

Marcelina Kałasznik¹
Uniwersytet Wrocławski
Joanna Szczęć
Uniwersytet Wrocławski²

ISSN 2217-7221
eISSN 2217-8546
UDC 811.112 : 81'317.7
originalni naućni rad

WIE *MACHT MAN EINEN NAMEN* IN DER KOCHKUNST? – ZUR ANALYSE DER NOMINATIONSPROZESSE IM KULINARISCHEN (AM BEISPIEL DER DEUTSCHEN BEZEICHNUNGEN FÜR EISDESSERTS)³

ABSTRACT: The paper analyses the process of giving names within the sphere of cuisine, on the basis of the names of various kinds of sundaes. The linguistic material was collected from recipes and includes about 600 units. The starting point for the analysis is the thesis about a close relation of giving names within the given area with a cuisine act. On the example of names, we point out various types of motivation and naming motives which are reflected within the analysed material. Moreover, the derivation typology concerning the analysed lexical group is presented.

Key words: cuisine, names of dishes, names of sundaes, naming.

Der Mensch ist, was er isst.
(Ludwig Feuerbach)

Einen Namen für etwas machen bedeutet ‚bekannt, berühmt werden‘ (Duden 2003: 1124). Es kann aber auch anders verstanden werden und einen Prozess der Nomination⁴ bezeichnen.

1 marcelinakalasznik@wp.pl

2 joannaszczek@poczta.onet.pl

3 Die Grundlage des Beitrags ist die Bachelorarbeit unter dem Titel „Wortbildungsstrukturen in dem kulinarischen Wortschatz am Beispiel der Kochrezepte für Eisdesserts“ von M. Kałasznik, die im Jahre 2009 unter der Leitung von Dr. J. Szczęć an der Universität in Wrocław entstanden ist. Das Korpus der Bachelorarbeit machte die Internetseite www.kochbar.de. Die Materialbasis wurde für die Bedürfnisse der vorliegenden Studie aktualisiert und um neue Kochrezepte für Eisdesserts ergänzt. Der letzte Zugriff erfolgte am 11.11.2011. Die Aktualisierung der Materialsammlung hat gezeigt, dass innerhalb von drei Jahren die Anzahl der Kochrezepte für Eisdesserts um das Vierfache angestiegen ist. Daraus lässt sich schließen, dass das Kulinarische und damit die Kochsprache im Internet expandiert. Dies bestätigt auch die These, dass das Kulinarische ein dynamischer Bereich ist und seine Sprache ständigem Wandel unterliegt. Die Änderungen und Kreativität der Internetnutzer sind auf kulinarischen Internetseiten sichtbar.

4 Der Begriff der ‚Nomination‘ wird in weiteren Teilen des Beitrags erklärt.

Heutzutage gilt ein richtiger Name für eine bestimmte Speise als eine Art Werbung, die einen zum Zugreifen/Kaufen/Probieren bewegen soll. Daher kann man in verschiedenen Trägern der Kulinarierien⁵ Bezeichnungen finden, die diesem Zweck dienen. Dahinter verstecken sich differente, oft ausgeklügelte Konzepte, denen eine bestimmte Motivation zu Grunde liegt.

Am Beispiel deutscher Namen für Eisdesserts, die den Kochrezepten⁶ entstammen, wird gezeigt, welche Motivation hinter dem jeweiligen Namen steckt. Es werden auch Muster in der kulinarischen Nomination analysiert. Die gewählten Speisennamen gelten als Nominationseinheiten, also „sprachliche Ausdrücke, die einen Wirklichkeitsausschnitt als ‚Gegenstand‘ repräsentieren” (Fleischer 1989: 13) und sind als Produkte der Nominationsbildung zu verstehen, d.h. „der Prägung (Schaffung) oder ‚Herausbildung‘ (Entwicklung) einer neuen Nominationseinheit” (ebd.: 14).

Das Korpus der deutschen Bezeichnungen für den vorliegenden Beitrag umfasst ca. 600 Einheiten.

Es wird von der These ausgegangen, dass sich die Bezeichnungen für Desserts durch eine besonders ausgeprägte Vielfalt der Benennungsmöglichkeiten kennzeichnen. Dies ist vor allem auf ihre pragmatische Funktion zurückzuführen, denn es kommt diesen Bezeichnungen die Rolle zu, auf die benannte Speise und ihren Geschmack aufmerksam zu machen. Es wird angenommen, dass es zwischen dem Nominationsprozess im Bereich des Kulinarischen und dem wirklichen kulinarischen Akt eine enge Beziehung gibt (vgl. hierzu: Żarski 2003: 157).

1. **Zur Charakteristik des kulinarischen Wortschatzes**

Die Antwort auf die Frage nach der Stellung der kulinarischen Lexik im Wortschatz der jeweiligen Sprache ist der Ausgangspunkt für weitere Erwägungen über die lexikalische Ebene. Turska bemerkt hierzu, dass die Abgrenzung der Fachsprache von der Allgemeinsprache schwierig und die Grenze fließend ist (vgl. Turska 2009: 16). Sie bezeichnet die Kochsprache „als einen Sonderfall an sich” (ebd.: 17). Diese These wird mit drei allgemeingültigen Feststellungen untermauert: erstens muss man kein Fachmann sein, um sich über die Küche zu unterhalten. Zweitens besitzt jeder Grundkenntnisse im Bereich des Kochens. Drittens könnte die Kochsprache

5 Es handelt sich v.a. um Kochbücher, Kochlexika, Zeitschriften, Werbezeitschriften, Werbeflugblätter, Speisekarten, Kochlexika im Internet u.a.

6 Siehe Quellenverzeichnis am Ende des Beitrags.

wie andere Fachsprachen nicht ohne das Inventar des Grundwortschatzes existieren (ebd.: 17).

