Sie haben den Anspruch, gleichermaßen grundlegendes Wissen für alle wesentlichen Aspekte des Kochens (Warenkunde, Gerätekunde, Kochchemie etc.) als auch die wichtigsten Zubereitungstechniken zu vermitteln.

Kochschulen bestehen aus einer Vielzahl von Textelementen: Zutatenlisten, Handlungsanweisungen (gegliedert oder als Fließtext), Verweise auf andere Teiltex-te, Info-Kurztexte (Tipps, Warnungen), Texte in Tabellen und Übersichten usw. Darüber hinaus gibt es Gliederungs- und Verweis-

strukturen, Register und zum Teil umfassende Text-Bild-Konstellationen.

Eine Textsortenbestimmung, die den Status quo aktueller Kochanleitungs-Konzepte umfasst und eine Weiterentwicklung solcher Konzepte anstrebt, dürfte für die Praxis des Kochens und die Vermittlung von Koch-Fachkenntnissen an Laien und Lernende ertragreich sein. Schließlich wird durch die Differenzierung der unterschiedlichen Kochanleitungs-Konzepte deutlich, welche Routinen sich innerhalb der einzelnen Kategorien jeweils herausgebildet haben: Hieraus lassen sich Empfehlungen für Autoren mit Blick auf unterschiedliche Verwendungszwecke und die individuellen Interessen der Rezipienten formulieren. Dies geht allerdings nicht ohne diejenigen, für die publiziert wird. Die Urteilskraft der Rezipienten ist deshalb ein wichtiger Bestandteil einer ausgebauten Differenzierung, wie sie innerhalb der Angewandten Linguistik<sup>4</sup> entwickelt werden könnte.

### **Fachsprachliche Hürden in Kochanleitungen**

Wer über die Verständlichkeit von Kochanleitungen nachdenkt, wird vielleicht zuerst fachsprachliche Hürden ins Auge fassen: Abschäumen, Blindbacken oder Reduzieren – das klingt nicht unvertraut, aber wer sich diesen Prozeduren durch das „Tegtmeier-Prinzip“<sup>5</sup> (Was man nicht selber weiß, das muss man sich erklären...) nähert, kann leicht scheitern. Vor allem die Fachbegriffe, die alltagssprachliche Bestandteile enthalten oder alltagssprachlichen Lexemen entsprechen, können zu Irritationen führen. Ein Beispiel: Reduzieren wird in Grüners „Fachwörterbuch der Küche“ wie folgt definiert: „reduzieren, einkochen (frz. réduire = einkochen): Verringern einer Flüssigkeitsmenge durch Verdampfen, wobei sich die

Inhaltsstoffe konzentrieren (anreichern).“<sup>6</sup>

Alltagssprachlichem Verständnis entsprechend könnte man reduzieren allerdings auch als verringern im Sinne von etwas wegnehmen verstehen, was ein völlig anderes Ergebnis nach sich ziehen würde. Was würde wohl beim alltagssprachlich verstandenen Blindbacken herauskommen?

In einem Interview, das ich im Frühjahr 2005 mit dem Koch, Wirt und Gastro-Publizisten Vincent Klink geführt habe, betont er, dass es keinen systematischen Aufbau einer Fachterminologie im Rahmen der Berufsausbildung gebe, in der handwerkliche Aspekte eindeutig im Vordergrund stünden. Die unverzichtbaren Fachbegriffe eigneten sich Köche im Berufsalltag an, wobei er den grundständigen Terminologie-Bestand auf kaum mehr als 30 Begriffe schätzt.

Eine Auswertung des Fachwortschatzes einiger ausgewählter, in Deutschland gut bekannter Kochbücher und Kochschulen kann diese Schätzung bestätigen. Ausgewertet wurden: Bocuse, Paul (1977): „Die Neue Küche“; Murray, David (2001): „Perfekt kochen und backen“; Pauli, Philip (1999): „Lehrbuch der Küche“; Schaffner, Bea (1999): „Kochen, die kleine Schule“; Willan, Anne (1992): „Die große Schule des Kochens“ und Willinsky, Grete (1958): „Kochbuch der Büchergilde“.

