

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Х А Б А Р О В С К И Й  
П Е Д А Г О Г И Ч Е С К И Й



Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й  
У Н И В Е Р С И Т Е Т

**ВОСТОК-ЗАПАД:  
НАУЧНОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО  
ПО ГЕРМАНСКОЙ  
И РОМАНСКОЙ ФИЛОЛОГИИ**

Сборник научных трудов  
по материалам международной  
научной конференции  
«Запад - Восток:  
образование и наука на пороге XXI века»

**GERMANISTIK UND  
ROMANISTIK:  
WISSENSCHAFT ZWISCHEN  
OST UND WEST**

Materialien der internationalen  
wissenschaftlichen Konferenz  
«West-Ost: Bildung und Wissenschaft  
an der Schwelle des 21. Jahrhunderts»

Хабаровск 2002

- L.M. Eichinger (1995): Wegweiser durch Textwelten. Wozu komplexe Substantive gut sind. In: R. Metrich/M. Vuillaume (Hrsg.): Rand und Band. Festschrift für Eugene Faucher zum 60. Geburtstag. Tübingen. S. 170 – 182.
- W. Fleischer/I. Barz (1992): Wortbildung der deutschen Gegenwartssprache. Tübingen.
- S. Göpferich (1998): Möglichkeiten der Optimierung von Fachtexten. In: L. Hoffmann / H. Kalverkämper / H. E. Wiegand (Hrsg.): Fachsprachen. 1. Halbband. S. 888 – 899.
- D. Götz/G. Haensch/H. Wellmann (1998): Langenscheidts Großwörterbuch Deutsch als Fremdsprache. Berlin/München.
- N. Groeben / U. Christmann (1989): Textoptimierung unter Verständlichkeitsperspektive. In: G. Antons/H. P. Krings (Hrsg.): Textproduktion. Tübingen. S. 165 – 196.
- P. Handler (1993): Wortbildung und Literatur. Panorama einer Stilistik des komplexen Wortes. Frankfurt am Main.
- W. Heinemann (1990): Illokutionshierarchien und Textverstehen. In: W. Bahner/ J. Schildt/D. Viehweger (Hrsg.): Proceedings of the Fourteenth International Congress of Linguists. Berlin. S. 2107 – 2110.
- C. Hensel (1990): Handlungsstrukturen produktbegleitender Texte. In: W. Bahner / J. Schildt / D. Viehweger (Hrsg.) Proceedings of the International Congress of Linguists. Berlin. S. 2114 – 2116.
- H.J. Heringer (1984): Gebt endlich die Wortbildung frei! In: Sprache und Literatur in Wissenschaft und Unterricht. Jg. 15. H. 53. S. 43 – 53.
- H. J. Heringer (1984, 12): Wortbildung: Sinn aus dem Chaos. In: Deutsche Sprache 12. S. 1- 13.
- L. Hoffmann (1983): Arzneimittel-Gebrauchsinformationen: Struktur, kommunikative Funktionen und Verständlichkeit. In: Deutsche Sprache 11. S. 138 – 159.
- L. Hoffmann (1998): Sorten fachbezogener Vermittlungstexte II: die Bedienungsanleitung für fachexterne Adressaten. In: L. Hoffmann/H. Kalverkämper (Hrsg.): Fachsprachen. Ein internationales Handbuch zur Fachsprachenforschung. 1. Halbband. Berlin/New York. S. 568 – 574.
- G. Langer (1995): Textkohärenz und Textspezifität: textgrammatische Untersuchung zu den Gebrauchstextsorten Klappentext, Patienteninformation, Garantieerklärung und Kochrezept. Frankfurt am Main.
- J. Leenderste (1999): Klartext reden. In: Wirtschaftswoche. NR. 16/15. 4.
- T. Lewandowski (1990): Linguistisches Wörterbuch. Heidelberg/Wiesbaden.
- LGW: D. Götz/G. Haensch/H. Wellmann (1998): Langenscheidts Großwörterbuch Deutsch als Fremdsprache. Berlin/München.

- L. Ortner (1985): Wortbildungs- und Satzbildungsmittel zum Ausdruck von Metaphern und Vergleichen in Science-Fiction-Texten. In: E. Koller/H. Moser (Hrsg.): Studien zur deutschen Grammatik. Festschrift für J. Erben zum 60. Geburtstag. Innsbruck. S. 255 – 275.
- J. Schuldt (1992): Den Patienten informieren. Tübingen.
- J. Schuldt (1998): Sorten fachbezogener Vermittlungstexte VI: Beipackzettel. In: L. Hoffmann / H. Kalverkämper / H. E. Wiegand (Hrsg.) Fachsprachen. 1. Halbband. S. 583 – 588.
- Sui Yagin (1988): Kohärenz in Fachtexten. In: DaF (Deutsch als Fremdsprache) 25. S. 289 – 293.
- G. Wahrig (1981): Deutsches Wörterbuch.
- H. Wellmann (1991): Morphologie der Substantivkomposita. In: Deutsche Wortbildung: Typen und Tendenzen in der Gegenwartssprache. Substantivkomposita. Düsseldorf.
- W. Wilss (1984): Kognitive Aspekte der Wortbildung. In: Festschrift für Lauri Seppänen zum 60. Geburtstag. Tampere. S. 39 – 50.
- W. Zieten (1990): Gebrauchs- und Betriebsanleitung: direkt, wirksam, einfach, einleuchtend. Landsberg/Lech.

*Elvira Glaser (Zürich)*

## TEXTMUSTER DEUTSCHSPRACHIGER KOCHREZEPTE IM 19. UND 20. JH.<sup>1</sup>

### 1. Sprachliche Charakteristika moderner Kochrezepte

Kochrezepte gehören heutzutage zu den Textsorten mit relativ stark normierter Struktur, sowohl im mikro- als auch im makrostrukturellen Bereich (vgl. Langer 1995). Dies ist das Produkt einer bald 700jährigen Entwicklung, allein wenn man die deutschsprachige Schriftlichkeit im Blick hat. Die ältesten schriftlich überlieferten deutschsprachigen Kochrezepte stammen noch aus spätmittelhochdeutscher Zeit, aus der Mitte des 14. Jhs., überliefert im 'Buoch von guoter spise' (Hayer 1976). Insgesamt geht diese Textsorte im orientalischen Kulturkreis aber in weit ältere Zeit zurück, wobei sich die Textsorte Kochrezepte in der frühesten Zeit bis ins Mittelalter hinein noch nicht eindeutig von derjenigen der Rezepte allgemein bzw. der heilkundlichen Rezepte trennen läßt.

