

# *MAN NEHME ... VERBFORMEN IN KOCHREZEPTEN*

## oder Warum das Prototypische nicht immer das Typische ist

von Elke Donalies

Kochrezepte gibt es, seit Menschen kochen. Aufgeschrieben werden sie, seit Menschen sich dafür interessieren sie aufzuschreiben – zur eigenen Erinnerung, zur Information anderer oder zur Fixierung einer gemeinsamen Tradition (vgl. Wolańska-Köller 2010). Deutschsprachige Kochrezepte sind seit dem späten Mittelalter schriftlich überliefert, zunächst handschriftlich, dann auch gedruckt, dann auch online (vgl. Liebman Parrinello 1996; Cölfen 2007; Nickl 2009).

Wie Kochrezepte aufgeschrieben werden, hat sich im Laufe der Jahrhunderte ständig verändert. Zum Bei-

spiel haben deutsche Kochrezepteschreiber die verschiedensten Verbformen ausprobiert. Berühmt ist der adhortative Konjunktiv: *Man nehme ...* Davon und von vielen weiteren Verbformen in Kochrezepten handelt dieser Beitrag.

Schauen wir uns also die Verbformen genauer an. Recherchiert habe ich sie in aktuellen Online-Portalen wie <[www.rezeptewiki.org](http://www.rezeptewiki.org)>, in aktuellen Kochbüchern wie Klink (2010), in Online-Archiven wie <[www.alteskochbuch.at](http://www.alteskochbuch.at)> und in wissenschaftlichen Abhandlungen wie Wolańska-Köller (2010). Ich stelle

sie dar, indem ich jede Verbform benenne, jeweils historisch und aktuell belege und kurz erläutere. Ich unterscheide dabei zwei Grundtypen von Kochrezepten, die ich durch die Verbformen definiert sehe.

- Anweisende Kochrezepte
- Beschreibende Kochrezepte

## Anweisende Kochrezepte

Typisch für anweisende Kochrezepte ist der auffordernde Ton, der einen Adressaten direkt zu einer Handlung veranlassen will. Schreiber anweisender Kochrezepte zielen also auf direkte handlungsbezogene Kommunikation. Sie sehen sich selbst als Autorität; ihre Instruktionen haben mehr oder weniger freundliche pädagogische Absichten. Es gibt immer einen Adressaten, immer einen aufgefordert Handelnden, immer ein Agens. In anweisenden Kochrezepten verwenden Schreiber fünf agentische Formen, nämlich den adhortativen Konjunktiv, die *Man*-Konstruktion mit Modalverb, den Imperativ, die *Sie*-Distanzform und die 2. Person Singular Indikativ Aktiv.



Petersen, Elly (1957): Das gelbe Kochbuch. München: Ehrenwirth

(Wolańska-Köllner 2010, S. 332). So auch Engel (1988, S. 146). Und auch ich kann den adhortativen Konjunktiv, der „aufgrund der Werbung für Dr. Oetkers Produkte zu einem Texttyp-Topos wurde und immer wieder in Zusammenhang mit Kochrezepten gebracht wird“ (Wolańska-Köllner 2010, S. 332), nur schwach belegen: In den mir bekannten Profikochbüchern ist er üblich. Und auch in <www.rezeptewiki.org> mit fast 9000 Laienrezepten kommt *man rühre*, *man hacke*, *man koche* oder *man brate* keinmal vor, *man schneide* einmal und nur viermal *man nehme*.

*Man nehme 1 Glas getrocknete Tomaten in Öl und eine Packung Feta-Käse.*

(2011, <www.rezeptewiki.org>)

Gegoogelt habe ich im September 2011 immerhin mehr als 1.400.000 Belege für *man nehme*, und einige davon haben tatsächlich einen Kochrezeptkontext: *Man nehme 100% Apfelsaft, gebe 2 Zimtstangen dazu und erhitze beides* <www.frag-mutti.de>, die meisten kopieren es aber in (üblicherweise) küchenferne Rezeptkontexte: *Man nehme einen Hollywood-Schauspieler*, *Man nehme fünf Freunde*, *Man nehme eine Leiche*. Offenbar ist *Man nehme* eine Phraseoschablone,

das heißt: ein Phrasem mit einer „textuellen Leerstelle“ (Stein 2007, S. 233): *Man nehme xy*.

<b>Adhortativer Konjunktiv</b>	<p><i>Man nehme ein halb Pfund Mund Mehl thue es in ein Rein.</i> (1822, &lt;www.alteskochbuch.at/rezept_detail.php?nr=57&gt;)</p> <p><i>Man nehme die zimmerwarme Butter und verrühre sie mit dem Puderzucker.</i> (2011, &lt;www.rezeptewiki.org&gt;)</p>
--------------------------------	---

<b>Man-Konstruktion mit Modalverb</b>	<p><i>Zu einer schüzzeln ze machen, man sol nemen ein phunt mandels.</i> (um 1350, &lt;http://de.wikisource.org/wiki/Das_Buoch_von_guoter_Spise&gt;)</p> <p><i>Man muss die Äpfel erst schälen. Dann vierteln. Danach würfeln.</i> (2011, &lt;www.rezeptewiki.org&gt;)</p>
---------------------------------------	--

Torttila/Hakkarainen (1990, S. 41) überrascht „das totale Fehlen“ des adhortativen, des auffordernden Konjunktivs in ihrem Kochbuchkorpus: „Führen doch maßgebliche Grammatiken“ wie Helbig/Buscha, der Duden oder Eisenberg genau solche *Man-nehme*-Formulierungen an, „die aus Kochrezepten stammen sollen“. Der adhortative Konjunktiv gilt geradezu als Kochbuchkonjunktiv, als Prototyp der Verbform, die das Kochrezept charakterisiert. Nachweislich ist er aber „seit den Anfängen der deutschsprachigen Kochrezeptüberlieferung insgesamt relativ selten belegt“

Die *Man*-Konstruktion mit einem Modalverb wie *sollen* oder *müssen* kann kontinuierlich belegt werden, ist aber ebenfalls selten. *Sollen* und *müssen* drücken dabei in ihrer Grundbedeutung der Volition den Willen oder doch zumindest einen dezidierten Wunsch des Kochrezeptenschreibers aus (vgl. Vater 2001). Das „generische Pronomen“ *man* (Zifonun 2001, S. 249) entschärft die Anweisung aber wieder, denn mit *man* wird niemand individuell angesprochen, sondern generisch irgendjemand, der sich angesprochen fühlt.

*Man muß aber dabei ununterbrochen rühren.*  
 (1897, zit. nach Wolańska-Köller 2010, S. 157)  
*Dabei muss man die Ente immer mal wieder mit dem Sud bepinseln oder übergießen.*  
 (2011, <www.rezeptewiki.org>)

<b>Imperativ Singular und Plural</b>	<p><i>rühret es wol um und wenn es sol auffgegeben werden so thut darein Weiß=Brodt auch Zucker und Butter.</i>          (1695, &lt;http://gdz.sub.uni-goettingen.de&gt;)</p> <p><i>Nimm ein langes spitzes Holzstäbchen und steche in mehrere teile<sup>1</sup> des Kuchens.</i>          (2011, &lt;www.rezeptewiki.org&gt;)</p>
--------------------------------------	--

Der Verbmodus Imperativ richtet sich unmittelbar auf ein inkorporiertes Agens. Er „ist das älteste und am längsten in der Geschichte der deutschsprachigen Kochbuchliteratur verwendete syntaktische Muster“ (Wolańska-Köller 2010, S. 350). Im Singular kommt er schon im ältesten deutschsprachigen Kochbuch von 1350 vor; „die Erstbelege für den Gebrauch des Imperativs Plural [...] finden sich erst in den Kochbüchern des 16. Jahrhunderts“ (Wolańska-Köller 2010, S. 351). Der Imperativ dominiert fünf Jahrhunderte lang. Heute ist er selten – vielleicht „der Demokratisierung der Umgangsformen“ wegen (Wolańska-Köller 2010, S. 363): Der Imperativ (lat. *imperare* ‘befehlen’), der in Kochrezepten zudem ohne *bitte* formuliert wird, ist nämlich die strengste und autoritärste Form der Anweisung.

*und nim denne yngeber. und galgan und negelin. die stozze under einander.*  
 (um 1350, <http://de.wikisource.org/wiki/Das\_Buoch\_von\_guoter\_Spise>)

*so nimb scho:enen weissen gestossenen Zucker ein Lo:effel voll*  
 (1581, <www.uni-giessen.de/gloning/tx/rump-gbk.htm>)

*dann walg ihn nicht zu dün aus, und mache was du willst.*  
 (1822, <www.alteskochbuch.at>)

*Gib Butter, Zucker und Milch in eine Schüssel.*  
 (2011, <www.rezeptewiki.org>)

<b>Sie-Distanzform</b>	<p><i>Schälen Sie zunächst den Spargel wie immer sehr sorgfältig.</i>          (Gote 2010, S. 12)</p>
------------------------	---

„Unser heutiges *Sie* (3. Person Plural) tritt Ende des 17. Jahrhunderts in ersten Schriftbelegen auf“ (Besch

1998, S. 94; vgl. auch Heringer 2009). Es wird zunächst hierarchisch zur Anrede Höhergestellter gebraucht und kam schon deshalb in historischen Rezepten nicht zum Einsatz. Die heutige Form ergänzt das anweisende Repertoire erst in jüngerer Zeit. Das höfliche *Sie* „wird insbesondere gegenüber unbekanntem, unvertrauten, sozial distanzierten Personen gebraucht“ (Zifonun et al. 1997, S. 317) und eignet sich daher für die Kommunikation zwischen Kochrezeptenschreiber und ihm unbekanntem Lesern.

*Weichen Sie die Pflaumen einige Stunden im Sherry ein, trocknen Sie sie dann mit Haushaltspapier ab. Füllen Sie sie mit den leicht mit Muskatnuss gewürzten Walnüssen.*  
 (2011, <www.chefkoch.de>)

Die *Sie*-Distanzform ist generell typisch für Bedienungsanleitungen.

*Klappen Sie die Stifte des Akku-Ladegeräts in Pfeilrichtung heraus.*  
 (Canon EOS 450D, <http://files.canon-europe.com>)

*Entfernen Sie den Wassertank (10) und füllen Sie diesen mit frischem Wasser auf.*  
 (Expressa XF50, <www.juraworldgastro.de>)

*Erweitern Sie die Führungslöcher mit einem 3,7-mm-Bohrer so weit, daß die Augenschrauben der Gewindegröße 10 hineinpassen.*  
 (The Bose 901, <www.bose.de>)

<b>2. Person Singular Indikativ Aktiv</b>	<p><i>Zu diesen nimst du nichts als nur den rechten Marzipan=teig bloß daß du ihn mit etwas weiß vom Ey anfeuchtest:</i>          (1700, &lt;http://diglib.hab.de/wdb.php?dir=drucke/oe-561&gt;)</p> <p><i>Jetzt erhitzt Du das Öl in einer Pfanne.</i>          (2011, &lt;www.chefkoch.de&gt;)</p>
---	--

Die 2. Person Singular Indikativ ist in Kochrezepten seit Jahrhunderten kaum belegbar. Trotz des üblichen Duzens in Internetforen ist sie auch heute selten. Im Kochrezept weist sie eindeutig an, indem sie sich wie die *Sie*-Distanzform instruktiv an ein Gegenüber richtet. Zudem steht sie meist im unmittelbaren Kontext mit dem Imperativ.

*Du nimmst nämlich drey Semeln, röste die und wirf sie in einem Topf.*  
 (1856, <www.books.google.de>)

*Mische in einem Mixer zuerst die Sahne mit dem Apfelsaft und dem Karamellsirup gut durch, bis eine helle, gleichmäßige Flüssigkeit entstanden ist. Diese Flüssigkeit füllst du in ein Glas deiner Wahl.*  
 (2011, <www.rezeptewiki.org>)



## Beschreibende Kochrezepte

Typisch für beschreibende Kochrezepte ist der moderate Ton, der einen Adressaten an der Kochhandlung teilhaben lässt. Schreiber beschreibender Kochrezepte wollen sich mitteilen. Mitunter ist das Agens sichtbar, mitunter nicht. In beschreibenden Kochrezepten verwenden Schreiber drei agenslose Formen, nämlich den Infinitiv, das Vorgangspassiv und die 3. Person Singular oder Plural mit einem gegenständlichen Subjekt, sowie drei agentische Formen, nämlich die *Man*-Konstruktion ohne Modalverb, die 1. Person Plural und die 1. Person Singular.

<b>Infinitiv</b>	<p><i>Brötchen in 1 cm große Würfel <b>schneiden</b>.</i> (1927, zitiert nach Wolańska-Köller 2010, S. 360)</p> <p><i>Blätter in reichlich kochendem Salzwasser ca. 1 Min. <b>blanchieren</b>.</i> (Klink 2010, S. 51)</p>
------------------	--

„Der Infinitiv ist schon in den ältesten deutschsprachigen Kochrezepten nachweisbar, bis zum Ende des 18. Jahrhunderts betrug sein Anteil am Gesamtbestand der syntaktischen Muster für ‚direkte Angaben der Arbeitsschritte‘ aber nicht mehr als 1 Prozent“ (Wolańska-Köller 2010, S. 356). Sein Gebrauch in Kochrezepten „hat sich erst ab den 1940er Jahren eingespielt und verstärkt, womit die Verdrängung anderer syntaktischer Muster einherging. Zum quantitativ bedeutendsten Muster [...] wurde der Infinitiv erst in den 1960 Jahren“ (ebd.). Er ist heute die meistgebrauchte, die typische Form.

*4 Eidotter mit 4 EL Zucker schaumig rühren.*

(1947, <www.grafschaft-glatz.de/archiv/f-staude.pdf>)

*Die Schweinelende in einer Pfanne kurz von allen Seiten scharf anbraten.*

(2011, <www.rezeptewiki.org>)

Beim Infinitiv verschwindet das Agens. Das ist charakteristisch für beschreibende Kochrezepte, denn hier schränken Schreiber den „unmittelbar appellativen Charakter der Rezepte ein, indem sie die Beschreibung einer Handlung ins Zentrum“ rücken (Glaser 2002, S. 168).

### Vorgangspassiv

*Der Salat **wird** zuerst mit Salz und Pfeffer **bestreut**, mit Oel und dann mit Essig **begossen**, zuletzt aber mit zwei Gabeln **durchmischt**.*  
(1866, <http://books.google.com>)

*Die Tomaten **werden** grob **gehackt** und rund um den Braten **gegeben**.*  
(2011, <www.chefkoch.de>)

„Die Verwendung des Vorgangspassivs zur ‚direkten Angabe der Arbeitsschritte‘ in Kochrezepten setzte erst im 17. Jahrhundert ein“ (Wolańska-Köller 2010, S. 347). Das Vorgangspassiv, auch *werden*-Passiv genannt, „dominiert bis in die 20er Jahre“ (Torttila/Hakkarainen 1990, S. 37). Es findet sich aber immer noch relativ häufig in aktuellen Rezepten. Auch hier wird das Agens syntaktisch unsichtbar gemacht. Beschreibende Rezepte konzentrieren sich auf die Handlung, nicht auf den Anzuweisenden.



### Woran erkennt man guten Fisch ?

Die Flossen müssen frei von schleimigem Überzug sein, die Schuppen schwer ausziehbar. Die Kiemen sollen frisch rot gefärbt sein. Bei alten Fischen sind die Kiemen graurot oder grau. Maul- und Kiemenspalte sollen geschlossen sein, der Bauch weder aufgetrieben noch verfärbt. Frische Fische sinken im Wasser unter. Abgeschnittene Köpfe geben häufig Grund zu Mißtrauen in die Qualität, desgleichen fehlende Augen, die bei einwandfreien Fischen klar und nicht eingefallen sind. Drücken Sie mit dem Finger in frisches Fischfleisch, dann verschwindet der Eindruck sofort wieder.



### Fisch beansprucht kaum den Magen

Fisch ist ungemein leicht verdaulich; das müssen Sie als Hausfrau bedenken. Ein Fischgericht ist eine ideale Mahlzeit für geistige Arbeiter, aber auch für Genesende und Kranke. Als Diät kommt Fisch wegen seiner leichten Verdaulichkeit besonders bei Magen- und Darm-erkrankungen in Frage, bei Gicht, Zuckerkrankheit, manchen Nervenleiden und Hauterkrankungen.



### Ein weiterer wichtiger Vorzug des Seefisches

Es ist für Sie, die Sie mit der Verantwortung für die Gesundheit Ihrer Familie tragen, gewiß auch interessant zu hören, wie hoch der Jodgehalt der Seefische ist. Während in einem Kilogramm Rindfleisch etwa 75 Tausendstel Milligramm Jod enthalten sind, enthält die gleiche Menge Hering 2000, Schellfisch sogar über 6000 Tausendstel Milligramm. Wer reichlich Seefisch genießt, beugt also der Kropfkrankheit vor.



### Die drei Stufen der Zubereitung

Fische sollte man immer genau in dieser Reihenfolge zubereiten:



1. säubert man sie, indem man die innere schwarze Bauchhaut, sowie Rücken- und Schwanzflossen entfernt. Man soll Fisch nicht schuppen, damit die Haut nicht einreißt und der nahrhafte Fischsaft austreten kann. Waschen Sie den Fisch nur kurz. Wenn Sie ihn längere Zeit im Wasser liegen lassen, laugt er aus und verliert an Nährwert und Geschmack.

Aus: Petersen, Elly (1957): Das gelbe Kochbuch, Tafel 13

*Von 6 Eiweiß wird dann ein zum Schneiden steifer Schnee geschlagen.*

(1909, zitiert nach Torttila/Hakkarainen 1990, S. 36)

*Die Soleier werden gepellt, der Länge nach halbiert und das Eigelb vorsichtig herausgenommen. Dann werden Essig, Würze und Öl in das Ei gegeben, gepfeffert und das Eigelb wieder hineingelegt.*

(2011, <www.rezeptewiki.org>)

<b>3. Person Singular und Plural Indikativ Aktiv mit einem gegenständlichen Subjekt</b>	<i>Zu dieser <b>kommen</b> in die mit durchgeschlagenen Kartoffeln seimig gemachte Fleisch- oder Fischbrühe kleine rundliche, in Backbutter schwimmend gebackene Kartoffeln.</i> (1864, <http://books.google.de>) <i>Dazu <b>kommt</b> etwas Olivenöl.</i> (2011, <www.rezeptewiki.org>)
---	---

Die 3. Person Singular und Plural Indikativ Aktiv mit einem gegenständlichen Subjekt „wird in Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts als syntaktisches Muster für ‚direkte Angaben der Arbeitsschritte‘ verwendet, allerdings nur vereinzelt“ (Wolańska-Köller 2010, S. 341 f.). Das ist schon deshalb so, weil der Gebrauch auf Verben wie *kommen* und *erhalten* beschränkt ist.

*Die Suppe erhält Salz, Pfeffer; Muskat als Würze.*

(1920er Jahre, zitiert nach Wolańska-Köller 2010, S. 361)

*Dann kommt das Rinderhack dazu.*

*Als Verzierung dient eine Kirsche und eine Zitronenscheibe.*

(2011, <www.rezeptewiki.org>)

<b>Man-Konstruktion ohne Modalverb</b>	<i><b>Man setzt</b> etwas schieres Rindfleisch, auf die nemliche Weise, wie zur Jus aufs Feuer.</i> (1803, <www.slub-dresden.de/sammlungen/digitale-sammlungen>) <i>Über den Auflauf <b>reibt man</b> Parmesan und Emmentaler.</i> (2011, <www.rezeptewiki.org>)
--	---

Die *Man*-Konstruktion mit einem Verb im Indikativ Aktiv wurde im 19. Jahrhundert „zum meistgebrauchten syntaktischen Muster“ (Wolańska-Köller 2010, S. 345). Der Gebrauch nimmt im 20. Jahrhundert sogar noch deutlich zu: Zwischen 1900 und 1930 „stieg der Anteil der betreffenden Formen in Kochbuchdrucken auf 85,07%“ (ebd., S. 347). Heute ist die *Man*-Konstruktion ohne Modalverb dagegen selten.

*Man nimmt eine Maas Wasser und eine Maas Wein, schneidet Franzbrod wie zu einer Suppe hinein, reibt Citronen auf dem Zucker ab, Zimmet, Negelein, Muskatblüth alles klar gestossen, darzu hinein.*

(1784, <www.kirchenweb.at/kochrezepte/mittelalter/historische>)

*Man schneidet die geputzten Pilze, ohne sie zu waschen.*

(1929, zitiert nach Torttila/Hakkarainen 1990, S. 36)

*Man schneidet der Ananas zunächst mal mit einem scharfen Messer die Blitenseite ab.*

(2011, <www.rezeptewiki.org>)

<b>1. Person Plural Indikativ Aktiv</b>	<i>In die flüssige Butter <b>geben wir</b> die Mandeln und mahlen groben frischen Pfeffer und drei Prisen Salz hinzu.</i> (2011, <www.rezeptewiki.org>)
---	--

Historisch nicht belegen kann ich die 1. Person Plural Indikativ Aktiv, weder in der Rezeptdatenbank der Bibliothek der Oberösterreichischen Landesmuseen <www.alteskochbuch.at> mit der Möglichkeit der Volltextsuche, noch durch ausgeklügelte Google-Suchen. Dafür lässt sie sich problemlos in aktuellen Rezepten nachweisen. Sie ist wohl weder ein Pluralis Majestatis, noch ein Pluralis Modestiae, noch ein Autoren- oder Krankenschwesterplural, sondern bezieht gleichberechtigt Kochrezeptschreiber und nachkochendes Kollektiv mit ein.

*Erhitzen wir nun vorsichtig das Öl und geben bei nicht zu hoher Temperatur die gewürfelten Zwiebeln (falls erwünscht auch das Hähnchenbrustfilet) hinzu.*

(2011, <www.chefkoch.de>)

*Nachdem wir alles noch mal schön umgerührt haben, geben wir die Flüssigkeit in hübsche Förmchen.*

(2011, <www.rezeptewiki.org>)

<b>1. Person Singular Indikativ Aktiv</b>	<i>Zu dem Ende <b>löse ich</b> die Haut über ganze Brust los.</i> (1858, zitiert bei Wolańska-Köller 2010, S. 344) <i><b>Ich gieße</b> Öl in eine Pfanne.</i> (Opincar 2011, S. 37)
---	--

Bei Beschreibungen der Arbeitsschritte in der 1. Person Singular Indikativ Aktiv „handelt es sich um seltene Ausnahmen“ (Wolańska-Köller 2010, S. 344). Ich stelle sie an den Schluss, weil sie klare Fälle von Beschreibung sind und weil der letzte Beleg so magen- und herzerwärmend poetisch ist.