Die Erhebung des Fachwortschatzes ergab einen Durchschnitt von 87 Begriffen (Abb. 3).

Es fällt auf, dass 27 der 33 Begriffe Handlungstermini sind, die zum Teil komplexe Handlungen oder Tätigkeiten bezeichnen (etwa Blindbacken oder Pochieren). Die sechs in Versalien gesetzten Begriffe (Abb. 4) bezeichnen dagegen Produkte, Zutaten oder Bestandteile eines Menüs (Entree). So lässt sich auch erklären, dass sich Köchinnen und Köche im Laufe ihrer Ausbildung terminologisches Wissen aneignen, obwohl dies nicht ausdrücklich und systematisch Teil der grundständigen Ausbildung ist: Sie lernen die

Begriffe handlungsbegleitend und prägen sich die Bezeichnungen im Laufe der Zeit durch Wiederholung ein.

Ein Fachwortschatz derart begrenzten Umfangs, der zudem mit konkreten Handlungen verbunden ist, kann auch von Laien bewältigt werden. Mit dem Erlernen und der zunehmenden Beherrschung der Grundfertigkeiten, die mit den Begriffen bezeichnet werden, ließe sich zweierlei erreichen:

1. Rezipientinnen und Rezipienten können sukzessive Kochkenntnisse erwerben und dabei gleichzeitig ihren Fachwortschatz aufbauen.
2. Kochbuchautorinnen und -autoren können bestehendes Wissen hinsichtlich der Fachterminologie und grundständiger Teilhandlungen voraussetzen, wenn in Kochanleitungen entsprechend deutlich differenziert wird.

derer einzelne Teilhandlungen zeitlich aufeinander abgestimmt werden müssen.

2. Oft müssen zwei oder mehrere Teilhandlungen gleichzeitig ausgeführt und überwacht werden. Hierbei müssen handwerkliche und organisatorische Aspekte aufeinander abgestimmt werden. Anfänger brauchen in der Regel sehr viel mehr Zeit für bestimmte Tätigkeiten (zum Beispiel hacken, schneiden, abschmecken) als Profis. Die Zeitangaben in Rezepten beziehen sich aber meist auf einen professionellen Ablauf.
3. Das Gelingen beziehungsweise der Entwicklungsgrad einzelner Produkte (etwa fertig gebackenes Brot) oder Teilprodukte (etwa Teig) müssen während des Kochprozesses beurteilt werden. Dabei fehlen Anfängern oft Maßstäbe, Fertigkeiten oder Vergleichsmöglichkeiten: Ist das Brot durchgebacken,

bei der Organisation des Zubereitungsprozesses eine weitere Rolle.

Die genannten Anforderungen skizzieren den Kern des Problems, vor dem Kochanfänger stehen: Mit anfänglich relativ geringem Wissen müssen mehrere ineinander greifende Probleme gelöst werden, die hohe Ansprüche an handwerkliche und organisatorische Fähigkeiten stellen.

Man sollte meinen, dass vor allem Kochsendungen diesem Kernproblem am besten begegnen können, weil hier die Komplexität zumindest medial aufgelöst wird: Man kann (a) beobachten, (b) sich eine Vorstellung von Handlungsabläufen und deren Dauer bilden, (c) Produkte, deren Verarbeitung und Veränderung im Laufe des Verarbeitungsprozesses kennen lernen und (d) verfolgen, wie Profis zeitgleich ablaufende Handlungen organisie-

Ablöschen	CROUTONS	Glasieren / Glacieren	Panieren / Panade
Abschäumen	Deglacieren	Gratinieren / Überbacken	Passieren / passer
Abschrecken	Dünsten	Grillen	Pochieren
Anschwitzen	Einkochen	Jus	Reduzieren
Binden	Entfetten	Klären	Sautieren / Sautè
Blanchieren	ENTREE	Legieren	Schmoren
Blindbacken	Flambieren	Marinieren	Tournieren / tourner
COULIS	FOND	Nappieren / napper	Überbacken
			ZESTE

(4) Übereinstimmungen im Fachwortschatz ausgewählter Kochbücher.