Auf Grund der Analyse von Kochrezepten und Speisekarten⁷ kann man anmerken, dass der kulinarische Wortschatz viele Eigenheiten aufweist, die sich folgendermaßen zusammenfassen lassen (vgl. Terglane-Fuhrer 1996: 94ff):

- Vielzahl von Verben – v.a. im Textblock ‘Zubereitung’, darunter zahlreiche Wortbildungsprodukte: verbale Präfix- und Suffixderivate⁸, z.B.: *verteilen, einfrieren, dekorieren, garnieren*;
- Vielzahl von Nominalphrasen;
- Komposita, v.a. im substantivischen Bereich,⁹ der überwiegende Teil sind Augenblickszusammensetzungen,¹⁰ z.B.: *Schokoladen-Sahne-Eis, Eistee-Ball, Erdbeer-Limetten-Joghurt-Eis*;
- Entlehnungen – darunter auch Fremdwörter in der Originalschreibung, z.B.: *Parfait*;¹¹
- attributiv gebrauchte Partizipien Perfekt, z.B.: *der aromatisierte Alkohol, verschlossene Gläser*;
- deadjektivische Konversionen, z.B.: *die Frische, die Größe, die Länge* oder zum Substantiv gewordene Partizipien, z.B.: *das Halbgefrorene, Faschiertes*;
- viele Temporaladverbien, z.B.: *sofort, lang*.

2. Zur Nomination

Unter Nomination versteht man „einen Akt der Nutzung eines Zeichens in der sprachlichen Handlung“ (Fleischer, Helbig, Lerchner 2001: 110) oder „sprachliche Teilhandlung, durch die ein Sprecher einem Hörer den von ihm gemeinten Gegenstand oder Sachverhalt mittels einer bereits vorhandenen oder neu gebildeten Benennung

7 Vgl. hierzu z.B. Analysen von Witaszek-Samborska (2005), Riley-Köhn (1999), Źarski (2003).

8 Vgl. hierzu Fleischer (2012: 383).

9 In der einschlägigen Literatur wird hervorgehoben, dass die Komposition eine Domäne des Substantivs sei, vgl. hierzu z.B.: Donalies (2002: 62), Hentschel/Weydt (2003: 190), Lohde (2006: 63), Motsch (1999: 372), Wellman (1995: 468).

10 Die Bezeichnung ‚Augenblickszusammensetzung‘ wird nach Lohde folgendermaßen aufgefasst: „Unter einem Okkasionalismus (Gelegenheits- oder Augenblicksbildung) versteht man ein nur in einer bestimmten Situation gebildetes Wort, das darüber hinaus kaum Gebrauch findet. Okkasionalismen sind in diesem Sinne nicht lexikalisiert, können sich aber natürlich zu Lexikalisierungen entwickeln“ (Lohde 2006: 78).

11 Die Bezeichnung ‚Parfait‘ bedeutet „1. Pastete aus Fleisch oder Fisch, 2. Halbgefrorenes“ (Duden 2010: 770).

kognitiv verfügbar macht” (Glück 2000: 478).

Nach Erben liegen der Benennung „objektive und subjektive Faktoren” zugrunde (Erben 1993: 19). Bei objektiven Faktoren wird gemeint, dass das Neugebildete eine Benennungslücke schließt, während bei subjektiven Faktoren „schon Benanntes aus subjektiven Gründen mit bestimmter Absicht des Produzenten und für bestimmte Kommunikationsaufgabe neu benannt wird” (Bizukojć 2011: 33).

Die Mittel der Benennung sind Namen, die sich – je nachdem, was sie benennen – in Eigennamen und Appellativa gliedern lassen. Appellativa (Gattungsbezeichnungen) „bezeichnen eine Gattung oder Klasse“ (Duden 2009: 148), während Eigennamen „ein bestimmtes Individuum bezeichnen” (ebd.: 148).

Die Eigennamen zerfallen in verschiedene Untergruppen, wenn das Kriterium dessen, was sie benennen, in Betracht gezogen wird (Duden 2009: 149):¹²

- Personennamen, z.B.: *Ruth, Albert Einstein*; hier können auch Spitznamen eingestuft werden.
- geographische Eigennamen, darunter Namen von Ländern, Gewässern, Flüssen usw., z.B.: *die Weichsel, der Rhein, die Ostsee*;
- astronomische Eigennamen, z.B.: *Mars*;
- administrative Einheiten (z.B.: Organisationen, Institutionen usw.), z.B.: *Das Statistische Bundesamt*;
- Namen von Druckerzeugnissen (z.B.: Zeitungen, Zeitschriften, Bücher), z.B.: *Frankfurter Allgemeine Zeitung*;
- Namen von kulturellen/ politischen Einzelereignissen, z.B.: *der Schwarze Freitag*;
- andere Objekte und Erscheinungen, z.B.: *das Weiße Haus*.

2.1. Zur Nomination im Kulinarischen

„Kulinarisch” bedeutet „die Kochkunst betreffend” (Duden 2003: 972). Als eine besondere Gruppe werden in dieser Lexik die Namen der Speisen¹³ betrachtet, deren Aufgabe darin besteht, das Interesse der potentiellen Konsumenten zu wecken, denn

12 Dies ist offensichtlich nicht die einzige Einteilung der Eigennamen. Zu anderen Typologien siehe Fleischer/ Helbig/Lerchner (2001: 663ff), Glück (1993:157), Fleischer (1976: 115ff), Nübling/Fahlbusch/Heuser (2012: 100).

13 Für die Zwecke dieses Beitrags verwenden wir die Begriffe ‚Speise‘ und ‚Gericht‘ als synonyme und völlig austauschbare Bezeichnungen, da sie keine wesentlichen Bedeutungsunterschiede aufweisen.

„jedzenie (...) stanowi nie tylko bytową konieczność, ale także źródło wieloaspektowej, zmysłowo-duchowej przyjemności (...). Potrawy, wyniesione przez wieki do rangi dzieł sztuki, oddziałują bowiem na wszystkie bez wyjątku zmysły człowieka”¹⁴ (Witaszek-Samborska 2005: 123).

Aus dem Grunde wird der Nomination in diesem Bereich eine unvergleichbar wichtige Rolle zugeschrieben.

Da die kulinarischen Namen eine benennende Funktion haben, kann man feststellen, dass sie an der Schwelle zwischen den Termini und den nichtterminologischen Gattungsnamen zu platzieren sind. Dies bestätigt auch die von Pohl formulierte Aussage, dass

„keine einzige Speisebezeichnung ein *nomen proprium* im engeren Sinne des Wortes ist (weil ja jede Speise *ad libitum* reproduziert werden kann), aber zum Zeitpunkt ihrer Entstehung waren sie dies (in den meisten Fällen) sehr wohl, das erste *Cordon bleu*, die erste *Sacher-Torte* und das erste *Boeuf Stroganoff* waren *nomina propria!*” (Pohl 2004).