<sup>1</sup>Der folgende Beitrag wurde gegenüber dem Tagungsreferat um Fußnoten erweitert, ansonsten aber weitgehend in der Form des mündlichen Vortrags belassen. Auf die ältere Entwicklung bezogene, ausführliche Literaturangaben finden sich bei Glaser (1996).

Selbst wenn man sich aber auf die Betrachtung der deutschsprachigen Überlieferung beschränkt, wird deutlich, daß im Laufe dieser Zeit ein textueller Wandel stattgefunden hat, der mindestens den Textaufbau und die sprachliche Gestaltung der Rezepttexte betrifft. Das fällt bei der Gegenüberstellung eines Beispiels aus der ältesten Überlieferung und eines Beispiels aus jüngster Zeit sofort ins Auge. Man vergleiche im Anhang ein Rezept für ein Apfelgebäck (*Ein chüuge spise*) aus der Würzburger Handschrift von ca. 1350 (1) und ein Kuchenrezept aus einem Schweizer Kochbuch von 1987 (2). Auch ohne die Unterschiede im einzelnen näher zu beleuchten, lassen sich einige grundlegende Beobachtungen anstellen:

Im 14. Jh. ist noch keine textsortenspezifische Makrostruktur zu erkennen, insofern alle Texte dieser Handschrift gleich welcher Funktion auf äußerlich gleiche Weise fortlaufend in Spalten eingetragen wurden, mit dem einzigen Grenzsinal des in der Handschrift farbig eingetragenen Rezepttitels. Dagegen lassen sich moderne Kochrezepte allein schon von der äußeren Strukturierung her als solche erkennen. Die Rezepttitel sind wirkliche Überschriften geworden, insofern sie als eigenes Textelement oberhalb des Textes stehen, und es ist eine Zutatenliste links darunter erkennbar. Des weiteren existiert eine Texteinheit, die die eigentlichen Anweisungen enthält und damit natürlich den Kern eines Rezeptes als eines Anweisungstexts darstellt. Darüber hinaus enthält der moderne Text noch einige weitere eigens abgetrennte Textelemente, die graphisch durch Fettdruck am Anfang und durch Abschnittbildung hervorgehoben sind. Im übrigen befindet sich im Kochbuch auch noch ein Foto des Endprodukts. Es soll hier nicht weiter auf die Struktur dieses Kochrezeptes eingegangen werden, da es in mancher Hinsicht nicht den Standardaufbau repräsentiert. Wir haben es hier mit einer Variante der jüngsten Zeit zu tun, die sich bisher nicht durchgesetzt hat und vielleicht auch nicht durchsetzen wird, da sie offenbar eine spezifische Funktion erfüllt, insofern sie für bestimmte Kochbücher typisch ist. Darunter sind bevorzugt solche, die in erster Linie übersichtliche, auch für Anfänger geeignete Anweisungstexte bieten wollen und großzügig mit dem Platz umgehen.

Mir ging es zunächst darum zu zeigen, daß heutige Kochbücher gezielt eine makrostrukturelle Gliederung verwenden, die die Texte nach außen abgrenzt und auch zur internen Strukturierung genutzt wird. Die optische Präsentation bietet Information über den eigentlichen Textinhalt hinaus, bzw. sie hilft diesen funktional richtig einzuordnen. Dagegen scheint die älteste Handschrift mit einer minimalen Strukturierung auszukommen, bei der lediglich Anfang und Ende des Textes markiert sind. Eine ähnliche Entwicklung wie die im Bereich der Makrostruktur aufgezeigte läßt sich auch feststellen, wenn man sich den Textaufbau im einzelnen ansieht. Es sei zunächst nur auf einen Punkt verwiesen: im ältesten Text wurden die Anweisungen in der sprachlichen Form des Imperativ Singular gegeben,

während die in den heutigen Texten dominierende Form der Infinitiv ist.<sup>2</sup> D.h. daß die Textsorte Kochrezept im Laufe ihrer Entwicklung sowohl makro- als auch mikrostrukturell bedeutende Veränderungen erfahren hat, bis es zu der heutigen einigermaßen fixierten Form gekommen ist.

Als Ausgangspunkt für die folgenden Betrachtungen ziehe ich nun ein Rezept heran, das den gängigen, sozusagen unmarkierten Typus moderner Kochrezepte markiert. Man vergleiche Rezept (3) im Anhang: Dieser Typ zeichnet sich durch eine geschlossenere Präsentation der bereits genannten Textbestandteile 'Überschrift', 'Zutatenliste', 'Anweisungsteil' und 'Bemerkungen' aus.

Daß heutzutage tatsächlich eine gefestigte Vorstellung von der Textstruktur eines Kochrezeptes besteht, läßt sich unter anderem mit einem Test feststellen, den ich mehrfach mit Studenten durchgeführt habe.<sup>3</sup> Ersetzt man die lexikalischen Einheiten eines Kochrezeptes durch Nonsens-Wörter, wird dennoch von über 75% der Befragten anhand der sprachlichen Strukturierung erkannt, daß es sich um ein Kochrezept handelt. Man kann das auch an einem fremdsprachigen Rezept illustrieren, wie etwa an dem unter (4) abgebildeten. Auch hier erkennt man, ohne Isländisch zu können, um welche Textsorte es sich handelt. Zwar gibt es gerade bezüglich der räumlichen Positionierung der Textelemente durchaus Variationsmöglichkeiten, die Zutatenliste kann z.B. oberhalb des Textes fortlaufend, aber auch in Form einer Liste oder links vom Anweisungsteil positioniert werden, um nur die häufigsten Typen zu nennen. Die Anwesenheit von mindestens drei Teilen, Überschrift, Zutatenliste und Anweisungsteil, ist aber mittlerweile zwingend.

Andererseits weisen die Kochrezepte im Bereich der Lexik als eine 'weniger öffentliche', gebrauchssprachliche Textsorte auch eine starke Variabilität auf, die durch regionale Besonderheiten bedingt ist. Zu beachten ist auch in diesem Zusammenhang, daß diese Textsorte bis heute außer in gedruckter Form auch in privater handschriftlicher Überlieferung existiert, was sich eventuell in der sprachlichen Form niederschlägt. Immer wieder finden auch mündlich überlieferte Rezepte neuen Eingang in ein gedrucktes Kochbuch und damit regionale oder auch gruppenspezifische Ausdrucksformen.

## 2. Zur Herausbildung der Textsortenkonventionen

Im folgenden sollen die wichtigsten Etappen der Herausbildung der Textsortenkonvention der Kochrezepte kurz skizziert werden, wobei insbesondere auf die Entwicklung der letzten beiden Jahrhunderte eingegangen werden soll. Dabei verfolge ich zunächst die makrostrukturellen Entwicklungen, dann werde ich die Veränderungen im mikrostrukturellen Bereich kommentieren.

