

*Anna Wolańska*

*mit Unterstützung von Malgorzata Dynkowska und Friedrich Lehmann*

## **Bessere Kochrezepte? Zur Qualität eines Texttyps im Web**

### *Abstract*

Brauchbarkeit und Verständlichkeit sind anerkannte Qualitätskriterien für Texte, insbesondere für Gebrauchstexte (s. z. B. Hoffmann 1984, Gloning 1995 oder Fritz 2008). Dennoch lassen sich viele Textbeispiele finden, die diese Kriterien nicht erfüllen. Was sind die Ursachen dafür? Woran erkennt man gute Gebrauchstexte? Wie schreibt man sie? Das Ziel des Beitrags ist es, diese Fragen zu beantworten und am Beispiel von Kochrezepten exemplarisch zu zeigen, wie man das Handlungs- und Darstellungspotential neuer Medien für die Optimierung von Kommunikationsbeiträgen nutzen kann.

### Vorbemerkungen

Einige der Forschungs- und Lehrschwerpunkte von Gerd Fritz sind Theorie sprachlichen Handelns, linguistische Verständlichkeitsforschung und linguistische Usabilityforschung sowie Kommunikationsformate und ihre Nutzung in digitalen Medien.<sup>1</sup> An diese Schwerpunkte sowie an die Projekte „Web-Usability aus linguistischer Sicht am Beispiel von bibliothekarischen Webangeboten“ (Dynkowska 2010) und „Funktionaler Textaufbau und sprachliche Mittel in Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts“ (Wolańska-Köller 2010), die der Jubilar an der Justus-Liebig-Universität Gießen mitbetreute, knüpft der vorliegende Beitrag an. Ziel dieses Beitrags ist es, 1. einige grundlegende Qualitätskriterien moderner deutscher Kochrezepte im Internet aus der Sicht der funktions- und gebrauchorientierten Theorie zur Multimodalität zu beleuchten und 2. am Beispiel ausgewählter Qualitätsprobleme eines vergleichsweise einfach konstruierten Texttyps exemplarisch zu zeigen, wie man die Erkenntnisse und Methoden dieser Theorie sowie das Handlungs- und Darstellungspotential des Internets für die Optimierung von Kommunikationsbeiträgen nutzen kann. Damit soll ein weiterer<sup>2</sup> Schritt in Richtung einer für den Texttyp Kochrezept noch ausstehenden „theoretisch und empirisch fundierten Typologie von Problembereichen“ sowie „einer Typologie von Strategien für die reflektierte Lösung von textsortenspezifischen Qualitätsaufgaben“ (Fritz 2008: 102) gegangen werden, für deren Entwicklung für unterschiedliche Texttypen Gerd Fritz bereits 2008 plädierte.

---

<sup>1</sup> Angaben zu Arbeitsgebieten sowie Publikationen von Gerd Fritz finden sich unter <http://www.uni-giessen.de/fritz/>.

<sup>2</sup> S. auch Donalies 2011.

# 1. Einleitung

Einen „Gradmesser“ für die Qualität von Kommunikationsbeiträgen stellt ihre Verständlichkeit dar (vgl. Bucher 2005: 464). Für Kochrezepte und andere Anleitungen ist neben der Verständlichkeit auch die Brauchbarkeit von grundlegender Bedeutung. Weitere Voraussetzungen für die Qualität von Kommunikationsbeiträgen sind die Vollständigkeit, die Explizitheit, die Übersichtlichkeit etc. (s. Abschnitt 5 und 6). Ein Kochrezept ist z. B. verständlich, wenn der Rezipient versteht, von welchem Gericht die Zubereitung beschrieben wird, welche Zutaten in welchen Mengen bei der Zubereitung dieses Gerichts verwendet werden, welche Eigenschaften diese Zutaten ggf. haben sollten, welche Arbeitsschritte in welcher Reihenfolge wie lange, wie und mit Hilfe von welchen Küchengeräten bzw. Hilfsmitteln auszuführen sind, und schließlich, was das Ergebnis aller, ggf. auch der einzelnen Arbeitsschritte sein soll.<sup>3</sup> Damit der Rezipient alle diese Angaben versteht, muss eine der beiden Voraussetzungen erfüllt sein: Er muss die entsprechenden Zutaten, Arbeitsschritte, Küchengeräte etc. und ihre Bezeichnungen kennen oder das Wissen darüber muss ihm vermittelt werden – im Kochrezept oder an einer anderen für ihn gut zugänglichen und ihm bekannten Stelle. Ist das nicht der Fall, sind Rezeptteile oder sogar ganze Kochrezepte unverständlich und damit unbrauchbar. Über mangelnde Verständlichkeit von Kochrezepten klagten Leser bereits Ende des 19. Jahrhunderts, so z. B. die Kochbuchautorin Frieda Amerlan, die im Alter von 16 Jahren ohne Kochkenntnisse den Haushalt ihres Vaters führen musste, vgl.:<sup>4</sup>

- (1) Ein hübsch eingebundenes Scheibler'sches Kochbuch<sup>5</sup> lag zum Empfang auf meinem Nähtisch – es sollte mein Berater in der Küche sein. [...] Ich schlug also „Scheibler“ auf. Doch, o Jammer! die damalige Ausgabe [...] wimmelte von mir absolut unverständlichen Fremdwörtern: Carcasse, Fümet und Desossieren; Mirton und attachieren; Salpicon; Barden und bardieren; und flambieren und Tendrons, parieren. [...] Verzweifelt warf ich das allzukluges Buch beiseite und begann meine Laufbahn in der Küche entschlossen als Autodidakt.

*Amerlan 1897: 8 f.*

Das Zitat weist auf ein Qualitätsproblem von gedruckten Kochrezepten hin, von dem im 19. Jahrhundert vermutlich auch andere junge, kochunerfahrene Frauen betroffen waren. Würde die junge Frieda gute einhundert Jahre später leben, könnte sie die Bedeutung von *Carcasse*, *Fümet*, *Salpicon* etc. in der Online-Enzyklopädie Wikipedia, einem Online-Fremdwörterbuch oder einem (Küchen-)Lexikon, z. B. auf ihrem Notebook oder in einer Applikation (sog. App) auf ihrem Smartphone bzw. ihrem Tablet-PC, nachschlagen. Vermutlich aber würde sie gar kein gedrucktes Kochbuch mehr nutzen, sondern ein oder mehrere Kochrezeptportale zu Rate ziehen. Stunden die für sie unverständlichen Ausdrücke in einem Onlinekochrezept, wären diese, so könnte man aufgrund des Potentials des Hypertextes und des Internets vermuten,

---

<sup>3</sup> Nach Cölfen (2007: 87) eröffnet die Verständlichkeit der Kochrezepte den Zugang zur eigenständigen Speisenzubereitung.

<sup>4</sup> Dass es sich bei dem folgenden Zitat um einen Erfahrungsbericht der Autorin, und nicht um Eigenwerbung für Amerlans Kochbuch handelt, das sie 1897 unter dem Titel „Am Herd des Hauses. Praktisches Kochbuch“ veröffentlichte und auch mit einem Glossar versah, bestätigen Methler/Methler (2001: 75).

<sup>5</sup> Gemeint ist vermutlich „Allgemeines deutsches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen; oder gründliche Anweisung, wie man ohne Vorkenntnisse alle Arten Speisen und Backwerk auf die wohlfeilste und schmackhafteste Art zubereiten kann. Ein unentbehrliches Handbuch für angehende Hausmütter, Haushalterinnen und Köchinnen, von Sophie Wilhelmine Scheibler“, dessen Erstausgabe 1815 erschien (vgl. Weiss 1996: 468 f.).

direkt mit einer relevanten Erläuterung verlinkt. Im Idealfall wäre auch ein Kurzvideo an dieser Stelle zugänglich, in dem die Ausführung von Arbeitsschritten wie *bardieren*, *flambieren* oder *parieren* oder sogar die Zubereitung des ganzen Gerichts erklärt und vorgeführt würde. All diese Hilfeangebote wären – ebenso im Idealfall – immer gut zugänglich, die Linkträger darin als solche klar erkennbar und die zur Linkbenennung verwendeten Ausdrücke verständlich. Die Hyperlinks würden immer ihr Ziel eindeutig angeben, korrekt funktionieren und zu vorhandenen Beiträgen, Webseiten oder Videos führen. Ist das bereits in Zeiten der sog. Erweiterten Realität (engl. Augmented Reality) und des Siegeszuges des Web 2.0 (und des kommenden Web 3.0) der Fall? Oder bleibt es doch noch ein Wunsch und zugleich eine Forderung der Usability-Forscher? Können Kochanfänger sich bereits in ein gut strukturiertes Online-Koch(rezept)paradies begeben, in dem alles zum erfolgreichen Kochen notwendige Wissen, und sogar die benötigten Zutaten und Kochutensilien, die man in Online-shops bestellen kann, immer einen Klick weit entfernt und auch erreichbar sind? Technische Möglichkeiten für dieses Paradies sind gegeben, wobei auch ihr Einsatz zu Entstehung von Qualitätsproblemen beitragen kann, s. z. B. Beleg 11 in Abschnitt 6.1.2.

Bietet das Web ein größeres Handlungs- und Darstellungspotential als die Printmedien, was als unstrittig gilt, so liegt die Vermutung nahe, dass dieses Potential genutzt wird und Kochrezepte im WWW, wie sie in wiki-ähnlichen oder kommerziellen Koch(rezept)portalen, auf Webseiten von TV- bzw. Sterneköchen, Verlagen, TV-Sendern, Lebensmittelherstellern etc. vorliegen, verständlicher und brauchbarer sind als ihre gedruckten Pendanten. Kann eine Untersuchung moderner Kochrezepte im Web diese Vermutung bestätigen? Gibt es (Qualitäts-) Probleme bei der Lektüre und Nutzung von Kochrezepten im Web? Welche Ursachen können sie haben und wie kann man diesen Problemen ggf. vorbeugen? Erste Antworten auf diese Fragen werden in Abschnitt 6 vorgestellt und diskutiert.

## 2. Qualität von Kommunikationsbeiträgen als Untersuchungsgegenstand

Grundlegende Fragen bzw. Kriterien der Qualität von Texten (etwa Verständlichkeit und Brauchbarkeit) sowie der Qualität von multilinearen und multimodalen Online-Angeboten werden von Wissenschaftlern verschiedener Provenienz erforscht. Wichtige Beiträge zur Text-(Bild-)Qualität in analogen sowie digitalen Medien, die auf der Basis von empirischen Untersuchungen entstanden, stammen vorwiegend aus der Textlinguistik, der Schreibforschung, der Verständlichkeitsforschung und der linguistischen Medienforschung. Unter die Lupe der Forscher geraten Kommunikationsbeiträge, die zu verschiedenen Texttypen gehören. Besondere Aufmerksamkeit gilt Gebrauchstexten, so etwa diversen Arten von Anleitungen wie z. B. Spiel- oder Bedienungsanleitungen (s. z. B. Schindler 2004), Textsorten der Presse- (s. z. B. Bucher 1996 und 2001 sowie Perrin 1997) und Fernsehberichterstattung (s. z. B. Muckenhaupt 1986 und 1990), technischer Dokumentation (s. z. B. Schäflein-Armbruster 1994) sowie medizinischen Packungsbeilagen (s. z. B. Fritz/Gloning et al. 1994 und Gloning 1995). Mit Fragen der Textqualität vor dem Hintergrund der Textproduktion in Schule und Hochschule beschäftigt sich auch die Schreib-(entwicklungs-)forschung (s. z. B. Feilke/Steinhoff 2003 und Lehnen 2012). Die Entwicklungen in diesem Bereich skizziert Steinhoff (2007: Kapitel 3).<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> Zum Stand der Textqualitätsforschung s. z. B. Fritz (2013: 619 ff.).

Einschlägige Untersuchungen zum Texttyp Kochrezept im Web sind noch rar gesät.<sup>7</sup> Zu neueren Arbeiten gehören die Beiträge von Cölfen 2007 und Donalies 2011. Cölfen plädiert „für eine am unterschiedlichen Vorwissen von Kochenden orientierte Entwicklung von Kochanleitungen“ (Cölfen 2007: 85), die durch die Unterstützung von Hypertext- und Datenbankstrukturen gut umsetzbar wäre. Donalies geht „reale[n] Kommunikationsprobleme[n]“ (Donalies 2011: 220) bei der Kochrezeptproduktion und -rezeption vor dem Hintergrund sprachkritischer Fragestellungen nach. Hierfür analysiert sie ein Korpus aus Kommentaren zu Kochrezepten in Internetforen sowie Online-Rezensionen zu Print-Kochbüchern. Beide Arbeiten weisen einstimmig auf unzureichende Adressatenorientierung und unzutreffende Voraussetzungen bezüglich des Wissens der Nutzer moderner Kochrezepte hin.

Mit der Qualität von größeren Formaten im Internet, den Online-Angeboten, sowie den Verfahren und Kriterien ihrer Bewertung beschäftigt sich seit über zwanzig Jahren die Web-Usability. Sie stellt ein sich dynamisch entwickelndes und aktuelles Forschungsfeld dar, das vor allem von Ergonomen, Psychologen, Informatikern, Designern und Spezialisten für Human-Computer-Interaction geprägt wird. Einer oder mehreren Qualitätsbewertung(en) wurden bis dato unterschiedliche Webangebote unterzogen, z. B. diverse Online-Shops, Suchmaschinen, Hochschul- und Bibliothekswebangebote, Landesportale, Immobilien-Websites etc. Empirische Usability-Studien setzen dabei sehr unterschiedliche Methoden (auch in Kombination) ein, wie zum Beispiel diverse Heuristiken, Benutzertests, moderierte Benutzertests, Einzelgespräche und Fragebogenerhebungen. Zum Teil werden auch divergierende Qualitätskriterien festgelegt und bei der Qualitätsbewertung herangezogen, so dass die jeweiligen Ergebnisse nur bedingt vergleichbar sind.

Dem Untersuchungsgegenstand ›Website‹ bzw. ›Online-Angebot‹ als einer Ausprägung hypertextueller Organisationsform im World Wide Web nähert sich auch die (Text-)Linguistik an. Ihre Beschäftigung mit Online-Texten und -Medien begann zunächst mit einer theoretischen Auseinandersetzung und einer kritischen Reflexion unter anderem der Übertragbarkeit genuin linguistischer Kategorien, Analysemethoden und Forschungsergebnisse auf den neuen Untersuchungsgegenstand ›Hypertext‹. In neuerer Zeit findet man hypertextlinguistische Ansätze, die sich mit der Erarbeitung linguistischer Aspekte der Qualitätsbewertung und -kontrolle von Webangeboten sowie der Evaluation von Hypertextanwendungen beschäftigen, und dabei Erkenntnisse der Usability-Forschung integrieren (s. z. B. Jakobs/Lehnen 2006). Die Entwicklung von Typologien potentieller Usability-Probleme kann dabei als ein wichtiger Schritt auf dem Weg hin zu einer umfassenden und differenzierten Theorie der Qualität im Web angesehen werden. Wichtige Grundlagen liefert hierbei der linguistisch orientierte Ansatz des Medienwissenschaftlers Hans-Jürgen Bucher, dessen theoretische Ausführungen und empirische Befunde aus zahlreichen Rezeptionsstudien (vor allem zu Online-Zeitungen) in eine „funktions- und gebrauchorientierte Theorie zur Multimodalität“ münden (vgl. Bucher 2013, s. auch Bucher 2001 und 2007). Die für den vorliegenden Beitrag fundamentalen Grundannahmen und Methoden dieser Theorie werden im nächsten Abschnitt skizziert.

---

<sup>7</sup> Erforscht wurden bisher v. a. der Textaufbau und die syntaktische Form, insbesondere die Form der Prädikate, von gedruckten (s. z. B. Torttila/Hakkarainen 1990, Glaser 1996, 2002a und 2002b, Gloning 2002 sowie Wolańska-Köller 2010), seltener auch handschriftlichen (s. z. B. Ehlert 1987, Glaser 1996, Gloning 2002 und Wolańska-Köller 2010) und digitalen (s. z. B. Eckkrammer/Eder 2000 und Donalies 2012) Kochrezepten. Ein Überblick über den Forschungsstand zum Texttyp Kochrezept findet sich in Wolańska-Köller 2010.

### 3. Theoretische Grundannahmen und Methodik

Die theoretisch-methodische Grundlage des vorliegenden Beitrags bildet „[e]ine funktions- und gebrauchorientierte Theorie zur Multimodalität“ (Bucher 2013: 63), wie sie von Bucher dargelegt wurde, um „neue und neuartige Mischformen der verschiedensten Kommunikationsmodi und Kanäle [zu beschreiben] [...], die man als multimodale Kommunikationsformen bezeichnen kann“ (Bucher 2013: 53). „In diesem [empirischen] Sinne bildet der Begriff [*Multimodalität*] eine kommunikative Praxis ab, die darin besteht, unterschiedliche semiotische Ressourcen zu verbinden, wie das durch neue Produktionstechniken und vor allem durch die Technik der Digitalisierung möglich geworden ist“ (Bucher 2013: 54). Im kategorialen Sinne ist Multimodalität „*eine konstitutive Eigenschaft aller Formen der Kommunikation*“ (Bucher 2013: 55).

Die funktions- und gebrauchorientierte Theorie zur Multimodalität fußt v. a. auf den Annahmen, Methoden und Erkenntnissen der Handlungstheorie der Praktischen Semantik, der Dialoganalyse, der dynamischen Texttheorie, der historischen Sprachwissenschaft sowie der Sprachdynamiktheorie (s. u. a. Wittgenstein 1967, Heringer 1974, Fritz 1982, 1989 und 2013, Gloning 2008 sowie Schröder 2003). Ausgangspunkt ist dabei die handlungstheoretisch begründete Annahme, dass mit sprachlichen, visuellen und anderen Mitteln kommunikative Handlungen vollzogen und kommunikative Ziele erreicht werden können. Aufgrund dieser Annahme werden sprachliche Ausdrücke, Bilder, Design, Typografie etc. in der funktions- und gebrauchorientierten Theorie zur Multimodalität Kommunikationsmodi genannt und als Werkzeuge des kommunikativen Handelns betrachtet, mit denen einfache und komplexe kommunikative Handlungen vollzogen und kommunikative Aufgaben gelöst werden können. Der Zusammenhang zwischen einer komplexen kommunikativen Handlung und ihren Teilhandlungen wird als ein *indem*-Zusammenhang beschrieben, der Zusammenhang zwischen den Teilhandlungen untereinander als ein *und-dann*-Zusammenhang. Eine komplexe kommunikative Handlung wird vollzogen, indem eine Reihe von funktional und thematisch zusammenhängenden Teilhandlungen vollzogen wird (vgl. Schröder 2003: 33 ff.).