### Kochen als komplexe Handlung – lost in confusion

Wer sich als Anfänger – ob als Laie oder Auszubildender – mit dem Kochen befasst, sieht sich vor die Aufgabe gestellt, relativ komplexe Handlungen auszuführen, wobei die folgenden Herausforderungen gemeistert werden müssen:

1. Die meisten Anleitungstexte umfassen Handlungen, innerhalb

der Fisch gar oder entspricht die Konsistenz den zugrunde gelegten Ansprüchen?

4. Das Abstimmen einzelner Gänge (Menüfolge) aufeinander verkompliziert das Organisationsproblem zusätzlich.

5. Die Beschaffenheit einzelner Zutaten und das Wissen darüber, wie sie sich im Laufe der Verarbeitung verändern (Haltbarkeit, Erwärmung, Abkühlung, Konsistenz usw.) spielen

ren. Der Kochsendungs-Boom der letzten Jahre – der zumindest in Westeuropa erkennbar ist – könnte darauf hindeuten, dass eine größer werdende Zahl von Personen sich auf diesem Wege Kochkenntnisse verschafft. Immerhin werden in Deutschland zurzeit rund 40 Kochsendungen wöchentlich ausgestrahlt, wobei die meisten einmal oder mehrere Male im Laufe einer Woche wiederholt werden. „Für den Erwerb

von Kochkenntnissen hat das Elternhaus eine zentrale Funktion. Über 60 Prozent haben die Grundlagen des Kochens von den Eltern oder Großeltern gelernt. Knapp die Hälfte hat sich das Kochen mit Hilfe von Kochbüchern selbst beigebracht. Etwa zwölf Prozent haben das Kochen in der Schule gelernt. Etwa ebenso viele vom Partner oder der Partnerin. Von geringerer Bedeutung für die Vermittlung von Kochkenntnissen sind Freunde und Bekannte beziehungsweise Kochkurse (acht Prozent beziehungsweise fünf Prozent). Sendungen im Fernsehen spielen zum Zeitpunkt der Befragung für das Kochen lernen praktisch keine Rolle. (...) Kochsendungen im Fernsehen sind vor allem bei den mittleren bis höheren Altersgruppen besonders beliebt.<sup>47</sup>

Wenn die unmittelbare Vermittlung von Kochkenntnissen durch Eltern und Großeltern sowie die Verwendung von Kochbüchern die Hauptquellen für den Lernprozess darstellen, ist es überaus sinnvoll, sich weiterhin um eine Verbesserung bestehender Kochanleitungen und eine Weiterentwicklung der Kochbuch-Konzepte zu bemühen.

#### *Verständlichere Kochanleitungen durch mediengestützte Angebote*

Etwas wie eine „allgemeine“ Verständlichkeit von Texten und Text-/Bild-Konglomeraten lässt sich nicht erreichen, weil die Wissensvoraussetzungen und das jeweilige Interesse der Rezipienten immer wieder unterschiedlich sind. Ob ein Profi-Koch nach einer bestimmten Zutat innerhalb einer Anleitung sucht, ob eine Hobbyköchin sich ein neues Wissensgebiet erschließen möchte oder ein Novize eine Grundfertigkeit erlernen möchte: In ein und derselben Kochanleitung lässt sich kaum eine für alle zuvor genannten Personen optimale Verständlichkeit erreichen. Selbst Profis werden bei sorgfältiger Prüfung ihrer Fertigkeiten Kenntnislücken finden und geraten mitunter wieder in die

Anfänger-Rolle, zum Beispiel wenn sie sich mit für sie neuen Produkten oder Kochregionen und -traditionen befassen.

In der (Text-)Verständlichkeitsforschung geht es deshalb heute auch darum herauszufinden, wie die Verständlichkeit von Texten, auch innerhalb vielfältiger Medienmixe, für bestimmte Personengruppen verbessert werden kann. Hierbei ist dann nicht eine „allgemeine Verständlichkeit“ das Ziel, sondern Verständlichkeit für bestimmte Personen oder Personengruppen.

