

Prof. Dr. Alfred Toth

## Die Kondensation von Texten in Namen

*Diesen Artikel hat Astrid angeregt.*

1. Namen bilden eine spezielle Klasse von Appellativa, und diese etablieren nach nach der Wortinhaltstheorie von Leisi (1953) v.a. eine substantielle, partitive oder privative Bezeichnungsfunktion zwischen ihnen und ihren Objekten, z.B. Tisch, Stuhlbein, Schublade. In allen diesen Fällen designieren sie entweder ein einzelnes Objekt oder eine mehr oder minder bestimmte Menge, die als durch die Bezeichnungsfunktion etablierte Einheit betrachtet wird. Man könnte daher sagen: Namen grenzen ab. So heißt es bei Rilke über einen Baum: „Umgeb ihn mit Verhaltung. / Er grenzt sich nicht“ (ed. Zinn, 1997, S. 954).

2. Auf Speisekarten (die als solche bereits eine eigene „Textsorte“ darstellen) wurden jedoch früher nach dem Vorbild der klassischen französischen Küche Escoffiers häufig besondere Klassen von Namen so gebraucht, daß sie ganze Texte, nämlich die hinter den in den Speisekarten aufgelisteten Speisen stehenden Rezepte (bzw. deren Ingredienzien), designieren. Das deutsche Standardwerk zu diesem fast ganz vernachlässigten Teil der Wortinhaltsforschung ist das „Übersetzungsbuch für Speisekarten“ von Duchamp und Jenning (1940). Im folgenden reproduziere ich als Beispiel einen Ausschnitt aus der Teilklasse der Namen für gekochtes Rindfleisch (1940, S. 62):

Filet de Bœuf Frascati	Fillet of Beef with fresh foie-gras, asparagus, mush- rooms, truffles	Ochsenlende nach Frascati
— froid	— cold	— kalt
— des Gastronomes	— des Gastronomes	— nach Feinschmecker- art
— Godard	— garnished with truffled quenelles, sweetbreads, mush- rooms and truffles	— nach Godard
— à l’Hongroise	— à l’Hongroise	— nach ungarischer Art
— à l’Hussarde	— with grilled mush- rooms, aubergines, spinach, roast pota- toes	— nach Husarenart
— à l’Italienne	— garnished with stuf- fed mushrooms and sauce	— nach italienischer Art

— à la Jardinière	— garnished with Vegetables	— nach Gärtnerinart
— Macédoine	— Macédoine	— nach mazedonischer Art
— au Madère et Champignons	— with madeira and mushrooms	— mit Madeira und Champignons
— Mexicaine	— Mexicaine	— nach mexikanischer Art
— à la Moderne	— with stuffed, braised cabbages, mushrooms, lettuce	— nach moderner Art
— Montmorency	— with mushrooms, artichokes, stuffed tomatoes	— nach Montmorency
— à la Nivernaise	— with onions, new carrots and turnips	— mit Möhren
— à l'Orientale	— with tomatoes stuffed with rice, potatoes	— nach orientalischer Art
— à la Parisienne	— à la Parisienne	— nach Pariser Art
— à la Périgord	— garnished with whole Truffles in Madeira Sauce	— mit ganzen Trüffeln in Madeira-Sauce
— à la Périgourdine	— garnished with truffles	— mit Trüffeln

wobei der nicht-erklärte Namen „(a l') Hongroise“ nicht mehr bedeutet als: mit Paprikas (engl. bell peppers) gekocht. Ähnlich kann in den USA ein „Swiss (style) cheese“ aus Australien oder Finnland stammen: Hier sind es die Löcher, welche den Namen geben. Während aber beim Käse und anderen einzelnen Speisen nur eine spezielle Art von Partitiva vorliegt, sind diese bei Menus Kondensationen ganzer Rezepte. Da die Namen thematisch zusammengehörende Gruppen bilden (z.B. „gekochtes Rindfleisch“), können die selbstverständlichen Teile der Rezepte (z.B. wie und wie lange man Rindfleisch von verschiedenen Körperteilen der Tiere kocht) weggelassen werden.