Mit der Unterscheidung zwischen den kommunikativen Mitteln und ihrem Gebrauch geht die Annahme einher, dass die Bedeutung dieser Mittel die Regeln ihres Gebrauchs bzw. ihre Verwendungsweisen sind (vgl. Wittgenstein 1967 § 43: 35 und Bucher 2013: 64). Entsprechend dieser Annahme werden Kommunikationsbeiträge in der funktions- und gebrauchorientierten Theorie zur Multimodalität stets aus funktionaler Perspektive betrachtet, indem die für sie spezifischen Kommunikationsmittel von ihrer Verwendungsweise her und in ihrem Zusammenspiel beschrieben werden. „Ebenso wie im Falle sprachlicher Ausdrücke und Bilder entsprechen die Potentiale des Designs, der Verortung, der Geräusche, der Typografie, der Gesten oder der Farben den funktionalen Möglichkeiten, zu denen diese Modi als kommunikative Mittel eingesetzt werden können. Funktionen ihrerseits kann man operationalisieren, indem man sie als Handlung oder Handlungsmöglichkeiten auffasst. Die semiotischen Ressourcen eines Modus zu beschreiben, heißt dann, die kommunikativen Handlungsmöglichkeiten zu beschreiben, zu denen er verwendet werden kann.“ (Bucher 2013: 63 f.)

Eine weitere Grundannahme der funktions- und gebrauchorientierten Theorie zur Multimodalität ist die Annahme, dass multimodale Handlungsstrukturen als Teil der Interaktion zwischen dem Medienanbieter und -nutzer betrachtet werden können, zu der nicht nur die

kommunikativen Handlungen des ersteren, sondern auch deren Verstehen durch den letzteren und das kommunikative Handeln der beiden Kommunikationspartner gehören. Aufgrund dieser Auffassung können die theoretisch-methodischen Grundannahmen der Dialogtheorie und das Wittgenstein'sche Vergleichsobjekt Sprachspiel (s. Wittgenstein 1967 § 130: 70) auch bei der Beschreibung von multimodalen Kommunikationsbeiträgen angewandt und diese als Abfolgen von Handlungen und Handlungssequenzen beschrieben werden, die aus realen Zügen eines Medienanbieters bestehen, der die Reaktionszüge eines Mediennutzers „überspringt“ und auf sie im Vorgriff in einem „dritten Zug“ reagiert (vgl. Schröder 2003: 30; zu dritten Zügen in Onlinekochrezepten s. Abschnitt 6.2.1). Aufgrund dieses methodischen Zugriffs werden „[d]ie Seite eines Online-Angebotes, eine Zeitungsseite oder eine Nachrichtensendung [...] nicht [als] komplexe multimodale Zeichenensembles, sondern [als] komplexe multimodale Handlungsstrukturen [aufgefasst], zu deren Umsetzung verschiedene Kommunikationsmodi eingesetzt wurden und die verschiedene dialogische Anschlusshandlungen eröffnen“ (Bucher 2013: 65, vgl. auch Heringer 1974: 20).

Die handlungstheoretische Auffassung der verschiedensten Kommunikationsmodi als Mittel zur Lösung kommunikativer Aufgaben impliziert nicht nur deren dynamischen, sondern auch kollektiven und prozessualen Charakter sowie die Annahme, dass es sich bei den jeweiligen Kommunikationsmitteln um bewährte Lösungsmuster für regelmäßig wiederkehrende kommunikative Aufgaben handelt, die sich in einer Kommunikationsgemeinschaft eingespielt haben und in ähnlichen Kommunikationssituationen zur Bewältigung der betreffenden Aufgaben wiederholt gewählt und auch erwartet werden.<sup>8</sup> Diese Muster bzw. Verwendungsweisen sind z. T. konventionalisiert, wobei sich Konventionen im Laufe der Zeit – ähnlich wie die kommunikativen Bedürfnisse einer Kommunikationsgemeinschaft – verändern können, so etwa, wenn für bestimmte kommunikative Aufgaben neue Realisierungsmittel, -muster oder -wege, wie z. B. neue (Massen)Medien, entstehen. Die Erschließung dieser Muster kann „selbst als Form des Handelns beschrieben werden, das erlernt werden muss [...] und bestimmten Handlungsbedingungen unterliegt“ (Bucher 2013: 76).

Eine weitere zentrale Annahme der funktions- und gebrauchorientierten Theorie zur Multimodalität ist die methodische Annahme, dass sich die Bedeutung und die Organisationsstruktur von Medienkommunikationen aus dem Zusammenspiel von Aspekten mehrerer aufeinander bezogener Organisationsebenen ergeben. Hierzu gehören nach Bucher (2013: 74 f.): „die funktionale Ebene“, „die Formatebene“, „die zeitlich-sequenzielle Ebene“, „die thematisch-inhaltliche Ebene“, „die lexikalisch-grammatische Ebene“, „die audio-visuelle Ebene“, „die Design-Ebene“, „die räumlich-kompositionelle Ebene“ sowie „die intermodale Ebene“. Als weitere bei der Beschreibung von Kommunikationsbeiträgen zu berücksichtigende Aspekte nennt Bucher (ebenda) die Kommunikationsprinzipien, nach denen sich die kommunikativ Handelnden richten, sowie das gemeinsame Wissen der Kommunikationspartner.<sup>9</sup> Kommunikationsbeiträge aus der Sicht der funktions- und gebrauchorientierten Theorie zur Multimodalität zu beschreiben, bedeutet die für ihre Organisation spezifischen Aspekte und Ebenen in ihrem Zusammenwirken zu beschreiben und ggf. zu erklären. Zentral sind hierbei die folgenden Fragen:

---

<sup>8</sup> Zur Entstehung von Textmustern s. Beckmann/König 1995.

<sup>9</sup> Viele dieser Aspekte finden sich in der dynamischen Texttheorie als sog. Parameter der Textorganisation wieder (vgl. v. a. Fritz 2013, vgl. auch Gloning 2008).

- (i) Welche kommunikativen Aufgaben werden von den einzelnen Kommunikationsmitteln bzw. -modi erfüllt?
- (ii) Welche intermodalen Relationen lassen sich beobachten?<sup>10</sup>
- (iii) Wie kann die Kohärenz von nonlinearen multimodalen Kommunikationsangeboten von deren Nutzern hergestellt und von deren Produzenten sichergestellt werden?

Diese Betrachtungsweise von Kommunikationsmitteln erlaubt es, nicht nur den Anforderungen der „multimediale[n] poli-semiotische[n] Medienlandschaft“ (Bucher 2013: 52) mit ihren „neue[n] interaktive[n] und dynamische[n] Kommunikationsformen“ (ebenda 52) gerecht zu werden. Sie erweist sich auch – wie z. B. Fritz 2013, Gloning 1995 oder Bucher 2001 und 2013 gezeigt haben – als fruchtbar bei der Diagnose, Beschreibung und Klassifizierung von Qualitätsproblemen von Kommunikationsbeiträgen, da sich viele dieser Probleme von den einzelnen Organisationsebenen und -aspekten der jeweiligen Beiträge ableiten lassen. Geht man mit Bucher 2013 davon aus, dass Onlineangebote multimodale Kommunikationsmittel sind, so kann man annehmen, dass jeder Aspekt ihrer Organisation verstehensrelevant ist und einen möglichen Ansatzpunkt für ein Qualitätsproblem, ggf. auch für Optimierungsvorschläge, darstellt.<sup>11</sup> An dieser Stelle setzt der vorliegende Beitrag an, indem die handlungstheoretische Perspektive und die Beschreibungsmittel der funktions- und gebrauchorientierten Theorie zur Multimodalität für die linguistische problemorientierte Analyse der Qualität von Kochrezepten im WWW nutzbar gemacht werden.

Dabei wird in zwei Schritten vorgegangen: Um qualitätsrelevante Problembereiche und -aspekte der Kochrezepte im Web aufzudecken, werden in einem ersten Schritt Forenbeiträge und Rezeptkommentare der Nutzer analysiert. Anschließend werden ausgewählte Onlinekochrezepte im Hinblick auf die in den Nutzereinträgen genannten Qualitätsaspekte und -probleme untersucht. Eine derartige Methodenkombination hat sich bereits bei der Untersuchung der Qualität von Kommunikationsbeiträgen in analogen und digitalen Medien bewährt und wird wegen ihrer Effektivität in der einschlägigen Fachliteratur zur Evaluation von Webangeboten empfohlen (s. z. B. Schweibenz/Thissen 2003, vgl. auch Dynkowska 2010).

#### 4. Korpus

Das untersuchte Material umfasst 70 moderne Kochrezepte sowie mehrere Foreneinträge und Rezeptkommentare der Nutzer aus dem WWW. Dabei handelt es sich um:

- (i) jeweils zehn Kochrezepte und mehrere Nutzereinträge aus den hochfrequent genutzten, kostenlos zugänglichen Kochportalen [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de), [www.daskochrezept.de](http://www.daskochrezept.de) und [www.rezeptewiki.org](http://www.rezeptewiki.org), in denen sowohl Koch- und Schreibnovizen als auch -profis als Kommunikationspartner agieren, d. h. Kochrezepte einstellen und lesen sowie miteinander in Kontakt treten können,
- (ii) jeweils zehn Kochrezepte aus den ebenso kostenlos zugänglichen Webseiten der TV-Köche Johann Lafer (s. <http://lafer.rezepte.msn.de>) und Tim Mälzer (s. <http://www.tim-maelzer.info>) sowie

<sup>10</sup> Bucher (2013: 67) spricht von einer „multimodale[n] Orchestrierung“.

<sup>11</sup> Der Zusammenhang zwischen der Verständlichkeit der Kochrezepte, den darin verwendeten sprachlichen Mitteln und dem Adressatenwissen wurde in Abschnitt 1 exemplarisch gezeigt.

(iii) den Verlagswebseiten [www.essen-und-trinken.de](http://www.essen-und-trinken.de) und [www.lecker.de](http://www.lecker.de).<sup>12</sup>

Kochrezepte auf Webseiten der Lebensmittelhersteller, privaten Homepages, touristischen Webseiten etc. wurden nicht berücksichtigt. Ebenso unberücksichtigt bleiben die Integration der Kochrezepte – vorwiegend als Rezeptsammlungen bzw. -datenbanken – in komplexe Strukturen von Online-Angeboten rund um das Thema Kochen und Ernährung, sog. Koch- oder Kochrezeptportale, sowie ihre Einbettung in die Homepages der TV- bzw. Sterneköche und die Verlagswebseiten.

## 5. Kommunikationsprinzipien als Qualitätskriterien für Kommunikationsbeiträge

Neben der Orientierungshilfe beim eigenen kommunikativen Handeln dienen Kommunikationsprinzipien als wichtige Kriterien beim Bewerten der Qualität von (eigenen und fremden) Kommunikationsbeiträgen. „Solche Qualitätskriterien kommen in unterschiedlicher Form zum Tragen. Man kann sich selbst an Prinzipien orientieren, um richtig, erfolgsversprechend, sozial akzeptabel etc. zu reden. Man kann Einwände gegen die sprachlichen Handlungen des Partners machen oder ihm Ratschläge geben, an welchen Prinzipien er sich orientieren sollte. Und schließlich kann man die sprachlichen Handlungen bzw. Texte Dritter kritisieren oder rechtfertigen. Prinzipien spielen also eine Rolle bei der erfolgreichen Praxis des Einzelnen, bei der Vermittlung von Verfahren erfolgreicher Praxis an andere und bei der Kritik des Sprachgebrauchs.“ (Fritz 1994: 196)

Kommunikationsprinzipien sind kultur-, sozialgruppen-, rollen-, kommunikationsform-, -modus-, zeit- etc. -spezifisch. Sie sind u. a., da sie z. T. unbewusst befolgt werden, mit Hilfe von Umfragen, Interviews o. ä. schwer ermittelbar. Will man feststellen, welche Kommunikationsprinzipien zu einer bestimmten Zeit in einer bestimmten Kultur, sozialen Gruppe etc. für eine bestimmte Kommunikationsform, z. B. für moderne deutsche Onlinekochrezepte gelten, so muss man sich anderer Methoden bedienen. Aufschlussreiche Hinweise darauf liefern die Anforderungen der Kommunikationsteilnehmer an die jeweiligen Kommunikationsformen, ihr Lob für das Einhalten und ihre Einwände gegen das Nichteinhalten der betreffenden Kommunikationsprinzipien, ihre Optimierungsvorschläge sowie Fragen an andere Kommunikationsteilnehmer, wie sie sich z. B. in diversen Internetforen finden.

Analysiert man die Nutzereinträge in Kochrezeptportalen, dann zeigt es sich, dass moderne deutsche Onlinekochrezepte im Hinblick auf die folgenden Aspekte bewertet werden: Verständlichkeit, Genauigkeit, Explizitheit, Anschaulichkeit, Vollständigkeit, Relevanz, Umfang, Übersichtlichkeit/Layout, Reihenfolge der Angaben sowie thematischer Zusammenhang zwischen diesen. Die im Zusammenhang mit diesen Aspekten von den Nutzern implizit oder explizit geforderten Kommunikationsprinzipien sind: Das Prinzip der:

- (i) Verständlichkeit
- (ii) Genauigkeit
- (iii) Explizitheit
- (iv) Anschaulichkeit

---

<sup>12</sup> Aus jedem der genannten Portale/jeder der genannten Webseiten wurden je zwei Kochrezepte aus den folgenden thematischen Gruppen ausgewählt: Suppen, Fleisch, Fisch, Saucen und Backwerk.

- (v) Vollständigkeit
- (vi) Relevanz
- (vii) Kürze
- (viii) Übersichtlichkeit
- (ix) chronologischen Abfolge
- (x) thematischen Nähe

In Bezug auf welche Aspekte des globalen Aufbaus und der sprachlichen Gestalt der Onlinekochrezepte die betreffenden Prinzipien eingeklagt werden, wird im nächsten Abschnitt exemplarisch gezeigt.

## 6. Ausgewählte Qualitätsprobleme der Onlinekochrezepte und Optimierungsmöglichkeiten

Im Folgenden werden ausgewählte Qualitätsprobleme von Onlinekochrezepten, die die Nutzer der Kochrezeptportale in ihren Foreneinträgen und Kommentaren zu den Kochrezepten thematisieren, sowie einige Optimierungsmöglichkeiten aufgezeigt. Der Fokus des Interesses liegt auf Qualitätsproblemen im Bereich des globalen Aufbaus und im Bereich der sprachlichen Gestalt der Onlinekochrezepte.

### 6.1 Qualitätsprobleme im Bereich des globalen Aufbaus

Betrachtet man den globalen Aufbau von Onlinekochrezepten aus kommunikativer Perspektive, dann lassen sich in diesen regelmäßig wiederkehrende funktional-thematische Bausteine (Texte, Bilder, Videos etc.) unterscheiden, mit denen die Teil-Handlungen der komplexen kommunikativen Handlung 'beschreiben, wie ein bestimmtes Gericht zubereitet wird' und ggf. die Teil-Handlungen der ebenso komplexen Handlung 'vormachen, wie das betreffende Gericht zubereitet wird' sowie die in ihrem Rahmen zu erledigenden kommunikativen Aufgaben vollzogen werden. Typische Textbausteine eines Onlinekochrezepts, die im Zuge der Beschreibung der Gerichtszubereitung realisiert werden, sind: die 'Angabe des beschriebenen Gerichts', die 'Angabe der Zutaten', die 'Beschreibung der Zubereitung' mit den 'Angaben der Arbeitsschritte', die 'Angabe der Portionen', die 'Angabe der Zubereitungszeit', die 'Angabe des Schwierigkeitsgrades der Zubereitung' sowie die 'Angabe der Beilagen'.<sup>13</sup>

Neben dem Beschreiben ist das Vormachen ein bewährtes Handlungsmuster beim Anleiten, so z. B. – wie aus zahlreichen Kochsendungen bekannt – beim Anleiten zur Gerichtszubereitung. Man kann jemanden zur Zubereitung eines bestimmten Gerichts anleiten, indem man beschreibt, wie dieses zubereitet wird, oder indem man die Zubereitung des betreffenden Gerichts vormacht. Man kann die beiden Handlungen auch miteinander kombinieren und sie gleichzeitig oder nacheinander ausführen, indem man z. B. in einem Kochrezept beschreibt und gleichzeitig oder danach auf einem oder mehreren Bildern oder in einem Onlinevideo zeigt, wie die einzelnen Zubereitungsschritte ausgeführt werden. Auf die Kombination der beiden Handlungsmuster geht die Präsenz von (audio-)visuellen Bausteinen in Onlinekochrezepten zurück.

---

<sup>13</sup> Von den funktional-thematischen Bausteinen der Onlinekochrezepte sind diverse Seitenelemente wie z. B. Werbung, Druck-, Speicher- oder Empfehlungsbuttons zu unterscheiden, die andere kommunikative Funktionen erfüllen als Kochrezepte. Diese Elemente sind nicht Gegenstand der Analyse.

Für die Art und z. T. auch die Anzahl von funktional-thematischen Bausteinen, die in den analysierten Onlinekochrezepten realisiert werden, sind v. a. drei Faktoren maßgeblich:

- (i) die grundlegende Funktion der Kochrezepte, die als „eine Art von Steuergröße“ (Gloning 2008: 62) bestimmte kochrezeptkonstituierende Bausteine „vorgibt“ und diverse kochrezeptspezifische Bausteine zulässt („Vorgaben“ und „Freiräume“ [Schröder 2003: 169] seitens der Funktion des Texttyps),
- (ii) die Vorgaben und Freiräume seitens der Portale bzw. Verlagsredaktionen<sup>14</sup> (Vorauswahl und ggf. Einrichtung der Bausteine) und
- (iii) die Entscheidung der Kochrezeptproduzenten, welche dieser Bausteine bei der Kochrezeptproduktion von diesen gewählt und realisiert werden (endgültige Auswahl und Realisierung der Bausteine).