Die Speisebezeichnungen, sog. Sitonyme,¹⁵ werden auch durch eine Reihe von Merkmalen gekennzeichnet. Sie haben eine mehrschichtige Struktur, die viele Ebenen betrifft. Aus dem Grunde sollen bei deren Analyse folgende Bereiche berücksichtigt werden:

1. Struktur der kulinarischen Namen, wobei man folgende Typen unterscheiden kann:¹⁶
 - a. einfache (synthetische) Namen, die aus einer Komponente bestehen (Simplizia), z.B.: *Brühe, Kartoffeln*;
 - b. Zusammensetzungen, z.B.: *Salzkartoffeln*;
 - c. mehrgliedrige (analytische) Namen: *Hefekuchen mit Äpfeln*.
2. Art der Komponentenverbindung und der Bedeutungsverschmelzung; hier unterscheidet man folgende Gruppen (Witaszek-Samborska 2005: 123ff):
 - a. stabile lexikalische Einheiten, z.B.: *Regensburger Klopse*;

14 „Das Essen (...) ist nicht nur eine existenzielle Notwendigkeit sondern auch eine Quelle eines vielseitigen, sinnlich-geistigen Vergnügens (...). Die Speisen, die im Laufe der Jahrhunderte zu Kunstwerken erhoben wurden, wirken sich auf alle Sinne des Menschen aus.”, Übersetzungen der polnischen Zitate ins Deutsche hier und im ganzen Beitrag – Marcelina Kałasznik.

15 Der Terminus ‚Sitonym‘ wurde von H.-D. Pohl geprägt, siehe hierzu Pohl (2004).

16 Alle Beispiele nach Witaszek-Samborska (2005).

-
- b. lockere lexikalische Einheiten, z.B.: *rote Rübensuppe*;
 - c. lose Verbindungen, oft Gelegenheitsbildungen, z.B.: *Ei mit Spinat*.
 - 3. Motiviertheit der den Namen bildenden Glieder; hier lassen sich folgende Benennungstypen unterscheiden (ebd.):
 - a. Namen für die Bestandteile eines Gerichts, z.B.: *Nusstorte mit Ananas*.
 - b. Namen, welche die Zubereitung eines Gerichts beschreiben:
 - Namen, welche die technischen Aspekte der Zubereitung eines Gerichts beschreiben, z.B.: *garnierte Eier*;
 - Namen, welche die pragmatischen Aspekte der Zubereitung eines Gerichts beschreiben, z.B.: *Bohnen auf alte Art*.
 - c. Genetische Namen, welche die Herkunft eines Gerichts bestimmen
 - ethno-geographische Namen, welche auf die Beziehung eines Gerichts mit der Kultur und den Sitten einer Region, eines Landes, einer Stadt oder des jeweiligen Volkes hinweisen, z.B.: *Krakauer Quarkkuchen, Bamberger Teller*;
 - Namen, die von den Namen sozialer Gruppen oder Berufe abgeleitet werden, z.B.: *Jägerpastete*;
 - familiäre Bezeichnungen, z.B.: *Großmutterkuchen*;
 - Namen, die zum Andenken an den Autor oder Patron eines Gerichts vergeben wurden, z.B.: *Stroganow*.
 - d. Sensorische Namen:
 - positiv wertende Namen, z.B.: *Luxuspastete*;
 - Namen, welche sich auf die Geschmackseindrücke beziehen, z.B.: *schmackhafter Braten*;
 - Namen, welche sich auf die Sichteindrücke beziehen, z.B.: *bunter Auflauf*;
 - Namen, welche sich auf die Tasteindrücke beziehen, z.B.: *gefrorene Schokolade*;
 - Namen, welche sich auf die Geruchseindrücke beziehen, z.B.: *duftender Tee*;
 - Namen, welche sich auf die Gehöreindrücke beziehen, z.B.: *knusprige Brötchen*.
 - e. Namen, welche die Funktion, Bestimmung und Verwendung eines Gerichts beschreiben:
 - temporale und Gelegenheitsnamen, z.B.: *Frühlingssuppe*;
 - Funktionsnamen, z.B.: *Spinat für Teigtaschen*;
 - Namen, die einen Empfänger bezeichnen, z.B.: *Lachs für Verliebte*.
 - f. Namen, welche die Wirkung eines Gerichts auf den Konsumenten

beschreiben, z.B.: *Salat für Jugendlichkeit*.

Pohl (2004) hat einen Versuch unternommen, Sitonyme in Hinblick auf ihre Semantik zu untersuchen und folgende Einteilung der Speisebezeichnungen vorgeschlagen:¹⁷

Namen nach den Ingredienzien:	<i>Beuschel, Blutwurst, Fleischknödel/ -nudel/ -laibchen/ -laberl/ -pflanzl, (Schweins- usw.) -braten, Bratwurst, Erdäpfelblatli;</i>
Namen nach der Zubereitung:	<i>Eingetropftes, Dampfnudeln/ Rohrnudeln, Lundkoch/ Gelundener Käse, Schupfnudeln, Frittaten, -braten, Verhacktes, Reiberdatschi/ -kuchen / Reibeknödel;</i>
Namen nach dem Aussehen, der Form:	<i>Blunzen, Nockerl, Krapfen, Schnitzel, Faschiertes, Graukäse, (Fleisch- usw.) -laibchen/ -laberl;</i>
Namen nach dem Kochgeschirr:	<i>Reinling/ Schartel, Kesselgulasch, Pfann(en)kuchen/ Pfanzelte/ Pff(l)anzl;</i>
Namen nach der Herkunft (Länder, Städte usw.):	<i>Frankfurter (Würstl/ Würstchen), Wiener (Würstel/ Schnitzel), Berliner (Pfannkuchen/ Weiße), böhmische Dalken, Wiener/ Pariser/ Laibacher/ Holstein- (usw. Schnitzel), Liptauer, Hamburger, Linzer (Torte);</i>
Namen nach der Herkunft (Personen):	<i>Boeuf Stroganoff, Dobos- / Sacher- / Malakoff- (Torte), Eszterházy-, Girardi-, Wellington-;</i>
Metaphorische Namen:	<i>Pafesen (Arme Ritter), Gugelhupf, Leberkäse/ Fleischkäse, Tiramisù, Salt 'in bocca, Einspänner, Kalbsvögerl, Spätzle/ Spatzeln, Ritschert, Kartoffelpuffer;</i>
Namen nach der Tradition:	<i>Kärntner Weltmutter, Kirchtagssuppe, Bauernschmaus, besoffene/r Kapuziner/ Lisl, -pfeffer, Kaiserschmarren / -fleisch;</i>
Andere Namen, v.a. Lehnwörter:	<i>Cordon bleu, Bruckfleisch;</i>
Sachbezeichnungen:	<i>Nudeln, Pasta, Radeln, Crêpes, Wurst/ Würstel usw.</i>

