

„Das gebackte Brot“: Fachsprache in der Küche

Materialien verfügbar unter: <https://science-ink.uni-graz.at/>

Als **Fachsprache** bezeichnet man eine Sprache, die von Expertinnen und Experten in einem bestimmten Bereich, z.B. einem Beruf, genutzt wird, um wichtige Arbeitsprozesse und Gegenstände (z.B. Werkzeuge) möglichst knapp und präzise zu beschreiben. Diese speziellen Wörter bezeichnet man als **Fachausdrücke** bzw. als **Fachvokabular**. Beispiele für Fachsprachen sind die Jägersprache, die Computersprache, medizinische und juristische Fachsprache.

Die Fachsprache im Bereich der Gastronomie nennt man auch „**Küchensprache**“. Sie enthält viele Begriffe, die die Zubereitung von Lebensmitteln (Arbeitstechniken) näher beschreiben aber auch spezielle Namen für Gerichte, Gegenstände oder Teile von Nahrungsmitteln (z.B. unterschiedliche Fleischstücke). So bezeichnet man etwa eine kleine Menge Sauce auf einem schön angerichteten Teller als „*Saucenspiegel*“ und das Knochengerüst eines Hühnchens als „*Karkasse*“. Einige dieser Fachbegriffe bildeten sich bereits im Mittelalter heraus, ein Beispiel findest du im folgenden Rezept für eine Linsensuppe:



Rezept für eine Linsensuppe



*Linnsen Suppen Linnsen die seued
Rost eine zwifel gibs auf ein bets
broedt vnd vor ein Nachtessen*

seued → von sieden
rost → von rösten
bets → von bähen



- 1.) Versuche das Rezept für Linsensuppe ins heutige Deutsch zu übersetzen. Es werden hier drei typische Küchentätigkeiten beschrieben: **sieden**, **rösten** und **bähen**? Die ersten beiden hast du sicher schon gehört – welche Arbeitstechniken beschreiben sie? Und was könnte das Wort „bähen“ bedeuten?
- 2.) Bildet eine Gruppe und sammelt so viele Tätigkeitswörter (Verben) aus dem Bereich der Küche, wie ihr könnt. Ihr habt 5 Minuten Zeit. Wie viele fallen euch ein?
- 3.) Wähle fünf der Tätigkeitswörter (Verben), die ihr gesammelt hat und bilde die in Kochrezepten häufig vorkommenden Verbformen nach Vorbild der Tabelle unten (Infinitiv = Grundform, Imperativ = Befehlsform und das Partizip Perfekt)
- 4.) Suche dir eine Tätigkeit aus und bilde anschließend Sätze, in denen alle drei Verbformen einmal vorkommen.

Infinitiv - kochen	Befehlsform - koche	Partizip II - gekocht



- 1.) Lies die Fachausdrücke für Tätigkeiten in der Küche durch. Markiere jene Wörter, die du kennst und vergleiche die Ergebnisse mit deinem Sitznachbarn / deiner Sitznachbarin. Vielleicht könnt ihr euch gegenseitig noch bei ein paar Wörtern weiterhelfen. In die Liste haben sich auch zwei falsche Wörter eingeschlichen, die nichts mit der Arbeit in der Küche zu tun haben. Könnt ihr sie finden und durchstreichen?
- 2.) Verbindet anschließend die restlichen Tätigkeiten mit ihrer Beschreibung. Nutzt die Möglichkeit, im Internet zu recherchieren, wenn ihr Begriffe gar nicht kennt.

Flüssigkeiten durch Hinzufügen von
z.B. Mehl dickflüssiger machen.

Eine bereits gekochte Speise mit starker
Hitze überbacken

Feste und flüssige Bestandteile trennen,
z.B. mit einem feinen Sieb

Einen Braten/mageres Fleisch mit
kleinen Speckstücken bestecken

Kochprozesse durch Übergießen mit
kaltem Wasser beenden

abschrecken
anschwitzen
binden
drechseln
gratinieren
homogenisieren
frittieren
schmoren
spicken
passieren
temperieren
tranchieren
verfugen

Etwas auf eine bestimmte Temperatur
bringen, z.B. beim Schmelzen von
Schokolade

Mit wenig Flüssigkeit garen

In heißem Fett schwimmen zubereiten

Durch Verrühren eine einheitliche
Masse herstellen

Etwas fachgerecht zerlegen, z.B. ein
Huhn

Kurz in heißem Fett anrösten



Rezept für einen Rinderbraten aus dem 17. JH



*Ein guett gebratens vonn Einem Rinde oder
ochßen zuemachenn etc. Nehmest den
lendbraten oder vier Rieben oder Aber Aus
der Keuhlen wasche es erstlich rein Auß
einem wasser vndt laß wohl Abseigen
darnach reibe ihn wohl mitt Saltz vndt lege
ihn dan in einen gutten Sauren Essig Setze
ihn An einen kühlen ortt vnd lass ihn 7 oder
8 tage darinne Liegen wende ihn Aber Alle
tage ein mahl vmb darnach Stecke ihn An
einen Spiess betreif ihn offte mitt warmer
Butter vnd Brate ihn langsam So wirdt er
murbe vndt guett besser Als ein wiltbraten
man Kan ihn Auch wohl ein wenig Spicken
Als einen wiltbraten*

Einen guten Braten vom Rind oder Ochsen zu machen

etc.: Nehmet den Lendbraten oder vier Rippen oder aber

[ein Stück] aus der Keule, _____ es zunächst

sorgfältig mit Wasser und lass es gut _____.

Darnach _____ ihn gut mit Salz _____ und lege ihn

in einen guten sauren Essig. _____ ihn an einen kühlen

Ort und lasse ihn sieben oder acht Tage darinnen liegen.

_____ ihn aber jeden Tag einmal. Darnach stecke

ihn an einen Spieß, _____ ihn oft mit warmer

Butter und _____ ihn langsam, so wird er

mürbe und gut, besser als ein Wildbraten. Man kann ihn

auch ein wenig _____, so wie einen

Wildbraten, wenn man will etc.



1.) Ergänze passende Wörter im Rezept für Rinderbraten. In manchen Fällen hilft hier vielleicht auch der Originaltext aus dem 17. JH weiter. Vergleiche deine Ergebnisse anschließend mit deinem Sitznachbarn/ deiner Sitznachbarin: Habt ihr dieselben Wörter gewählt? (Es sind mehrere Lösungen möglich.) Verändert sich die Zubereitung des Bratens dadurch?

2.) Recherchiert im Internet: Welche Teile vom Rind sollen für dieses Rezept verwendet werden? Wo im Körper befinden sie sich und gibt es für diese Fleischstücke heute auch andere Namen?

Rinderbraten: Denicolò, B. (2021): Cooking Recipe for "Beef, marinated in vinegar, roasted (wo8.43)". In H. W. Klug (Ed.), CoReMA - Cooking Recipes of the Middle Ages. Corpus - Analysis - Visualisation. With the help of A. Böhm, J. Eibinger, and C. Steiner. <http://hdl.handle.net/11471/562.10.5802> (GAMS. 562.10.5802) (Accessed 2022-09-14)