Alle drei Faktoren hängen miteinander zusammen, wobei die grundlegende kommunikative Funktion der Kochrezepte 'beschreiben, wie ein bestimmtes Gericht zubereitet wird', eine zentrale Rolle spielt.<sup>15</sup> Aufgrund dieser Funktion stellen die 'Angabe des beschriebenen Gerichts', die 'Angabe der Zutaten' und die 'Beschreibung der Zubereitung' prototypische Grundbausteine der Kochrezepte dar. Die Realisierung solcher textlicher Bausteine wie die 'Angabe der Portionen', die 'Angabe der Zubereitungszeit', die 'Angabe des Schwierigkeitsgrades der Zubereitung' etc. sowie diverser (audio-)visueller Bausteine, die auch als Erweiterungsbausteine bezeichnet werden können, ist dagegen variabel (s. Abschnitt 6.1.1, s. auch Wolańska-Köller 2010: Kapitel 5). Welche funktional-thematischen Bausteine in einem Onlinekochrezept realisiert werden, hängt zum einen von den Vorgaben und ggf. Freiräumen seitens der Administratoren der Kochportale oder der Verlagsredakteure ab, die aufgrund ihres Wissens um die betreffenden Bausteine sowie ihrer Einschätzung bezüglich deren Relevanz für die Nutzer/Leser bestimmte Grundbausteine vorgeben und mögliche Erweiterungsbausteine vorsehen. Damit wird den Rezeptproduzenten eine Art „Baukasten“ (Schröder 2003: 240) zur Verfügung gestellt, aus dem diese bei der Kochrezeptproduktion bestimmte Bausteine schöpfen und mit Inhalten füllen können.<sup>16</sup> Zum anderen sind Art und Anzahl der Bausteine von Onlinekochrezepten davon abhängig, welche Bausteine die Rezeptproduzenten aufgrund ihres Wissens um die Inhalte der betreffenden Bausteine,<sup>17</sup> ihrer Einschätzung bezüglich deren Relevanz für die Rezipienten, ihrer technischen Ausrüstung (z. B. Kamera), etc. aus dem ihnen bereitgestellten Baukasten gewählt und tatsächlich realisiert haben.

Anders als bezüglich der Art von funktional-thematischen Bausteinen gibt es für deren Sequenzierung, Gliederung und Verknüpfung keine Vorgaben seitens der kommunikativen

---

<sup>14</sup> An der Wahl von funktional-thematischen Bausteinen der Onlinekochrezepte des TV-Kochs Tim Mälzer ist z. B. der Mosaik-Verlag insofern beteiligt, als die jeweiligen Kochrezepte eins zu eins aus seinem gedruckten Kochbuch „Greenbox“ übernommen wurden. Diese Quelle gibt Tim Mälzer in einigen seiner Onlinekochrezepte an. Gleiches gilt für die analysierten Kochrezepte auf der Verlagswebseite [www.lecker.de](http://www.lecker.de) und der Verlagswebseite [www.essen-und-trinken.de](http://www.essen-und-trinken.de), die aus diversen Ausgaben der gleichnamigen Zeitschriften übernommen wurden.

<sup>15</sup> Auf der Grundlage dieser Funktion können Kochrezepte weitere Funktionen erfüllen, so z. B. die anleitende, die informative oder die Erinnerungsfunktion (s. Abschnitt 6.1.1, s. auch Gloning 2002: 524 f., Fritz 2013: 464 oder Wolańska-Köller 2010: Kapitel 4).

<sup>16</sup> Zum „Baukasten“-Modell s. Schröder 2003.

<sup>17</sup> Als Beispiele für funktional-thematische Bausteine, die aufgrund des fehlenden Wissens der Rezeptproduzenten in Onlinekochrezepten seltener vorkommen als in Kochrezepten in Printmedien, nennen Eckkrammer/Eder (2000: 231 f.) 'Angaben zu Nährwerten' sowie 'Angaben zur Herkunft des beschriebenen Gerichts'.

Funktion der Kochrezepte.<sup>18</sup> Diese Organisationsaspekte sind zum einen von bestimmten seit Jahrhunderten bewährten Mustern und Nutzungsformen der Kochrezepte sowie Kommunikationsprinzipien (vgl. Wolańska-Köller 2010: Abschnitt 5.2), zum anderen durch die Einstellungen und Empfehlungen der Administratoren der Kochportale oder der Verlage geprägt, durch die die Einheitlichkeit der Kochrezepte, das Corporate Design etc. gewährleistet werden sollen.

Ähnlich individuell wie die Einschätzung der Administratoren der Kochportale, der Verlagsredakteuren und der Rezeptproduzenten bezüglich der Relevanz von thematisch-funktionalen Bausteinen der Onlinekochrezepte für deren Nutzer sind die Erwartungen und Qualitätsanforderungen, die letztere an den globalen Aufbau der Kochrezepte stellen. Die Analyse zeigt, dass die von den Nutzern thematisierten Anforderungen und Qualitätsprobleme im Bereich des globalen Aufbaus von Onlinekochrezepten v. a. fünf Aspekte betreffen: 1. das Fehlen, 2. das Vorkommen, 3. die Sequenzierung, 4. die Gliederung und 5. die Verknüpfung von funktional-thematischen Bausteinen. Die jeweiligen Probleme lassen sich auf das Nichteinhalten der folgenden Kommunikationsprinzipien zurückführen: Vollständigkeit, Relevanz, Kürze, Übersichtlichkeit, chronologische Abfolge und thematische Nähe. Diese Prinzipien werden von den Nutzern der Kochrezeptportale sowohl bei der Produktion von Kochrezepten befolgt als auch bei deren Rezeption gefordert. Sie dienen auch als Qualitätskriterien bei der Bewertung von Onlinekochrezepten, wobei es in Bezug auf die jeweiligen Organisationsaspekte unterschiedliche Nutzerpräferenzen geben und zu Prinzipienkonflikten kommen kann. Dies soll an ausgewählten Beispielen exemplarisch gezeigt werden.

### *6.1.1 Fehlen und Vorkommen von funktional-thematischen Bausteinen*

Eines der Qualitätskriterien, die von den Nutzern der Kochportale im Zusammenhang mit dem globalen Aufbau der Kochrezepte, in der Regel implizit, eingeklagt werden, ist das Kriterium der Vollständigkeit. Für Ärger und Verwirrung sorgen v. a. das Fehlen von Zutaten in der 'Angabe der Zutaten', die in der 'Beschreibung der Zubereitung' genannt werden, und vice versa, vgl.:

- (2) Was mich aber auch ärgert, sind Zutaten, die in der Zutatenliste fehlen und dann irgendwo in der Zubereitung auftauchen und ich frage mich - **\*\*hallo wo kommen die denn her?\***

Aber ich denke, die Qualität der Rezepte ist nicht mehr so wie früher, wo Bücher mehrfach Korrektur gelesen wurden.

Im zeitalter von billig-schneller-billiger muss man halt Abstriche machen.

*16.05.2008, 17:44; Padora*

- (3) Ich habe heute alle Zutaten gekauft, um an Weihnachten die erste Gans meines Lebens zu machen.

In der Zutatenliste steht, dass Gänsefond und kochendes Wasser nötig ist.

Ich hab jetzt nochmal alles durchgelesen.

In der Zubereitung steht nichts mehr von dem Fond. Wann kommt der denn zum Einsatz?

*20.12.2012, 21:05; esreig*

---

<sup>18</sup> Schröder (2003: 196) spricht in diesem Zusammenhang von „Spielräumen“ für die (Text)Strukturierung.

Bemängelt wird auch das Fehlen der folgenden Angaben und der ihnen entsprechenden funktional-thematischen Bausteine: Maß- und Mengenangaben, temporale Angaben, Angaben von Hitzegraden und -arten, Angaben zur Anzahl der Portionen, Angaben zur Beschaffung von Zutaten, z. T. auch Angaben alternativer Zutaten und Angaben der Beilagen, vgl.:

- (4) Was mir als Laie fehlt, sind ca. Angaben für Gewürze z. B. bei Basilikum, Thymian und andere spezielle Gewürze.

*07.01.2006, 17:12; Rebeilnie*

- (5) ich möchte gleich eine Pizza selber backen. Leider steht bei den Rezepten nicht auf wie viel Grad man sie backen soll. Habe sie normalerweise immer so auf 175-200 Grad gemacht. Nun habe ich grad gelesen dass die Pizza am besten im Steinofen wird, wegen der hohen Temperatur von 300 Grad.  
Demnach müsste ich die Pizza ja bei 250 Grad backen. Aber verbrennt sie dann nicht? Auf wie viel Grad backt ihr die Pizza im normalen Ofen??

*13.05.2010, 11:16; Damali*

Als weitere textliche Angaben, die ein Teil der Nutzer von Kochportalen vermisst, nennt Donalies (2011: 196 ff.) 'Angaben zur Zutatenspezifizierung', 'Begründungen für die Arbeitsschritte' sowie 'Angaben zur Verwendung und Haltbarkeit der beschriebenen Gerichte'.

Ein expliziter Nutzerwunsch nach der Einbindung von Kochvideos in Kochrezepte findet sich zwar in keinem der analysierten Nutzereinträge. Ist jedoch die Beschreibung der Zubereitung nicht anschaulich genug, werden die Rezeptautoren gelegentlich um das Versehen ihrer Rezepte mit Bildern von bestimmten oder allen Arbeitsschritten gebeten. (Zu Fotostrecken in Onlinekochrezepten s. Abschnitt 6.2.4.)

Die Analyse zeigt, dass die Präferenzen der Nutzer bezüglich der Realisierung sowohl textlicher als auch (audio-)visueller Bausteine der Kochrezepte sehr unterschiedlich und auf den ersten Blick miteinander unvereinbar sind. Während sich die einen Nutzer Angaben zu diversen Aspekten des beschriebenen Gerichts, seiner Zutaten etc. wünschen, finden andere Nutzer die betreffenden Informationen irrelevant und damit überflüssig oder sogar störend. Einige fordern explizit das Einhalten des Prinzips der Kürze<sup>19</sup> sowie des Prinzips der Übersichtlichkeit und damit Kochrezepte, die nur aus Grundbausteinen bestehen, vgl.:

- (6) Kochen und Backen hat ne ganze Menge mit Logistik zu tun, die man selbst im Kopf anstellen muss. Wollte man das in allen Rezepten berücksichtigen, würden die nervig lang werden. Kochbücher für Anfänger machen das oft, da ists auch sinnvoll. Mich würde das stören, ich möchte Rezepte so knapp und übersichtlich, wie möglich.

*16.05.2008, 09:25; Kath13*

Auch zur Relevanz der visuellen Bausteine, so z. B. zur Relevanz von Bildern der einzelnen Phasen des Zubereitungsprozesses sowie des fertigen Zubereitungsprodukts, sind die Meinungen der Nutzer geteilt. Für die einen sind diese eine große Hilfe, für die anderen irrelevant und ein Störfaktor für die Übersichtlichkeit der Kochrezepte, vgl.:

---

<sup>19</sup> Die Forderung nach dem Einhalten des Prinzips der Kürze ist – ähnlich wie das Einklagen des Prinzips der chronologischen Abfolge bei der Angabe der Arbeitsschritte (s. Abschnitt 6.1.2) – auf eine der weiterführenden Funktionen von Kochrezepten, nämlich die einer Anleitung zur Gerichtszubereitung, und die damit verbundene Praxis des Lesens von Kochrezepten und der parallelen Ausführung der darin angegebenen Arbeitsschritte zurückzuführen.

- (7) auch wenn ich schon seit ewigen Zeiten koche.....wenn ich in einem Thread ein Rezept finde, was ich nicht kenne, finde ich Fotos dazu schon sehr hilfreich. Die Roulade von Alberto heute ohne Fotos wäre nichts gewesen.

*05.02.2007, 11:57; muuda*

- (8) Es gibt ja bei den Rezeptbildern öfter mal User, die den kompletten Koch-/Backvorgang fotografieren, von den Zutaten angefangen, über das Zusammenrühren und Kochen/Backen bis hin zum fertigen Produkt. Das sind manchmal bis zu 10 Bilder. Für ein Kochbuch mag das ja schön und gut sein, aber ich finde das hier beim CK nicht so schön, da ein Rezept – finde ich – unübersichtlich wird. Mir persönlich ist es wichtig, das Produkt auch mal fertig zu sehen, die Herstellungsbilder sind überflüssig.

*04.02.2007, 20:30; magicsylvi*

Wiederum andere machen darauf aufmerksam, dass die Frage der Relevanz von funktional-thematischen Bausteinen der Kochrezepte – in diesem Fall der Fotostrecken – nicht losgelöst von deren Inhalt sowie Wissen der potentiellen Nutzer betrachtet werden sollte, vgl.:

- (9) mich stören die vielen Bilder, die ich OFT für überflüssig halte, auch. Nicht alle wohl-gemerkt, denn bei komplizierten Rezepten finde ich 1–2 Zusatzbilder, die einen WICH-TIGEN Bearbeitungsschritt zeigen, sehr sinnvoll.

Garnix anfangen kann ich mit diesen urlangen Serien-Fotografieren, angefangen von einer rohen Kartoffel über die Suppe, wie sie im Topf kocht! Sowas ärgert mich auch, da es wirklich die Rezeptbilder lang und unübersichtlich macht.

Ich gucke mir auch lieber das fertige Endprodukt auf dem Teller an.

*05.02.2007, 07:24; AnjaInge*

- (10) magicsylvi, da nicht jeder, der zu kochen anfängt, die einzelnen Schritte kennt, finde ich diese Vorgänge sehr wichtig. Und bedenke, für viele ist der CK der Kochbuchersatz. Sie lernen das Kochen hier, haben oft genug aus verschiedenen Gründen bisher gar nichts davon mitgekriegt, woher also sollen sie die Anleitungen nehmen?

Ehrlich gesagt finde ich oft das fertige Produkt gar nicht sooo aussagekräftig. Und fürs Kochen selber hilft es einem eigentlich wenig.

*04.02.2007, 20:30; Kyri*

In diesem Zusammenhang fragt Donalies (2011: 195): „Was davon ist für Kochrezeptleser wesentlich, was kann oder sollte sogar weggelassen werden? Welche Informationen genau muss ein Rezept enthalten, damit es funktioniert?“ Die erste dieser Fragen hängt sehr eng mit der in Beleg 6 und Beleg 10 angesprochenen Mehrfachadressierung der Onlinekochrezepte und der Frage zusammen, welches Wissen bei diversen Adressaten der Onlinekochrezepte vorausgesetzt werden kann und welches in diesen oder an einer anderen für die Nutzer gut zugänglichen und auch gut erkennbaren Stelle eingeführt bzw. gesichert werden muss. Die Einschätzung des Wissens der Adressaten von Kommunikationsbeiträgen ist, auch wenn diese bekannt sind, keine einfache Aufgabe, im Falle von Onlinekochrezepten, die von unbekanntem, sehr heterogenen Adressatengruppen rezipiert werden, nahezu unmöglich.<sup>20</sup> Ähnlich verhält es sich mit der Einschätzung von Interessen, Lese- und Nutzungsgewohnheiten der Nutzer sowie Nutzungsformen der Kochrezepte, die nicht nur unterschiedlich sein, sondern auch in Widerspruch zueinander stehen können. Das Prinzip der Relevanz ist also – ähnlich wie das Prinzip der Vollständigkeit – vage. Relevant für einen Nutzer ist jede Information, die

---

<sup>20</sup> Bucher (2013: 56) spricht von der Loslösung der „Kommunikation aus einer kalkulierbaren Rezeptionssituation heraus“.

ihn zum kommunikativen Erfolg führt. Die Art dieser Information ist nicht nur nutzer-, sondern auch rezept- und nutzungsspezifisch. Für den einen Nutzer können es in einem Kochrezept z. B. Einkaufstipps sein, in einem anderen Rezept aber Hinweise zur Haltbarkeit bestimmter Zutaten o. ä. Ein anderer Nutzer kann diese Informationen überflüssig finden und sich z. B. für die Herkunft des beschriebenen Gerichts interessieren.

Neben der anleitenden Funktion können Kochrezepte – wie in Fußnote 15 erwähnt – auch andere kommunikative Funktionen erfüllen. Sie können z. B. vor, nach oder unabhängig von der Gerichtszubereitung dazu genutzt werden, um sich über bestimmte Aspekte des beschriebenen Gerichts, andere Zubereitungsvarianten etc. zu informieren (vgl. Langer 1995: 269) oder diese ins Gedächtnis zu rufen (vgl. Fritz 2013: 464). Aufgrund dieser Funktionen werden an Kochrezepte z. T. andere Anforderungen gestellt als die, die sich aufgrund deren anleitender Funktion ergeben. Während Nutzer, die Kochrezepte hauptsächlich als Anleitungen zur Gerichtszubereitung während dieser heranziehen, deren Kürze und Übersichtlichkeit fordern, plädiert ein anderer Teil der Nutzer für die Erweiterung der reinen Beschreibung der Zubereitung um diverse mit ihr zusammenhängende Informationen (vgl. auch Cölfen 2007).

Vor dem Hintergrund der Mehrfachadressierung der Onlinekochrezepte sowie der so heterogenen Nutzerwünsche bzw. -anforderungen ergeben sich zwei weitere Fragen: Sind Kochrezepte, die für alle oder zumindest für die meisten potentiellen Nutzer Relevantes enthielten, überhaupt denkbar? Lassen sich das Prinzip der Vollständigkeit, das Prinzip der Kürze und das Prinzip der Relevanz gleichzeitig einhalten? In Bezug auf Kochrezepte in Printmedien müssten die beiden Fragen wohl negativ beantwortet werden. Bei Onlinekochrezepten besteht aber die Möglichkeit, für unterschiedliche Nutzertypen unterschiedliche Pfade vorzusehen, z. B. indem man einen Anzeigefilter und/oder Anzeigeoptionen einrichtet und bestimmte Informationen, z. B. solche, die nicht zur Zubereitungsbeschreibung im engeren Sinne gehören, in Form von fakultativ anzeigbaren Bausteinen bereitstellt. Würde man diese Möglichkeit nutzen, so könnten z. B. solche Erweiterungsbausteine wie 'Angaben zur Herkunft des Gerichts', 'Angaben zum Einkauf der Zutaten', 'Angaben von Beilagen' etc. von den daran interessierten Nutzern, z. B. per Mausklick, eingeblendet, von anderen aber ignoriert werden. Auch ein und derselbe Nutzer könnte sich je nach Kochrezept, Wissensstand, Zubereitungsstadium, Interesse, aber auch in Abhängigkeit davon, ob er ein bestimmtes Rezept zum ersten oder bereits zum wiederholten Male zur Erinnerung liest, die für ihn relevanten Informationen mal ein-, mal ausblenden und damit auch die Rezeptlänge individuell bestimmen. Eine solche flexible nutzerdefinierte Anzeige von Kochrezepten, die in ähnlicher Weise von Cölfen (2007: 91) vorgeschlagen wurde, entspräche nicht nur den unterschiedlichen Anforderungen diverser Nutzer(typen) und Nutzungsformen der Kochrezepte, sondern käme auch dem Umfang und der Übersichtlichkeit der letzteren zugute. Sie findet sich leider in keinem der analysierten Kochrezepte, was insofern verwunderlich ist, als sie eine gängige Organisationsform von Webangeboten darstellt.

