

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

Die vorliegende Arbeit nähert sich dem Bereich der kulinárischen Onomastik in deutsch-ungarischer kontrastiver Sicht an und setzt sich zum Ziel, zwei Gerichtstypen, 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 Gerichtsnamen (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 Gerichtsnamen 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 Gerichtstypen. Die Analyse der Korpora zeigt, dass die sprachlichen und strukturellen Unterschiede zwischen deutschen und ungarischen Gerichtsnamen 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 kulinárische Onomastik prägen, und leisten einen wertvollen Beitrag zur kontrastiven Sprachwissenschaft.