Dass sich eine komplexe Fertigkeit wie das Kochen anscheinend am besten im Elternhaus lernen lässt, mag auch darin begründet sein, dass in dieser Lehr-/Lernsituation – mit Blick auf die optimale Möglichkeit zur Abstimmung von Vorwissen und Neuem – ideale Kommunikationsbedingungen bestehen: Wo etwas nicht verstanden wird, kann unmittelbar nachgefragt werden, Handlungen können „am Objekt“ demonstriert, der Umgang mit Produkten kann arbeitsteilig organisiert werden, und – am wichtigsten – es besteht ununterbrochen die Möglichkeit, Feedback zu geben und zu bekommen. Jede Form von Distanz-kommunikation (zum Beispiel von Kochbüchern oder Kochsendungen) muss sich dagegen darum bemühen, diesen Nachteil fehlender Unmittelbarkeit zu berücksichtigen und auszugleichen.

Ein denkbarer Weg dafür ist die Entwicklung einer mediengestützten Kochanleitung, in der durch den Einsatz von Hypertext- und Datenbankstrukturen unterschiedliche Anleitungsvarianten erzeugt werden können. Die mögliche Trennung von Inhalt (Texte, Bilder, Audio- und Videoelemente sowie Animationen) und Darstellung (das Interface, mit Hilfe dessen man auf die Inhalte zugreifen kann) in datenbankgestützten Hypermedien wurde in den letzten Jahren vor allem in entsprechenden Angeboten im World Wide Web eingesetzt. Meistens werden Datenbank-Systeme

für Abfragezwecke genutzt, zum Beispiel bei Suchmaschinen, Bibliothekskatalogen oder Online-Shops. Hier wird dann aus einer großen Menge einzelner Elemente eine Teilmenge herausgefiltert oder gar ein einzelnes Element isoliert (Auswahl eines Buchs, Kauf eines Artikels aus dem Gesamtkatalog usw.). Die Anordnung von Wissen in Datenbankstrukturen bietet aber weit mehr Möglichkeiten. So ließe sich zum Beispiel ein Grundrezept für Hefebrot, bestehend aus Zutatenliste und kurzem Anleitungstext, zu einer umfassenden Einführung in das „Backen mit Hefeteig“ erweitern. Letztere böte über das Rezept zur Zubereitung eines bestimmten Brotes hinaus auch Informationen zu Getreidesorten, Grundtechniken bei der Teigherstellung, die Berücksichtigung von Hilfsmitteln (Küchenmaschine zum Teigkneten), Einkaufshinweise und vieles mehr.

Der Clou einer solchen Organisation einzelner Wissensbestände liegt in der Möglichkeit, den Rezipienten eine differenzierte Auswahl anzubieten. So könnte man sich im gedruckten Teil des Kochbuchs auf die Nennung des Grundrezepts beschränken und hätte mehr Raum für Illustrationen, Abbildungen und narrative Elemente, während man eine differenzierte Anleitung in hypermedialer Form zur Verfügung stellt. Das Hypermedium selbst ließe sich als Buchzugabe in Form einer CD-ROM oder als Online-Anwendung im Web zur Verfügung stellen. Am Beispiel einer Hefezopf-Backanleitung könnte das in vereinfachter Darstellung so aussehen:

Jemand, der bislang nur wenig Erfahrungen mit Teigzubereitung gemacht hat, ordnet sich hinsichtlich des eigenen Vorwissens zwischen „Anfänger“ und „Backprofi“ ein beziehungsweise wählt die entsprechende Erfahrungsstufe sowie das gewünschte Ausgabeformat und kann sich auf diese Weise eine der eigenen Kenntnis und Erfahrung entsprechende Kochanleitung erzeugen lassen, die dann entweder am



Bildschirm gelesen oder – sicher nützlicher – ausgedruckt und mit in die Küche genommen werden kann. Dieser Ausdruck kann mit Notizen versehen werden und darf im Laufe des Kochens auch die Spuren der Arbeit tragen; man kann ihn ja bei Bedarf wieder erneut ausdrucken.