<sup>2</sup> Vgl. dazu jüngst Hödl (1999) S. 47-76.

<sup>3</sup> Vgl. ähnlich Dimter (1981).

## 2.1. Makrostrukturelle Gliederung

Was die Abgrenzung der Einzelrezepte und ihre interne Gliederung angeht, so zeigen sich zwei Hauptetappen. Bis zum Beginn des 20. Jhs. dominiert eine zweigliedrige Grundstruktur, wie sie z.B. unter (5) zu sehen ist und wie sie seit etwa Mitte des 16. Jhs. allgemein gilt. In der älteren Zeit ist eine große Variabilität zu beobachten, wobei einerseits das Auftreten von Überschriften bereits früh bezeugt ist, andererseits aber auch noch in Drucken des frühen 16. Jhs. Rezepte ohne Überschrift aneinandergereiht werden können. Nach der Mitte des 16. Jhs. sind Rezepte jedoch von ihrer räumlichen Positionierung her und durch die Überschrift sowohl handschriftlich als auch in den Drucken optisch als Einheiten voneinander abgegrenzt. Die interne Strukturierung beschränkt sich auf die Kenntlichmachung der Überschrift als eigenes Textelement, durch die Positionierung und/oder durch Schriftgröße, Schrifttype oder sonstige Hervorhebung.

Die heute geltende interne Dreiteilung mit fakultativen Zusätzen ist jedenfalls sprachgeschichtlich eine recht junge Angelegenheit. Sie tritt, soweit mir bekannt, erstmals systematisch 1866 im Regensburger Kochbuch der Marie Schandri auf, in dem die Autorin in der Einleitung (S. VI) selbst bemerkt, daß es sich um eine "Einrichtung" handle, "die sich unseres Wissens noch in keinem Kochbuche vorfindet, die sich gewiß als höchst praktisch bewähren wird", womit sie offenbar recht hatte. Allerdings gibt es auch schon in früherer Zeit abgetrennte Zutatenlisten vor allem in heilkundlichen Rezepten, aber auch sonst gelegentlich bei einzelnen Rezepten, etwa im sogenannten Kochbuch der Philippine Welserin aus der Mitte des 16. Jhs, in dem beispielsweise ein Marzipanrezept und ein Rezept für Sülze Zutatenlisten enthalten<sup>4</sup>. Da in solchen Fällen die Zutatenliste mit für die damalige Zeit relativ genauen Mengenangaben versehen ist und andererseits seit Herausbildung der regulären Dreiteilung in der zweiten Hälfte des 19. Jhs. ohnehin Mengenangaben zu den obligatorischen Bestandteilen gehören, läßt sich ein Zusammenhang zwischen diesen beiden Phänomenen vermuten, dem noch genauer nachzugehen ist. Allerdings gibt es schon lange vor 1866 einzelne genaue Mengenangaben in den Kochrezepten, aber dennoch mag die sich festigende Gewohnheit, grundsätzlich genaue Mengenangaben zu machen, ein Bedürfnis nach einer übersichtlichen Zusammenstellung der Zutaten in der benötigten Quantität erzeugt haben. Interessanterweise hat sich diese Textkonvention über die Schriftlichkeit zahlreicher Sprachen ausgebreitet, in deren älterer Überlieferung die Dreiteilung ebenfalls nicht vorkommt. Übrigens hat auch die mittlerweile gängige Verbreitung von Kochrezepten im Internet an dieser dominierenden Grundstruktur bislang nichts geändert. Die Präsentation der Kochrezepte folgt auf den Internetseiten, die ich geprüft habe, noch ganz der Textkonvention gedruckter Rezepte. Eine junge Weiterentwicklung des vorgestellten Grundtyps, die sich mittlerweile häufig, z.B.

<sup>4</sup>Vgl. Glaser (im Druck).

in Zeitschriften, findet, ist die weitere interne Gliederung des Anweisungsteils in verschiedene Etappen oder gar in Einzelschritte mit genauer Numerierung und Illustrationen.

Aus dieser dreiteiligen Grundstruktur heraus hat sich allerdings seit den siebziger Jahren ein neuer Typus entwickelt, der unter (2) im Anhang vorgestellt wurde. Bei diesem Typus kommt es wieder zu einer syntaktischen Zusammenführung von Zutatenliste (links) und Anweisungstext (rechts), allerdings unter Wahrung der räumlichen Trennung, die weiterhin die übersichtliche Zusammenstellung der Zutaten ermöglicht. Dieser Typ ist, wie oben bereits erwähnt, mit einem großen Platzbedarf verbunden und findet sich v.a. in Kochbüchern, die eine besondere Benutzerfreundlichkeit signalisieren wollen. Oft finden sich in Kochbüchern dieses Typs auch viele Fotos. Auch wenn sich dieser Typ recht stark ausgebreitet hat, scheint dennoch klar, daß er den rationellen dreiteiligen platzsparenden und unmarkierten Grundtyp nicht ablösen wird, sondern nur ergänzt.

Zusammenfassend ist zu diesem Punkt zu sagen, daß, nachdem die Makrostruktur mehrere Jahrhunderte gleich geblieben war, seit Ende des 19. Jhs. eine neue Entwicklung hin zur Dreiteiligkeit einsetzt, die sich bis zur Mitte des 20. Jhs. durchgesetzt hat und seither weitgehend stabil geblieben ist.

## 2.2. Textsyntaktische Besonderheiten

Werfen wir nun einen Blick auf die syntaktische Struktur der Rezepttexte. Hier gibt es eine größere Zahl von charakteristischen Einzelphänomenen. Ich komme zunächst auf den zentralen Punkt des Ausdrucks der Handlungsanweisungen zu sprechen. Diese werden, wie bereits erwähnt, im heutigen Deutsch textsortentypisch mithilfe des Infinitivs zum Ausdruck gebracht. Auch hier handelt es sich um eine vergleichsweise junge Entwicklung. Die Verwendung des Infinitivs in schriftlichen Anweisungen setzt zumindest im Bereich des Deutschen relativ unvermittelt ein. Während sich in früheren Jahrhunderten nur ganz vereinzelte, schwer zu beurteilende Fälle finden, breiten sich die Infinitive in Anweisungsfunktion in deutschen Rezepten seit etwa 1900 allmählich aus. Eine Auszählung an Kochrezepten von 1886-1931 in der Bayerischen Hausfrauenzeitung, einer Beilage der Augsburger Allgemeinen Zeitung, hat, wie aus der folgenden Aufstellung ersichtlich, ergeben, daß der Infinitiv von unter 1% im Jahre 1886 auf ca. 45% im Jahrgang 1915/16 ansteigt, wobei er 1931 allerdings wieder auf ca. 12% fällt.