Tabelle 1. Einteilung der Sitonyme nach Pohl (2004)

Die Namen für Gerichte haben eine ausgeprägte pragmatische Funktion¹⁸ zu erfüllen, was in der Forschungsliteratur eine Bestätigung findet.¹⁹ Ihre primäre

17 Es wird jedoch unterstrichen, dass die obige Einteilung keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Der Grund dafür ist, dass die Sprache der Küche ständigen Änderungen unterliegt und vielfältigen Einflüssen ausgesetzt wird, so dass eine vollständige Klassifikation der unüberschaubaren Menge von Bezeichnungen ausgeschlossen ist.

18 Es werden auch andere Funktionen der Namen genannt, wie z.B.: Referenzfunktion, Identifizierung, Individualisierung, definite Beschreibung, vgl. hierzu: Nübling/Fahlbusch/Heuser (2012: 16ff).

19 Vgl. z.B. bei Knobloch (1996: 25), der drei Ebenen der Namenbildung unterscheidet: sprachsystematische Ebene der Namenbildung (Etikett, Ableitung, Zusammensetzung, Phraseologismus u.a.), lexikalisch-semantische Ebene der Namensgebung, pragmatisch-kommunikative Ebene der diskursiven Namensverwendung.

Funktion ist die Identifikation der Speise.²⁰ Dies hat auch einen Einfluss darauf, dass die Namen für Speisen oft zusammengesetzt werden, denn „jednowyrazowe nazwy pożywienia okazują się zbyt ciasne dla wyrażenia związanych z nimi konotacji i sprostania mnogości potencjalnych funkcji“²¹ (Witaszek-Samborska 2005: 123).

Es wird auch hervorgehoben, dass Speisebezeichnungen einen kulturellen Wert haben, denn in diesen Namen „(...) znajduje odzwierciedlenie historia, kultura i byt narodu, jego związki z innymi narodami (...)“²² (Łukaszuk 2005: 7).

Bei Riley-Köhn (1999: 315ff) findet man auch eine Reihe von Metaphern, die bei der Bildung der gastronomischen Namen gebraucht werden: Tiermetaphern, Pflanzenmetaphern, Körperteilmetaphern, Personenmetaphern oder Metaphern, die auf der Ähnlichkeit der Form und der Funktion/Eigenschaft basieren.

3. Analyse des Materials

Dessert²³ (auch Nachspeise, Nachtisch) ist „meist aus einer süßen Speise, aus Obst, Käse o.Ä. bestehender, der Hauptmahlzeit folgender letzter Gang“ (Duden 2003: 119).

Im Folgenden werden die Mechanismen bei der Bildung der Namen für Eisdesserts untersucht sowie die Motiviertheit bei deren Bildung analysiert. Es lassen sich in Bezug auf die Struktur folgende Muster der Namenbildung unterscheiden:

1. Komposita:²⁴
 - a. zweiteilige Komposita:
 - in denen das Simplex ‚Eis‘ als Grundwort gilt, z.B.: *Apfel-Eis*, *Baiser-Eis*, *Blitzeis*, *Lakritzeis*, *Nutella-Eis*, *Thymian-Eis*, *Avocado-Eis*, *Basilikumeis*, *Kaffee-Eis*, *Kirsch-Eis*, *Lavendeleis*, *Parmesan-Eis*;

20 Vgl. hierzu die Analyse der Kochrezepte von Żarski (2008: 163ff), wo die Art und Weise der Bildung von Speisebezeichnungen besprochen wird.

21 „Einwort-Speisebezeichnungen erweisen sich als zu eng, um die mit ihnen zusammenhängenden Konnotationen vermitteln und der Vielzahl von potenziellen Funktionen gerecht werden zu können.“

22 „finden Geschichte, Kultur und Leben eines Volkes sowie seine Relationen mit anderen Völkern Widerspiegelung.“

23 Die Desserts, bei denen ein Eis „als zusätzlicher Begleiter der süßen Speise auftritt, wurden ins Korpus nicht aufgenommen.“

24 Bei der Bildung von kulinarischen Bezeichnungen in Form von Komposita wird dazu tendiert, die Konstituenten mit einem Bindestrich zu verbinden. In der Forschungsliteratur werden sie als Komposita betrachtet, vgl. hierzu: Fleischer (1976: 82, 99). In manchen Fällen stehen die Bezeichnungen mit und ohne Bindestrich zueinander in Konkurrenz, z.B.: *Bananeneis* vs. *Bananen-Eis*. Zu Funktionen des Bindestrichs vgl. Duden (2009: 88).

- in denen das Simplex ‚Eis‘ als Bestimmungswort gilt, z.B.: *Eis-Schoko*, *Eis-Tiramisu*, *Eisäpfel*, *Eis-Bowle*, *Eisknödel*, *Eisroulade*, *Eissoufflé*, *Eistiramisu*, *Eistorte*;
- b. dreiteilige Komposita:
 - in denen das Simplex ‚Eis‘ als Grundwort gilt, z.B.: *Chili-Schokoladen-Eis*, *Fürst-Pückler-Eis*, *Schokokuss-Eis*, *Sprudelkucheneis*, *Tofu-Erdbeer-Eis*, *Birnen-Zimt-Eis*;
 - in denen andere Simplizia (meist Dessertarten oder Gefäße für Eisdesserts) als Grundwörter vorkommen und die Komponente ‚Eis‘ zusammen mit einer anderen Komponente als Bestimmungswort fungiert, z.B.: *Amors-Eis-Bombe*, *Ananas-Eis-Brasil*, *Kiwi-Eistorte*, *Melba-Eisterrine*;
- c. vierteilige Komposita:
 - in denen das Simplex ‚Eis‘/ ‚Parfait‘ als Grundwort gilt, z.B.: *Apfel-Walnuss-Zimt*, *Parfait*, *Pfefferminzteeis*, *Baileys-Schoko-Sahneis*, *Spicy-Mango-Sahneis*, *Blitzerdbeereis*;
 - in denen ein anderes Simplex als Grundwort gilt, z.B.: *Schwarz-Rot-Gold-Becher*, *Bauernhofeisbecher*;
- 2. Nominalphrasen
 - a. mit Kopf in Form eines Simplex²⁵
 - mit Attributen im linken Feld, (z.B.: Adjektiv, definiter Artikel): *Gebratenes Eis*, *Gegrilltes Eis*, *Gletscher Eis*, *der Blaue Turm*;
 - mit Attributen im rechten Feld, (z.B.: Komitativangabe, Lokalanangabe, Qualitativangabe u.a.): *Eis mit Biersoße*, *Eis mit heißen Sauerkirschen*, *Dialog an scharfem Wackelpeter*, *Eis im schokoladen Überzug*, *Eis aus weißer Schokolade*;
 - mit Attributen in beiden Feldern, (z.B.: Adjektiv + Komitativangabe, Adjektiv + Lokalanangabe, Adjektiv + Lokalanangabe + Komitativangabe): *Frittiertes Eis mit Limetten-Honig-Soße*, *Gebratenes Eis mit Beeren*, *Frittiertes Eis an Erdbeermousse*, *Frittiertes Eis auf Fruchtmousse mit Honig-Limettensoße*;
 - b. mit Kopf in Form eines Kompositums
 - mit Attributen im linken Feld, (z.B.: Adjektiv, Possessivum, Genitivattribut):

