Zeitschrift: Sprachspiegel : Zweimonatsschrift
Herausgeber: Schweizerischer Verein für die deutsche Sprache
Band: 52 (1996)
Heft: 5

Artikel: Die wortlose Gastronomie
Autor: Rizzi, Silvio
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-421724

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 19.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Die wortlose Gastronomie

2. Teil

Von Silvio Rizzi

Das häusliche Kochen ist stumm. Die Mutter steht am Herd – ein zwar ein wenig altertümliches Rollenbild, das ich jedoch der Einfachheit halber hier beibehalte: An den Umständen, auf die es in diesem Zusammenhang ankommt, ändern auch allenfalls wechselnde Rollenträger nichts –; sie rüstet das Gemüse, schneidet das Fleisch, hantiert mit allerlei Pfannen und Geschirr. Vorgänge, die keines Kommentars und keiner Kommunikation bedürfen. Dementsprechend dürftig ist auch das häusliche Küchenvokabular. Was im Schrank steht, wird zusammenfassend als «die Pfannen» oder «die Schüsseln» bezeichnet. Die Mutter weiss, was sie benötigt. Und auch die Gerätschaften werden nicht genauer differenziert, die Siebe, die Messer, die Schöpfer, die Schaufeln. Ein zwar nicht namenloses, aber namensarmes Vielerlei, zu dem in jüngster Zeit vielleicht noch ein Stabmixer, ein Mikrowellenherd oder ein Elektromesser gestossen sind. Noch verschwiegener als die Küche ist höchstens das Badezimmer, in dem man sich zumeist ebenfalls allein aufhält.

Kommunikation ist erst in der Berufsküche vonnöten, jedenfalls dort, wo mehrere Köche am Werk sind und zusammenarbeiten müssen. Berufsküchen sind in der Regel auch vielfältiger ausgerüstet als Privatküchen. Und damit jeder weiss, was er gerade tun oder nehmen oder holen soll, brauchen die Tätigkeiten und die Geräte Namen, möglichst präzise, um Verwechslungen und Fehler auszuschliessen. Wer schon einmal in einer Deutschschweizer Küche stand und den Dialog der Köche verfolgt hat, wird freilich erstaunt gewesen sein, wie wenig Deutsch dort zu hören war – und das nicht etwa, weil vielerorts italienisch, jugoslawisch oder tamilisch gesprochen wird. Die Muttersprache des Kochens ist das Französische, und das, seit es hierzulande Berufsküchen gibt, also seit mehr als hundert Jahren.

Die Dominanz des Französischen in der Küche gilt übrigens nicht nur für den deutschen Sprachraum, sondern weltweit. Sie ist vergleichbar mit der Dominanz des Englischen in der Computertechnik, in der Pharmazie und in anderen wissenschaftlich-technischen Bereichen. Offenbar erlahmt die sprachliche Kreativität immer dann, wenn ein brauchbares Vokabular schon zuhanden ist. In der Küche hat sich ja seit Beginn des professionellen Kochens nur wenig geändert; sie ist immer noch ein handwerklicher Arbeitsplatz, von hochtechnischen Apparaturen verschont. Nur gerade der «Steamer» ist dazugestossen, und nicht zufällig trägt er einen englischen Namen.

Die zahlreichen französischen Wörter für Kochtechniken sind höchstens mit einer deutschen Endung versehen worden: Aus «sauter» wurde «sautieren»,

aus «blanchir» «blanchieren», aus «poeler» «poelieren», aus «braiser» «braisieren» usw. Das Gemüse wird «tourniert», die Sauce wird zuerst «passiert» und nachher «montiert», d.h. es wird Butter eingeschwungen. Hie und da gesellt sich eine deutsche Vorsilbe dazu wie bei «abpassieren» oder «aufmontieren», wohl zur Verdeutlichung des gemeinten Vorgangs. Gerätenamen sind schwerer anzupassen. Die «sauteuse» bleibt eine Sauteuse und meint eine in der Privatküche kaum bekannte Pfanne mit hohem Rand, in der das Kochgut sautiert, d.h. in die Luft geworfen und wieder aufgefangen wird. Nur vereinzelt tauchen brauchbare deutsche Namen auf. Das «Spitzsieb» kann das französische «tamois» durchaus ersetzen. Indessen gehört es zum Berufsstolz vor allem älterer Küchenchefs, die Fachwörter zu gebrauchen und sich mit dem Personal in einem Halbfranzösisch zu verständigen.