1886 (185)	1900 (185)	1915/16 (80)	1930/31 (148)
0,34%	0%	44,32%	12,39%

Tab. 1: Prozentsatz der Verwendung des Infinitivs als Anweisungsform in vier Jahrgängen der Bayerischen Hausfrauenzeitung (in Klammern Rezeptzahl pro (Doppel)Jahrgang), nach Kaiser (1994)

Diese punktuelle Erhebung stimmt auch mit den Ergebnissen der Untersuchung von Tortilla/Hakkarainen (1990) insofern überein, als auch bei deren ca.1900 beginnenden Auszählung bis ca.1940 die Anteile noch eher gering sind und dann deutlich ansteigen. Erst nach ca. 1960 kann man davon sprechen, daß überwiegend der Infinitiv als Anweisungsform gebraucht wird. In den 50 Jahren davor können die Prozentsätze in verschiedenen Texten sehr stark schwanken, wie erste Voruntersuchungen ergeben haben. Bereits 1923 läßt sich jedoch in einem Schweizer Kochbuch, dem der Anna Widmer, das später nach der Mitarbeiterin Elisabeth Fülcher als Fülcher-Kochbuch bekannt geworden ist und bis heute gebraucht wird, ziemlich durchgängig der Infinitiv in Anweisungsfunktion finden. Die Autorin gibt dafür im Vorwort eine explizite Begründung, nämlich daß sie sich um einen knappen Stil bemüht habe, der zur raschen Verständlichkeit der Rezepte beitragen soll. Deshalb habe sie "An Stelle des althergebrachten" man nimmt "[...] den bisher namentlich in französischen Kochbüchern üblichen Infinitiv angewendet" (Widmer 1923: Vorwort). Inwiefern hier tatsächlich die Anwendung des Infinitivs in französischen Kochbüchern der Zeit und eine Ausbreitung dieses Gebrauchs vom Französischen ausgehend belegt ist, bleibt noch weiteren Untersuchungen vorbehalten, da für das Französische zwar der Infinitivgebrauch im Mittelalter nachweisbar ist, aber gerade im 20. Jh. eher ein Übergang vom Imperativ zum Infinitiv zu beobachten ist (vgl. Hödl 1999: 64, 70).

Bis zu dieser textsortenspezifischen Umwälzung sind die Hauptentwicklungsstapen folgende: Nach der anfänglich überragenden Geltung des Imperativs wie in Beispiel (1) im Anhang (*slahe, mache, ribe* etc.) war im 17. Jh. der Anstieg der *man*-Konstruktion erfolgt, und auch die Verwendung von vorher in Kochrezepten praktisch nicht vorkommenden Passivkonstruktionen setzt ein. Im 19. Jh. sind *man*-Konstruktion und Passiv die quantitativ bedeutendsten Formen, und es ist ein deutlicher Bruch gegenüber dem 18. Jh. auch insofern erkennbar, als am Ende des 19. Jahrhunderts der Imperativ praktisch eliminiert ist. Die *man*-Konstruktion erscheint dabei überwiegend mit dem Verb im Indikativ. Nur zu einem geringen Teil steht der Konjunktiv und nur ganz vereinzelt findet sich das zum Textsortentopos gewordene *man nehme*. Genaue Zahlen für die ältere Zeit sind der folgenden Tabelle zu entnehmen:

		Imperativ (davon Pl.)	man (davon Konj.)	Passiv	Infinitiv
M. 14. Jh.	A	80%	5,6% (1,2%)	0	0,10%
2.H. 15.Jh.	B	85,6%	1,6%	0,6%	0,40%
M. 16.Jh.	C	82,3%	3,8%	0	0
M. 16.Jh.	D	92,5% (24,9)	2,5%	0	0,70%
2.H. 16.Jh.	E	80%	3,2% (0,2%)	0,5%	0,50%
2.H. 17.Jh.	F	78,6% (38,4)	11,9% (1,6%)	5%	0,20%

1.H. 18.Jh.	X	91,4% (19,3)	1,4%	0,8%	0
2.H. 18.Jh.	G	49,4% (26,8)	26,4%	21,4%	0
2.H. 19.Jh.	H	5,8%	56%	29,6%	0
2.H. 19.Jh.	I	12,3%	36%	42,2%	0
2.H. 19.Jh.	J	4,6%	28,5% (0,4%)	63,5%	0,03%

Tab. 2: Prozentsatz verbaler Anweisungsformen in Texten vom 14. bis 19. Jh.

Quellen: Stopp (1980) (A-H): Der Geschichte und Wohlerfahrene Engela'ndische Koch (X); Völckel (I); Abel (J)<sup>5</sup>.

Bei der Auszählung der Verbalformen in einem im 19. und 20. Jh. vielfach immer wieder aufgelegten Kochbuch, 'Das fleissige Hausmütterchen' (Müller 1860), ergab sich, daß die Verwendung von *man* + Konjunktiv in der 15. Auflage von 1902 einen Höhepunkt von knapp 11% aller Formen erreichte und bis 1946 auf etwa 9% blieb, danach aber rapide absank<sup>6</sup>. Die räumliche und zeitliche Verbreitung dieser Konstruktionsvariante, die offenbar starken Schwankungen unterworfen war, da es Kochbücher gibt, in denen sie gar nicht aufscheint, bleibt noch genauer zu untersuchen.

Zusammenfassend läßt sich für den Bereich der verbalen Anweisungsformen sagen, daß auch hier die heute geltende Textsortenkonvention jung ist. Die Durchsetzung des Infinitivs erfolgt sogar erst mehrere Jahrzehnte nach der Durchsetzung der Dreiteilung. Im Unterschied zur Jahrhunderte gleichgebliebenen Makrostruktur ist der Bereich der Anweisungssyntax jedoch auch vorher schon in Entwicklung begriffen, wobei der Niedergang der Imperativverwendung bereits nach der Mitte des 18. Jhs. liegt. Heutzutage sind zwar neben dem Infinitiv auch Passiv und *man*-Konstruktion noch möglich, insbesondere als Varianten innerhalb eines Textes, weniger als für ein Kochbuch durchgehend gültige Anweisungsformen. Der Imperativ stellt jedoch, abgesehen von ganz seltenen Imperativen (insbesondere der Höflichkeit) in bestimmten Rezeptsammlungen, keine (neutrale) Alternative mehr dar.