25 Auf die detaillierte Analyse der Attribute und Attribut-Typen in den untersuchten Namen wird in dem vorliegenden Beitrag nicht näher eingegangen, denn es ist der Gegenstand einer separaten Studie, vgl. Kalasznik, M.: Typologie der Attribute im Kulinarischen (am Beispiel der Bezeichnungen für Eisdesserts) (in Vorbereitung).

Amerikanische Schoko-Eis-Pralinen, Hausgemachtes Himbeereis, Mein Provence Lavendeleis, Ninas Müsli eiswirbel;

- mit Attributen im rechten Feld, (z.B.: Komitativangabe, Lokalanagabe, Lokalanagabe + Komitativangabe, Modalangabe): *Lavendeleis mit Pfirsichkompott, Málaga-Eis mit Melonen-Chili-Salat, Rosmarin-Eis mit Kirschkompott, Joghurteis am Stiel, Mascarpone-Limetteneis an Feigen-Apfelsinen-Kompott, Kokoseis aus dem Froster, Schneebälle auf Eis mit einer herzlichen Überraschung, Beereneis a la minute, Eisschokolade a la Lindt;*
- mit Attributen in beiden Feldern, (z.B.: Adjektiv + Komitativangabe, Adjektiv + Lokalanagabe, Adjektiv + Lokalanagabe + Komitativangabe): *Dunkles Schokoladeneis mit heißen Kirschen, Superleckeres Früchteeis am Stiel, Frisches Sauerrahm-Eis im Apfelsüppchen, Selbstgemachtes Walnusseis auf Crêpe mit Frühlingsfrüchten;*

3. Sätze:

- a. Aussagesätze: *Sweets meets wild, Eis trifft Brot, Eis meets Basilikum und Melone, Eisbömbchen küsst Ofen,*
- b. Aufforderungssätze: *Komm mit mir nach Malaga;*

Es sind in überwiegender Zahl Nominalkomposita. Die zweitgrößte Gruppe der Benennungen bilden Nominalphrasen, die sowohl im linken als auch im rechten Feld ausgebaut werden. Die dritte weniger zahlreiche Gruppe bilden Bezeichnungen, welche die Form von Sätzen haben.

In dem untersuchten Korpus sind keine Simplizia zu finden, was die These bestätigt, dass die synthetischen einfachen Namen wohl zu „eng“ für den Ausdruck der mit ihnen verbundenen Konnotationen sind (vgl. Witaszek-Samborska 2005: 123).

3.1. Zur Motiviertheit der Namen für Eisdesserts

Unserem Beitrag liegt die folgende Auslegung der Motiviertheit zu Grunde: „bei der Motiviertheit geht es darum, Ursachen, Gründe, Anlässe dafür zu nennen, weshalb etwas auf bestimmte Weise bezeichnet wird“ (Conrad 1985: 107).

In diesem Zusammenhang lässt sich auf unterschiedliche Motive verweisen, die beim Akt der Benennung verfolgt werden. Je nach dem Ziel oder je nach dem hervorzuhebenden Merkmal können unterschiedliche Varianten von Bezeichnungen gewählt werden. Deswegen scheint unentbehrlich zu sein, auf die Benennungsmotive

hinzuweisen, die die Benennung bedingen. Unter einem ‚Benennungsmotiv‘ wird ‚der zu exponierende Aspekt des Nominats‘ (Bizukojć 2011: 36) verstanden. Nach Feine lassen sich folgende Benennungsmotive unterscheiden: Merkmals hervorhebung, Einstellungsindizierung, Euphemisierung, Ersatz fehlender Standardnominations, Veranschaulichung komplizierter Sachverhalte und expressive Ausdrucksweise (Feine 1995: 67).

Die untersuchten Namen können in Bezug auf die Motiviertheit grundsätzlich in drei Gruppen aufgeteilt werden:

1. Namen, welche sich primär auf die Zusammensetzung (v.a. Zutaten) der Speise (hier der Eisdesserts) beziehen²⁶:
 - a. Alkohol: *Whisky-Eis, Baileys-Eis, Bier-Eis, Weinschaum-Eis, Pina-Colada-Eis, Champagnereis, Malaga-Eis, Limoncelle-Eis, Bellini-Eis*;
 - b. Alkohol + Milchprodukt: *Curacao-Eis mit Joghurt*;
 - c. Alkohol + Obst: *Campari-Orangen-Eis, Rotwein-Eis, Amarula-Parfait, Kirsch-Wodka-Bowle, Prosecco-Eis mit Vanillezwetschgen und Pfirsichkompott*;
 - d. Bon-Bon: *Cookies-Eis, Smarties-Eis, Karamellbonbon-Eis*;
 - e. Gewürz: *Thymian-Eis, Basilikumeis mit hauchdünnen Parmesan*;
 - f. Gewürz + Honig: *Rosmarin-Honig-Eis, Lavendel-Honig-Eis*;
 - g. Gemüse: *Grünes Spargeleis*;
 - h. Kaffeesorte: *Cappuccino-Eistorte, Kaffee-Eis, Eis-Mocca, Weißes Kaffeeeis*;
 - i. Kaffeesorte + Alkohol: *Espresso-Rum-Eis*;
 - j. Masse: *Nougateis, Krokant-Eis*;
 - k. Milchprodukt: *Joghurt-Eis, Quark-Eis, Mascarpone-Eis, Käse-Sahne-Eis, Sahne-Eis, Parmesan-Eis, Saure-Sahne-Eis, Frischkäse-Eis*;
 - l. Milchprodukt + Gewürz: *Ziegenfrischkäse-Eis mit grünem Pfeffer*;
 - m. Milchprodukt + Mohn: *Mohn-Quark-Eis*;
 - n. Milchprodukt + Alkohol + Obst: *Ricottaeis mit Maraschino und frischen Früchten*;
 - o. Obst: *Ananas-Eis, Apfel-Eis, Dattel-Eis, Zwetschgen-Eis, Mango-Eis*;
 - p. Obst + Gewürz: *Balsamico-Pistazien-Eis, Basilikumeis mit Himbeersoße*;