Um 1890 erschien ein zweibändiges «Universal-Lexikon der Kochkunst», dem 1913 noch ein dritter Band folgte. Ein aufschlussreiches Werk, weil es zeigt, dass zwar für fast alle Lebensmittel deutsche Namen existieren, nicht aber für die professionellen Geräte und Tätigkeiten. Berufssprachen gab es zu jeder Zeit; sie entstanden meistens dort, wo ein Beruf gelehrt wurde und von wo er sich ausbreitete. Skurriler mutet an, dass die Küchensprache nicht auf den Ort rund um den Herd beschränkt blieb, sondern auch zum Gast im Restaurant getragen wurde. In französischsprachigen Gebieten mag das kein Problem sein; in den deutschsprachigen indessen wird dem Speisekartenleser allerhand zugemutet. Nicht nur werden die Gerichte französisch beschrieben, auch in der deutschen Übersetzung hält man mit Fachwissen nicht zurück. So soll der (gebildete) Gast einen Baron vom Lamm (einen Lammsattel) oder ein Emincé vom Huhn (ein Geschnetzeltes) dechiffrieren können. Er muss auch wissen, dass eine Chiffonade in Streifen geschnittenes Blattgemüse, eine Brunoise dagegen in kleine Würfel geschnittenes Wurzelgemüse meint. Die Gäste, so scheint es, sind lernbereit. So wissen inzwischen die meisten, dass eine Vinaigrette mehr als eine gewöhnliche Salatsauce ist und dass die angekündigte Crème caramel mit einem «Karamelchöpfli» identisch sein dürfte. Ob man die Enten-Suprême gleich als Entenbrust identifiziert, ist weniger gewiss.

Bis zum Aufkommen der sogenannten «Nouvelle Cuisine» Anfang der siebziger Jahre wurden viele Gerichte mit Namen bedacht. In einer traditionsverbundenen, sich während Jahrzehnten kaum verändernden Küche prägten sie sich dem Gast ein. Ein «Cordon bleu» bedurfte keiner weiteren Erklärung, und auch ein «Tournedos Rossini» oder ein «Filet Stroganoff» waren Speisen, die einer bestimmten Vorstellung des Gastes entsprachen, auch wenn sie unterschiedlich perfekt zubereitet wurden. Ein festliches Gericht wie das «Filet Wellington» – übrigens eine Schweizer Kreation, die der London-Schweizer Jenny 1931 an einer Kochausstellung in Zürich erstmals präsentierte – ist im produktenahen Jargon der Jungköche der «Nouvelle Cuisine» jedoch kaum noch beschreibbar: «Rindsfilet im Blätterteig» drückt nur die Hälfte aus, weil die «Duxelles», die Masse, in die das Filet eingehüllt wird, übergangen wird. Dass

die Namensgebung durch die Köche von damals verschwunden ist, hängt vor allem damit zusammen, dass die Stars der Küche von heute keine Meilensteine mehr setzen wollen und sich lieber als «Kreative» profilieren, also immer wieder mit neuen Kombinationen aufwarten.