Sowohl in Bezug auf die Makrostruktur als auch in Bezug auf die Anweisungsform unterscheiden sich also heutige Rezepttexte gravierend von denen des 19. Jhs., selbst des späten 19. Jhs. Aus der Sicht der Textlinguistik der Kochrezepte

<sup>5</sup> Die Auszählung bezieht sich im Falle von Stopp (1980) auf Teilkorpora der betroffenen Texte. vgl. Stadlmayr (1982), in den anderen Fällen auf die Gesamtexte. Es sind jeweils die Verbformen in den Hauptsätzen analysiert worden. Vgl. auch Ehlert (1987) mit ähnlichen auf einer Auswertung von Stopp (1980) basierenden Aussagen.

<sup>6</sup> Die Zahlen sind im Rahmen eines Seminars zur Textlinguistik der Kochrezepte im WS 1999/2000 (Universität Zürich) ermittelt worden.

liegt hier eine neue sprachgeschichtliche Epoche vor. Zu den genannten Unterschieden lassen sich sogar noch weitere hinzugesellen. Sehen wir uns nun die Syntax der Anweisungstexte noch genauer an.

Neben den anweisenden Infinitiven lassen sich noch weitere Merkmale finden, die ebenso wie die Infinitive als Ausdruck eines Strebens nach optimaler Kürze interpretiert werden können. Dazu gehört insbesondere der Wegfall von ansonsten notwendigen Artikeln. Die Ersparung des Artikels ist in den modernen Texten zwar nicht obligatorisch, sie ist aber häufig anzutreffen, wie in Beispiel (3) im Anhang (*Trockenfleisch, Gemüsebouillon, Suppe* etc.):

Eine weitere syntaktische Besonderheit ist das Fehlen von ansonsten, d.h. außerhalb der Textsorte, notwendigen Satzgliedern. Das Phänomen geht über das einer normalen Ellipse hinaus, auch insofern nicht immer ein im Kontext genanntes Satzglied eindeutig in die grammatische Position einsetzbar ist. Es kommt nicht selten vor, daß das fehlende Satzglied nur aus dem Kontext erschlossen werden kann, etwa wenn das Objekt das Resultat der vorausliegenden Kochvorbereitungen ist, das aber nicht als solches benannt und manchmal auch gar nicht präzise benennbar ist. Das könnte etwa auch für das Objekt von *10 Minuten köcheln lassen* im Rezept (3) im Anhang gelten, das nicht unbedingt mit dem vorausgehenden *Suppe* identifiziert werden muß. In diesen Zusammenhang gehört auch die Verwendung von Pronominaladverbien, wie *darunter, dazu* und ähnliches, die sich oft auf ein Unbestimmtes 'das Ganze, was bereits hergestellt ist' beziehen lassen, wie ebenfalls im Anhang unter (3) zu sehen ist. Im Satz *Gemüsebouillon dazugeben* bezieht sich *dazu* auf die bis dahin hergestellte Speise, nicht etwa auf das vorausgehende *Weißwein*.

Diese textsyntaktischen Phänomene sind nur auf dem Hintergrund eines stark konventionalisierten Textaufbaus verständlich. Sie finden sich daher noch nicht in den Texten des 19. Jhs., die zumindest in dieser Hinsicht vollständige alltagssprachliche Sätze aufweisen<sup>7</sup>. Man kann diesen Wandel in einem abstrakten diachronen Vergleich textsyntaktischer Merkmale feststellen, man kann aber die konkreten Veränderungen sogar auch in den Überarbeitungen eines Kochbuchs nachvollziehen. Allerdings ist bei Überarbeitungen immer mit einer Verzögerung bei der Durchsetzung der neuen Formen zu rechnen, weshalb z.B. die Infinitivverwendung meist deutlich geringer als in vergleichbaren neuen Kochbüchern ausfällt. So weist etwa das bekannte Dr. Oetker Schulkochbuch auch 1956 zumindest in den überarbeiteten Rezepten praktisch noch keine Infinitive auf.

Zur Illustration verschiedener Veränderungen innerhalb eines Rezepts kann noch ein Vergleich anhand mehrerer Auflagen des 'Fleißigen Hausmütterchens' dienen, wie sie im Anhang unter (6) wiedergegeben sind. Das Rezept aus der

<sup>7</sup> Nach unserem heutigen Verständnis unvollständige Sätze kommen gelegentlich z.B. durch fehlende finite Verbformen beim Perfekt in Nebensätzen zustande, wie wir sie auch außerhalb der Textsorte kennen, oder sie sind offenbar unsystematisch fehlerhaft.

ältesten hier herangezogenen Auflage von 1898 ist auch inhaltlich sehr viel ausführlicher und mit Hinweisen auf Varianten und Erfahrungswerte versehen, dasjenige aus der jüngsten verglichenen Auflage von 1946 ist eindeutig bereits dem modernen Standard weitgehend angepaßt, makrostrukturell dreigeteilt, mit Infinitiven in Anweisungsfunktion und sprachlich knapp in Einzelsätzen und Satzreihen strukturiert. Die definiten Artikelformen sind hier allerdings noch nicht eingespart. Die zeitlich dazwischen liegende 25. Auflage von 1929 weist auch textsyntaktisch eine Übergangsform auf.

### 3. Textmuster und lexikalische Variation

Auch wenn wir einen bestimmten Textstrukturtypus als die moderne neutrale Form bestimmt haben, bleibt innerhalb des genannten Rahmens immer noch eine beachtliche Variationsbreite bestehen. Vom neutralen Infinitiv abweichende Formen treten insbesondere bei Kochbüchern auf, die sich an ein spezifisches Publikum wenden, besonders höflich oder besonders vertraut sein wollen, an bestimmte soziale Gruppen, z.B. an Kinder, gerichtet sind usw. In diesem Zusammenhang kann dann auch die Länge und Komplexität der Sätze variieren, deren elliptischer oder vollständiger Charakter und weitere Phänomene.