26 Diese Gruppe ist sehr umfangreich und wurde in viele Untergruppen eingeteilt, bei denen jeweils bestimmt wurde, aus welchen Ingredienzien das Eisdessert besteht. Es wird jedoch darauf hingewiesen, dass die Reihenfolge, in der die Ingredienzien in der Einteilung genannt wurden, nicht immer beibehalten wird.

- q. Obst + Honig: *Eis mit Honig und Mandarinen*, *Eis mit Honig und Mandarinen*;
- r. Obst + Milchprodukt: *Ananas-Quark-Eis*, *Bananen-Quarkeis*, *Bananen-Sahneeis*, *Bananen-Joghurteis*, *Zitronen-Joghurteis*, *Erdbeer-Schmand-Eis*, *Sahneeis mit frischen Erdbeeren*, *Erdbeersöße und Sahne*;
- s. Obst + Schokolade: *Bananen-Schoko-Eis*;
- t. Pilz: *Sahniges Maroneneis*;
- u. Reis: *Reis-Eis mit Früchten*, *Puffreis-Eis*;
- v. Schokolade/ Schokoriegel: *Schokoladeneis*, *Bountyeis*, *Weißes Schokieis*, *Eis aus weißer Schokolade*, *Extra schokoladige Schokoladen-Eiscreme*;
- w. Schokolade + Gewürz: *Chili-Schokoladen-Eis*, *Schoko-Minz-Eis*;
- x. Schokolade + Alkohol: *Schokokuss-Eis mit Eierlikör*;
- y. Sojaprodukte: *Tofu-Eis*;
- z. Teesorte: *Grüntee-Eiscreme*, *Ice-Tea-Eis*, *Pfefferminzteeis*.
2. Namen, welche sich nach sensorischen Eindrücken richten: *Spicy-Mango-Eis*, *Scharfes Schokoeis*, *Feinstes Vanilleeis*, *Grünes Sprageleis*, *Cremiges Fruchteis*, *Knackiges Eis*, *Knuspriges Eis*, *superleckeres Fruchteis am Stiel*;
3. Namen, deren Motiviertheit außerhalb des Kulinarischen zu suchen ist. Es handelt sich dabei um folgende Bereiche:
- a. Zeitbegriffe: **Tempo der Zubereitung oder der Verzehrung**: *10-Minuten-Eissplittertorte*, *Blitzerdbeereis*, *Ruckzuck*, *Beereneis a la minute*, *Notfalleis*, *Einfach nur ein Eis auf die Schnelle*, **Zeit der Verzehrung**: *After-Eight- Amaretto-Bömbchen*,²⁷ **Jahreszeiten**: *Eisiger Frühling*, *Sommertraum*, *Sommerträumerei*, *Ein Rendezvous mit Frühling*, *Eisturm im Sommer*, **Feste**: *Weihnachtliches Eis-Dessert*, *Weihnachtliches Zimt-Orangeneis*, *Festliche Eisbombe*;
- b. Grad der Kompliziertheit: *Einfache Eistorte*, *Leichtes Kokoseis*,²⁸ *Milcheis ganz einfach*;
- c. Art der Zubereitung: *Eis frittiert und flambiert*, *Eisbombe überbacken*, *Eis überbacken*, *Gebackene Eistorte*, *Gebratenes Eis mit Beeren*, *Gegrilltes Eis*;

27 Man hat es in diesem Falle mit der sekundären Motiviertheit des Namens zu tun, die den Namen auf die Bezeichnung der bekannten Schokoplätzchen mit Pfefferminzfüllung zurückführen lässt. Die ursprüngliche Motivation bei der Benennung ‚After-Eight‘ geht jedoch auf eine in England verbreitete Tradition, eine Dinnerparty mit einer Minz-Dessert-Praline abzurunden, vgl. hierzu: <http://www.nestle-marktplatz.de/view/Marken/After-Eight>, Zugriff am 19.10.2012 und http://de.wikipedia.org/wiki/After_Eight, Zugriff am 19.10.2012.