*Ich pochriere den Lachs in einer Mischung 50/50 Fischfond und Wein.* (2011, <www.kochmeister.com>)

*Ich dünste zwei Zwiebeln, zwei Knoblauchzehen und gebe 4-5 gehäutete Tomaten dazu.*

(2011, <www.ciao.de>)

*Ich gieße Öl in eine Pfanne. Wenn das Öl heiß ist, streue ich einen TL Turmerik hinein. Das gelbe Pulver treibt Bläschen und wird dunkler. Ich schlage zwei Eier in die Pfanne. Wenn die Dotter gerade fest geworden sind, lasse ich die Eier auf einen Teller gleiten und gieße das übrige Öl darüber. Mit Pitabrot tunke ich zerfließenden Dotter und senfgelbes Öl auf. Es gibt nur wenige Augenblicke, in denen ich glücklicher bin.*

(Opincar 2011, S. 37f)

## Mischformen

Gar nicht so selten sind Mischformen, zu denen ich hier ein besonders gemischtes Beispiel gebe. Das Rezept enthält fünf verschiedene Verbformen, die alle das beschreibende Kochrezept definieren, nämlich die 1. Person Singular Indikativ Aktiv (*ich dünste*), die 3. Person Singular Indikativ Aktiv mit einem gegenständlichen Subjekt (*kommt ein kleines Päckchen Spinat mit dazu*), das Vorgangspassiv (*werden Nudeln gekocht*), die *Man*-Konstruktion ohne Modalverb (*zerschneidet man*) und den Infinitiv (*kurz umrühren*).

*Ich dünste zwei Zwiebeln, zwei Knoblauchzehen und gebe 4-5 gehäutete Tomaten dazu. Das lasse ich zusammen ca. 10 Minuten dämpfen. Anschließend kommt ein kleines Päckchen Spinat mit dazu. Alles zusammen bei kleiner Hitze dämpfen, der Spinat schmilzt dabei und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Währenddessen werden Nudeln gekocht, mir persönlich schmecken Bandnudeln am besten dazu. Wenn die Nudeln bißfest weich sind, werden sie abgeschüttet und mit in den Topf mit der Tomaten-Spinatsoße gegeben. Zum Schluß zerschneidet man Mozzarella in kleine Würfel und gibt es dazu, kurz Deckel drauf und bei kleiner Hitze etwas durchdämpfen lassen und kurz umrühren.*

(2011, <www.ciao.de>)

## Fazit

Meine Recherchen in historischen und heutigen Kochrezepten haben gezeigt, dass sprachliche Varianz oft groß ist – mag ein Texttyp auch noch so texttypisch ausgeprägt sein. *Man nehme* gilt dabei in unser aller Bewusstsein als Prototyp kochrezeptdefinierender Verbformen, kommt aber in Kochrezepten kaum vor. Früher war der anweisende Imperativ oder die *Man*-Konstruktion ohne Modalverb deutlich häufiger. Heute ist der beschreibende Infinitiv die typische Verbform in Kochrezepten.

## Anmerkungen

<sup>1</sup> Bei den Belegen habe ich alles authentisch belassen.

## Literatur

Besch, Werner (<sup>2</sup>1998): Duzen, Siezen, Titulieren – Zur Anrede im Deutschen heute und gestern. Mit Zeichnungen von Markus Eidt. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht. (= Kleine Reihe V&R 4009)

Cölfen, Hermann (2007): Vom Kochrezept zur Kochanleitung – Sprachliche und mediale Aspekte einer verständlichen Vermittlung von Kochkenntnissen. In: Essener Unikate 20, S. 85-93. <www.uni-due.de/~bys007/ressourcen/pdf\_dokumente/30/EU\_30\_08.pdf>.