Variation weisen die Rezepte auch im Hinblick auf die verwendete Lexik auf und zwar v.a. in regionaler Hinsicht. Dagegen ändert sich der Wortschatz kaum in Abhängigkeit davon, ob es sich um ein allgemeinsprachliches Kochbuch handelt oder um eines für professionelle Köche, wo man einen eher fachsprachlichen Wortschatz erwarten würde. Eine solche Hypothese hat sich bei einer punktuellen Voruntersuchung nicht bestätigt. Im großen und ganzen bewegt sich der Wortschatz der Kochrezepte im Rahmen des allgemeinsprachlichen Wortschatzes, allerdings mit textsortenspezifischen Besonderheiten, die durchaus in Richtung auf Fachsprachlichkeit gehen, denen allerdings gerade die terminologische Festlegung in der Regel fehlt. Andererseits ist dieses textsortenspezifische Vokabular, das es durchaus gibt, teilweise in den auf die Standardsprache ausgerichteten Wörterbüchern nicht oder nicht hinreichend differenziert, z.B. ohne Angaben landschaftlicher Gültigkeit, berücksichtigt. Das semantische Feld der Essenszubereitung befindet sich nicht im Zentrum der von der Standardsprache abgedeckten Bereiche, so daß, wie der spezifische Wortschatz anderer auf Heim und Herd bezogener Gegenstände und Verhaltensweisen, die der standardsprachlichen Normierung teilweise entgangen waren, auch dieser Wortschatz nicht systematisch erfaßt ist. Tatsächlich findet sich in den Kochrezepten eine relativ große Zahl lexikalischer Regionalismen, für die manchmal sogar eine standardsprachlich neutrale, transnationale Form überhaupt fehlt, wie etwa bei *Rahm* und *Sahne* oder *Rahmen/Randen* und *Rote Rüben*. Das ist besonders auffällig bei den Speisebezeichnungen, wenn es sich um regionale Spezialitäten handelt, wie *Spätzle* oder *Rösti*. Es betrifft

aber auch Bezeichnungen für Küchengeräte oder spezifische Tätigkeiten der Speisezubereitung. Hier fallen beispielsweise die Schweizer Besonderheiten, die sogenannten Helvetismen, besonders konsequent auf, wie *Pfanne* gegenüber binnendt. *Kochtopf*, *Schwingbesen* gegenüber *Schneebesen*, *Baumüsse* gegenüber *Walnüsse*, und *Eier verklopfen* gegenüber *Eier verquirlen*, *Teig auswallen* gegenüber *Teig ausrollen*. *Auswallen* findet sich auch in österreichischen und süddeutschen Kochbüchern, die darüber hinaus ebenfalls Besonderheiten aufweisen, wie etwa *Rein* 'flacher Kochtopf', *Topfen* 'Quark', *Weinbeeren* 'Rosinen' etc. Den Zeitschriften der bereits genannten Betty Bossi-Gruppe liegt neuerdings, offenbar auf Wunsch der Leser und Leserinnen außerhalb der Schweiz, ein Glossar bei, das die lexikalischen Helvetismen erklärt.

Solche regionalen Varianten sind in den Rezepten des 19. Jahrhunderts teilweise noch stärker präsent. Allerdings hat der Vergleich verschiedener Auflagen von Schweizer Kochbüchern gezeigt, daß in jüngeren Auflagen auch mehr Helvetismen zu finden sein können, wie etwa Diminutivbildungen auf *-li*, z.B. *Böhnli*, die in älteren Auflagen noch mit dem Formans *-chen* oder ganz ohne Diminutiv zu finden waren. Das mag mit der gewachsenen Toleranz Varianten gegenüber und einer Aufwertung umgangssprachlicher Elemente in der Standardsprache zu tun haben sowie mit der Wertschätzung regionaler Besonderheiten gerade im Bereich des Kulinarischen. In jedem Fall bilden Kochrezepte weiterhin einen Bereich mit lexikalischer Variation bei hochgradiger syntaktischer und makrostruktureller Einheitlichkeit.

#### Literaturverzeichnis:

- Dimter, Matthias (1981): Textklassenkonzepte heutiger Alltagssprache: Kommunikationssituation, Textfunktion und Textinhalt als Kategorien alltags-sprachlicher Textklassifikation. Tübingen (Reihe Germanistische Linguistik 32).
- Ehlert, Trude (1987): "Nehmet ein junges Hun, ertränckets mit Essig". Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher. In: Bitsch, I. - T. Ehlert, X. v. Ertzdorff (Hgg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Sigmaringen, S. 261-276.
- Glaser, Elvira (1996), Die textuelle Struktur handschriftlicher und gedruckter Kochrezepte im Wandel. Zur Sprachgeschichte einer Textsorte. In: Große, R.; Wellmann, (Hgg.): Textarten im Sprachwandel - nach der Erfindung des Buchdrucks. Heidelberg, S. 225-249.
- Glaser, Elvira (im Druck): Die Kochbücher der Philippine und Sabina Welse. Philologisch-linguistische Betrachtungen zu zwei frühen Frauenkochbüchern. In: Die Welse. Neue Forschungen zur Geschichte und Kultur des oberdeutschen Handelshauses. Hg. von M. Häberlein und J. Burkhardt.

- Hödl, Nicola (1999): Vertextungskonventionen des Kochrezepts vom Mittelalter bis in die Moderne (D-E-F-S). In: E.M. Eckkrammer u.a. (Hg.): Kontrastive Textologie. Wien, S. 47-76.
- Kaiser, Johannes (1994): Der schriftliche Anweisungstext Kochrezept im historischen Wandel. Maschinenschriftliche Hausarbeit, Lehramt Realschulen. Universität Augsburg (unveröffentlicht).
- Langer, Gudrun (1995): Textkohärenz und Textspezifität. Textgrammatische Untersuchung zu den Gebrauchstextsorten Klappentext, Patienten-information, Garantierklärung und Kochrezept. Frankfurt a.M./ Berlin/ Bern usw.
- Stadlmayr, Rita (1982): Die Handlungsanweisungen in der Kochbuchsammlung "Aus Kochbüchern des 14. bis 19. Jahrhunderts". Maschinenschriftliche Hausarbeit, Lehramt. Universität Augsburg (unveröffentlicht).
- Torttila, Minna; Hakkarainen, Heikki (1990): Zum Satzbau der deutschen Kochrezepte des 20. Jahrhunderts: Satzlänge und Prädikat. In: ZGL 18, S. 31-42.

#### Weitere zitierte Quellen:

- Abel, Marie: Neues illustriertes Kochbuch. Regensburg [2. H. 19. Jh.].
- Bossi, Betty: Kuchen. Cakes & Torten. 5. A. Zürich 1987.
- Hayer, G. (Hg.): Daz buoch von guoter spise. Abbildungen zur Überlieferung des ältesten deutschen Kochbuches. Eingeleitet und hg. von G. Hayer. Göppingen 1976. (Litterae 45)
- Der Geschickte und Wohlerfahrene Engelfändische Koch. Leipzig 1742.
- Dr. Oetker Schulkochbuch, Bielefeld 1. A. 1911; überarb. A. 1956.
- Lemmer, Manfred (Hg.): Das Kochbuch der Philippine Welse. Kommentar, Transkription und Glossar von Gerold Hayer. Innsbruck 1983.
- Müller, Susanna: Das fleissige Hausmütterchen. 1. A. Zürich 1860; 14. A. 1898; 15. A. 1902; 25. A. 1929; 27. A. 1946.
- Nussbaumer, Josy: Suppen. Frisch zubereitet - den Jahreszeiten angepasst. Küttingen/Aarau 1993.
- Schandri, Marie: Regensburger Kochbuch. Regensburg 1866. (Nachdruck München 1984)
- Stopp, Hugo (Hg.): Aus Kochbüchern des 14. bis 19. Jahrhunderts. Heidelberg 1980.
- Thorvaldsdóttir, Margrét: Matreiðslubók margrétar. o. O. u. J.