Die von Donalies (2011: 195) gestellte Frage, „[w]elche Informationen genau [...] ein Rezept enthalten [muss], damit es funktioniert?“, könnte man auch wie folgt formulieren: Welche Informationen muss ein Kochrezept enthalten, damit es seine kommunikative(n) Funktion(en) erfüllt? Eine der weiterführenden Funktionen von Kochrezepten besteht – wie oben in diesem Abschnitt erwähnt – darin, die Nutzer zur Zubereitung bestimmter Gerichte anzuleiten, indem man die Zubereitung der betreffenden Gerichte beschreibt. Bei der

kommunikativen Handlung 'beschreiben, wie ein bestimmtes Gericht zubereitet wird' handelt es sich um eine komplexe Handlung, die aus mehreren einfachen und komplexen Teil-Handlungen besteht. Dazu gehören v. a. das Angeben, um welches Gericht es sich handelt, das Angeben, welche Zutaten für die Zubereitung des betreffenden Gerichts benötigt werden, das Angeben von Arbeitsschritten, in denen die jeweiligen Zutaten verarbeitet werden, bei vielen Gerichten auch das Spezifizieren der Zutaten (Angaben von Mengen und Eigenschaften) und Arbeitsschritte (Angaben der Ausführungsart, -dauer und -intensität sowie Angaben von Küchenutensilien). Würde man einen Deletionstest durchführen, indem man ein beliebiges Kochrezept jeweils um bestimmte Arten dieser Angaben reduzierte, und würde man mit diversen Ergebnissen eines solchen Tests versuchen, jemanden zur Gerichtszubereitung anzuleiten, dann würde sich zeigen, dass diese ohne die 'Zutatenangaben' und die 'Angaben der Arbeitsschritte', z. T. auch ohne die genannten spezifizierenden Angaben, einem kochunerfahrenen Laien, der das Wissen über diese Angaben nicht besitzt, nicht gelingen würde. Ein auf diese Weise entstandener Kommunikationsbeitrag wäre kein Kochrezept und damit nicht als Anleitung zur Gerichtszubereitung brauchbar. Bei den Angaben zur Herkunft eines Gerichts, seiner Aufbewahrung, Beschaffung von Zutaten etc. handelt es sich dagegen um ergänzende Angaben, die zwar mit der Gerichtszubereitung thematisch zusammenhängen und im Zusammenhang mit dieser nützlich sein können, aber nicht zur Beschreibung der Gerichtszubereitung im engeren Sinne gehören. Fehlen sie in einem Kochrezept, so ist dieses zwar weniger informativ, aber nicht unvollständig.

### *6.1.2 Sequenzierung von funktional-thematischen Bausteinen*

Wie am Anfang des Abschnitts 6.1 erwähnt gibt es seitens der grundlegenden kommunikativen Funktion der Kochrezepte keine Vorgaben bezüglich der Sequenzierung von funktional-thematischen Bausteinen. Die Tatsache, dass bestimmte Abfolgen dieser Bausteine sowohl in gedruckten als auch in Onlinekochrezepten regelmäßig wiederkehren, ist auf diverse Kommunikationsprinzipien zurückzuführen, die z. T. seit Jahrhunderten von den Kochrezeptproduzenten befolgt werden.<sup>21</sup>

Ein schon in den ältesten Kochrezepten belegtes, für das Gelingen des Ergebnisses eines Zubereitungsprozesses nicht unwichtiges Kommunikationsprinzip, das in der Regel auch bei der Sequenzierung von funktional-thematischen Bausteinen moderner Onlinekochrezepte eingehalten wird, ist das Prinzip der chronologischen Abfolge. Diesem Prinzip folgend beginnt ein typisches modernes (wie auch älteres) Kochrezept mit der 'Angabe des beschriebenen Gerichts' und der 'Angabe der Zutaten' (diese kann auch in die 'Beschreibung der Zubereitung' integriert sein), auf die die 'Beschreibung der Zubereitung' folgt, und endet mit 'der Angabe der Beilagen', 'Beschreibungen alternativer Zubereitungsweisen' etc. Innerhalb der 'Beschreibung der Zubereitung' ist die Reihenfolge der 'Angaben der Arbeitsschritte' – entsprechend der Reihenfolge der Ausführung der betreffenden Arbeitsschritte während der Gerichtszubereitung – wie folgt: 'Angaben vorbereitender Arbeitsschritte' wie Reinigen oder Schälen von Zutaten, 'Angaben der Arbeitsschritte bei der Zutatenverarbeitung', ggf. 'Angaben zum Anrichten und Servieren' (vgl. Wolańska-Köller 2010: 161 ff.). Das Einhalten des Prinzips der chronologischen Abfolge wird insbesondere bei der Angabe der Arbeitsschritte in der 'Be-

---

<sup>21</sup> Die Frage, inwiefern diese und andere Kommunikationsprinzipien für moderne Onlinekochrezepte gelten, ist noch ein Forschungsdesiderat.

schreibung der Zubereitung' gefordert. „Die chronologische Anordnung der 'Angaben der Arbeitsschritte' darf als Ergebnis der Anpassung des globalen Textaufbaus der Kochrezepte an die Nutzungsgewohnheiten ihrer Nutzer gesehen werden. Denn man kann sich die Benutzung von Kochrezepten so vorstellen, dass der Nutzer und zugleich der potentielle Kochende eine 'Angabe des Arbeitsschrittes' nach der anderen liest und die betreffenden Arbeitsschritte gleichzeitig ausführt. Wird die Reihenfolge der Arbeitsschritte bei deren Angeben in der 'Beschreibung der Zubereitung' nicht eingehalten, dann besteht die Gefahr, dass auch die Reihenfolge der Ausführung der betreffenden Arbeitsschritte im Zubereitungsprozess nicht eingehalten und das Gelingen oder sogar das Zustandekommen des beschriebenen Gerichts gefährdet wird“ (Wolańska-Köller 2010: 164)

In den meisten analysierten Kochrezepten werden Arbeitsschritte in der Reihenfolge angegeben und ggf. auch gezeigt, in der sie während der Gerichtszubereitung ausgeführt werden sollten. Rezepte, in denen das nicht der Fall ist, sind unerwünscht, vgl. die folgende Antwort einer als Rezeptproduzentin tätigen Nutzerin auf die Einwände anderer Nutzer:

- (11) Sorry, ich hatte die Bilder eigentlich in der richtigen Reihenfolge hochgeladen, aber das System hat sie man wieder bunt durcheinander gewürfelt. 😊😞😞😞  
Das dritte sollte eigentlich das Titelbild sein!

*25.03.2008, 21:03; kruemelchen*

Auch das Nichtberücksichtigen von arbeitssparenden Maßnahmen bei der Reihenfolge der Angabe der Arbeitsschritte kann von manchen Nutzern als irritierend und „nicht effizient“ empfunden werden, vgl.:

- (12) ich ärgere mich immer wieder über Rezepte, in denen die Beschreibung nicht 'effizient' geschrieben sind.  
Damit meine ich z. B. Kuchenrezepte in denen zuerst der Teig gerührt werden soll und dann erst der E-Schnee geschlagen wird. Ich habe nur einen Mixer mit einem Paar Rührern und die müssen dann erst wieder abgewaschen werden, da sie ja dafür sehr sauber sein müssen. Umgekehrt geschrieben wäre es besser.

*16.05.2008, 09:25; Kath13*

Erfahrene Kochrezeptnutzer wissen, dass Kochrezepte vor dem Beginn der Zubereitung komplett gelesen werden sollten. Für diese Nutzer stellen zeitliche Rücksprünge bei der Angabe der Arbeitsschritte wohl kein Problem dar. Zum Teil werden sie von diesen gar nicht gemerkt, vgl.:

- (13) Hallo Kath13  
Du hast recht, das es viel praktischer ist, wenn alle Rezepte in der richtigen Reihenfolge der Zubereitung geschrieben wären... da ich immer erst bis zum Schluß lese + sowieso alles vorbereite, bevor ich loslege, ist mir das noch nie wirklich aufgefallen. Muß ich mal achten...

*16.05.2008, 15:40; sojamurmél*

Für unerfahrene Nutzer könnte den Kochrezepten – dem Beispiel der Packungsbeilagen folgend – ein Hinweis wie dieser vorangestellt werden: „Bitte lesen Sie das Rezept sorgfältig durch, bevor Sie mit der Zubereitung des darin beschriebenen Gerichts beginnen, da die Reihenfolge der Angabe der Arbeitsschritte im Rezept von der Reihenfolge deren Ausführung während der Gerichtszubereitung abweichen kann.“ Oder wie in den Foren etwas prägnanter,

aber weniger höflich formuliert: *Erst lesen, dann backen!*. Ein analoger Hinweis könnte von den Administratoren der Kochportale an die Rezeptautoren gerichtet werden: „Geben Sie bitte die Arbeitsschritte in der Reihenfolge an, in der diese während der Gerichtszubereitung ausgeführt werden. Vermeiden Sie Sätze mit *vorher* oder *zuvor*. Prüfen Sie nach dem Aufschreiben des Rezepts, ob Sie alle Arbeitsschritte in chronologischer Reihenfolge angegeben haben.“ Oder noch besser: „Kochen Sie das Gericht, dessen Zubereitung Sie beschrieben haben, Schritt für Schritt nach Ihrem Rezept selbst nach oder lassen Sie es eine andere Person nachkochen. Prüfen Sie bitte dabei, ob die Reihenfolge der Arbeitsschritte im Rezept der Reihenfolge ihrer Ausführung während der Gerichtszubereitung entspricht.“ Letzteres mag übertrieben wirken, doch nichts stellt für eine Anleitung einen besseren Prüfstein dar als ihr Ausprobieren in der Praxis. Bereits im 19. Jahrhundert warben viele Kochbuchautoren für ihre Werke mit dem Hinweis darauf, dass es sich bei den darin enthaltenen Kochrezepten um „zuverlässige und selbstgeprüfte“ (s. z. B. Davidis 1845) oder „erprobte und bewährte Rezepte“ handelte (s. z. B. Erhardt 1900).

### 6.1.3 Gliederung und Verknüpfung von funktional-thematischen Bausteinen

Onlinekochrezepte sollten – wie z. B. in Beleg 6 in Abschnitt 6.1.1 gefordert – nicht nur kurz, sondern auch übersichtlich sein. Ihre Übersichtlichkeit ist in der Regel durch eine optische Trennung der einzelnen funktional-thematischen Bausteine, deren klare thematische Kennzeichnung<sup>22</sup> sowie regelmäßig wiederkehrende Sequenzierungsmuster gewährleistet. In Rezepten, in denen bestimmte Zutaten in der 'Angabe der Zutaten' nach dem Prinzip der thematischen Nähe zu Gruppen zusammengefasst wurden, so etwa in Rezepten für Gerichte, die sich aus mehreren Bestandteilen zusammensetzen, sind auch die jeweiligen Gruppen der Zutaten innerhalb der 'Angabe der Zutaten' und die der Arbeitsschritte innerhalb der 'Beschreibung der Zubereitung' in der Regel optisch voneinander getrennt und thematisch gekennzeichnet, s. z. B. die 'Angaben der Zutaten' für *Teig* und *Verzierung* sowie die 'Angaben der entsprechenden Arbeitsschritte' im Kochrezept auf Abbildung 1 unten in diesem Abschnitt, vgl. auch Abbildung 7 in Abschnitt 6.2.3.

Diese Organisationsform von Kochrezepten wird von einem Teil der Nutzer begrüßt, wie die Reaktionen auf den in Beleg 12 zitierten Beitrag zeigen, vgl.:

- (14) kenne ich das Problem, ärgert mich auch immer. Ich trenne daher schon bei der Zutatenliste, wenn ich für andere was aufschreibe, z. B. 3 Eischnee und 3 Eigelb. [...] Mir ist – wenn's eilig ist war, eben auch schon passiert, dass die Eier schon im Teig drin waren und ich erst dann gelesen habe, dass man das Eiweiß zu Schnee schlagen sollte. Ich ärgere mich dann aber immer über mich selber, dass ich das Rezept nicht vorher gründlicher gelesen habe  
Ich brauche eben Rezepte für ganz schusslige, wo am besten jeder einzelne Schritt haarklein erklärt wird...

16.05.2008, 17:31; Drübelken

---

<sup>22</sup> Eine Ausnahme sind Bilder und Kochvideos, die meist mit keinen thematischen Angaben versehen werden.

## Honig-Ingwerschnitten

Für eine Einladung zum Adventskaffee oder einem lieben Menschen dieses Gebäck zum Geschenk machen, eignet sich dieses weihnachtlichen **Honig-Ingwerschnitten** ganz besonders...

### Zutaten

#### Teig

- 4 EL **Honig** (*Typ Wiese, Felder,...*)
- 300 g **Mehl**
- 1 Pck **Backpulver**
- 180–220 g **Zucker**
- 2 **Eier**
- 1–2 TL frischen, gemahlene**n Ingwer**
- 1 TL **Zimt**
- 60–90 g kandierter **Ingwer**

#### Verzierung

- 120 g **Puderzucker**
- 2 EL **Zitronensaft**
- 10–60 g rote **Beleg-Kirschen**

### Kochgeschirr

- 1 **Schüssel**
- 1 **Backblech** ausgelegt mit **Backpapier**

### Zubereitung

- Das Backrohr auf  175 °C **vorheizen**.
- Das Blech mit Backpapier auslegen.
- Auf einer Arbeitsfläche Mehl, Backpulver, Zucker und Gewürze geben und mit Eiern und Honig, so schnell wie möglich, einen glatten Teig herstellen.
- Die Hälfte des kandierten Ingwers unter den Teig heben.
- Den Teig auf einer mehlierten Arbeitsplatte geben, 5 mm dick **ausrollen**, auf das Blech geben und im Ofen 20–30 Min. **backen** lassen.

#### Verzierung

- Für die Verzierung Puderzucker, Zitronensaft und 2 EL Wasser zu einer Glasur verarbeiten und die noch warmen Schnitten mit dieser Glasur bestreichen.
- Die Schnitten in Rechtecke **schneiden** und mit klein geschnittenen, restlichen Belegkirschen und Ingwer bestreuen.

Abb. 1: Thematische Untergliederung der 'Angabe der Zutaten' und der 'Beschreibung der Zubereitung'<sup>23</sup>

Es gibt aber auch Nutzer, die sich gegen die Trennung der Zutaten nach Gerichtsbestandteilen bei deren Auflistung aussprechen, vgl.:

- (15) Bei dem Threadtitel dachte ich an was anderes, was mich nämlich ein bisschen ärgert: Bei mehrteiligen Rezepten muss man im CK alle Zutaten ohne irgendein Trennzeichen hintereinander schreiben. Dann steht in der Liste viermal das Wort Salz, dreimal das Wort Zucker, fünfmal Wasser usw. und die Liste wird ewig lang. Das finde ich sehr unübersichtlich. Und die Doppelungen finde ich auch doof: 1 Ei(er), Eigelb.... Und mein zweites „Ärgernis“ bei Rezepten ist es, wenn in der Zutatenliste schon ein Teil der Anweisungen mit drin steht. Ich mag das nicht, ich will die Zutaten schnell und einfach überblicken können, um ohne Bleistifhaken abchecken zu können, ob ich alles da habe.

02.08.2008, 11:44; Turandot

In Beleg 15 werden zwei Qualitätsprobleme im Bereich des globalen Aufbaus von Onlinekochrezepten angesprochen: 1. die für Kochrezepte für mehrteilige Gerichte charakteristische

<sup>23</sup> <http://www.rezeptewiki.org/wiki/Honig-Ingwerschnitten>

Untergliederung der 'Angabe der Zutaten' sowie 2. die gelegentlich innerhalb von dieser praktizierte Verknüpfung von 'Zutatenangaben' mit 'Angaben der dazugehörigen Arbeitsschritte.' Beide *Ärgernisse* sind darauf zurückzuführen, dass die der Nutzerin vorliegenden 'Angaben der Zutaten' nicht die Anforderungen der von ihr gewählten Verwendungsweise dieses Bausteins erfüllen. Die 'Angabe der Zutaten' kann zu drei unterschiedlichen Zwecken genutzt werden. Zum einen kann sie als Checkliste beim Überprüfen des Vorhandenseins der darin genannten Ingredienzien im Haushalt vor dem Beginn der Gerichtszubereitung und ggf. als Vorlage für die Erstellung einer Einkaufsliste dienen. Zum zweiten kann sie während der Bereitstellung von Zutaten vor dem Beginn der Zubereitung herangezogen werden.<sup>24</sup> Zum dritten – und das ist wohl die Hauptfunktion der 'Angabe der Zutaten' – wird diese während der Gerichtszubereitung genutzt, um Informationen darüber zu bekommen, welche Zutaten in welchen Mengen (ggf. auch mit welchen Eigenschaften) verarbeitet werden sollten. Je nach Verwendungsweise werden an die 'Angabe der Zutaten' unterschiedliche Anforderungen gestellt. Für die erste und die zweite Verwendungsweise eignet sich am besten eine 'Angabe der Zutaten', in der alle Ingredienzien und deren Mengen zusammengefasst bzw. zusammengerechnet und nicht mit den Angaben der dazugehörigen Arbeitsschritte versehen sind. Bei dieser Darstellungsart kann sich der Nutzer wohl am schnellsten einen Überblick über die benötigten Zutaten und deren Mengen verschaffen. Für die dritte Verwendungsweise ist dagegen eine nach Gerichtsbestandteilen differenzierte 'Angabe der Zutaten' nützlicher, in der die für jeden Gerichtsbestandteil notwendigen Ingredienzien und deren Mengen, ggf. auch die dazugehörigen Arbeitsschritte, separat genannt sind.