3. Das stärkste Argument für die These, daß die Scheinpartitiva bei Menukarten Textkondensationen (bzw. „Partitiva höherer grammatischer Ebenen) sind, ist die heute immer mehr feststellbare Gegenbewegung, daß nämlich nicht nur diese fremdsprachlichen Namen, sondern immer mehr auch geläufige deutsche Essensbezeichnungen umschrieben, also de-kondensiert werden. Ein extremes Beispiel entnehme ich der heutigen (18.11.2011) Menukarte des Restaurantes im Hotel Krone Untersträß in der Stadt Zürich und reproduziere drei Menubeispiele:

Gebratene **Spinat-Gnocchi** auf Peperoni-Kürbisragout serviert, überzogen mit einer Parmesan-Rahmsauce und mit Kernen und Randen-Chips garniert

**Spätzli-Pfanne** mit Randen, Kürbis, Rucola und Austern-Pilzen verfeinert, dazu ein Mozzarella-Schaum und leicht gratiniert, garniert mit Bienen-Chutney im Körbchen

Wiener **Kalbsrahm-Gulasch (CH)** mit Karotten-, Sellerie- und Zucchetti Paprika-Rahmfond geschmort, dazu frittierte Dauphine-Kartoffel und Coco-Bohnen

Liest man diese „Menus“, so kann man sie, solange man nur die Grundkocharten beherrscht, leicht selbst nachkochen. Hinzukommt die „sozio-semiotische“ Funktion, daß diese Art der Menubeschreibung im Grunde für Fünfsterne-Etablissements üblich ist – heute allerdings gerade von nicht ganz so hoch stehenden Restaurants oft falsch angewendet werden, wie man im folgenden Beispiel anhand der falschen Verwendung des unbestimmten Artikels sogleich erkennt:

**Kürbis-Agnolotti** auf einem Wirsing-Champignonsragout angerichtet und mit einer Linsen-Rahmsauce nappiert

Auch der „Kalbsrahm-Gulasch“, wo die Schreibweise fälschlich ein aus Rahm statt aus Fleisch hergestelltes Gulasch suggeriert, wirkt entlarvend: Die Textsorte stimmt zwar, aber die verwendete Sprache stimmt nicht zur Textsorte.<sup>1</sup>

Dagegen verwenden „Arbeiterrestaurants“ wie z.B. das im Zürcher Langstraßenquartier gelegene „Gambrinus“ eine einfache, schnörkellose Sprache, die statt Namen von Gerichten die entsprechenden Appellativa gebraucht:

---

<sup>1</sup> Ein weiteres Shibboleth ist die verbreitete Unsitte, selbst Alltägliches in Anführungszeichen zu setzen, also z.B. nicht nur: Toast „Louis Armstrong“, sondern auch: „Käseküchlein“ mit grünem „Salat“ an hausgemachter „Sauce“ oder häufiger: Birchermüesli „Hausart“, Lasagne „al forno“, Nudeln „funghi“ usw. (Diese Anmerkung verdanke ich ebenfalls Astrid.)

**WURSTSALAT**EINFACH  
GARNIERTFR. 8.00  
FR. 12.00**WURST-KÄSESALAT**EINFACH  
GARNIERTFR. 12.50  
FR. 16.00**KÄSESALAT**EINFACH  
GARNIERTFR. 11.00  
FR. 15.00

Hier wird nicht einmal gesagt, ob es sich z.B. um Savelats oder Balleron und um Emmentaler, Tilsiter oder Greyerzer Käse handelt. Bei der Garnierung wird auch die Salatsauce nicht angegeben, geschweige denn werden mehrere zur Auswahl präsentiert<sup>2</sup>. Ein zu Höherem berufener, aber nicht dazu fähiger Koch würde z.B. statt „Wurstsalat“ schreiben<sup>3</sup>: „Dünne Scheiben feiner, von Metzgermeister Müller auf dem Zollikerberg selectierter „Balleron“-Wurst, nappiert mit hausgemachtem „Dressing“, dazu frisch gebackenes Hausbrot“.

Warum solche „Ver-dichtungen“ und „Ent-dichtungen“ semiotisch möglich sind, kann die Theorie der Interpretantenbezüge leicht beantworten: Auch einzelne Wörter, v.a. also Appellativa und Namen, müssen einen Interpretantenbezug – nämlich den offenen, rhematischen, haben; damit sind sie aber auf jeden Fall in einen Zeichenkonnex eingebettet, als deren oberste grammatische Ebene der Text fungiert, d.h. auch wenn Einzelwörter als solche logisch gesehen nicht beurteilbar sind, sind sie doch immer die Bausteine von Texten, so daß linguistische Kondensationen und De-Kondensationen aus prinzipiellen, semiotischen Gründen natürlich möglich sind.

**Literatur**

Duchamp, Henry/Jenning, Albert, Übersetzungsbuch für Speisekarten. Zürich 1940

18.11.2011

---

<sup>2</sup> In der Schweiz – v.a. in den einfacheren bzw. „bodenständigeren“ Restaurants - wird der Salatanteil eines garnierten Wurst- oder Käsesalates bereits angerichtet serviert.

<sup>3</sup> Hommage an Ludwig Reiners.