Völckel, Margaretha: Neuestes Bayerisches Kochbuch. Nürnberg 1875.

Vollständiges und allgemeinnutzliches Bamberger Kochbuch, worin mannichfaltige Speise=Zubereitung vorkommt. Bamberg 1805, Nachdruck Bamberg 1983.

Widmer, Anna: Kochbuch der Privatkochschule Widmer Zürich. Zürich 1923. (1. Aufl. des sog. 'Fülscher-Kochbuchs').

## Anhang

h̄m ein kluge spise.  
Wilt du ein kluge spise machen  
Slah einnen dünnen reit vō ey  
ern vñ von schönem melwe mach  
e daz dirke mit schönem brot vñ  
rbe daz schele für epfele scharbe  
Ne grober denne spet of h̄mre die  
menge dar zō nun einen leufel vñ  
fülle den reit vñ reitz vñ brat dē  
in smaltze oder in butern abez  
n̄ht fleisch tac ist vñ gibz h̄m.

(1)

Hayer: buoch von guoter spise, fol. 161 rb

## Französischer Birnenkuchen

Foto Seite 27 oben

Ein feiner, feuchter, verkehrt gebackener Dessertkuchen.

80 g Zucker	in einer Pfanne hellbraun rösten
1 dl heisses Wasser	ablöschen und den Zucker auflösen, Sirup etwas einkochen, in das vorbereitete Wähenblech* giessen
2-3 Birnen	schälen, Kerngehäuse entfernen, in feine Schnitze schneiden und rosettenförmig in den Caramelsirup legen
100 g Planta Margarine	weich rühren
100 g Zucker	darunterrühren
2 Eier	beigeben, weiterrühren, bis die Masse hell ist
½ Zitrone, nur abgeriebene Schale	beigeben
100 g Mehl	
½ Teelöffel Backpulver	sieben, unter die Masse rühren, den Teig auf die Birnenschnitze verteilen

Backform: Die Masse ist für ein Wähenblech von 24 cm Durchmesser berechnet. Das Blech einfetten.

Backen: Ca. 30 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Nach dem Backen Kuchen 10 Minuten stehen lassen, Rand mit Messer lösen, Kuchen auf eine Platte stürzen.

Halbbarkeit: Mit Folie bedeckt und im Kühlschrank gelagert 1-2 Tage.

### Tips

- Auch Kompottbirnen eignen sich für dieses Rezept.
- Sind die frischen Birnen etwas hart, evtl. in wenig Zuckerwasser mit Zitronensaft kurz vorkochen.
- Der Kuchen schmeckt lauwarm mit sehr kaltem Schlagrahm am besten.

\* Ein beschichtetes Blech oder eine Pieform eignet sich für dieses Rezept am besten.

(2)

Bossi: Kuchen, S. 24

## GERSTENSUPPE

- 125 g Gerstenkörner  
50 g Bündner- oder Trockenfleisch  
(getrocknetes Rindfleisch)  
Erdnußöl  
wenig Weißwein  
150 g Gemüse (Sellerie, Lauch/Porree,  
Karotten/Möhren), in kleinste  
Würfelchen geschnitten  
1 Stengel Bleichsellerie, in feinste Ringe  
geschnitten  
1 l Gemüsebouillon/Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Bund Petersilie, fein gehackt

Die Gerstenkörner über Nacht in Wasser einweichen. Wasser weggießen. Trockenfleisch in kleinste Würfelchen schneiden und zusammen mit den Gerstenkörnern in wenig erhitztem Erdnußöl dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Gemüsebouillon dazugeben. Gemüsegewürfelchen und Sellerieringe zur Suppe geben. 10 Minuten köcheln lassen. Vorsicht beim Würzen. Das Trockenfleisch ist ziemlich salzhaltig. Suppe anrichten und mit der Petersilie bestreuen.

(3)  
Nussbaumer: Suppen

## Blómkálsbuff

- |                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| 1 blómkálshöfud (500g) | 1 litid egg               |
| 6 msk. hveiti          | 4 msk. saxadur graslaukur |
| 1 tsk. salt            | eda bladlaukur            |
| malaður pipar          | 2 msk. matarolia          |
| ¼ tsk. múskat          | 1 msk. smjörvi            |

1. Blómkálið er hreinsað og þvegið. Kálið er síðan rífið niður á grófu rifjárn og sett í skál. Hveiti, salti, pipar, múskat og söxudum graslauk er blandað saman við kálið og síðan hrært saman með egginu.

(4)  
Thorvaldsdóttir: Matreiðslubók, S. 79

## Nro. 24. Kartoffeltorte.

Stebe anderthalb Pfund Kartoffeln im Wasser, schäle und reib sie, wenn sie kalt sind, auf einem Reibeisen, fuge 1 Viertelpfund geschälte Mandeln mit wenig Eyerweiß recht fein, rühre das Gelbe von 16 Eiern mit 1 Halbpfund gestoßenem und durchgeseibtem Zucker zu Schaum, und dann unter die Mandeln und Kartoffeln, schlage das Eyerweiß zu einem starken Schnee, rühre ihn darunter, fülle es sodann in die mit Butter bestrichene Form, und backe sie bey mittelmäßigem Feuer.

Man kann auch Statt 16 Eyer 24 nehmen.

