Zur Syntax des Adjektivs in Kochrezepten

Nadjia HAMI, Universite d'Alger

Résumé

Si dans nombreuses langues l'adjectif peut se trouver indifféremment avant ou après le nom auquel il se rapporte, tel n'est pas le cas dans la langue allemande. Celle-ci ne permet, en principe, que l'antéposition. En principe, car il est encore aujourd'hui possible de trouver des cas d'adjectifs postposés dans des textes anciens, principalement poétiques, il est vrai. Il s'agit donc d'expressions figées qui remontent à une époque où la position adjectivale postposées était tolérée, c'est-à-dire jusqu'à l'ancien haut allemand. De nos jours, par contre, il est à remarquer une tendance vers le retour à la position postposée de l'adjectif dans certains textes de langue allemande. Si pour des raisons évidentes, on peut relever nombre de ces cas dans la langue de la publicité par exemple, il est une autre rubrique où ce phénomène tend particulièrement à se généraliser : il s'agit des recettes de cuisine.

Kochrezepte gehören nach Cölfen (2007:85) zu den weltweit bekanntesten Textsorten. Für die Linguistik waren sie bislang ein nützlicher Prototyp zur Erklärung des Begriffs "Textsorte"; zum einen, weil Kochrezepte vergleichsweise simple konstruiert sind und zum anderen, weil auf sie sprach- und kulturübergreifend zurückgegriffen werden kann.

Er behauptet außerdem, dass Kochrezepte für Linguisten eine besonders klar bestimmbare, vergleichsweise unkomplizierte und stark normierte Textsorte sind. 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" ist und rechnen es zu der „Basisklasse von Texten mit relativ geringem Geltungsbereich, aber mit niedriger Abstraktionsstufe; Arztrezept, Kochrezept, Todesanzeige.

Bei den Kochrezepten handelt es sich um eine klar definierte Textsorte, die bestimmte charakteristische Merkmale an der Textoberfläche aufweist. Als erstes kommt die Liste der Zutaten (Gebrauch von Nomina für Lebensmittel) dann einen knappen Anleitungstext (oder kurze klare Handlungsanweisungen) , wo die Schritte, die bei der Zubereitung nötig sind, aufgeführt werden.

Bekanntlich ist, dass das Adjektiv in attributiver Funktion in der deutschen Gegenwartssprache vor dem Substantiv steht, zu dem es gehört und das es näher bestimmt. Aufgrund von Kongruenz unterliegt das attributive Adjektiv den grammatischen Kategorien des Nomens Genus, Numerus und Kasus.

Natürlich gibt es Beispiele wie "Hänschen klein'', "Teufel kleiner'', "Drecksau verdammte'', doch sind sie allesamt zu selten und stark lexikalisiert, als dass sie als echte Ausnahmen von diesem Prinzip gelten könnten.

Heutzutage wird aber festgestellt, dass im modernen Deutsch oft dahin tendiert wird, in bestimmten Textsorten das Adjektiv nach dem Substantiv zu stellen. Diese Struktur macht den vorangestellten Adjektiven eine große Konkurrenz. Vor allem in der Literatursprache werden attributive Adjektiv zwecks näherer Bestimmung und Betonung als nachgestellte Appositionen verwendet. Das Vorkommen dieser Struktur beschränkt sich aber nicht nur auf die Belletristik, sie findet auch in anderen Styltypen

wie Schimpfrede, Werbung und Konsum, Pressesprache, Zeitungsinserate verschiedener Art in der Tagespresse und in Fachzeitschriften usw.... als stilistisch markierte Form große Anwendung. Da dieser restriktive Typ der Adjektivstellung auch ein Charakteristikum der Kochrezepte ist, der in dieser Textsorte sehr oft Gebrauch findet, halten wir es für sinnvoll, einige seiner Verwendungsmöglichkeiten anhand von Belegen vorzustellen.

Beispiele :

1. 4 Apfelsinen oder Zitronen, Ananaseckchen, Bananenscheiben, Kirschen (frisch oder aus der Dose),1 Paprikaschote, Salz, Paprika, 1/8 L süße Sahne, Zucker (Wir Kochen: 76)

2. Goldener Krabbentoast (SCHA IN TU ZU) 3 Chinesische braune Trockenpilze (ersatzweise frische Champignons), 250 g Krabben (tiefgefroren oder aus der Dose) (Chinesisch kochen: 16).

3. Spinat Natur in Sauerrahm für 3 Personen

Zutaten: 450g Spinat, 2 kleine Schalotten gewürfelt, 1 kl Zehe Knoblauch, 50g Butter,
Salz, Muskat, 2 El Crème fraiche oder Sauerrahm
(au seiner Packung).

Dass ein Adjektiv seinem Bezugsnomen unmittelbar folgt (wie etwa in der Werbesprache), ist in dieser Textsorte als eine seltene Erscheinung zu betrachten, denn typisch für die Apposition der Partizipien zum Beispiel ist ihre Erweiterung durch kleine Elemente wie Adjektive in der Funktion von Adverbialen. Dies wird durch die unten stehenden Beispiele gezeigt.