Liegen verschiedene Verwendungsweisen der 'Angabe der Zutaten' vor, so bieten sich für diese jeweils verschiedene, an die Anforderungen der betreffenden Verwendungsweisen angepasste Organisationsformen/Ansichten der 'Angabe der Zutaten' an, die vom Nutzer je nach Bedarf gewählt werden könnten. Würde man die jeweiligen Verwendungsweisen der 'Angabe der Zutaten' bei der Produktion von Onlinekochrezepten berücksichtigen, so könnte sich der Nutzer vor dem Beginn der Zubereitung zwecks Überprüfung des Vorhandenseins oder Bereitstellung von Ingredienzien die Checkliste-Ansicht anzeigen lassen, in der die Zutaten und deren Mengen unabhängig von ihrer Verwendung zusammengefasst bzw. zusammengerechnet wären. Mit dem Beginn der Zubereitung könnte er auf eine detaillierte nach Gerichtsbestandteilen untergliederte Arbeitsansicht umschalten. Eine solche Umschaltmöglichkeit ist leider in keinem der untersuchten Rezeptportale vorgesehen.<sup>25</sup>

Ein weiterer Optimierungsversuch der Kochrezepte für mehrteilige Gerichte könnte darin bestehen, 1. die 'Angabe der Zutaten' und die 'Beschreibung der Zubereitung' für jeden Gerichtsbestandteil nach dem Prinzip der thematischen Nähe zusammenzuführen und 2. dem Nutzer z. B. in Form von sowohl einzelnen als auch von mehreren aneinander gereihten aufklappbaren Teilrezepten für alle oder nur ausgewählte Gerichtsbestandteile zur Verfügung zu stellen.

---

<sup>24</sup> Mit dieser Verwendungsweise begründete bereits 1866 die Kochbuchautorin Marie Schandri die bis dato nur in vereinzelt Kochrezepten praktizierte Ausgliederung der 'Zutaten-' und 'Mengenangaben' aus der 'Beschreibung der Zubereitung' in ihrem Kochbuch (s. Schandri 1866: V f. sowie Glaser 1996 und 2002a).

<sup>25</sup> Auf der Verlagswebseite [www.lecker.de](http://www.lecker.de) wurde zwar der sog. Einkaufszettel eingerichtet. Allerdings ist dieser nicht in die einzelnen Kochrezepte eingebettet, sondern kann für ausgewählte Kochrezepte jeder Ausgabe der Zeitschrift separat abgerufen werden. Auf die Präsenz einer Einkaufsliste in der Rezept-App von Jamie Oliver weist Donalies (2011: 193) hin.

## 6.2 Qualitätsprobleme im Bereich der sprachlichen Gestalt

Ähnlich wie der globale Aufbau der Kochrezepte können die darin verwendeten sprachlichen Mittel aus funktionaler Perspektive beschrieben werden. Geht man von der grundlegenden kommunikativen Funktion der Kochrezepte aus, dann lassen sich in diesen mehrere funktionale Teilwortschätze und syntaktische Muster unterscheiden, mit denen die einzelnen Teilhandlungen der komplexen kommunikativen Handlung 'beschreiben, wie ein Gericht zubereitet wird' sowie die innerhalb von diesen zu lösenden kommunikativen Aufgaben vollzogen und die ihnen entsprechenden funktional-thematischen Bausteine realisiert werden (vgl. Gloning 2002: 535 ff.). Beispiele für funktionale Teilwortschätze moderner Onlinekochrezepte sind: der Wortschatz der Angabe des beschriebenen Gerichts, der Wortschatz der Angabe der Zutaten, der Wortschatz der Angabe der Küchenutensilien und Hilfsmittel oder der Wortschatz der Angabe der Arbeitsschritte. Beispiele für syntaktische Muster mehr oder weniger umfangreiche Nominalphrasen (z. B. *Backhendl auf süß saurem Rettichgemüse* oder *eine Prise Muskatnuss*) sowie Infinitivkonstruktionen (z. B. *Feingeschnittene Schalotten in der Butter leicht andünsten, Safran und Zitronensaft zugeben und alles gut miteinander vermischen*).<sup>26</sup>

Anders als bei der Art von funktional-thematischen Bausteinen der Onlinekochrezepte gibt es bezüglich ihrer lexikalischen und syntaktischen Form keine Vorgaben seitens der kommunikativen Funktion des Texttyps und keine Voreinstellungen seitens der Administratoren der Kochportale, sondern ggf. lediglich Hinweise darauf, dass diese grammatisch korrekt sein sollten, so z. B. bei [www.rezeptewiki.org](http://www.rezeptewiki.org), vgl.:

- (16) Der Name des Rezeptes wird im ersten Vorkommen "fettgedruckt" geschrieben. Dieser und damit auch der Artikelname sollten grammatikalisch korrekt sein. Für eine scharfe Sauce wären korrekte Namen also „Scharfe Sauce“ oder auch „Sauce, scharf“, nicht jedoch „Sauce, scharfe“!<sup>27</sup>

Dass Kochrezepte einen hohen Anteil an Substantiven und Verben aufweisen, lässt sich damit erklären, dass die Angaben der Zutaten und Angaben der Arbeitsschritte zu den zentralen Informationen bei der Beschreibung der Zubereitung gehören (vgl. Terplane-Fuhrer 1996: 95 sowie Gloning 2002: 533 f.). Die Wahl der betreffenden Substantive und Verben sowie ihrer grammatischen Form bleibt den Kochrezeptproduzenten überlassen. Bei der syntaktischen Umsetzung der einzelnen textlichen Bausteine greifen diese auf bestimmte für Kochrezepte typische syntaktische Muster zurück, so z. B. auf die oben genannten Nominalphrasen und Infinitivkonstruktionen. Die lexikalische Form der betreffenden Bausteine ist dagegen viel heterogener und stark von individuellen Faktoren geprägt wie z. B. von der sozialen und regionalen Herkunft, der Ausbildung und dem Beruf, den lebenspraktischen Kompetenzen, Erfahrungen und Interessen der Rezeptproduzenten, nicht zuletzt auch von deren Schreibkompetenz und Einschätzung der Verständlichkeit der verwendeten Ausdrücke für die Rezipienten.

Während die syntaktische Form der analysierten Onlinekochrezepte ihren Nutzern keine Verständnisprobleme zu bereiten scheint, erweisen sich Teile des darin verwendeten Wort-

<sup>26</sup> Zur syntaktischen Form moderner Onlinekochrezepte s. Donalies 2012 und Eckkrammer/Eder 2000. Für funktionale Teilwortschätze und syntaktische Muster älterer Kochrezepte s. Gloning (2002: 533–541) sowie Wolańska-Köller (2010: Kapitel 6 und 7), für syntaktische Muster in älteren Kochrezepten s. auch Ehlert 1987 und Glaser 2002b.

<sup>27</sup> <http://www.rezeptewiki.org/wiki/Rezepte-Wiki:Vorlagen>

schatzes sowie bestimmte Formulierungen als verständniserschwerend. Dazu gehören v. a. fach-, fremd- und regionalsprachliche Ausdrücke oder nur eine ihrer Verwendungsweisen sowie Ausdrücke und Ausdrucksweisen, die für die Nutzer nicht genau, explizit oder anschaulich genug sind. Die jeweiligen Qualitätsprobleme und mögliche Optimierungsvorschläge der davon betroffenen Kochrezeptstellen werden im Folgenden beschrieben.

### 6.2.1 Fach-, fremd- und regionalsprachliche Ausdrücke

Fach-, fremd- und regionalsprachliche Ausdrücke stellen eines der typischen Probleme der Verständlichkeit von Kommunikationsbeiträgen dar. In den analysierten Onlinekochrezepten kommen die betreffenden Ausdrücke in allen zentralen Wortschatzrubriken vor, so z. B. als:

- (i) Angaben des beschriebenen Gerichts: *Beaf Tatar, Bumbu Bali, Gegrilltes Carpaccio von der Maispoularde mit Wildkräutern und Brombeerchutney*,
- (ii) Angaben der Arbeitsschritte: *binden, passieren, pürieren*,
- (iii) Angaben der Zutaten: *Balsamico bianco, Kecap manis, Kemirinus*,
- (iv) Angaben der Küchenutensilien und Hilfsmittel: *Jigger, Mandoline, Tranchiermesser* oder
- (v) Angaben zur Spezifizierung der Arbeitsschritte: *eine Reduktion herstellen, zu einer feinen Julienne schneiden, zu einer Rose abziehen*.

Ihr Verstehen ist daher für das Verstehen und die Brauchbarkeit der Kochrezepte unentbehrlich. Sind die jeweiligen Ausdrücke für die Nutzer unverständlich, so wissen diese nicht, welche Zutaten sie bei der Gerichtszubereitung verwenden und/oder wie sie diese verarbeiten sollen – ein Qualitätsproblem, das zur Unbrauchbarkeit von Kochrezepten und ggf. zum Aufgeben des geplanten Koch- bzw. Backvorhabens führen kann, vgl.:

- (17) immer wieder stehe ich vor interessanten Rezepten und kann sie nicht kochen, weil mindestens eine Zutat dabei ist, von der ich im Leben noch nichts gehört habe. So auch jetzt wieder.  
Kennt jemand von Euch "Garam Masala"? Was ist das und wo bekomme ich das???  
12.07.2004, 02:34; layla
- (18) Ich habe ein Rezept entdeckt, das ich sehr gern ausprobieren möchte. Leider ist mir eine Zutat gänzlich unbekannt.  
Rezept heisst: „Buchteln mit Vanilliesosse“.  
In diesem Rezept soll ein Würfel „Germ“ aufgelöst werden. Ich weiss weder was dies ist, noch wo ich es bekomme. Ich habe bereits in verschiedenen Großmärkten nachgefragt, mit der Antwort es wäre nicht im Angebot.  
Ich danke allen, die bei der Klärung behilflich sein können.  
27.01.2001, 20:52; Anne
- (19) ich habe in einem Rezept diesen Satz gelesen und weiß nicht was das bedeutet:  
Die Masse zur Rose abziehen und die ausgedrückte Gelatine dazugeben.  
Hilfe weil sonst kann ich das Rezept nicht nachkochen.  
28.08.2008, 16:00; whopperla

Einigen Nutzern sind bestimmte Fachausdrücke zwar geläufig, aber nicht in der im Kochrezept belegten Verwendungsweise. Auch diese zeigen sich ratlos, z. T. ohne den Humor zu verlieren, vgl.:

- (20) jetzt habe ich also den Geier tot vor mir liegen, und nun lese ich, dass ich das Huhn dressieren soll???
- Nun muss ich dazu sagen, dass das Vieh schon zu Lebzeiten nicht sehr gelehrig war, ich frag mich also, was das bringen soll?

01.08.2009, 20:11; beislhur

Um Nutzerfragen wie die oben zitierten zu vermeiden, kann man die Antworten darauf schon bei der Kochrezeptproduktion im dritten Zug vorwegnehmen,<sup>28</sup> indem man die betreffenden Ausdrücke in einem Kochrezept oder an einer anderen für den Nutzer gut zugänglichen (und auch gut erkennbaren) Stelle erklärt. Erklärungen fach-, fremd- und regionaler Ausdrücke finden sich zwar in zahlreichen, jedoch nicht in allen analysierten Kochrezepten.<sup>29</sup> Die Wahl der zu erklärenden Ausdrücke scheint dabei, sogar innerhalb eines Kochrezepts, unsystematisch und willkürlich, z. T. auch wenig reflektiert zu sein, weswegen ein Teil dieser Ausdrücke unerklärt und damit für bestimmte Nutzer unverständlich bleibt. So wird – wie Beleg 18 zeigt – in einem Rezept für Buchteln die Zutat Germ genannt, aber nicht erklärt. Aus einem anderen Buchtelnrezept erfahren die Nutzer zwar, dass es sich bei Germ um *die österreichische Bezeichnung für Hefe* handelt, (in diesem Rezept findet sich auch die Erklärung für die regionalsprachliche Bezeichnung *Marillenmarmelade*), die Erklärung für die ebenso regional gebräuchliche Bezeichnung *Powidl* fehlt jedoch, vgl.:

**Teig**

- 750 g Mehl (*halb griffig, halb glatt*)
- 42 g (1 Würfel) Germ (*österreichische Bezeichnung für Hefe*)
- 120 g Butter
- 2 Eier (L oder XL)
- 2 Eigelb oder Eidotter (L oder XL)
- 200 ml Wasser
- 100 ml Vollmilch
- 70 g Zucker
- 2 Pck Vanillezucker
- 1 Pr Salz

**Füllung**

- Klassisch auf Böhmisches Art mit Inländer Rum  (*optional*) abgeschmeckte Powidl, ersatzweise Zwetschgenmarmelade
- Auf Wiener Art mit Marillenmarmelade (*österreichische Bezeichnung für Aprikosenkonfitüre*)

Abb. 2: Erklärungen ausgewählter regionalsprachlicher Bezeichnungen in Form von Klammersausdrücken<sup>30</sup>

Im folgenden Rezept wurden fast alle Zutatenbezeichnungen, auch *Wasser*, *Salz* und *Pfeffer*, mit einer mehr oder weniger notwendigen ausgelagerten Bedeutungserklärung verlinkt, nicht aber die Zutatenbezeichnung *Worcestersoße*, die vermutlich nicht jedem Nutzer bekannt ist, vgl.:

<sup>28</sup> Fritz (1982: 290) spricht in diesem Zusammenhang von Zügen, die auf Antizipation beruhen.

<sup>29</sup> Die meisten dieser Erklärungen sind in den Kochrezepten der Portale [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de), [www.daskochrezept.de](http://www.daskochrezept.de) und [www.rezeptewiki.org](http://www.rezeptewiki.org) belegt. In Kochrezepten der beiden TV-Köche sowie den Kochrezepten auf den Verlagswebseiten [www.lecker.de](http://www.lecker.de) und [www.essen-und-trinken.de](http://www.essen-und-trinken.de) kommen sie nur vereinzelt vor.

<sup>30</sup> <http://www.rezeptewiki.org/wiki/Buchteln>

Menge	Zutat	Zutaten für <input type="text" value="4"/> Portionen	BERECHNEN
1 St	Lachskopf		? ? ?
1 Bund	Suppengrün		? ? ?
1 dl	Weißwein		? ? ?
5 dl	Wasser		? ? ?
3 Prisen	Salz		? ? ?
3 Prisen	Pfeffer		? ? ?
2 Prisen	Muskatnuss		? ? ?
100 g	Lachsfilet		? ? ?
1 St	Eiweiß		? ? ?
1 Spr	Worcestersoße		? ? ?
100 ml	Sahne		? ? ?
2 St	Schalotten		? ? ?
20 g	Butter		? ? ?
1 Prise	Safran		? ? ?
1/2 St	Zitrone (ausgepresst)		? ? ?
1 St	Eigelb		? ? ?
1 EL	Kerbel		? ? ?

Mit einem Klick auf die Zutat gelangen Sie zum passenden Eintrag im Zutatenlexikon.

Abb. 3: Redundante Erklärungen für Zutatenbezeichnungen<sup>31</sup>

Die Wahl der zu erklärenden Ausdrücke ist aufgrund der Mehrfachadressierung der Onlinekochrezepte sowie der Unbekanntheit ihrer Adressaten und deren Wissen eine äußerst schwierige Aufgabe. Eine Auswahl sollte dennoch getroffen werden. Ist das nicht der Fall, so wird das Prinzip der Relevanz verletzt. Beispiele für redundante Erklärungen von Bezeichnungen für Zutaten, die im Zusammenhang mit der Nahrungsaufnahme jedem Nutzer bekannt sein sollten, so z. B. für Eier, Mehl oder Butter, finden sich in zahlreichen Kochrezepten der Portale [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de), [www.daskochrezept.de](http://www.daskochrezept.de) und [www.rezeptewiki.org](http://www.rezeptewiki.org).

Auch die Formen der Einführung fach-, fremd- und regionalsprachlicher Lexik variieren. Das Potential des Mediums Internet wird dabei – wie am Ende dieses Abschnitts gezeigt – nicht ausgeschöpft. Eine in Kochrezepten und auch in anderen Textsorten oft bevorzugte Form der Einführung fach-, fremd- und regionalsprachlicher Ausdrücke besteht darin, die betreffenden Ausdrücke zu nennen und dann zu erklären, indem man ihre allgemeinsprachlichen Äquivalente angibt, z. B.: *Bumbu Bali Eine balinesische Gewürzpaste. Ciabatta Toskanisches Weißbrot oder Parüren (Fleischstücke) von Kalb und Rind*, vgl. Abbildung 2 oben in diesem Abschnitt. Die etwas nutzerfreundlichere Form, zuerst einen allgemeinsprachlichen Ausdruck und anschließend sein fach-, fremd- oder regionalsprachliches Äquivalent anzugeben, wird etwas seltener gewählt, z. B.: *getrocknete Algen (Nori), Kreuzkümmel (Jintan) oder Palmzucker (Gula Jawa)*, vgl. Abbildung 4 unten in diesem Abschnitt sowie Abbildung 7 in Abschnitt 6.2.3.<sup>32</sup>

Daneben gibt es die häufig belegte Praxis, die potentiell unverständlichen Bezeichnungen für Zutaten, Küchengeräte etc. außerhalb von Kochrezepten zu erklären, indem man sie in

<sup>31</sup> [http://www.daskochrezept.de/rezepte/lachscremesuppe\\_1061.html](http://www.daskochrezept.de/rezepte/lachscremesuppe_1061.html)

<sup>32</sup> Beide Formen der Erklärung potentiell unverständlicher Ausdrücke sind auch in gedruckten Kochbüchern der vergangenen zwei Jahrhunderte nachweisbar.

ausgelagerten lexikonartigen Artikeln beschreibt und ggf. gleichzeitig auf einer oder mehreren Abbildung(en) zeigt, wie die betreffenden Zutaten, Küchengeräte etc. aussehen, so z. B. auf [www.rezeptewiki.org](http://www.rezeptewiki.org), wo Erklärungen in Klammern mit ausgelagerten lexikonartigen Beschreibungen von Zutaten, Arbeitsschritten etc., oft auch deren Abbildungen und Angaben zu Nährwerten, verlinkt sind, vgl. Abbildung 4 und Abbildung 5 unten in diesem Abschnitt.

Auch diese Form der Wissens Einführung findet sich in gedruckten Kochbüchern in Form von Glossaren und anderen umgebenden Texten wieder, auf die in Kochrezepten ggf. verwiesen wird. In Onlinekochrezepten fehlen solche expliziten Verweise in der Regel. Da Onlineglossare und -lexika in Form von Datenbanken vorliegen, werden die zu erklärenden Ausdrücke oft kommentarlos direkt mit ihren Erklärungen verlinkt, vgl. Abbildung 4 unten in diesem Abschnitt. Das Wissen darüber, wie Links zu erkennen sind, sowie zu welchen Artikeln sie führen können, wird dabei vorausgesetzt. Eine Ausnahme ist das Portal [www.daskochrezept.de](http://www.daskochrezept.de), in dem die Nutzer über die Funktion von Links in der 'Angabe der Zutaten' wie folgt unterrichtet werden: „Mit einem Klick auf die Zutat gelangen Sie zum passenden Eintrag im Zutatenlexikon.“, vgl. Abbildung 3 oben in diesem Abschnitt. Ein ähnlicher Hinweis findet sich auch in einigen Onlinekochrezepten von Tim Mälzer.

## Bumbu Bali

Eine balinesische Gewürzpaste.

### Zutaten

- 1 EL [Koriandersaat](#) (*Ketumbar*)
- 1 TL [Kreuzkümmel](#) (*Jintan*)
- 1 TL [Laos](#)
- 1 EL gemahlene [Kemirinnuss](#)
- 1 rote entkernte [Chilischote](#)
- 1-3 [Knoblauchzehen](#)
- 2 geschälte und halbierte [Schalotten](#)
- 1 TL [Palmzucker](#) (*Gula Jawa*)
- 2 EL [Limettensaft](#)
- 1 kleines Stück [Terasi](#)
- 2 EL [Kecap Manis](#)
- 1 TL [Salz](#)
- 1 [Kaffirlimettenblatt](#) (*Daun Jeruk Purut*)

Abb. 4: Erklärungen fremdsprachlicher Zutatenbezeichnungen in Form von Klammersausdrücken in Kombination mit verlinkten ausgelagerten lexikonartigen Zutatenbeschreibungen<sup>33</sup>

<sup>33</sup> [http://www.rezeptewiki.org/wiki/Bumbu\\_Bali](http://www.rezeptewiki.org/wiki/Bumbu_Bali)

Die **Kaffirlimette** gehört zur Familie der Rautengewächse. Die Pflanze und ihre Frucht werden auch **Kaffernlimette** genannt.

## Geschmack und Aroma

Die Kaffirlimettenpflanze riecht stark aromatisch und durchdringend [zitronenähnlich](#).

## Verwendung

Man findet die Kaffirlimette vor allem in der südostasiatischen Küche. Dabei werden meist die frischen oder getrockneten Blätter in [Curries](#) oder [Suppen](#) mitgekocht, insbesondere zu [Fisch-](#) und [Geflügelgerichten](#). Das Aroma hält sich dann besser als beim Trocknen. Die Blätter geben ein zitronenartiges Aroma ab. Nach dem Kochen werden die Blätter wieder entfernt, da sie zu zäh sind, um mitgegessen zu werden.

Man kann jedoch die Blätter in sehr dünne Streifen schneiden und dann mitessen. Außerdem lassen sich die Blätter für Gewürzpasten zerreiben.

Mitunter kocht man die Früchte, grob zerschnitten oder zerquetscht in Schmorgerichten mit. Dann entsteht aber ein bitterer Geschmack. Um dass zu vermeiden, kann man auch die äußerste Schicht der Schale abreiben. Der Geschmack entspricht dann nahezu dem der [Limettenschale](#). Diese Vorgehensweise findet sich auch in der [Kreolischen Küche](#).

## Beschaffung

Man bekommt die Blätter der Kaffirlimette bisweilen in Asialäden.

## Lagerung

- Getrocknete Blätter lassen sich trocken gut lagern, sie verlieren aber mit der Zeit an Aroma.
- Man kann die frischen Blätter auch einfrieren.

## Siehe auch

- [Wikipedia:Kaffernlimette](#)
- [Gernot Katzers Gewürzseiten](#)

**Kaffirlimette**



100 g Kaffirlimettenblätter enthalten:

Brennwert:	0 kJ / 0 kcal
Fett:	0 g
Kohlenhydrate:	0 g
Eiweiß:	0 g
Cholesterin:	0,0 mg
Ballaststoffe:	<i>keine Angabe</i>

[Rezepte, die diese Zutat verwenden](#)

Abb. 5: Ausgelagerte lexikonartige Beschreibung einer Zutat<sup>34</sup>

<sup>34</sup> <http://www.rezeptewiki.org/wiki/Zutat:Kaffirlimette>

Seltener werden umfangreichere Erklärungen potentiell unverständlicher Ausdrücke direkt in den Kochrezepttext eingebettet, so z. B. die Erklärung des Arbeitsschrittes *Butter klären* in die 'Beschreibung der Zubereitung' des folgenden Kochrezepts:

Zubereitung von Limetten-Chili-Hollandaise zu Filetsteak und Pankokartoffeln

- 1 Für die Kartoffeln den Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller). Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren. Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. Würzöl, Kartoffeln und Pankomehl gut mischen. Auf ein Backblech verteilen und im heißen Ofen 50-60 Minuten backen. Ab und zu wenden.
- 2 Für die Hollandaise eine Reduktion herstellen: Schalotten und Ingwer schälen und hacken. Pfefferkörner im Mörser leicht zerdrücken. 100 ml Wasser, Essig, Schalotten, Ingwer und Pfefferkörner aufkochen. So lange einkochen, bis die Flüssigkeit auf ca. 1/3 reduziert ist. Durch ein feines Sieb gießen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
- 3 Die Butter klären: Dafür die Butter so lange bei schwacher Hitze schmelzen, bis sie sich in drei Schichten trennt (in eine obere Schaumschicht aus Eiweißrückständen, eine mittlere aus dicklich gelbem Butterfett sowie die sich unten absetzende Molke). Den oberen Schaum abschöpfen und das Butterfett langsam in eine Schüssel gießen, sodass die Molke im Topf zurückbleibt.
- 4 Chili putzen, längs aufschneiden, entkernen, waschen und fein hacken. Eigelb mit der abgekühlten Reduktion verrühren. Im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen so lange aufschlagen, bis ein dickcremiger Schaum entsteht. Die geklärte Butter erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl darunterschlagen. Die dicksämige Soße mit Limettensaft, Chili und Salz würzen. Auf
- 5 einem warmen Wasserbad (ca. 50 °C) warm halten. Dickt die Soße zu sehr nach, etwas warmes Wasser in dünnem Strahl unterrühren.
- 6 Steaks trocken tupfen. Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Steaks darin von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann bei mittlerer Hitze für ein medium (rosa) gebratenes Steak von jeder Seite 2-3 Minuten zu Ende braten. Mit Limetten-Chili-Hollandaise und Pankokartoffeln anrichten. Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Abb. 6: Einbettung der Erklärung eines fachsprachlichen Ausdrucks in die 'Beschreibung der Zubereitung'<sup>35</sup>

Eine wichtige Form der Wissens Einführung und -sicherung, die sich v. a. beim Erklären der Bedeutung von Tätigkeitsverben und (Zubereitungs-)Prozessen anbietet, fehlt in den analysierten Kochrezepten, nämlich das Vormachen. Man kann erklären, was z. B. *Butter klären* bedeutet, indem man – wie auf Abbildung 6 gezeigt – den betreffenden Prozess und/oder die dazu führenden Arbeitsschritte beschreibt oder, indem man die einzelnen Arbeitsschritte in einer Fotostrecke oder einem Onlinevideo vormacht. Man kann die beiden Handlungen – ähnlich wie beim Anleiten zur Gerichtszubereitung – auch gleichzeitig oder nacheinander ausführen. Diese dank der digitalen Technik des Internets möglich gewordene, sehr anschauliche Form der Erklärung potentiell unverständlicher Ausdrücke wird leider in keinem der analysierten Kochrezepte genutzt. Ob dies auch in anderen Onlinekochrezepten und Kochrezeptportalen der Fall ist, gilt es an einer anderen Stelle zu untersuchen.

<sup>35</sup> <http://www.lecker.de/rezept/2642140/Limetten-Chili-Hollandaise-zu-Filetsteak-und-Pankokartoffeln.html>

### 6.2.2 Unzureichende Genauigkeit des Ausdrucks

Neben der Unverständlichkeit wird die Ungenauigkeit bestimmter Angaben bemängelt. Betroffen davon sind u. a. die Zutatenangaben, die Maß- und Mengenangaben, temporale Angaben sowie Angaben der Hitzegrade und -arten. Sind diese ungenau, so werden viele Nutzer vor das Rätsel gestellt, um welche Zutaten, Mengen etc. es sich in dem ihnen vorliegenden Rezept handelt, vgl.:

- (21) Warum schreiben so viele in Ihre Rezepte Sachen wie „gemischte Kräuter“? Kann man da nicht zumindest angeben, welche gut passen würden? Warum soll der Leser raten, ob er für dieses Rezept am besten Petersilie und Schnittlauch oder Kräuter der Provence oder „Pizza-Kräuter“ verwenden soll?“

08.04.2010, 15:08; Rosa\_Elefant

Ungenauere Angaben der Zutaten, z. B. in Form von Oberbegriffen wie *gemischte Kräuter* oder *Gemüse*, deren Referenz nicht eindeutig ist, sollten daher vermieden und – wie in Beleg 21 angeregt – durch Angaben oder zumindest Vorschläge von konkreten Kräuter-, Gemüse- o. ä. -sorten ersetzt werden.

Da es bei der Gerichtszubereitung nicht nur auf das Was, sondern auch auf das Wieviel ankommt, möchten die Nutzer der Kochportale genau wissen, in welchen Mengen bzw. Maßen die in einem Rezept genannten Zutaten verarbeitet werden sollten. Unpräzise Maß- und Mengenangaben wie *ein paar*, *einige*, *ein wenig*, *etwas*, *reichlich* etc. sowie die vage Mengenangabe *nach Geschmack*, bei der für viele unklar ist, welcher Geschmack erreicht werden sollte, zeigen sich aufgrund ihrer geringen Aussagekraft für kochunerfahrene Nutzer als ein Qualitätsproblem. Auch das Angeben der Mengen von Zutaten in den seit Jahrhunderten gebräuchlichen Haushaltsmaßen, die von diversen Verpackungseinheiten (z. B. *Päckchen* oder *Bund*) sowie Geschirr und Besteck (z. B. *Tasse* oder *Löffel*) abgeleitet wurden und bereits für die Rezipienten älterer Kochrezepte nicht eindeutig sein dürften,<sup>36</sup> ist bei den Nutzern unbeliebt, da diese unterschiedlich groß sein können, vgl.:

- (22) in einem Tortenrezept werden 2 Tüten gem. Gelatine gebraucht.  
habe die Gelatine nur in 1000 g Packung.  
nun meine Frage wie viel g sind in einer Tüte enthalten ?

01.01.2006, 08:07; Hans60

- (23) ich habe ein paar schöne Backrezepte gefunden, wo aber die Mengenangabe mit Tasse angegeben ist, aber wieviel ist eine Tasse, weiß klingt blöd, aber ich habe viele Tassen, Große, Kleine, Mittlere. Aber für die Rezepte hätte ich es dennoch gern etwas genauer 😊

29.08.2009, 12:40; flatter

Für das in Beleg 22 und Beleg 23 genannte Qualitätsproblem scheint es zwei folgende Lösungen zu geben: 1. die Angabe der Mengen von abwiegbaren Zutaten in metrischen Einheiten Gramm, Liter etc. und die der abzählbaren Zutaten in Stück, z. B.: *250 gr. Mehl*, *3 Eier* oder 2. sowohl die Angabe einer Verpackungseinheit bzw. die Angabe der Stückzahl als auch die Gewichtsangabe, z. B. *1 Dose Ananas (446 ml)*, vgl. den folgenden Optimierungsvorschlag einer Nutzerin:

---

<sup>36</sup> Ein Hinweis darauf sind Erklärungen der betreffenden Maße in dem in Fußnote 4 genannten Kochbuch von Amerlan (1897: 62).

(24) das ist ein bißchen schade, und könnte besser gemacht werden!

Immer wieder trifft man auf Rezept, wo z.B. steht:

1 Gans (mittel groß)

1 Weißkohl (mittel groß) usw.

Aber Angaben, wie z.B. mittelgroß sind relativ. Wäre es da nicht besser zu schreiben:

4000 g Ganz (1 mittelgroße)

2500 g Weißkohl (1 Kopf mittelgroß)

Möchte man anschließend die Menge rauf- oder runterrechnen lassen, oder ist sich nicht sicher, ob das eigene Kochgut klein, mittelgroß oder groß ist, steht man vor einem Rätsel, und ist auf \"versuchen\" angewiesen.

13.11.2005, 12;32; Loedel-Lilly

Ähnlich ratlos wie vor ungenauen Zutatenangaben sowie Maß- und Mengenangaben stehen viele Nutzer der Kochrezeptportale vor unpräzisen Angaben der Ausführungsdauer der Arbeitsschritte und Angaben der Koch- bzw. Bratzeiten wie *kurz*, *einige Minuten*, *eine Weile* etc. sowie ebensolchen Angaben der Hitzegrade und -arten, z. B. *bei schwacher Hitze*. In diesem Fall gibt es wohl nur eine Optimierungsmöglichkeit: genaue Angabe der Zeit in Sekunden, Minuten oder Stunden sowie genaue Angabe der Temperatur in Grad samt Angabe der Herd- und/oder Hitzeart, so z. B. in einem Kochrezept für *Ananas-Mandarinen-Blech Kuchen* auf [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de): ... *im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C Umluft 175° C/Gas: Stufe 3) 30-35 Minuten backen*.

### 6.2.3 Unzureichende Expliztheit des Ausdrucks

Ein anderes Qualitätskriterium und Kommunikationsprinzip, dessen Einhalten bei der Angabe von Koch- und Bratzeiten von den Nutzern gewünscht wird, ist das Prinzip der Expliztheit, vgl.:

(25) ich muss heute eine gans braten und hab ein lecker rezept gefunden bei dem steht: zuge- deckt bei 200°C eine  $\frac{3}{4}$  stunde und danach bei 230°C nicht zugedeckt ausbraten und alle 10 min mit dem bratensaft übergießen. ich habe keine ahnung wie lange das fertig aus- braten ca. dauert. die gans ist ca 4 kg schwer. könnte mir da jemand einen tipp geben?

23.11.2006, 10:04; woaskoan

Dem Nutzer woaskoan liegt ein Kochrezept vor, das sowohl eine explizite als auch eine implizite Angabe der Bratzeit enthält. Die explizite Angabe  $\frac{3}{4}$  Stunde kann der Nutzer problemlos verstehen, da sie in einer ihm bekannten Zeiteinheit gemacht wurde. Die implizite Angabe der Bratzeit in Form eines Arbeitsschrittes *ausbraten* kann er nicht zeitlich einordnen, da ihm das Erfahrungswissen darüber fehlt, wie lange die Ausführung dieses Arbeitsschrittes dauert. Woaskoan besitzt aber das Wissen darüber, dass die Bratzeit vom Gewicht des Brat- gutes abhängt, weswegen er im Anschluss an seine Frage angibt, wie schwer sein Bratgut ist. Dieses Wissen fehlt dem Nutzer ThorZten. Es wird ihm auch weder in dem ihm vorliegenden Kochrezept noch in dem in dieses eingebetteten Onlinevideo vermittelt, was zur Folge hat, dass sein Versuch, eine Kalbsnuss nach der Niedriggarmethode zuzubereiten, misslingt, vgl.:

(26) Katastrophe! Nach über 6 Stunden war die Kerntemperatur von 65 Grad immer noch nicht erreicht! Nachdem wir fast verhungert sind, haben wir das Fleisch dann mit 61 Grad rausgenommen und haben es noch kurz ziehen lassen. Angeblich soll der Braten dann ja (laut Videoanleitung) noch rund 5 Grad nachwärmen und dann ungefähr 70 Grad erreichen. Das ist totaler Quatsch! Er kühlt trotz Alufolie nur ab! Wir mussten uns zu Weihnachten also mit einem noch halb rohen und kalten (trotz vorgewärmter Teller)

Braten begnügen! Das ist uns eine Lehre, keine ungetesteten Rezepte zu so wichtigen Terminen auszuprobieren! Schade um das gute Stück Fleisch!

26.12.2011, 17:47; ThorZten

Auf diesen Erfahrungsbericht folgt die folgende Antwort:

(27) Hallo ThorZten,

das ist aber schade, dass der Braten nicht so richtig gelingen wollte! Wie schwer war denn die Kalbsnuss? Im Video handelt es sich um einen Braten von 2,3 kg. Je schwerer oder dicker das Fleisch ist, desto mehr Zeit muss man natürlich auch rechnen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. Bei einem Braten nach Niedriggarmethode sollte man vorsichtshalber immer etwas mehr Zeit einplanen. Es ist überhaupt kein Problem, sollte das Fleisch schon vor der Zeit fertig sein. Man kann es wunderbar im Ofen „parken“, wie im Rezept beschrieben.

28.12.2011, 15:49; Buichling2010

Wären der Hinweis darauf, dass die Gar- bzw. Bratzeit vom Fleisch von dessen Schwere und Dicke abhängt (, was ThorZten – anders als Buichling2010 – sicherlich nicht als *natürlich* ansehen würde,) sowie die Information darüber, wie die Bratzeit im Verhältnis zum Gewicht des Bratgutes errechnet wird, in dem von ThorZten genutzten Kochrezept oder dem dazugehörigen Kochvideo enthalten, könnte dieser vermutlich statt von einer kulinarischen *Katastrophe* von einem Erfolg berichten.

Die Explizitheit des Ausdrucks spielt auch bei der Zutatenspezifizierung und der Angabe der Arbeitsschritte eine wichtige Rolle. Dies soll an zwei Beispielen gezeigt werden. Beim ersten Beispiel handelt es sich um den Forumseintrag eines Nutzers, der nicht weiß, wie der Ausdruck *küchenfertig*, bezogen auf die Zutat Garnelen, zu verstehen ist, vgl.:

(28) Ich möchte einen Spargelcremesuppe mit Garnelen als Einlage machen. In meinem Rezept steht, dass ich die küchenfertige Garnelen in Olivenöl anbraten soll. Ich habe frische, nicht vorgegarte Garnellenschwänze gekauft. Muss ich die Schale vor dem Anbraten ablösen oder mache ich das erst nach dem Anbraten und lege sie dann in die Suppe? [...]

29.05.2010, 08:37; laroche

Daher stellt er sich selbst und auch anderen Nutzern die Frage, ob es sich bei der Angabe der Zutateneigenschaft *küchenfertig*, die auch in anderen analysierten Onlinekochrezepten zur Spezifizierung solcher Zutaten wie Fisch, Tintenfisch-Tuben oder Hähnchen verwendet wird, um die Angabe der primären Zutateneigenschaft *in der Schale*<sup>37</sup> handelt, mit der Garnelen in der Natur vorkommen, oder um die Angabe der sekundären Eigenschaft *ohne Schale*, die diesen durch die Ausführung des im Rezept nicht explizit genannten Arbeitsschrittes *Schale entfernen* bzw. *schälen* verliehen werden sollte.

Das zweite Beispiel ist das auf Abbildung 7 gezeigte Rezept für *Beef Tatar Sülzchen auf gemischtem Blattsalat*, in dem zwei wichtige Arbeitsschritte nur implizit genannt werden: das Pökeln und das Wässern. Von diesen erfahren die Nutzer sozusagen nur nebenbei durch die folgende temporale Angabe außerhalb der 'Beschreibung der Zubereitung': *Pökelzeit: ab 1 Tag + Wässerung: 1 Stunde*. Weder in der 'Beschreibung der Zubereitung' noch an einer

<sup>37</sup> Bezogen auf Zutaten wie Fisch, Tintenfisch-Tuben oder Hähnchen impliziert *küchenfertig* andere Eigenschaften, so etwa geschuppt bzw. gerupft, ausgenommen und geputzt.

## Beef Tatar Sülzchen auf gemischtem Blattsalat

Sulzen oder in Gelee verpacktes Fleisch ist gerade nach den Feiertagen und für Silvester die ideale Resteverwertung von übrig gebliebenen Bratenstücken. Edles Rinderfilet verpackt im **Beef Tatar Sülzchen auf gemischtem Blattsalat** ist eine dieser leckeren Vorspeisen, die schon Tage vorher zubereitet werden kann und so hilft, Stress am Festabend zu verhindern.

### Zutaten

#### Beef Tatar

- 400 g [Rinderfilet](#) (eventuell die meist dünneren, noch rohen Endstücke des Festtagsbraten)
- 60 g [Gewürzgurken](#)
- 60 g [Schalotten](#)
- 60 g [Kapernbeeren](#)
- 1 EL frisch gehackte [Petersilie](#)

#### Gelee

- 6 Blätter [Gelatine](#)
- 400 ml [Rinderbrühe](#), ersatzweise [Gemüsebrühe](#), oder [Wasser](#) oder ein [Brühwürfel](#) aus dem Handel

#### Einlage

- 40 g [Gewürzgurken](#)
- je 40 g roten, gelben und grünen [Paprika](#)
- 1 [Ei](#) (Klasse "Large")

#### Garnitur

- frischer [Blattsalat](#) je nach Geschmack und [Saison](#) (z. B. [Eisbergsalat](#), [Radicchio](#), [Rucola](#), [Feldsalat](#), [Kopfsalatherzen](#))
- 8 EL extra natives [Olivenöl](#)
- 4 EL [Apfelbalsamessig](#)

#### weitere Zutaten

- frisch gemahlener [Pfeffer](#) aus der Mühle
- [Salz](#)

### Beef Tatar Sülzchen auf gemischtem Blattsalat

Zu diesem Rezept  
ist noch kein Bild  
vorhanden.

Rezeptmenge für:	4–6 Personen
Zeitbedarf:	Zubereitung: ca. 20 Minuten + Pökelzeit: ab 1 Tag + Wässerung: 1 Stunde + Kochzeit: ca. 2 Stunden + Kühlzeit: ca. 1 Stunde
Hinweise:	 
Schwierigkeitsgrad:	    

### Vorbereitung

- Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen.
- Die Formen mit etwas Öl **ausfetten** und mit Frischhaltefolie auslegen (*durch das einfetten hält die Klarsichtfolie besser. Ein einlegen der Folie ohne Falten gelingt leichter*).
- Das Ei in siedendem Wasser für etwa sechs Minuten mittel hart **kochen**, aus dem Wasser nehmen und sofort kalt **abschrecken**.
- Dann **schälen** und in etwa fünf Millimeter dicke Scheiben **schneiden**.
- Den Paprika waschen und in feine Würfel schneiden.

### Beef Tatar

- Das Rinderfilet von Fett sowie Sehnen befreien (*siehe parieren*).
- Zuerst in sehr dünne Scheiben dann in Streifen und letzt endlich in sehr feine Würfel schneiden.
- Die Schalotten **pellen** und fein **hacken**.
- Den Paprika waschen und würfelig schneiden.
- Die Petersilie waschen, gut trocken schütteln und ebenfalls fein hacken.
- Gewürzgurken sowie Kapern gut abtropfen lassen und fein hacken.
- Alle Zutaten für das Tatar gut miteinander vermischen und mit Salz sowie Pfeffer kräftig **abschmecken**.

### Gelee

- Für das Gelee die Rinderbrühe in einem Topf erwärmen.
- Die Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Suppe unter rühren auflösen.
- Die Flüssigkeit gut mit Salz sowie Pfeffer **abschmecken**.
- Dann während ständigem Rühren das Gelee bis kurz vor dem Gelieren abkühlen lassen.

### Beef Tatar Sülzchen

- Auf den Boden der Sulze eine Eischeibe legen.
- Eine Gewürzgurke fein hacken und auf dem Ei verteilen.
- Das Gelee etwa einen Zentimeter hoch in die vorbereiteten Formen füllen.
- Die Paprikawürfel darauf verteilen und das Gelee im Kühlschrank gelieren lassen.
- Dann das Tatar gleichmässig verteilt in die Mitte der Formen setzen.
- Die Förmchen mit dem nochmals erwärmten Gelee aufgießen.
- Im Kühlschrank für mindestens zwei Stunden vollständig auskühlen und hart werden lassen.

Abb. 7: Implizite Angaben von Arbeitsschritten in Form der Angabe der Zubereitungsdauer<sup>38</sup>

<sup>38</sup> [http://www.rezeptewiki.org/wiki/Beef\\_Tatar\\_S%C3%BClzchen\\_auf\\_gemischtem\\_Blattsalat](http://www.rezeptewiki.org/wiki/Beef_Tatar_S%C3%BClzchen_auf_gemischtem_Blattsalat)

anderen Rezeptstelle ist von Pökeln und Wässern explizit die Rede. Würde ein Nutzer lediglich die Angaben der Zutaten und die Beschreibung der Zubereitung dieses Kochrezepts lesen, ohne den temporalen Angaben seine Aufmerksamkeit zu schenken, würde er vermutlich nie erfahren, dass er das Rinderfilet vor dem Beginn der Zubereitung pökeln und wässern soll.

Beide Qualitätsprobleme gehen auf die schon in älteren Kochrezepten belegte Praxis indirekter oder impliziter Angabe der Arbeitsschritte mit funktional-thematischen Bausteinen zurück, die primär andere kommunikative Funktionen erfüllen, so etwa eine Zutat spezifizieren (z. B. *gewürfelte Zwiebeln*), ein Küchenutensil spezifizieren (z. B. *eine vorgewärmte Schüssel*) oder die Reihenfolge der Arbeitsschritte angeben (z. B. *nach dem Abkühlen*) (vgl. Wolańska-Köller 2010: Abschnitt 5.1.1.3). Beide Probleme könnten durch explizite Angabe der betreffenden Arbeitsschritte vermieden werden. Würde die Angabe der Zutateneigenschaft in dem laroche vorliegenden Kochrezept nicht *küchenfertig*, sondern *mit* bzw. *ohne Schale* oder *ungeschält* bzw. *geschält*, ggf. auch *ohne Darm*, *mit/ohne Kopf*, lauten, wäre sie für den Nutzer verständlicher. Ebenso sollten die Angaben der Arbeitsschritte Pökeln und Wässern im Rezept für *Beef Tatar Sülzchen...* explizit gemacht werden. Nutzerfreundlicher wäre auch –, da es sich bei dem Gericht *Beef Tatar Sülzchen...* um eines handelt, mit dessen Vorbereitung 24 Stunden vor der Zubereitung begonnen werden sollte, – die 'Angaben der Zubereitungsdauer' vor der 'Angabe der Zutaten' und der 'Beschreibung der Zubereitung' zu platzieren, damit der Nutzer vor dem Zubereitungsbeginn auf die lange Vor- und Zubereitungszeit hingewiesen wird und entscheiden kann, ob er über diese verfügt und das betreffende Gericht zum Lese- oder einem anderen Zeitpunkt nachkochen kann/möchte, so etwa wie in dem Rezept für *9-Schichten-Kaffeeorte/Saftige Buttercremetorte, die bereits zwei Tage vorher zubereitet werden muss!*

#### 6.2.4 Unzureichende Anschaulichkeit des Ausdrucks

Als ein letztes Beispiel für ein Qualitätsproblem im Bereich der sprachlichen Gestalt moderner deutscher Onlinekochrezepte sei die unzureichende Anschaulichkeit des Ausdrucks genannt. Anders als bei anderen in den vorhergehenden Abschnitten angeführten Qualitätsproblemen scheint es sich bei diesem um ein Qualitätsproblem zu handeln, das v. a. bei der Angabe der einzelnen Arbeitsschritte sowie der Beschreibung ganzer Form- und Handhabungsverfahren aufzutreten scheint, die zum einen in Bezug auf die Art und Weise, die Richtung und/oder die Intensität ihrer Ausführung, zum anderen aber auch in Bezug auf das Erreichen bestimmter (Zwischen-)Ergebnisse spezifiziert werden. Oft werden auch die Form, die Konsistenz, die Farbe, die Temperatur, der Geschmack oder andere zu erreichende Eigenschaften dieser Ergebnisse genannt sowie Hinweise darauf gegeben, woran ihr Eintreten bzw. Erreichen zu erkennen ist, so z. B. bei der Zubereitung von Teigwaren, Dekorationselementen o. ä.<sup>39</sup>

Rezeptautoren, die die betreffenden Arbeitsschritte bzw. Verfahren anschaulich und auch detailliert beschreiben, so wie z. B. die Autorin des auf Abbildung 8 gezeigten Hefezopfrezepts, ernten von anderen Nutzern reichlich Lob.

<sup>39</sup> Ob es sich bei der unzureichenden Anschaulichkeit des Ausdrucks tatsächlich um ein rezeptgruppen- oder arbeitsschrittsspezifisches Qualitätsproblem handelt, müsste auf der Grundlage einer größeren und differenzierenden Materialbasis systematisch untersucht werden.

Nun kommt das Formen.  
 Man kann den Zopf aus drei Strängen flechten, oder so:  
 Den Teig in zwei Hälften teilen. Daraus möglichst lange, an den Enden zugespitzte Rollen formen. Beide Rollen spiralenförmig umeinander schlingen. Am besten in der Mitte beginnen und zu den Enden hinarbeiten. Ziemlich straff drehen. Nun hat man einen spiralenförmigen Strang. Diesen an beiden Enden halten und so gedreht wie er ist, nochmals spiralenförmig fest umeinander schlingen. Der Zopf hat sich nun optisch sehr verkleinert und sieht an einem Ende viel schmaler aus. Das ist gewünscht und richtig. Durch diese einfache Form des Wickelns sieht er aus wie ein schön geflochtener Zopf (Achtung, erfordert etwas Übung) und er wird bombastisch aufgehen.  
 Den Zopf diagonal auf das gefettete, oder mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Nun ein ganzes Ei sehr gut verquirlen, am besten mit Hilfe des Mixers, und eine Prise Zucker und Salz zugeben. Das ist sehr wichtig, weil der mit Ei bestrichene Zopf dann nicht schwarz wird beim Backen. Nach Wunsch schön dick mit Hagelzucker bestreuen.

Abb. 8: Beschreibung des Formens eines Hefezopfes<sup>40</sup>

Ebenso die Rezeptautoren, die eine schriftliche Zubereitungsbeschreibung mit dem Vormachen in Bildform kombinieren, vgl.:

- (29) Gerade bei den [...] Pastafotos und auch einigen anderen Gerichten bin ich sehr froh über eine Fotostrecke, schließlich ist ein Bild in manchen Fällen ein wenig ausdrucksstarker als ein schwacher Text.

*05.02.07, 00:52; outback*

Liegen den Nutzern weniger anschauliche Zubereitungsbeschreibungen vor, wenden sich diese an andere Nutzer mit der Bitte um Hilfe, vgl.:

- (30) Ich frage mich immer wieder wie man einen Zopf aus vier oder evt. noch mehr Teigsträngen macht. Vielleicht ist hier jemand, der mir das "anschaulich" begrifflich machen kann. Wäre dankbar dafür!

*22.02.2011, 9:53; eumex209*

Andere bitten direkt die Rezeptautoren um die Optimierung ihrer Rezepte durch deren Ergänzung um eine anschaulichere, z. T. auch detailliertere, ggf. mit Fotos versehene, Beschreibung der Zubereitung. Ein weiterer Teil der Nutzer sucht und findet Rat außerhalb der Kochportale, so z. B. die Nutzer heresbach und der\_mops, die den Autor der in Beleg 30 zitierten Frage auf Youtube verweisen, vgl.:

- (31) Moin, sehr anschaulich, im wahrsten Sinne des Wortes, kannst du es bei youtube anschauen. Das ist super nachzumachen... Schau mal rein... Gruß heresbach  
 Übrigens kann man dort alles anschauen. Ich habe mir: mit Gelantine arbeiten angesehen. Jetzt hab ich es gerafft...

*22.02.2011, 10:11; heresbach*

- (32) Ja, das stimmt, ich hab mal das Ganze mit 6 Strängen gaaanz langsam mit tausend mal vor- und zurückspulen auf youtube gelernt. Anschließend versucht, das zu verbalisieren und aufgeschrieben. Aber immer wenn ich das jetzt nachlese, werden meine Gehirnzellen ganz schön strapaziert, angucken ist in diesem Fall echt unschlagbar.

*22.02.2011, 13:25; der\_mops*

<sup>40</sup> <http://www.chefkoch.de/rezepte/378801124204434/Friedas-genialer-Hefezopf.html>

Die von heresbach und der\_mops vorgeschlagene Lösung des Zopfflechtenproblems in Form eines Onlinevideos mag zwar anschaulicher sein als die den beiden Nutzern bekannten Zubereitungsbeschreibungen, sie hat aber gegenüber diesen einen großen Nachteil: Da es sich bei dieser um eine Kombination des Vormachens mit einer mündlichen Beschreibung der Zubereitung handelt, muss diese, um auch unabhängig von dem besagten Onlinevideo genutzt werden zu können, von dem Nutzer verschriftlicht werden. Diese mühsame Arbeit würde entfallen, wenn das betreffende Kochvideo in ein Kochrezept eingebunden wäre.

Das Internet bietet die Möglichkeit, das Vormachen sowohl mit einer mündlichen als auch mit einer schriftlichen Beschreibung der Zubereitung zu kombinieren. Daher wäre, zumindest bei Onlinekochrezepten, die von TV- bzw. Sterneköchen oder Verlagen stammen, zu erwarten, dass diese Videoszenen und Videos enthalten, die zeigen, wie bestimmte anspruchsvolle oder sogar alle zur Entstehung der beschriebenen Gerichte führenden Arbeitsschritte auszuführen sind. Die diesem Beitrag zugrundeliegende Analyse zeigt, dass dies nur für einige wenige Onlinekochrezepte von Tim Mälzer zutrifft. In diesen wurde das Kochvideo anstelle des Fotos des beschriebenen Gerichts platziert. In allen anderen analysierten Kochrezepten fehlen Videos und Videoszenen. Die Verlagswebseite [www.essen-und-trinken.de](http://www.essen-und-trinken.de) bietet zwar Beschreibungen ausgewählter Zubereitungsverfahren, die jeweils mit einem Video und einer Fotostrecke versehen wurden. Hierbei handelt es sich aber um keine Zubereitungsbeschreibungen in der Rubrik Kochrezepte, sondern um Beschreibungen von ausgewählten Zubereitungstechniken und Garmethoden, die der Rubrik Koch- bzw. Backschule zugeordnet wurden, vgl. Abbildung 9 unten in diesem Abschnitt. Angaben einzelner Arbeitsschritte, die mit entsprechenden Videoszenen kombiniert wären, sind in keinem der analysierten Kochrezepte belegt. Auf [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de) finden sich zwar Videos, die die Zubereitung ganzer Gerichte zeigen. Die betreffenden Videos sind aber nicht in Kochrezepte eingebunden, sondern müssen über eine separate Rubrik abgerufen werden. Möchte der Nutzer ein Kochrezept lesen und zugleich das dazugehörige Kochvideo sehen, vielleicht auch sogar die Zubereitung des beschriebenen bzw. gezeigten Gerichts parallel Schritt für Schritt ausführen, muss er nach dem von ihm gewünschten Rezept sowohl in der Rubrik Rezepte als auch – falls vorhanden – in der Rubrik Videos suchen und sich beide Suchergebnisse in separaten Fenstern anzeigen lassen. Möchte er sich nicht den ganzen Kochvorgang, sondern nur die Ausführung eines bestimmten Arbeitsschrittes ansehen, muss er das betreffende Kochvideo solange vor- und zurückspulen, bis er die für ihn interessante Videoszene findet. Wären Kochrezepte jeweils mit einem Kochvideo und die 'Angaben der einzelnen Arbeitsschritte' mit den dazugehörigen Videoszenen versehen, könnten sich die Nutzer entweder den ganzen Kochvorgang oder nur die für sie relevanten Videoszenen ansehen.