Eckart Witzigmann, ein bahnbrechender Koch in Deutschland, hat auch eine neue Ära des Speisenbeschriebs eingeleitet, angelehnt an die Speisekartensprache jüngerer französischer Köche. So finden sich in seinem Buch «Kulinarische Kreationen» (1983) ein «Salat von Artischockenböden mit Mastgansleber und frischen Walnüssen» oder ein «Sauté von der Wachtel mit kleinen Geldbeuteln». Das Übersetzte dieser Sprache ist offensichtlich: «la salade d'artichauts au foie gras d'oie et noix fraîches», «caille sautée aux petites aumônières» stünde auf einer Speisekarte in Frankreich. Einem Laien werden die «Geldbeutel» (oben zusammengebundene Teigtäschchen) und das «Sauté», für das Witzigmann auch gelegentlich das deutsche Wort «Geschwenktes» verwendet, dennoch unverständlich bleiben. Eine Fachsprache, und dazu gehört die Küchensprache, lässt sich nur schwer popularisieren, auch wenn viele Feinschmecker in Kochkursen das eine oder andere aufschnappen.

Vor allem während der Nazizeit sind Versuche unternommen worden, eine deutsche Küchenfachsprache zu schaffen, etwa in F. Rauers «Kulturgeschichte der Gaststätte» (1941/42). Doch wo sich eine Fachsprache etabliert hat, lässt sie sich nicht per Dekret eliminieren. Am meisten Deutsch hat sich in der österreichischen Küche erhalten, die sich von Frankreich nach der Enthauptung Marie-Antoinettes losgesagt hat und am Kaiserhof mit einheimischen Köchen eigene Wege ging. Die berühmte «Wiener Küche» von Olga und Adolf Hess, 1913 erstmals erschienen, wird vor allem Fachleute erstaunen. Da wird das Filet nicht pariert, sondern der Lungenbraten abgehäutet, eine Julienne ist «blätterig geschnittenes Wurzelwerk», die Beurre manié nennt sich «lichter Buttereinmach», statt pochiert wird gedämpft, und dass man das Entrecôte als Beiried bezeichnen kann, wissen ausserhalb Österreichs wohl die wenigsten.

Wir nähern uns einer Zeit, in der das Wort in der Gastronomie mehr und mehr an Bedeutung verliert und sogar das Verstehen einer Speisekarte überflüssig wird. Im Schnellimbiss hängen Bilder an der Wand, auf denen die erhältlichen Speisen abgebildet sind, und oft genügt eine Ziffer, um sie zu bestellen. «Ich hett gern sZwölfi», macht sich der Gast dem Kellner verständlich, der wahrscheinlich nicht von hier ist. Und in der Küche repetiert der Chef: «Einmal sZwölfi.» Und schon schöpft der Koch, ebenfalls nicht von hier, das Bestellte auf den Teller. Die Fremdsprachigkeit des Personals bringt es mit sich, dass die etablierte Küchensprache kein Kommunikationsmittel mehr ist und in der Berufsküche eine ähnliche Wortlosigkeit einzieht wie in der Haushaltküche. Und wenn die Gastgewerbegesetzgebung dahin geändert wird, dass auch ohne Fähigkeitsausweis ein Betrieb geführt werden darf, wird sie wohl ganz verschwinden. Oder einer neuen Sprache Platz machen.

Am Ende all dieses Küchenlateins steht der Kritiker, der seine Eindrücke zu Papier bringen muss. An wen soll er sich wenden? An den Fachmann in der Sprache des Fachmanns oder an den Laien, dem die Fachsprache fremd ist? Eine schwierige Balance, vergleichbar mit der Kritik eines Konzerts, die ja ebenfalls Fachliches kommunizieren muss, wenn dem Pianisten nicht gerade die Fortsetzung der Sonate entfallen ist. Eine «verkohlte Forelle» wird jedermann verstehen, eine «wässerige Sauce» ebenfalls; aber bei der «zu knapp sautierten Perlhuhnbrust» heben schon die Zweifel an. Die «wunderbaren, mit Raisiné glacierten Enten-Aiguillettes» sind dann wohl Insidern vorbehalten.

Die Mitarbeiter des Hauptteils

Kurt Meyer, Dr. phil., Germanist, Aarau

Mario Andreotti, Prof. Dr. phil., Germanist, Eggersriet SG

Renate Bebermeyer, Dr. phil., Germanistin und Historikerin, Tübingen

Joachim Güntner, Publizist, Hannover

Silvio Rizzi, Dr. phil., Germanist und Gastrokritiker, Zürich