

**ÉSIK ANNA**

Angol nyelv és kultúra, német nyelv és kultúra  
tanára szak  
Osztatlan, 5. félév  
Károli Gáspár Református Egyetem  
Bölcsészettudományi Kar

**Témavezető:**

Dr. Szatzker Szilvia  
*docens, Károli Gáspár Református Egyetem*

## **KULINARISCHER WORTSCHATZ KONTRASTIV: DIE STRUKTUR UND SEMANTIK VON GERICHTNAMEN IM DEUTSCH-UNGARISCHEN VERGLEICH**

**Kulcsszavak:** *kulinarische Onomastik, kontrastive Sprachwissenschaft, Suppennamen und Dessertnamen, strukturelle Unterschiede, semantische Analyse*

Die vorliegende Arbeit nähert sich dem Bereich der kulinarischen Onomastik in deutsch-ungarischer kontrastiver Sicht an und setzt sich zum Ziel, zwei Gerichttypen, Dessert und Suppennamen im Hinblick auf die Konstruktionen und die semantische Leistung der Konstruktionsbestandteile zu vergleichen. Für die Untersuchung habe ich eine Stichprobe von insgesamt 400 Gerichtnamen (Types) ausgewählt - je 100 Suppen- und Dessertbezeichnungen aus Kochrezepten in beiden Sprachen. Diese stammen aus Online-Rezeptsammlungen, und zwar von der Webseite chefkoch.de für die deutsche und mindmegette.hu für die ungarische Sprache. Die Datenaufbereitung bestand aus einer zufälligen Auswahl der Gerichtnamen sowie einer alphabetischen Ordnung. Die Vergleichsperspektive ist eine doppelte. Einerseits werden Unterschiede und Gemeinsamkeiten in Bezug auf das Sprachenpaar Deutsch und Ungarisch festgestellt, andererseits in Bezug auf die beiden Gerichttypen. Die Analyse der Korpora zeigt, dass die sprachlichen und strukturellen Unterschiede zwischen deutschen und ungarischen Gerichtnamen markant sind. Während in ungarischen Dessertnamen Phrasen dominieren, sind in deutschen Namen Komposita häufiger. Ungarische Dessertnamen heben visuelle Merkmale wie Farbe und Form hervor, während deutsche Namen oft die Zubereitungsart betonen. Semantisch stehen die Hauptzutaten im Zentrum der Benennung in beiden Sprachen, jedoch sind ungarische Dessertnamen reich an kreativen, unmotivierten Bezeichnungen. In deutschen Suppennamen kommen Kombinationen von Haupt- und Nebenzutaten häufiger vor. Diese Ergebnisse unterstreichen, wie sprachliche und kulturelle Unterschiede die kulinarische Onomastik prägen, und leisten einen wertvollen Beitrag zur kontrastiven Sprachwissenschaft.