28 In diesem Falle hat man es mit mindestens zwei Deutungsmöglichkeiten zu tun.

- d. Zugehörigkeit zu einer bestimmten Diät/Ernährungsart: *Lactosefreies Vanilleeis, Beereneis schnell und fettarm*;
- e. Herkunftsbezeichnungen: *American Peppermint Icecream, Amerikanische Schoko-Eis-Pralinen, Italienische Eiscreme, Jamaikanisches Rumparfait, Steirisches Eis, Arabische Eiscreme, Thai-Mangoeis, Indische Eiscreme*;
- f. Wohnorte: *Bauernhofeisbecher*;
- g. Qualität: *Der Blaue Turm, Eis mit Pfliff*;
- h. Tiere (auch mythisch): *Dracheneis, Eishörnchen, Weiße Eis-Mäuse*;
- i. metaphorische Übertragungen: *Die süße Versuchung, Eiskalte Herzen, Eiskalter Genuss, Süße Überraschung, Süße Verführung, Süßer Traum, Himbeer-Sahne-Gedicht, Männerträume, Wintermärchen, Sommerträumerei, Eisbömbchen küsst Ofen, aus dem religiösen Bereich: Himmlische Sünde, Leichte Sünde, Süße Sünde*;
- j. Gefühle: *Kalte Liebe, Studentenliebe*;
- k. Naturformen: *Ein Dschungel zum Dessert, Safari-Eis*;
- l. Personennamen: *Ninas Müslieiswirbel, von bekannten Persönlichkeiten: Fürst-Pückler-Eis, Mozart-Eis, Raffaello-Eis, Verwandtschaftsbezeichnungen: Papa's Lieblingsdessert, Reis-Eis a la Oma unrealistische/fiktive Gestalten: Sanfter Engel, Schneemann aus Zitroneneis*;
- m. Aussehen des Eisdesserts: **Form:** *Fußballeis, Marmoreis, Tannenspitzeneis, Heißer Eisberg, Amaretto-Bömbchen, Bananen-Eis-Omelette, Erdbeer-Schneeball, Minieisbomben, Eis-Schaschlik mit „Pommes“, Eis-Kuppeltorte mit Erdbeeren, Eispizza, Farbe: Schwarz-Rot-Gold-Becher*;
- n. Liederfragmente: *O sole mio-Eis*;
- o. Naturerscheinungen: *Schneegestöber*;
- p. Namen für Empfänger einer Speise: *Schlemmer-Eis*;
- q. Hervorhebung einer besonderen, oft anderen Dessertart: *Bananen-Eis ganz speziell, Eistorte mal anders*²⁹;
- r. Form, wie das Eis serviert wird: *Bananeneisbecher, Pfirsicheisbecher, Nougatbecher, Melba-Eisterrine, Sekteis am Stiel, Eis am Stiel im Schokomantel, Eis-Tiramisu auf dem Teller, Tiramisu-Eis im Glas*;

29 In diesem Falle kann auch nicht nur eine andere Dessertart gemeint sein. Je nach dem Kochrezept kann man darunter auch die Zubereitungsart, Servierart oder Auswahl der Zutaten u.a. verstehen.

s. Zweck/Anlass: *Eisbowle für Party, Eisspeise für kleinen Hunger.*

In vielen Fällen kann man nur schwer die Motivation für bestimmte Bezeichnungen ergründen, denn viele Namen sind Ad-hoc-Bildungen. Bei manchen ist die Motivation undeutlich, z.B. im Falle der Bezeichnung *Leichtes Kokoseis* kommen mindestens zwei Möglichkeiten in Frage: das Eis kann leicht bekömmlich oder leicht zuzubereiten sein. In solchen Zweifelsfällen ist die Antwort auf die Frage nach der Motivation im Inhalt des Kochrezepts zu suchen.

4. Schlussfolgerungen

Die Analyse der Bezeichnungen für Eisdesserts bestätigt die These, dass die meisten Sitonyme die Form von Komposita haben. Dadurch kann man erreichen, dass möglichst viel Inhalt mit einem Lexem übermittelt wird. Zugleich sind die Namen auffallend und zeugen von großer Kreativität der Sprachbenutzer. Die Namen sind analytischen Charakters, entweder mehrgliedrige Komposita oder ausgebaute Nominalphrasen, was eine genaue Benennung der jeweiligen Speise ermöglicht. Die Bezeichnungen, welche sich nicht auf die Zusammensetzung des jeweiligen Desserts beziehen, werden aus unterschiedlichen Gründen gewählt. Sie weisen oft keinen semantischen Bezug zum Denotat auf und lassen dadurch verschiedene Interpretationsmöglichkeiten zu. Manche von ihnen erwecken sofort bestimmte Assoziationen, wie z.B.: *Fürst-Pückler-Eis* oder *Mozart-Eis*, weil sie stabil und lexikalisiert sind. Die anderen dagegen lassen viel Raum für die Vorstellungskraft zu.

In der Gruppe der Namen in Form einer Nominalphrase sind Bezeichnungen zu finden, die der Kategorie der Oxymora zuzuordnen sind, z.B.: *Gebackenes Eis, Gegrilltes Eis, Eis frittiert und flambiert, Eisbombe überbacken, Eis überbacken, Gebackene Eistorte, Flammendes Fruchteis.*

Die Namen für Eisdesserts erfüllen verschiedene Funktionen. Es geht dabei um die nominative, expressive, persuasive Funktion,³⁰ sowie ihre Rolle als Werbung für eine bestimmte Speise. Ihre Aufgabe besteht nämlich darin, eine bestimmte Einstellung zu indizieren. Sie sind ein fester Bestandteil der Kochrezepte und haben eine wichtige Funktion: sie sollen nämlich die Aufmerksamkeit auf sich ziehen. Aus dem Grunde haben sie folgende Ziele zu erfüllen:

- a. Appetit und die kulinarische Vorstellungskraft der Konsumenten zu erregen,
- b. die positiven Konnotationen mit dem Zuhause, der Kindheit, der Natürlichkeit,

30 Die ausführliche Besprechung der Funktionen von Speisebezeichnungen präsentiert Witaszek-Samborska (2005: 123).

- Jugendzeit und Gesundheit zu wecken,
- c. die pragmatischen Aspekte der Speisezubereitung zu unterstreichen,
 - d. die Atmosphäre des Geheimnisvollen und der Originalität zu bilden (vgl. Witaszek-Samborska 2005: 165).

Im Korpus sind Namen zu finden, die Träger der kulturspezifischen Inhalte sind. Es sind v.a. die regionale, soziolektale oder sogar familiäre Namen.

Es sind auch viele Entlehnungen, v.a. aus dem Englischen, z.B. *Holiday on ice*, *American Peppermint Icecream*, *Sweets meets wild* aus dem Italienischen, z.B.: *O sole mio-Eis*.

Nach der Analyse des Korpus kann man zum Schluss gelangen, dass es manchmal schwer ist, die Motivation eindeutig zu erkennen. Manche Bezeichnungen könnten als Mischformen bezeichnet werden. Dies betrifft vor allem Namen, in denen einerseits ein Ingredienz enthalten ist, die aber andererseits mit einem anderen Namelement versuchen, den Anforderungen, die an Speisebezeichnungen gestellt werden, zu genügen, z.B. mit der Bezeichnung *Eisturm im Sommer* wird eine Anspielung einerseits auf die Form, andererseits auf die Jahreszeit gemacht.

Es lässt sich dabei eine wechselseitige Tendenz beobachten: der Prozess der Herstellung von bestimmten neuen Speisen (hier Eisdesserts) fördert eine große Kreativität im Bereich der Namenbildung. Neue Nominationseinheiten finden sofort ihre Anwendung als Bezeichnungen für neue Sachverhalte.³¹ In dem Sinne schließen Speisebezeichnungen potentielle Lücken in der Lexik, die entstehen würden, wenn der Prozess der Namensgebung nicht parallel zur Entstehung neuer Sachverhalte verlief.