4. Marinierte Linsen

Zutaten für 4 Personen: 1 große Zwiebel, 1/8 L Oliven öl,
250g braune Linsen, ¼ L trockner Weißwein
¼ 1 Gemüsebrühe (frischgekocht oder Instant)…
(So schmeckt's vegetarisch:9)

5. Gemüserohkost mit Tofu- und Quarksauce

Zutaten für 4 Personen: 200 g Tofu, 1 Becher Crème fraiche (200g) 1/2 Essl. Zitronensaft, 1 Essl. Kürbiskerne, 4 Essl. gemischte Kräuter wie Borretsch, Basilikum, Dill und Kresse, frisch gehackt oder 1 Päckchen tiefgefrorene gemischte Kräuter, Salz, Weißer Pfeffer, frischgemahlen…
(So schmeckt's vegetarisch: 13)

6. Schmale Weiß- und Schwarzbrotscheiben mit Anchovis

Butter (Butter schaumiggerührt, mit Anchovispaste gemischt) bestreichen, mit Ei- und Tomatenscheiben belegen und mit einem Schinken- oder Lachsröllchen Krönen
(Wir kochen: 88)

Diese resultaliven Adjektivzusätze weisen in dieser Textsorte eine hohe Vorkommensdichte auf.Laut Pöckl (1997:8) müsste dieser Konstruktionstyp von romanischen Muttersprachlern explizit gelernt werden, da die romanischen Sprachen kein Äquivalent für diese Struktur haben.Die folgenden Beispiele mögen zur Verdeutlichung dienen:

schaumig rühren: - remuer bien pour obtenir un mélange lisse
- battre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.
goldgelb bräunen: - donner une belle couleur dorée à…
Dieses Wortbildungsmuster wird in dieser Textsorte aus sprachökonomischen Gründen verwendet.

7. Rotkohl,

Die Zubereitung: den Kohlkopf säubern, waschen, den Strunk entfernen. Kohl nicht zu fein schneiden. Speck in Würfel schneiden, heiß werden lasse, gewürfelte Zwiebeln darin goldgelb bräunen…
(Lukullisches und Sprachliches: 64)
Schauen wir uns nun die drei nächsten Beispiele an:

8. Ravigotesauce

Die Ravigotesauce ist nichts anderes als eine Vinaigrettesauce, der man, einige Kapern, Schnittlauch, Petersilie, Estragon, Kerbel und eine kleine Zwiebel, allesfeingehackt,
beigefügt hat
(Der kleine Pellaprat: 55)

9. Pfeffersauce für Haarwild

Für 4 dl fertige Sauce: 250g kleingehackte Knochen
und Abgänge von Haarwild, 1 kleine Mohrrübe, 1 Zwiebel
beidegewürfelt, 5 cl Weinessig, 6 zerdrückte Pfefferkörner, 1 Zweig
Thymian , 1 kleines Lorbeerblatt, einige Petersilienstile, 1/2 Demi-glace,
1 dl Marinade, Kochzeit:1 1/2 Stunden
(Der kleine Pellaprat: 49)

10. Remouladensauce

1/4 L Mayonnaise, 1 Esslöffel ausgedrückte Kapern, Pfeffergurke und feine Kräuter, alleszusammengehackt, 1/4 Teelöffel Senf
(Der kleine Pellaprat: 55)

Auffallend sind die drei bereits oben erwähnten Beispiele, indem sie Partizipien enthalten, die durch indefinite Zahladjektive, hier alles oder beide, eingeleitet werden. Da sich die hinzugefügte Eigenschaft offensichtlich auf mehrere Bezugsnomina (die verschiedenen Zutaten) bezieht, wird ihre Wiederholung vermieden. Dies erfolgt durch den Gebrauch der Sammelzahlen, die als Stellvertreter für die Bezugsnomina gebraucht werden.

Die meisten Einleitungstexte in den Kochrezepten enthalten Handlungen, innerhalb derer Teilhandlungen zeitlich aufeinander abgestimmt werden müssen.
Wie die Beispiele erkennen lassen, kommen diese Partizipien nicht einzeln vor, sondern werden des öfteren durch eine Präpositionalgruppe erweitert.

11. Aal in Gelee in der Mitte des Tellers, abwechselnd Lachstüten, mitMayonnaisegefüllt, Eierscheiben, Petersilie, Kapern

(Wir kochen: 74)

12. Für die Rosen Marzipankügelchen mit dem gewölbten Teil eines Teelöffels oder in der Handfläche mitPuderzucker bestäubt, -zu Blütenblättern modellieren

(Süße Geheimnisse aus meiner Küche: 17)

13. Auf das Brot einen kleinen Hefekranz, mitZuckerund Mandelnbestreut, legen

(Süße Geheimnisse aus meiner Küche: 26)

Es lässt sich beobachten, dass in der Regel die beiläufigen Informationen, die in den nachgestellten Appositionen enthalten sind, sich auf Arbeitsschritte beziehen, die vor der eigentlichen Erstellung des Gerichts erfolgt sein sollten. In Kochrezepten kommen die Hilfsprozesse oder die Teilhandlungen (was man vorher beachten sollte) hinzugefügt, nachträglich vor.
Auffällig ist in dieser Textsorte auch, dass die appositiven Formen nie flektiert erscheinen, auch wenn die Bezugsnomina gleichzeitig durch vorangestellte flektierte Formen determiniert werden (vgl. Aber die belegten Formen im Beispiel 16). Von der Interpunktion her ist festzustellen, dass die Partizip- Appositionen von ihrem Bezugsnomen manchmal durch Kommata abgetrennt werden (wenn sie Erweiterrungen bei sich haben) und manchmal nicht (öfters wenn sie einen unmittelbaren Anschluss zu ihrem Bezugsnomen haben).
Bezüglich der Textsorte lassen sie bei GRASS einige Beispiele belegen:

14. Gestoßener Pfeffer, Piment, drei Zehen Knoblauch und Majoran gerebelt gehören an diesen Eintopf für nasskalte Tage

(GRASS:466)

15. Dazu gab es eine Mayonnaise ‚aus Sonnenblumenölund Eidotter geschlagen (GRASS: 535)

In Schüsseln Heringsrogen mitQuarkundDillgemengt (GRASS:165)

Wie aus allen angeführten Beispielen zu beobachten ist, weisen die Partizipien in der Nachstellung keine Deklinationszeichen auf. Bei dem Autor wurden zwei nachgestellte flektierte Formen registriert:

16. Grützwurst auf Stampfkartoffeln ; natürlich auch Kartoffelknödel: bayrische, böhmische;

(GRASS:422)

Außerdem ist die analysierte Struktur typisch für Angaben auf Speisekarten, da sie häufig anzutreffen ist.

17. Seelachsfilet gebacken DM 10, 20

mit Petersilienkartoffeln, Sauce Remoulade und Salat
(Monatsmenüplan August der Restaurantkette Wienerwald).

18. Roastbeef, kalt DM13, 50

mit Röstkartoffeln und Sauce Tatar
(Monatsmenüplan August der Restaurantkette Wienerwald).

19. Fränkischer Sauerbraten

mitSüßlebkuchenundRosinengeschmort,
roher Kartoffelkloß
(Wochenspiegel 24.08..92: 16, Anzeige für das Marktstuben- Buffet des Kaufmarkts).

20. Französische Zwiebelsuppe mitKnoblauch- Käse- Croutonsgarniert

(Wochenspiegel 24.08.92: 16, Anzeige für das Restaurant Stephanie des Kaufmarkts).

Die Analyse der belegten Formen hat deutlich gemacht, dass dieses syntaktische Phänomen(d.h die Adjektivapposition) tatsächlich ein Charakteristikum der Kochrezepte ist, das sich in dieser Textsorte großer Beliebtheit erfreut und seinen festen Platz hat.

Textkorpus :

- Bickel, Walter — Der kleine Pellaprat. Die feine Küche nach französicher Art, Gräfe und Unsen, Lugano-Castagnola, Schwiterland, 47-58
- Coug Ja, Chon-Sung — Chenisisch kochen leicht gemacht. Die besten Originalrezepte und Küchentips, Gräfe und Unsen, Müchen, 14-25.
- Eppert, Franz — Lukullisches und Sprachliches, ein kleines ABC der deutschen Kochkunst. Max Hueber Verlag Müchen, 1982.
- Grass, Günter
- Rias-Bücher, Barbara — So schmeckt's vegetarisch.köstliche Vorspeisen und Salate, Aufläufe, Hauptgerichte und Desserts, Gräfe und Unsen, 8-12
- Schwartauer Werke — Süße Geheimnisse aus meiner Küche. Ein Buch

- Waldheim-Eberle Verlag

voll süßer Rezeptideen, 10-27.
Wir kochen – braten – backen, 74-96.

- Wienerwald (Restaurantkette)

Monatmenüplan, August 1990.

Literaturverzeichnis;

- Cölfen, Herrmann

Vom Kochrezept zur Kochanleitung. Sprachliche und mediale Aspekte einer verständlichen Vermittlung
Essener Unikate 30/2007. P.85.

- Pöckl, Wolfgang Projektbericht,

Kontrastive Textologie. Ein

Zeitschrift für Interkulturellen Fremdsprachenunterricht, 1997

CV

1-Nom, Prénom :Hami Nadjia Email : najhami@yahoo.fr
2-Année et lieu de naissance : 1957. Alger.
3-Diplôme, grade, et Université : Doctorat d'Etat, Maître de Conférences, Université d'Alger.
5-Enseignement et Recherche Domaine : Linguistique et Traduction.