Wie sich eine solche Kombination aus gedrucktem Buch und ergänzender Datenbank in der Praxis bewährt, wird nicht zuletzt von einem gut durchdachten und sinnvoll differenzierenden Datenbanaufbau abhängen. Kochbuchautoren werden den technischen Aufwand hierfür vermutlich kaum leisten können; deshalb sind hier Verlage und entsprechend geschulte Lektoren besonders gefordert. Sie müssen in der Zusammenarbeit mit den Autoren im besten Sinne hermeneutische Arbeit leisten, indem sie die technischen Anforderungen kennen und deren Weiterentwicklung im Blick behalten, die bestehenden Möglichkeiten ausschöpfen und Erleichterungen für die Textvorbereitungen entwickeln, die den Schreibgewohnheiten der Autoren entgegenkommen. Der Aufwand für den sukzessiven Aufbau eines solchen Systems wird mit der Zeit geringer, denn die Erweiterung grundständiger Zusatzinformationen ist schließlich irgendwann abgeschlossen, sodass man im Laufe der Zeit auf bestehende Einträge zurückgreifen kann und nur Neues und Variationen hinzugefügt werden müssen.

### Perspektiven

Nach wie vor bleibt das ‚klassische‘ Rezept der Kern einer jeden Kochanleitung, entspricht aber formal und inhaltlich oft nicht den Anforderungen der Rezipienten mit ihren ganz unterschiedlichen Vorkenntnissen, Fertigkeiten und Erwartungen. Der Einsatz moderner Medien in der Vermittlung von Kochkenntnissen beschränkt sich bislang noch auf digitale Rezeptbücher, die als Mehrwert in erster Linie Erleichterungen bei der Suche nach

einzelnen Rezepten, Planungshilfen (Rechenfunktionen für Zutaten) und praktische Auswahlfunktionen (Rezeptauswahl nach aktuell vorhandenen Zutaten) bieten.

Eine Weiterentwicklung von Kochanleitungen in der hier vorgeschlagenen Richtung sollte allerdings einen Versuch wert sein. Vorbehalte gegenüber dem Verlust sinnlicher Erfahrungen beim Kochen mit Hilfe von Kochbüchern oder die Befürchtung, sich technisch-kognitiv zu überfordern, sollten dabei durchaus ernst genommen werden. Aus diesem Grund wäre eine Kombination von Buch und digitalem Medium eine Chance, hier auszugleichen. Mehr noch: Bei der Gestaltung des Buches bliebe dann viel mehr Gestaltungsfreiheit, vor allem für den Ausbau narrativer Bestandteile, denn der erklärende Teil mit vielen Details, Daten und oft komplizierten Prozeduren könnte auf das Hypermedium übertragen werden. Auf diese Weise verbliebe im Buch: das Wesentliche.

### Summary

Recipes belong to a group of texts that are almost universally recognised. So far, linguists have used recipes as a prototype to illustrate the concept of “text-type”, since recipes have not only a simple structure but also transcend languages and cultures. Over the decades, the ‘classic’ recipe consisting of a list of ingredients and a set of cooking instructions has continued to evolve and thus influence the structure of recipes. It is suggested here, therefore, that not only a revision of the text-linguistic classification of cooking instructions be considered, but in addition, emphasis should be placed on the development of cooking instructions that take into consideration the varying expertise of the respective cooks. The latter

would draw on insights from applied linguistics and modern media.