LITERATURVERZEICHNIS

Quellen

www.kochbar.de

http://www.inst.at/trans/15Nr/06_1/pohl15.htm

SEKUNDÄRLITERATUR

31 Der Nominationsgebrauch ist eine der drei Erscheinungen, auf die sich die Nomination bezieht, vgl. hierzu: Fleischer (1989: 13).

- Bizukojć, Katarzyna. 2011. *Neue Nominalkomposita in deutschen Newsletter-Texten*. Frankfurt am Main: Peter Lang.
- Conrad, Rudi. 1985. „Zu den Beziehungen zwischen Arbitrarität und Motiviertheit in der Zeichenkonzeption F. de Saussures”. *Zeitschrift für Phonetik, Sprachwissenschaft und Kommunikationsforschung* 38 (2): 107–111.
- Donalies, Elke. 2002. *Die Wortbildung des Deutschen. Ein Überblick*. Tübingen: Narr.
- Duden. 2003. *Deutsches Universalwörterbuch*. Mannheim/Leipzig/Wien/Zürich: Dudenverlag.
- Duden. 2009. *Die Grammatik*. Mannheim/Wien/Zürich: Dudenverlag.
- Duden. 2010. *Fremdwort*. Mannheim/Zürich: Dudenverlag.
- Erben, Johannes. 1993. *Einführung in die deutsche Wortbildungslehre*. Berlin: Schmidt.
- Fleischer, Wolfgang. 1976. *Wortbildung der deutschen Gegenwartssprache*. Leipzig: VEB Bibliographisches Institut Leipzig.
- Fleischer, Wolfgang et al. 2001. *Kleine Enzyklopädie – Deutsche Sprache*. Frankfurt am Main: Peter Lang.
- Fleischer, Wolfgang. 1989. „Probleme der sprachlichen Nomination aus konfrontativer Sicht”. *Beiträge zur Erforschung der deutschen Sprache* 9: 28–32.
- Feine, Angelika. 1995. „Umweltschutzaktionstrio gegen Ökogangster. Kreative Benennungen in Texten für junge Leser”. In: Feine, Angelika, Sommerfeldt, Karl-Ernst eds. 1995. *Sprache und Stil in Texten für junge Leser. Festschrift für Hans-Joachim Siebert zum 65. Geburtstag (= Sprache – System und Tätigkeit. Bd. 17)*. Frankfurt am Main, Peter Lang: 65–76.
- Glück, Helmut. 1993. *Metzler Lexikon Sprache*. Stuttgart/Weimar: Metzler.
- Glück, Helmut. 2000. *Metzler Lexikon Sprache*. Stuttgart/Weimar: Metzler.
- Henschel, Elke. Weydt, Harald. 2003. *Handbuch der deutschen Grammatik*. Berlin/New York: de Gruyter.
- Kałasznik, Marcelina. 2009. *Wortbildungsstrukturen in dem kulinarischen Wortschatz am Beispiel der Kochrezepte für Eisdesserts* (unveröff. Diplomarbeit).
- Kałasznik, Marcelina. 2012. *Typologie der Attribute (am Beispiel der Bezeichnungen für Eisdesserts)* (in Vorbereitung).
- Knobloch, Clemens. 1996. „Nomination: Anatomie des Begriffs”. In: Knobloch

- Clemens, Schaefer Burkhard eds. 1996. *Nomination – fachsprachlich und gemeinsprachlich*. Opladen, VS Verlag für Sozialwissenschaften: 21–53.
- Lohde, Michael. 2006. *Wortbildung des modernen Deutschen*. Tübingen: Narr.
- Łukaszuk, Irena. 2005. *Rosyjskie nazwy kulinariów na tle języków słowiańskich*. Białystok: Wydawnictwo Uniwersytetu w Białymstoku.
- Motsch, Wolfgang. 1999. *Deutsche Wortbildung in Grundzügen*. Berlin/ New York: de Gruyter.
- Nübling, Damaris et al. 2012. *Namen. Eine Einführung in die Onomastik*. Tübingen: Narr.
- Pohl, Heinz Dieter. 2004. „Die Sprache der österreichischen Küche – Ein Spiegelbild sprachlicher und kultureller Kontakte”. *Internetzeitschrift für Kulturwissenschaften* 15: http://www.inst.at/trans/15Nr/06_1/pohl15.htm. (13. 7.2012)
- Riley-Köhn, Sibylle. 1999. *Englische Kochrezepte und Speisekarten in Vergangenheit und Gegenwart. Eine linguistische Analyse zur Fachsprache der Gastronomie*. Frankfurt am Main/Berlin/Bern/New York/Wien: Peter Lang.
- Terglane-Fuhrer, Anne. 1996. *Die Sprache der Speisezubereitung. Empirische Untersuchungen zur vertikalen Variation*. Frankfurt am Main u.a: Peter Lang.
- Turska, Marta. 2009. *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfsprachigen Vergleich*. Frankfurt am Main: Peter Lang.
- Wellmann, Hans. 1975. *Deutsche Wortbildung. Typen und Tendenzen in der Gegenwartssprache. Zweiter Hauptteil. Das Substantiv*. Düsseldorf: Schwann.
- Witaszek-Samborska, Małgorzata. 2005. *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM.
- Żarski, Waldemar. 2008. *Książka kucharska jako tekst*. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego.
- Żarski, Waldemar. 2003. „Nazwy zup w języku polskim”. *Rozprawy Komisji Językowej XXIX*: 157-162.

Marcelina Kałasznik

Joanna Szczęk

HOW ARE NAMES CREATED IN CUISINE ART? – AN ANALYSIS OF NAMING
PROCESSES WITHIN THE RANGE OF CUISINE DICTION
(ON THE BASIS OF GERMAN NAMES OF SUNDAES)

Summary

An analysis of cuisine names within the range of various kinds of *sundae* indicates a great number of naming motives occurring in the sphere. In the analysed material compounds and name expressions prevail. The analysed names play a pragmatic role. The analysis of motivation within the area shows that it is often very hard to point out a monosemantic motivation. The names themselves are products of naming processes which go into the direction of completion of potential gaps in the system of a given language.

Key words: cuisine, names of dishes, names of *sundaes*, naming..