## Baiser für Obstkuchen Grundrezept 🏆🏆🏆

Hier trifft süßer Baiser auf säuerliche Frucht. Die cremige Masse lässt sich auf den fertigen Obstkuchen streichen und kommt nur kurz in den Ofen – fertig ist der weiße Kuchentraum.



Abspielen

02:20

▶ ABSPIELEN



MENU



Arbeitsschritte drucken



Weiterempfehlen

### ARBEITSSCHRITTE

1-3

4-5 ▶



#### 1. Eiweiß steif schlagen

Eiweiß und Salz steif schlagen, Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen. Ob das Eiweiß steif genug geschlagen ist, erkennt man, wenn man mit einem Finger in die Masse eintaucht. Eine feste Spitze muss nach oben zeigend stehen bleiben.



#### 2. Puderzucker sieben

Abb. 9: Schritt-für-Schritt-Zubereitungsbeschreibung in Kombination mit einem Kochvideo und Fotos der einzelnen Arbeitsschritte<sup>41</sup>

<sup>41</sup> <http://www.essen-und-trinken.de/backschule/135158/baiser-fuer-obstkuchen-grundrezept.html>

## 7. Zusammenfassung und Ausblick

Im letzten Abschnitt wurden ausgewählte Qualitätsprobleme im Bereich des globalen Aufbaus und der sprachlichen Gestalt moderner deutscher Onlinekochrezepte beschrieben und einige Optimierungsmöglichkeiten aufgezeigt. Fast alle diese Probleme gehen auf die unzureichende Berücksichtigung verschiedener Adressatentypen und unzutreffende Voraussetzungen zurück, die die Rezeptproduzenten bezüglich des Wissens der Nutzer und der Nutzungsweisen der Kochrezepte machen. Beide Probleme könnten durch das Vorsehen unterschiedlicher Pfade für unterschiedliche Nutzertypen und Nutzungsweisen der Kochrezepte gelöst werden, dem eine Erhebung des Wissens und der Interessen der jeweiligen Nutzertypen sowie der Nutzungsweisen der Kochrezepte (sog. User Modelling) vorausgehen müsste. Der Einsatz des Mediums Internet alleine reicht – wie der Einblick in die Kochforen zeigt – nicht aus, um die Qualität von Onlinekochrezepten zu verbessern. In diesen finden sich sowohl Qualitätsprobleme wieder, über die bereits die Leser älterer gedruckter Kochrezepte klagten, als auch Erfahrungsberichte der Nutzer, die trotz einer ihnen vorliegenden schriftlichen und audiovisuellen Anleitung zur Gerichtszubereitung am Weihnachtsabend einen halbbrohen Braten servieren mussten. Die im Titel dieses Beitrags gestellte Frage, ob Onlinekochrezepte besser, d. h. verständlicher und brauchbarer sind als ihre gedruckten Pendanten würden einige Nutzer daher wohl negativ beantworten.

Bei den beschriebenen Qualitätsproblemen von Onlinekochrezepten handelt es sich um eine kleine Problemauswahl, die durch eine umfangreichere Studie erweitert werden müsste. Die Anzahl der Qualitätsprobleme und Problembereiche, die die Nutzer der Kochportale nennen, ist deutlich größer.<sup>42</sup> Einige Fragen und Aufgaben bleiben daher offen, z. B.:

- (i) Gibt es medium-, portal-, rezeptgruppen- oder sogar nutzerspezifische Qualitätsprobleme und Lösungsstrategien?
- (ii) Welche dieser Probleme und Strategien sind bereits in älteren Kochrezepten nachweisbar? Welche sind neu?
- (iii) Wie ist der Zusammenhang zwischen der Brauchbarkeit und der Verständlichkeit von Onlinekochrezepten und deren Einbettung in komplexe Strukturen von Onlineangeboten?
- (iv) Wie nutzerfreundlich sind diese Angebote?
- (v) Welche sind die funktionalen Zusammenhänge zwischen den textlichen und den (audio-)visuellen Bausteinen der Onlinekochrezepte?

Daraus ergeben sich u. a. die folgenden Aufgaben:

- (i) die Erstellung einer theoretisch und empirisch fundierten Problemtypologie sowie
- (ii) einer Typologie von Lösungsstrategien für Onlinekochrezepte,
- (iii) die auf der Basis dieser Typologien fußende Entwicklung hypertext- und datenbankgestützter Onlinekochrezepte und deren anschließende Evaluierung.

---

<sup>42</sup> Als Beispiele für Qualitätsprobleme von Onlinekochrezepten, die in diesem Beitrag nicht beschrieben werden konnten, seien Referenzprobleme, Probleme des Wissensaufbaus sowie diverse Probleme auf der operationalen Ebene genannt.

## 8. Literatur

- Amerlan, Frieda (1897): Am Herd des Hauses. Praktisches Kochbuch. Stettin.
- Beckmann, Susanne/König, Peter Paul (1995): Wie ein Textmuster entsteht... In: Hindelang, Götz/Eckhardt, Rolf/Zillig, Werner (Hg.) (1995): Festschrift für Franz Hundsnurscher zum 60. Geburtstag. Münster (Grazer Linguistische Studien 44), 1–13.
- Bucher, Hans-Jürgen (1996): Textdesign – Zaubermittel der Verständlichkeit? Die Tageszeitung auf dem Weg zum interaktiven Medium. In: Hess-Lüttich, Ernest W. B./Holly, Werner/Püschel, Ulrich (Hg.): Textstrukturen im Medienwandel. Frankfurt [u. a.], 31–59.
- Bucher, Hans-Jürgen (2001): Von der Verständlichkeit zur Usability. Rezeptionsbefunde zur Nutzung von Online-Medien. In: Osnabrücker Beiträge zur Sprachtheorie 63, 45–66.
- Bucher, Hans-Jürgen (2005): Verständlichkeit. In: Weischenberg, Siegfried/Kleinsteuber, Hans J./Pörksen, Bernhard (Hg.): Handbuch Journalismus und Medien. Konstanz, 464–470.
- Bucher, Hans-Jürgen (2007): Textdesign und Multimodalität. Zur Semantik und Pragmatik medialer Gestaltungsformen. In: Roth, Kersten Sven/Spitzmüller, Jürgen (Hg.): Textdesign und Textwirkung in der massenmedialen Kommunikation. Konstanz: UVK, 35–64.
- Bucher, Hans-Jürgen (2013): Multimodalität – ein universelles Merkmal der Medienkommunikation: Zum Verhältnis von Medienangebot und Medienrezeption. In: Bucher, Hans-Jürgen/Schumacher, Peter (Hg.): Interaktionale Rezeptionsforschung. Wiesbaden, 51–82.
- Cölfen, Hermann (2007): Vom Kochrezept zur Kochanleitung. Sprachliche und mediale Aspekte einer verständlichen Vermittlung von Kochkenntnissen. In: Essener Unikate 20, 85–93.
- Davidis, Henriette (1845; 1994): Zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte der gewöhnlichen und feineren Küche. Practische Anweisung zur Bereitung von verschiedenartigen Speisen, kalten und warmen Getränken, Gelees, Gefrorenem, Backwerken, sowie zum Einmachen und Trocknen von Früchten, mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen. Bearbeitet von Henriette Davidis. Osnabrück. Nachdruck Wetter (Ruhr).
- Donalies, Elke (2011): »Das Rezept war super! Es stand nur leider nicht dabei, ob die Kartoffeln roh oder gekocht verwendet werden sollten«. Sprachmanagement für Kochrezepte. In: Aptum 3/2011. Zeitschrift für Sprachkritik und Sprachkultur, 193–223.
- Donalies, Elke (2012): *Man nehme ...* Verbformen in Kochrezepten oder Warum das Prototypische nicht immer das Typische ist. In: Sprachreport 2/2012, 25–31.
- Dynkowska, Malgorzata (2010): Web-Usability aus linguistischer Sicht am Beispiel von bibliothekarischen Webangeboten. Gießener Elektronische Bibliothek (= Linguistische Untersuchungen. Hg. von Bons, Iris/Fritz, Gerd/Gloning, Thomas).
- Eckkrammer, Eva Martha/Eder, Maria Hildegund (2000): (Cyber)Diskurs zwischen Konvention und Revolution. Eine multilinguale textlinguistische Analyse von Gebrauchstextsorten im realen und virtuellen Raum. Frankfurt am Main [u. a.].
- Ehlert, Trude (1987): >>Nehmet ein junges Hun, ertränckets mit Essig<<. Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher. In: Bitsch, Irmgard/Ehlert, Trude/Ertzdorff, Xenja von/Schulz, Rudolf (Hg.): Essen und Trinken in Mittelalter und der frühen Neuzeit.

Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.–13. Juni 1987. Sigmaringen, 261–276.

- Erhardt, Mathilde (1900): Großes Illustriertes Kochbuch für den einfachen bürgerlichen und den feineren Tisch. Zur Bereitung guter, schmackhafter und wohlfeiler Speisen, Getränke und Backwerke, über 2000 erprobte und bewährte Rezepte nebst vielen Originalrezepten der süddeutschen, norddeutschen, rheinischen, Thüringer, Hamburger, Wiener, französischen und englischen Küche, der Fasten- und Krankenkost, sowie Winke und Ratschläge für praktische Hausfrauen, welche für jeden geordneten Haushalt unentbehrlich sind, insbesondere betreffs des vorteilhaften Einkaufs, Einkochens und Einmachens der Früchte und Gemüse, der Behandlung und Aufbewahrung der Vorräte in Speisekammer, Küche und Keller, der Reinigung der Koch- und Tischgeräte, der Küchen- und Tischwäsche. Sicherer Ratgeber bei allen Angelegenheiten des täglichen Tisches und der Festtafel beim Tischdecken, Tranchieren, Anrichten, Garnieren und Servieren. Mit vielen Kunstbeilagen und Textbildern, zusammen über 1000 Illustrationen. Unter Mitwirkung praktischer Hausfrauen in Deutschland, Österreich und der Schweiz herausgegeben von Mathilde Erhardt. Neue verbesserte und vermehrte Auflage (95. Tausend), durchgesehen von A. Mathis, Präsident des Internationalen Verbandes der Köche zu Frankfurt a. M. Berlin Verlagsdruckerei Merkur. Berlin [u. a.].
- Feilke, Helmuth/Steinhoff, Thorsten (2003): Zur Modellierung und Entwicklung wissenschaftlicher Schreibfähigkeiten. In: Ehrlich, Konrad/Steets, Angelika (Hg.): Wissenschaftlich schreiben – lehren und lernen. Berlin/New York, 112–128.
- Fritz, Gerd (1982): Kohärenz. Grundfragen der linguistischen Kommunikationsanalyse. Tübingen.
- Fritz, Gerd (1989): Zur Beschreibung der Dialogdynamik. Plädoyer für eine kommunikationshistorische Betrachtungsweise. In: Hundsnurscher, Franz/Weigand, Ernst (Hg.): Dialoganalyse II. Bd. 1. Tübingen, 19–32.
- Fritz, Gerd (1994): Grundlagen der Dialogorganisation. In: Fritz, Gerd/Hundsnurscher, Franz (Hg.): Handbuch der Dialoganalyse. Tübingen, 177–201.
- Fritz, Gerd (2008): Bessere Texte schreiben. Überlegungen zur Textqualität aus der Sicht einer dynamischen Texttheorie. In: Sprache und Literatur in Wissenschaft und Unterricht 39 (2), 75–105.
- Fritz, Gerd (2013): Dynamische Texttheorie. Gießener Elektronische Bibliothek. ([http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2013/9243/pdf/FritzGerd\\_2013.pdf](http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2013/9243/pdf/FritzGerd_2013.pdf)).
- Fritz, Gerd/Gloning, Thomas et al. (1994): Gebrauchsinformationen von Pascoe-Medikamenten. Gutachten und Hinweise zu ihrer Reform. Gießen.
- Glaser, Elvira (1996): Die textuelle Struktur handschriftlicher und gedruckter Kochrezepte im Wandel. Zur Sprachgeschichte einer Textsorte. In: Große, Rudolf/Wellmann, Hans (Hg.): Textarten im Sprachwandel – nach der Erfindung des Buchdrucks. Heidelberg, 225–249.
- Glaser, Elvira (2002a): Textmuster deutschsprachiger Kochrezepte im 19. und 20. Jh. In: Germanistik und Romanistik: Wissenschaft zwischen Ost und West. Materialien der internationalen wissenschaftlichen Konferenz „West-Ost: Bildung und Wissenschaft an der Schwelle des 21. Jahrhunderts“ Augsburg/Chabarowsk, 109–124.
- Glaser, Elvira (2002b): *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, 165–183.

- Gloning, Thomas (1995): Zur Verständlichkeit von Packungsbeilagen. In: Sprache: Verstehen und Verständlichkeit. Frankfurt am Main, 44–55.
- Gloning, Thomas (2002): Textgebrauch und sprachliche Gestalt älterer Kochrezepte (1350–1800). Ergebnisse und Aufgaben. In: Simmler, Franz (Hg.): Textsorten deutscher Prosa vom 12./13. bis 18. Jh. und ihre Merkmale. Bern [u. a.], 517–550.
- Gloning, Thomas (2008): „Man schlürft Schauspielkunst ...“ Spielarten der Theaterkritik. In: Hagedstedt, Lutz (Hg.): Literatur als Lust. Begegnungen zwischen Poesie und Wissenschaft. Festschrift für Thomas Anz zum 60. Geburtstag. München, 62–86.
- Heringer, Hans Jürgen (1974): Praktische Semantik. Stuttgart.
- Jakobs, Eva-Maria M./Lehnen, Kathrin (2006): Linguistische Aspekte der Website-Evaluation. Sprachwissenschaftliche Anforderungen und Verfahren im Nutzertest. In: Androutsopoulos, Jannis K./Runkehl, Jens/Schlobinski, Peter et al. (Hg.): Neuere Entwicklungen in der linguistischen Internetforschung: Zweites internationales Symposium zur gegenwärtigen linguistischen Forschung über computervermittelte Kommunikation. Universität Hannover, 4.–6. Oktober 2004. Hildesheim [u. a.], 264–281.
- Hoffmann, Ludger (1984): Mehrfachadressierung und Verständlichkeit. In: Zeitschrift für Literaturwissenschaft und Linguistik 55, 71–85.
- Langer, Gudrun (1995): Textkohärenz und Textspezifität. Textpragmatische Untersuchung zu den Gebrauchstextsorten Klappentext, Patienteninformation, Garantieerklärung und Kochrezept. (Europäische Hochschulschriften Reihe XXI Linguistik. Bd. 152). Frankfurt am Main.
- Lehnen, Katrin (2012): Erwerb wissenschaftlicher Textroutinen. Schreibarrangements und Modellierung von Aufgaben am Beispiel von Einleitungen. In: Feilke, Helmuth/Lehnen, Katrin (Hg.): Schreib- und Textroutinen. Frankfurt am Main [u. a.], 33–60.
- Methler, Eckehard/Methler, Walter (2001): Von Henriette Davidis bis Erna Horn. Bibliographie und Sammlungskatalog hauswirtschaftlicher Literatur – mit Anmerkungen zur Frauenfrage. Wetter (Ruhr).
- Muckenhaupt, Manfred (1986): Text und Bild. Grundlagen der Beschreibung von Text-Bild-Kommunikationen aus sprachwissenschaftlicher Sicht. Tübingen.
- Muckenhaupt, Manfred (1990): Kommunikationsgeschichte und Medienrealität. Der Umgang mit sprachlichen und bildlichen Quellen als Prüfstein für journalistische Qualität. In: Neumann, Klaus/Charlton, Michael (Hg.): Spracherwerb und Mediengebrauch. Tübingen, 221–249.
- Perrin, Daniel (1997): Journalistische Schreibstrategien optimieren. Dissertation Universität Bern. [<http://www.cx.unibe.ch/imw/strate.pdf>].
- Schäfflein-Armbruster (1994): Dialoganalyse und Verständlichkeit. In: Fritz, Gerd/Hundsnurscher, Franz (Hg.): Handbuch der Dialoganalyse. Tübingen, 493–517.
- Schandri, Marie (1866): Regensburger Kochbuch. 1000 Original-Kochrezepte aufgrund vierzigjähriger Erfahrung zunächst für die bürgerliche Küche herausgegeben von Marie Schandri. Regensburg.
- Schindler, Kirsten (2004): Adressatenorientierung beim Schreiben. Eine linguistische Untersuchung am Beispiel des Verfassens von Spielanleitungen, Bewerbungsbriefen und Absagebriefen. Frankfurt am Main [u. a.].
- Schröder, Thomas (2003): Die Handlungsstruktur von Texten. Ein integrativer Beitrag zur Texttheorie. Tübingen.

- Steinhoff, Thorsten (2007): Wissenschaftliche Textkompetenz. Schreibgebrauch und Schreibentwicklung in wissenschaftlichen Texten von Studenten und Experten. Tübingen.
- Schweibenz, Werner/Thissen, Frank (2003): Qualität im Web. Benutzerfreundliche Webseiten durch Usability Evaluation. Berlin [u. a.].
- Terglane-Fuhrer, Anne (1996): Die Sprache der Speisenzubereitung. Empirische Untersuchungen zur vertikalen Variation. Frankfurt am Main.
- Torttila, Minna/Hakkarainen, Heikki J. (1990): Zum Satzbau der deutschen Kochrezepte des 20. Jahrhunderts. Satzlänge und Prädikat. In: Zeitschrift für Germanistische Linguistik 18, 31–42.
- Weiss, Hans U. (1996): Gastronomica. Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie 1485–1914. Ein Handbuch für Sammler und Antiquare. Zürich.
- Wittgenstein, Ludwig (1967): Philosophische Untersuchungen. Frankfurt am Main.
- Wolańska-Köller, Anna (2010): Funktionaler Textaufbau und sprachliche Mittel in Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts. Stuttgart.

### **Elektronische Quellen**

- <http://lafer.rezepte.msn.de> (Zugriff am 30.04.2013)
- <http://www.tim-maelzer.info> (Zugriff am 30.04.2013)
- [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de) (Zugriff am 30.04.2013)
- [www.daskochrezept.de](http://www.daskochrezept.de) (Zugriff am 30.04.2013)
- [www.essen-und-trinken.de](http://www.essen-und-trinken.de) (Zugriff am 30.04.2013)
- [www.lecker.de](http://www.lecker.de) (Zugriff am 30.04.2013)
- [www.rezeptewiki.org](http://www.rezeptewiki.org) (Zugriff am 30.04.2013)