(5)

Vollständiges Bamberger Kochbuch, S. 202

45. *Minestra* (italienische Gemüsesuppe). a. Hauptsache einer ganz nach italienischer Art gekochten Gemüsesuppe besteht unumgänglich in der Anwendung aller Gemüse, die zur gegebenen Jahreszeit zu haben sind. Reichlich Petersilie darf nicht fehlen, ebenso wenig fein gewürfelte gelbe Rüben und Kartoffeln, dicke, ausgehülste grüne Bohnen (dürre müssen vorgekocht sein) u. s. w. Ueberhaupt läßt sich zur *Minestra* alles Grüne benutzen, welches wie zu *Julienne* fein geschnitten sein muß. Man richtet sich stets danach, daß diese Suppe etwas dicklich ausfallen muß, man macht sie auch etwas reichlicher, weil der Rest noch gut in eine Gries-, Luft- oder Schleimsuppe — nach Belieben durchgetrieben — gegeben werden kann. Man fängt an, die härteren Gemüse mit wenig Wasser (bei Wasser muß stets etwas Butter nachgegeben werden) oder Knochenbrühe und halb Fleischbrühe zu kochen. So fährt man fort eins nach dem andern beizugeben, wie man aus Erfahrung die Dauer der Kochzeit eines jeden Gemüses berechnen muß. Selbstverständlich wird beim Zugeben neuer Gemüse stets wieder so viel kochende oder doch heiße Flüssigkeit nachgegeben, bis die Gemüse davon bedeckt sind.

(6)

Müller: Hausmütterchen. 15. Aufl. 1902, S. 132

30. Gemüsesuppen. a) Italienische Gemüsesuppe (Minestra).  
Dafür dienen alle zurzeit erhältlichen Gemüse. 1 kg reicht für 2–2½ l  
Suppe. Dicke, ausgehäufte oder dünne, über Nacht eingeweichte und ½ Std.  
vorgekochte, abgeseibte Bohnen, ¼ eines Kohlkopfes, gelbe oder weiße Rüben,  
2–3 rohe, geschälte Kartoffeln, etwas Sellerie, Lauch und reichlich Petersilie  
sind notwendig. Rein gewaschen, wird alles mit Ausnahme der Bohnen wie  
zu Julienne zerschnitten, dann legt man die Bohnen ein und gibt ein Stück  
Butter darüber. Dies wird nun mit ¼ l heißem Wasser zum Kochen ge-  
bracht, dann folgen die andern Zutaten der Reihe nach, jede wird mit weite-  
rem kochendem Wasser überfüllt und zum Kochen gebracht. Schließlich gibt  
man noch 2–3 Löffel Suppenreis dazu, gibt Salz bei, würzt nach Belieben  
mit weißem Pfeffer und Muskatnuss, und wenn alles zusammen noch 10 Min.  
gekocht hat, stellt man die Suppe für 2–3 Std. in den Selbstkocher, oder läßt  
sie auf Kleinfeuer gar werden. Die Suppe wird mit geriebenem Käse serviert.

(7)

Müller: Hausmütterchen. 25. Aufl. 1929

**Minestra** (Italienische Gemüsesuppe). 2½ l Wasser, 2 Bouillonwürfel,  
alle Gemüse der Saison: 2–4 Rüben, 1 Sellerieknolle, 1 Lauch, 1–2 To-  
maten, 1 kleiner Kohl- oder Wirzkopf, 2–3 Kartoffeln, 1 Zinklein Knob-  
lauch, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, 50 g Speck, 1 Hand  
voll Reis, 1 Handvoll dicke weiße Bohnli, 1 Handvoll Teigwaren, geriebener  
Käse.

Die Gemüse sauber waschen, zerkleinern und in den Speckwürfelchen  
hellgelb rösten. Alle Gemüse, auch die abends vorher eingeweichten Bohnli,  
samt dem Gewürz in 2½ l Wasser aufstellen und langsam 1½ Std. kochen  
lassen. Dann die Teigwaren, den Reis und die Bouillonwürfel beifügen und  
die Suppe eine weitere halbe Stunde kochen. Anrichten und mit geriebenem  
Käse servieren.

(8)

Müller: Hausmütterchen. 27. Aufl. 1946

Maria Walch (Augsburg)

## ORTHOGRAPHIEREFORM UND WORTBILDUNG

### Die neuen Regeln und was "Schweiß gebadete" Journalisten für "Leid geprüfte" Leser daraus machen

In diesem Beitrag geht es um die Getrennt- und Zusammenschreibung, einen  
Teilbereich der Rechtschreibreform, die 1998 in den deutschsprachigen Ländern  
in Kraft getreten ist. In den Schulen wird seitdem nach den neuen Regeln gelehrt;  
für einen Übergangszeitraum von einigen Jahren (voraussichtlich bis 2005) gelten  
allerdings sowohl alte als auch neue Schreibungen als korrekt. Von den Regelungen  
der Reform ist rein quantitativ – also nach der Häufigkeit der Rechtschreibfälle –  
und auch für den Unterricht in der Grundschule zweifellos am wichtigsten die  
Regel zur Schreibung von *ss* und *ß*, die besagt, dass nach Kurzvokal immer *ss* zu  
stehen hat, auch wo bisher – wie z.B. im Wortauslaut – *ß* verlangt war (z.B. *Fluss*,  
analog zu *Flüsse*). Während diese Regelung, die ja eine größere Systematisierung  
herbeiführt, kaum für öffentliche Aufregung sorgt, ist wegen anderer Punkte die  
Diskussion über die Rechtschreibreform im Sommer 2000 neu aufgeflammt. Am  
umstrittensten ist dabei die Neuregelung der Getrennt- und Zusammenschreibung,  
die auch schon von Mitgliedern der Reformkommission als "ein Alptraum und  
das Kuckucksei der Reform" (Eisenberg 1997, 47; Munske 1997, 313) oder als  
deren "Achillesferse" (Bünting/Timmler 1997, 28) bezeichnet worden ist. Da sie  
auch die Wortbildung im Deutschen berührt, ergeben sich daraus Probleme, die  
über die reine Orthographie hinausgehen.

Im Folgenden wird zunächst, ausgehend vom "Text der amtlichen Regelung"  
(Deutsche Rechtschreibung 1996; daneben z.B. auch abgedruckt in Duden 2000,  
1113ff.), in Kürze und beschränkt auf einige wesentliche Punkte die Neuregelung  
der Getrennt- und Zusammenschreibung vorgestellt. Anschließend soll auf die  
sich daraus ergebenden Probleme eingegangen werden. Und zum Abschluss folgen  
Beispiele für die zuweilen eigenwillige Umsetzung in die journalistische Praxis.

### I. Die neuen Regeln

Bei der Neuregelung wird grundsätzlich davon ausgegangen, "dass die getrennte  
Schreibung der Wörter der Normalfall und daher allein die Zusammenschreibung  
regelungsbedürftig ist"; es wird angestrebt, die Schreibung möglichst nach "formalen  
Kriterien" zu regeln (Deutsche Rechtschreibung 1996, 41: "Vorbemerkungen"  
zur Getrennt- und Zusammenschreibung). Inwieweit dies gelungen ist, wird im  
Einzelnen zu prüfen sein. Unterschieden nach den Wortarten, die hier relevant  
sind, gelten folgende Regelungen: