

jc

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

Nº **21** 2015

Bienen und Honig

Das Journal Culinaire ist die erste deutschsprachige Zeitschrift mit den neuesten Forschungsergebnissen und dem Stand des Wissens zur Kulinaristik – allgemeinverständlich präsentiert von Natur-, Geistes- und Kulturwissenschaftlern, Journalisten, Praktikern und Köchen. Es erscheint zweimal jährlich im Mai und November. Das Journal Culinaire ist unabhängig und frei von Werbung.

j **c**

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens
Edition Wurzer & Vilgis

Bienen und Honig

- | | | |
|----------------------|----|--|
| Grundlagen | 8 | GIOVANNI GALIZIA
Die Honig-Biene
Ein wunderbares Wesen |
| Imkerin | 16 | KRISTIN MANSMANN
Vom Wachsen und Schwinden
Der Rhythmus der Bienen |
| Medium | 21 | MICHAELA FENSKE
Honig – Macht – Stadt
Lebensmittel als soziopolitische Trägersubstanz |
| Metaphern | 30 | HERBERT J. BUCKENHÜSKES
Die Kraft der Bienen
Miscellen aus Mythen und Religionen |
| Kunst | 36 | ILONKA CZERNY
Kunst-Honig und Bienen-Kunst
Vom süßen Produkt und seinen emsigen Produzenten
in der bildenden Kunst |
| Geschichten | 42 | LUKAS MAYRHOFER
Märchenhafter Honig
Von der »Bienenkönigin« ins »Schlaraffenland« |
| Geschichte | 49 | GERD BRAUN
Honig, Wachs und Zucker
Kulturhistorische Überlegungen |
| Bäcker | 53 | RICHARD ERBEL
Weißer Lebkuchen
Eine regionale »Oblate« |
| Imker | 57 | MICHAEL WEILER
Der Mensch, die Bienen und der Honig
Eine Beziehungsgeschichte |
| Biozyklus | 68 | SARAH BUDE
Bienen in Gefahr
Das dritt wichtigste Nutztier ist auf Hilfe angewiesen |
| Biodiversität | 76 | HOLGER LORITZ
Bestäubende Insekten
Unverzichtbare Basis für eine gesunde Pflanzendecke |
| Gesundheit | 82 | PETER ROSENKRANZ
Bienensterben und Varroamilbe
Eine globale Krise der Imkerei? |

Imker	95	UWE BODENSCHATZ Honigfehler Des Menschen Beitrag
Forschung	97	THOMAS VILGIS Viskose Zuckergemische Nicht nur Honig
Koch	110	STEFAN WIESNER Zwei Menüs zur Biene
Cartoon	114	BERND ZELLER Selber sammeln lohnt gar nicht

Forum

Pluralität	116	FRANZ POZELT Berliner Weiße Aus der Erinnerung ins Glas zurück
Sprache	123	TIBOR KISS Zum Begriff der Zählbarkeit Was uns Lebensmittel über das Verhältnis von Sprache und Welt verraten
Traube	128	GERD WOLFGANG SIEVERS Furmint – Pannoniens Gold Teil II: Tokajer

Rezensionen

135	NICOLAI WORM Wiederkäuer sind unbestechlich Für eine forschungskonforme Information der Verbraucher
140	ELMAR LIXENFELD Zwei schönste Bücher Sich bekochen lassen
143	ARND ERBEL Des Kaisers neue Kleider Weder für Anfänger, noch für Spezialisten
147	FRANZISKA SCHÜRCH Wurstkonzept Maßstab für den Alltag
150	Autoren

Von der Aura der Bienen lassen sich die Meisten freudig in den Bann ziehen. Wer mit dem Imkern beginnt, wird von allen Seiten mit positiven Reaktionen überschüttet. Alle Welt scheint sich in der Bedeutung der Bienen einig zu sein. Insgesamt betrachten wir Bienen als Einzeltier mit interesselosem Wohlgefallen.

Auf der anderen Seite der Medaille ist fast ebenso tief Skepsis eingegraben. Schmerzhaft ist der Stich der Biene, auch wenn die Gestochenen sich durch die Tatsache gerächt fühlen könnten, dass dieses Insekt seinen Stachel verlor. Doch kratzt das allgemeine Wissen über die Bienen und den Organismus, den sie gemeinsam bilden, kaum mehr als an der Oberfläche. Für Tiefe zu sorgen tritt das Journal Culinaire No. 21 **Bienen und Honig** an.

Der Doppeltitel signalisiert ein zweifaches Interesse. Kulinarisch bedeutsam ist der Honig, nicht seine Erzeuger. Das unterscheidet Bienen von anderen Haustieren, die zumeist auch verspeist werden. In Zeiten, in denen der Honig nahezu einziges Süßungsmittel war, wurde der Wert der Biene selbst – jenseits ihrer Fähigkeit, Honig zu liefern – gering geachtet. Nachdem der Kristallzucker aus der Zuckerrübe hauptsächliches Süßungsmittel wurde, gewann auch die Biene stärker an Aufmerksamkeit.

Zwar ist es nicht angebracht, schwer verstörende Praktiken klein zu reden, wie die gedankenlose Vernichtung von Bienenvölkern nach erfolgter Bestäubungsleistung in Plantagen. Doch fremden Lebewesen, seien sie uns auch so fern wie Insekten, wird im Laufe der letzten Jahre eine merklich höhere Wertschätzung entgegen gebracht. Aus diesem Betrachtungswinkel könnten sich aus einer intensiveren Beschäftigung mit den Bienen Gedankengänge entwickeln, die unser Verhältnis zu den »großen« Haustieren bereichern. Denn wenn auch jene auf den ersten Blick domestizierter erscheinen, sind sie uns doch fremder, als wir wahrhaben wollen.

GIOVANNI GALIZIA, Zoologe und Neurobiologe an der Universität Konstanz, arbeitet über das Verhalten und die Sensorik der Bienen. Er beschreibt seinen Forschungsgegenstand aus vielerlei Perspektiven und arbeitet Honig als das Ergebnis des komplexen Zusammenwirkens zwischen der Intelligenz des einzelnen Tiers und der Intelligenz im Schwarm heraus. – Das Wachsen und Schwinden eines Bienenvolks im Jahreslauf skizziert die Bioimkerin KIRSTIN MANSMANN aus München. Der Rhythmus der Bienen erscheint uns fremd und

vertraut zugleich. – MICHAELA FENSKE, Kulturanthropologin und Ethnologin in Berlin, untersucht den Trend des urbanen Imkerns. Wohlbegründet legt sie dar, wie Honig in kurzer Zeit zu einer machtvollen Substanz in der politischen und gesellschaftlichen Aushandlung urbaner Räume geworden ist. –

Mythen und Religionen haben zu allen Zeiten in Bienen und Honig kraftvolle Metaphern und Bilder gesehen; HERBERT J. BUCKENHÜSKES trägt sie kenntnisreich zusammen. – Die Kunsthistorikerin ILONKA CZERNY übernimmt eine ähnliche Aufgabe für die bildende Kunst, die viele Motive dankbar aufgenommen hat. – Auch Märchen thematisieren Honig ebenso wie Bienen, weiß LUKAS MAYRHOFER zu berichten. In zwei Exkursen gewährt er Einblicke in das Zeidlerwesen und die Lebküchnelei. – Bedenkenswertes teilt uns der Konditor GERD BRAUN aus Hallein in seinen kulturhistorischen Überlegungen zu Honig, Wachs und Zucker mit. Er rückt den Übergang vom Honig, der untrennbar mit dem Wachs verbunden war, zum Zucker mit seinen vielfältigen Möglichkeiten in den Blickpunkt. – Im fränkischen Dachsbach hat der Bäcker RICHARD ERBEL sein Rezeptbuch geöffnet und backt mit Weißen Lebkuchen eine Variante, die regional ihre Stärke ausspielt. –

MICHAEL WEILER zählt zu den Vorreitern eines imkerlichen Arbeitens mit der Selbstbezeichnung »wesensgemäße Bienenhaltung«. Diese Weise hat sich im Umfeld der biodynamischen Landwirtschaft entwickelt und ist nicht zuletzt wegen ihres ganzheitlichen Ansatzes eine ernstzunehmende Bereicherung in der Diskussion um einen akzeptablen und zukunftsfähigen Umgang mit unseren Haustieren. – Auf die vielfältigen Gefährdungen der Bienen in einer in zunehmendem Maß industriell organisierten Landschaft weist SARAH BUDE hin. Umgekehrt leisten gerade Bienen Unverzichtbares für die Biodiversität. – HOLGER LORITZ plädiert für durchgreifende Verbesserungen im landschaftlichen Ökosystem. – Mit den Krankheiten der Bienen beschäftigt sich PETER ROSENKRANZ. Vor allem die Varroamilbe setzt seit wenigen Jahrzehnten den europäischen Honigbienen bedrohlich zu. Sie nachhaltig zu bekämpfen, ist das Ziel der Forschungen in der Hohenheimer Landesanstalt für Bienenkunde.

Der Mensch ringt den Bienen den Honig zum eigenen Verzehr ab. UWE BODENSCHATZ schildert, welche Fehler ihm unterlaufen können. – Aus physikalischer Perspektive ist Honig ein viskoses Zuckergemisch, dessen sorgfältige Beschreibung THOMAS VILGIS übernimmt. Wieder einmal zeigt sich, dass Kulturtechniken für die Einschätzung von Lebensmitteln ebenso wichtig sind wie die naturwissenschaftlichen Fakten.

Das Sommermenü des Schweizer Kochs STEFAN WIESNER ist dem Aktionskünstler Josef Beuys gewidmet. Neben dem Menü dokumentieren wir einen Teller, der in Anlehnung an eine Aktionsplastik von 1961 entstand. Den **Fokus** schließt – wie immer – BERND ZELLER mit einem Cartoon.

Das **Forum** wird von drei Autoren bespielt. Im Zuge der Craft-Beer-Bewegung ist mit der Berliner Weiße ein ungewöhnliches, sehr interessantes Bier zurück ins Glas gekommen. Die Geschichte und Gegenwart seiner Herstellung werden von FRANZ POZELT kenntnisreich erläutert. – Der Sprachwissenschaftler

TIBOR KISS entführt mit seinen Überlegungen zur Zählbarkeit von Lebensmitteln in ein meist unbeachtetes Feld des Verhältnisses von Sprache und Welt. – GERD WOLFGANG SIEVERS schließt seine kurze Reihe über Furmint mit einem Bericht über den Tokajer ab.

NICOLAI WORM nimmt in der Rubrik **Rezensionen** mit einigem Furor das Buch »Kühe würden Margarine kaufen« buchstäblich auf die Hörner und schleudert ihm entgegen: »Wiederkäuer sind klüger!«. – Die Stiftung Buchkunst zeichnet alljährlich die 25 schönsten deutschen Bücher aus. ELMAR LIXENFELD weist auf zwei der Druckwerke aus dem aktuellen Jahrgang hin, die sich mit kulinarischen Themen beschäftigen. – ARND ERBEL kommt in Bezug auf das in der Larousse-Reihe erschienene »Buch vom Brot. Selbst gebacken« des französischen Bäckers Eric Kayser zu einem zwispältigen Urteil: Gestaltung ausgezeichnet, Inhalt für Nichtprofis letztendlich ungeeignet. – Eine in jeder Hinsicht meisterhafte Publikation erreichte uns aus der Schweiz. Sie widmet sich ausschließlich und in beispielhafter Tiefe mit der »Nationalwurst« Cervelat. FRANZISKA SCHÜRCH nimmt sie sich zum Vorbild und bespricht das Buch: kurz und knackig.

Ihnen einen fein gesüßten, ertragreichen Lesegenuss, angereichert mit guten Gedanken für unsere Haustiere.

MARTIN WURZER-BERGER
THOMAS VILGIS

Obwohl es zwischen der Zubereitung von Speisen und der Grammatik zunächst wenig Berührungspunkte zu geben scheint, ermöglichen Nahrungsmittel einen Einblick in die aktuellen Probleme der Sprachwissenschaft, denn sie eröffnen einen Blick auf das Problem der Zählbarkeit. Zählbarkeit erscheint zunächst als triviales Problem: Es sollte doch eine einfache sprachliche Abbildung dessen sein, was wir in der Welt finden. Bei näherer Betrachtung – etwa auf die Gattung Allium, die hier neben Reis, Linsen, Broccoli und Spaghetti betrachtet werden soll – stellt es sich aber als gravierendes grammatisches Problem (ohne bisherige Lösung) dar.

Zum Begriff der Zählbarkeit

Was uns Lebensmittel über das Verhältnis von Sprache und Welt verraten

Küche und Grammatik haben wohl sehr wenige Anknüpfungspunkte, sieht man einmal davon ab, dass die Grammatik von Rezepten sich danach unterscheidet, ob sie sich an mehr oder weniger fortgeschrittene Köche richtet. Wir unterstellen dem fortgeschrittenen Koch zu wissen, welche Zubereitungsschritte aufeinander folgen. Aber nicht nur die Reihenfolge ist wichtig für die Zubereitung von Speisen, sondern auch das richtige Verhältnis der Zutaten. In der Küche wird gezählt. Das sieht zunächst sehr nach Mathematik aus. Bei genauerer Betrachtung jedoch hat es mehr mit Grammatik und unserer Beziehung zur Sprache zu tun.

Für die Herstellung eines Fruchtaufstrichs brauche ich vier Äpfel und ein Pfund Zucker. Wir benötigen mehr als einen Apfel, das wird sprachlich durch den Plural realisiert. Einen Plural scheint es für Zucker gar nicht zu geben. Beim Apfel wird gezählt, beim Zucker wird gemessen. Das hat keine Konsequenzen für das Rezept, wohl aber für die Grammatik, die in ihren Grammatikregeln das Konzept der Zählbarkeit verwendet. Eine Arbeitshypothese für den Syntaktiker lautet: Ein Substantiv kann nur dann im Plural realisiert werden, wenn es zählbar ist. Im Grammatik-Duden dient das Konzept der Zählbarkeit zur Festlegung, welche Substantive durch einen Artikel begleitet werden müssen. Dort heißt es: Zählbare Substantive im Singular tragen einen Artikel bei sich. Und da sind wir dann schon wieder in der Küche, denn diese Regel scheint gerade bei Rezepten verletzt zu werden. So sagt die Anleitung beim Zusammenbau eines Schrankes: »Drehen Sie eine Schraube in jede Bohrung.« Und wir finden Rezepte, in denen steht: »Fügen Sie einen Apfel hinzu.« Jedoch auch solche: »Fügen Sie Apfel hinzu.« Was wir nicht finden, sind Sätze wie »Drehen Sie Schraube in jede Bohrung.« Der Satz ist ungrammatisch, weil er besagte Regel verletzt. (Ungrammatische Sätze sollte man nicht finden. Daraus

folgt nicht, dass Sätze, die man nicht findet, ungrammatisch sind. Dazu später mehr.)

Für sprachliche Ausdrücke, die nicht zählbar sind, verwenden Sprachwissenschaftler den Begriff Massenausdruck. Ein Massenausdruck besitzt keinen Plural, er sieht immer aus wie ein Singular. Im Gegensatz zu einem zählbaren Ausdruck muss ein Massenausdruck nicht durch einen Artikel begleitet werden, die Begleitung durch den unbestimmten Artikel (ein, eine, eines) ist sogar verboten, ein Zucker, ein Geld – das ist ungrammatisch.

Die genannten Grammatikregeln sind gerade für Menschen sehr wichtig, die Deutsch als Fremdsprache lernen, wenn die Regeln der Artikelsetzung in ihrer Muttersprache anderen Bedingungen genügen. Dies betrifft etwa Sprachen, in denen die Artikelsetzung ganz wegfällt oder ohne Berücksichtigung der Zählbarkeit formuliert wird, wie etwa Chinesisch oder Türkisch. Das Problem betrifft aber auch die Vermittlung eng miteinander verwandter Sprachen wie Deutsch oder Englisch (auch dazu später mehr).

Aber ein Verständnis dieser Regeln des Deutschen setzt natürlich voraus, dass bekannt ist, was zählbar ist.

Das ist nicht so einfach, wie es klingt, denn eine wirkliche Definition von Zählbarkeit kann die Sprachwissenschaft nicht anbieten. Dies erscheint überraschend, wenn man eine bestimmte Vorstellung der Beziehung von Sprache, Grammatik und Welt zugrunde legt. Nach dieser Vorstellung ist Sprache im Wesentlichen eine Abbildung weltlicher Gegenstände. Diese, ontologische, Sichtweise ist um die Jahrhundertwende zwischen 19. und 20. Jahrhundert innerhalb der Sprachwissenschaft (durch Ferdinand de Saussure) und der Philosophie verworfen worden. An ihre Stelle trat eine Trennung von Sprache und Welt. Diese Trennung ermöglicht Abweichungen zwischen sprachlichen Ausdrücken und weltlichen Objekten. Die Abweichungen können soweit gehen, dass es für sprachliche Ausdrücke keine weltliche Entsprechung gibt. (Die richtige Verwendung von *to do* in Fragesätzen und negierten Aussagesätzen des Englischen muss man lernen, ohne auf ›Weltliches‹ rekurrieren zu können – es ist reine sprachliche Form. Dem frühen Wittgenstein zufolge kann es natürlich auch Weltliches geben, das sich der Versprachlichung entzieht.)

Die ontologische Definition der Zählbarkeit besagt, dass ein Substantiv zählbar ist, wenn das bezeichnete Objekt gezählt werden kann. Wenn ich einen Korb Äpfel vor mir habe und wissen will, wie viele Äpfel ich habe, dann muss ich sie zählen. Und weil ich sie zählen kann, ist das Substantiv Apfel zählbar. Dem stehen Massenausdrücke wie Zucker gegenüber. Zucker besteht zwar aus Zuckerkristallen, sie werden von uns aber nicht gezählt, und nach der ontologischen Definition ist das Substantiv Zucker auch nicht zählbar.

Die im ersten Moment so einsichtige ontologische Definition führt – in Teufels Küche. Betrachten wir hierzu zwei Gläser, gefüllt mit Reis und Linsen. Eine Puy-Linse ist in etwa so groß wie ein Arborio-Reiskorn. Wir bereiten Linsen und Reis nicht individuell zu, sondern in Mengen. Da sich die Objekte hinsichtlich unseres Umgangs in der Welt nicht voneinander unterscheiden, sollten die sprachlichen Ausdrücke sich auch nicht hinsichtlich der Zählbarkeit

unterscheiden. Aber Reis ist ein Massenausdruck und Linse ist zählbar, was wir zu Beginn dieses Absatzes schon daran erkennen, dass Linse im Gegensatz zu Reis einen Plural besitzt, und dann auch dadurch, dass Linse im Singular nicht ohne Artikel verwendet werden kann (eine Linse, die Linse), Reis aber sehr wohl. (Das Problem wird durch den ebenfalls existierenden sprachlichen Ausdruck Reiskorn eher verschärft, denn nach der ontologischen Sichtweise folgt aus der Existenz dieses Ausdrucks, dass das Bezeichnete (also Reis) eben doch zählbar ist.)

Man könnte einwenden, dass es hier dem Sprachwissenschaftler nicht zugängliche ontologische Unterschiede gibt, die dann eben doch rechtfertigen, dass Reis nicht zählbar ist, Linse aber schon. Die Gattung *Allium* mit ihren Arten *Allium cepa* und *Allium sativum* erlaubt einen solchen Einwand wohl nicht. Die Tatsache, dass *Allium cepa* und *Allium sativum* Unterarten der gleichen Gattung (Lauch) sind, lässt den Schluss zu, dass sie eng verwandt sind. Nichtsdestotrotz ist der Ausdruck Zwiebel (*cepa*) zählbar und der Ausdruck Knoblauch (*sativum*) nicht. Wenn wir Knoblauch zählen wollen, müssen wir die Ausdrücke Knoblauchknolle oder Knoblauchzehe verwenden. Man sieht hier im Übrigen ein gemeinsames, durch die Grammatik gesteuertes Muster mit dem Reiskorn: Bei einem zusammengesetzten Substantiv gilt immer die Zählbarkeitsklasse des rechtsten Glieds. Knollen, Zehen und Körner sind zählbar und infolge dessen auch Substantive, die so mit Knolle, Zehe oder Korn zusammengesetzt sind, dass letzteres ganz rechts zu finden ist, also nicht etwa beim Vollkornreis.

Die ontologische Sichtweise hat auch ihre Probleme mit Dezimalbrüchen, die als Dezimalzahlen versprachlicht werden. Wenn wir für ein Rezept 1,5 Äpfel verwenden sollen, dann erscheint der Plural noch plausibel, denn anderthalb Äpfel sind ja mehr als ein Apfel. Aber warum muss dann auch der Plural verwendet werden, wenn weniger als ein Apfel benötigt wird, also etwa bei »Nehmen Sie 0,5 Äpfel?« Dies gilt natürlich gerade im Vergleich zu »einem halben Apfel«. Hier könnte man einwenden, dass niemand jemals einen Satz wie »Nehmen Sie 0,5 Äpfel.« äußern würde. Mal abgesehen davon, dass man im Internet schnell fündig wird: »Du hast 0,5 Äpfel und Fritz hat 0,08 Äpfel ... wer hat mehr?« – entscheidend ist, dass Muttersprachler des Deutschen wissen, dass sie Äpfel im Plural verwenden müssen, wenn Äpfel mit einem Dezimalbruch verwendet wird, der einen Wert bezeichnet, der kleiner ist als 1. »Du hast 0,5 Äpfel und Fritz hat 0,08 Äpfel ... wer hat mehr?« – das ist ungrammatisch.

Nachdem nun die ontologische Sichtweise einer solchen Kritik ausgesetzt wurde, wäre es nur fair, die Alternativen nicht nur vorzustellen, sondern auch zu zeigen, dass sie der ontologischen Sichtweise überlegen sind. Leider haben die Hauptkonkurrenten ihre eigenen Probleme.

Da gibt es zum einen die semantische Sichtweise. Nach der semantischen Sichtweise gibt es eine logisch-semantische Eigenschaft, die zählbare Ausdrücke von nicht-zählbaren Ausdrücken unterscheidet. Eine solche Eigenschaft könnte etwa die sogenannte Teilmengeneigenschaft sein. Diese besagt, dass

etwas dann nicht zählbar ist, wenn ein Prädikat, das auf eine beliebige Gesamtmenge zutrifft, auch auf eine echte Teilmenge dieser Menge zutrifft. Dies scheint zunächst sehr gut zu funktionieren, wenn man etwa Wasser oder Reis betrachtet. Wir nehmen eine beliebige Menge Wasser und entfernen einen Teil davon. Der verbleibende Teil ist eine echte Teilmenge der ursprünglichen Menge und ist mit dem Ausdruck Wasser korrekt bezeichnet. Genau das gleiche gilt für eine Menge Reis, von der ich etwas entferne. Der Rest wird immer noch korrekt mit dem Wort Reis beschrieben. Um zu überprüfen, dass dies für zählbare Ausdrücke nicht gilt, muss man die zählbaren Ausdrücke im Singular verwenden. Die Teilmengeneigenschaft sollte dann nicht gelten. Aber eine Zwiebel ohne ihre äußere Schicht ist wohl weiterhin etwas, das man als Zwiebel bezeichnen kann. Das funktioniert also nicht. Für andere semantische Definitionen gelten ähnliche Probleme. So könnte man es etwa mit der Kumulativität versuchen. Diese Eigenschaft beschreibt, dass eine Summe durch den gleichen sprachlichen Ausdruck beschrieben werden kann, der zur Bezeichnung der Teile dieser Summe gewählt wurde. Wenn ich zwei Mengen Wasser habe, so kann ich jede Menge einzeln, wie auch den Zusammenfluss der beiden Mengen mit dem Ausdruck Wasser bezeichnen. Bei einem zählbaren Ausdruck sollte dies nicht möglich sein. Wenn ich einen Apfel und einen Apfel kombiniere, habe ich nicht mehr einen Apfel sondern zwei Äpfel. Leider gibt es einige zählbare Ausdrücke, die sich auch hier entziehen, so etwa Bouquet, denn die Kombination eines Bouquets mit einem Bouquet ist ein Bouquet.

Die andere, radikal sprachliche Sichtweise ist die syntaktische Sichtweise. Nach ihr ist ein Ausdruck dann zählbar, wenn er in einem Kontext auftritt, der Zählbarkeit erzwingt, also etwa ein unbestimmter Artikel oder eine Pluralmarkierung. Also ist Zwiebel deswegen zählbar, weil eine Zwiebel ebenso grammatisch ist wie Zwiebeln, während Knoblauch ein Massenausdruck ist, weil ein Knoblauch ebenso ungrammatisch ist wie Knoblauche (was uns die Textverarbeitung sofort zeigt). Obwohl diese Sichtweise schon deswegen interessant ist, weil sie radikal die sprachliche Form verantwortlich macht, ist auch sie unbefriedigend. Das Hauptproblem liegt darin, dass zwar Muttersprachler offensichtlich ein Wissen haben, dass es ihnen erlaubt, Knoblauch und Zwiebeln in die richtigen Kontexte einzusetzen, aber dass dieses Wissen danach verlangt, eine Eigenschaft zu benennen, die es überhaupt erst möglich macht. Dann ist man aber wieder bei der semantischen Sichtweise. Der aktuelle Stand der Forschung ist also in etwa, dass man ein semantisches Residuum der Zählbarkeit vermutet, es aber noch nicht identifiziert hat (sozusagen ein Zählbarkeits-Boson).

All dies wird durch einen weiteren Faktor verkompliziert, dass diese (noch zu findende) Eigenschaft sprachlich ausgeschaltet werden kann: Es gibt nämlich Substantive, die ein Zwitterdasein führen, und sie bezeichnen sehr häufig Nahrungsmittel. So kann man einen Kuchen kaufen und Kuchen mögen; man kann einen Apfel in den Salat schneiden oder einfach Apfel zugeben. Und schließlich spricht gegen ein semantisches Residuum zumindest, dass dies sprachspezifisch zu bestimmen wäre. Bei einer Diskussion unter deutschen und englisch

sprechenden kanadischen Kollegen kam die Frage auf, ob man einen Broccoli in einer Speise verwenden kann oder ob es nicht nur eine Menge Broccoli sein könnte. Nach der deutschen Position ist *Brassica oleracea* zählbar, nach der englischen nicht. Schlussendlich sollte nicht vergessen werden, dass Spaghetti im Italienischen der Plural von Spaghetto ist, auch wenn weder Deutsche noch Italiener jemals einzelne Nudeln zählen wollen.

journal culinaire Kultur und Wissenschaft des Essens
© 2015 Edition Wurzer & Vilgis

Martin Wurzer-Berger Ottmarsbocholter Straße 117
Alter Hof Suttarp 48163 Münster

Herausgeber Martin Wurzer-Berger Prof. Dr. Thomas Vilgis

Redaktion Martin Wurzer-Berger wurzerberger@journal-culinaire.de
Prof. Dr. Thomas Vilgis vilgis@journal-culinaire.de
Elmar Lixenfeld

Gestaltung Elmar Lixenfeld, www.duodez.de

Druck NINO Druck GmbH, Neustadt/Weinstraße

Schrift Elzette und Utensil von Elmar Lixenfeld

Die Abbildungen wurden, wenn nicht anders vermerkt,
freundlicherweise von den Autoren zur Verfügung gestellt.

ISBN 978-3-941121-21-8 Alle Rechte vorbehalten
ISSN 1866-6493 Gerichtsstand Münster

Erscheinen zweimal im Jahr Mai, November

Einzelheft 14,90 Euro, Deutschland plus 2 Euro Versand, Österreich zuzüglich Porto,
Schweiz 24 sFr inklusive Porto

Abonnement 29 Euro für zwei Ausgaben pro Jahrgang,
Studierende und Personen in der Berufsausbildung (mit Nachweis) 23,40 Euro,
Schweiz 44 sFr (36 sFr) für zwei Ausgaben pro Jahrgang,
in Deutschland inklusive Versand, Österreich zzgl. Porto, Schweiz inklusive Porto
NEU: zusätzliche PDF in Farbe zum Abonnement pro Ausgabe 3,90 Euro / 5 sFr.

Bestellung Abonnements, Einzelhefte, PDF der vergriffenen Ausgaben und Fachhandel
Edition Wurzer & Vilgis Martin Wurzer-Berger
Telefon 02501-950772 Ottmarsbocholter Straße 117
Fax 02501-950773 48163 Münster
verlag@journal-culinaire.de