### Anmerkungen

- 1) Brinker 2005
- 2) Heinemann/Heinemann 2002
- 3) Apicius 1985 [1541]
- 4) Die Angewandte Linguistik ist eine Ausrichtung innerhalb der Linguistik, deren Zielsetzung in aller Kürze so beschrieben werden kann: „Angewandte Linguistik ist heute generell zu definieren als eine Disziplin, die sich mit der Beschreibung, Erklärung und Lösung von lebens- und gesellschaftspraktischen Problemen in den Bereichen von Sprache und Kommunikation befasst.“ (Knapp 2004, XVIII).
- 5) Tegtmeier ist eine vom Kabarettisten Jürgen von Manger († 1994) geschaffene und gespielte Figur, die von Manger – die Welt erkundend – in Ruhrdeutsch singen ließ: ‚Wat man nich selber weiß, dat muss man sich erklären‘. Dabei zeichnete sich die tegtmeiersche Selbsterklärungsmethode dadurch aus, dass die konstruierten Deutungen gern ohne Hilfe von außen (Lexika, Wörterbücher, Expertenwissen), also sozusagen endogen erzeugt wurden.
- 6) Grüner 1994, 121
- 7) Stieß 2005, 75f.

### Literatur

- Apicius: Das Apicius-Kochbuch aus der römischen Kaiserzeit. Apicius coelius in re quoquinaria. Ins Deutsche übersetzt und bearbeitet von Richard Gollmer. Einführung von Walter Bickel. Lizenzausgabe. Frechen: Komet 1985 [1541].
- Brinker, Klaus: Linguistische Textanalyse. Eine Einführung in Grundbegriffe und Methoden. 6., überarbeitete und erweiterte Auflage, Bielefeld 2005.
- Davidis, Henriette: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche: zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen ... Mit einem Anhang, enthaltend Arrangements zu kleinen und größeren Gesellschaften ... / mit bes. Berücks. der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen verf. von Henriette Davidis. Bielefeld 1844.
- Grüner, Hermann: Fachwörterbuch der Küche. Gießen; Leipzig 1994.
- Knapp, Karlfried et al.: Angewandte Linguistik – Ein Lehrbuch. Tübingen und Basel 2004.
- Löffler, Henriette / Bechtel, Theodor: Henriette Löffler’s Grosses Illustriertes Kochbuch für einfachen Tisch. Henriette Loeffler; Umgearb. und verm. mit vielen Rezepten von Theodor Bechtel. 10. Aufl. Ulm 1843.
- Meyer-Hagen, Elisabeth: Das elektrische

Kochen. Frankfurt am Main 1980.  
– Stieß, Immanuel; Hayn, Doris: Ernährungsstile im Alltag. Ergebnisse einer repräsentativen Untersuchung. Frankfurt/Main 2005.  
– Willan, Anne: Die große Schule des Kochens: Zutaten – Techniken – Rezepte. 2. Auflage, München 1992.  
– Willinsky, Grete: Kochbuch der Bücher-gilde. 1.560 Rezepte mit 350 teils mehrfarbigen Illustrationen von Gerhard Oberländer. Frankfurt/Main 1958.

### *Der Autor*

Hermann Cölfen, Jahrgang 1959, machte nach der Fachoberschulreife eine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann und anschließend das Abitur auf dem Zweiten Bildungsweg. Danach folgte das Studium der Germanistik, Philosophie und evangelischen Theologie an den Universitäten Düsseldorf und Duisburg. Das Magisterstudium schloss er 1994 mit einer linguistischen Untersuchung zum ‚Reden über sich selbst im Dialog‘ ab. Anschließend arbeitete er im Fach Germanistik/Linguistik an der ehemaligen Universität-Gesamthochschule – Essen als wissenschaftlicher Mitarbeiter. Nach der Promotion im Jahre 1999 mit einer linguistischen Untersuchung deutscher Werbeanzeigen im Zeitvergleich (Werbeweltbilder im Wandel) wurde er zum wissenschaftlichen Assistenten berufen. 2005 wurde er mit einer Arbeit zur dialogischen Entwicklung hypermedialer Propädeutika (Bildungsbrücken bauen) habilitiert und ist seit Januar 2006 Privatdozent an der Universität Duisburg-Essen im Lehrgebiet Germanistische Linguistik und Mediendidaktik.

# DuEPublico

Duisburg-Essen Publications online

UNIVERSITÄT  
DUISBURG  
ESSEN

*Offen im Denken*

ub | universitäts  
bibliothek

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:** 10.17185/duepublico/73792

**URN:** urn:nbn:de:hbz:464-20210202-165239-5

Alle Rechte vorbehalten.