Engel, Ulrich (1988): Deutsche Grammatik. Heidelberg: Groos.

Glaser, Elvira (2002): *Fein gehackte Pinienkerne zugeben!* Zum Infinitiv in Kochrezepten. In: Restle, David / Zaefferer, Dietmar (Hg.): Sounds and Systems – Studies in Structure and Change. A Festschrift for Theo Vennemann. Berlin/New York: de Gruyter, S. 165-183.

Gote, Helmut (2010): Einfach kochen! Einfach Gote! Köln: DuMont.

Heringer, Hans Jürgen (2009): Duzen und Siezen revisited. In: Ehrhardt, Claus / Neuland, Eva (Hg.): Sprachliche Höflichkeit in interkultureller Kommunikation und im DaF-Unterricht. Frankfurt: Peter Lang, S. 61-76.

Klink, Vincent (2010): Meine mediterrane Küche – Kochkunst mit Vincent Klink. München: Graefe und Unzer.

Liebmann Parrinello, Guili (1996): Einblicke in eine Textsortengeschichte: Kochrezepte seit frühneuhochdeutscher Zeit bis heute. In: Kalverkämper, Hartwig / Baumann, Klaus-Dieter (Hg.): Fachliche Textsorten. Komponenten – Relationen – Strategien. Tübingen: Narr. (= Forum für Fachsprachen-Forschung 25), S. 292-320.

Nickl, Markus (2009): Die Zukunft der Anleitungstexte. In: Grove Ditlevsen, Marianne / Kastberg, Peter / Andersen, Christiane (Hg.): Sind Gebrauchsanleitungen zu gebrauchen? Linguistische und kommunikativ-pragmatische Studien zu skandinavischen und deutschen Instruktionstexten. Tübingen: Narr. (= Europäische Studien zur Textlinguistik 6), S. 8-28.

Opincar, Abe (2011): Am Abend, als ich meine Frau verließ, briet ich ein Huhn. Ein kulinarischer Roman. Aus dem Amerikanischen von Rudolf Hermstein. München: dtv.

Stein, Stephan (2007): Mündlichkeit und Schriftlichkeit aus phraseologischer Perspektive. In: Burger, Harald / Dobrovolskij, Dimitrij / Kühn, Peter / Norrick, Neal R. (Hg.): Phraseologie/Phraseology. Ein internationales Handbuch der zeitgenössischen Forschung/An International Handbook of Contemporary Research. Berlin/New York: de Gruyter. (= Handbücher zur Sprach- und Kommunikationswissenschaft/ Handbooks of Linguistics and Communication Science 28), S. 220-236.

Torttila, Minna / Hakkarainen, Heikki J. (1990): Zum Satzbau der deutschen Kochrezepte des 20. Jahrhunderts: Satzlänge und Prädikat. In: Zeitschrift für germanistische Linguistik 18, S. 31-42.

Vater, Heinz (2001): *Sollen* und *wollen* – zwei ungleiche Brüder. In: Vater, Heinz / Letnes, Ole (Hg.): Modalität und mehr/Modality and More. Trier: Wissenschaftlicher Verlag. (= Fokus 23), S. 81-100.

Wolańska-Köller, Anna (2010): Funktionaler Aufbau und sprachliche Mittel in Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts. Stuttgart: Ibidem. (= Perspektiven germanistischer Linguistik 4)

Zifonun, Gisela (2001): „*Man lebt nur einmal.*“ – Morphosyntax und Semantik des Pronomens *man*. In: Deutsche Sprache 28/3, S. 232-253.

Zifonun, Gisela/Strecker, Bruno/Hoffmann, Ludger (1997): Grammatik der deutschen Sprache. 3 Bände. Berlin: de Gruyter. (= Schriften des Instituts für Deutsche Sprache 7)

Die Autorin ist wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Deutsche Sprache in Mannheim.