

Sprache und Geschmack

- eine kontrastive Studie von Geschmacksadjektiven im Deutschen und Schwedischen.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	3
1.1. Fragestellung	4
1.2 Methode	4
2. Theoretischer Hintergrund	5
2.1 Klassische Wortfeldtheorie	5
2.1.1 Eine Erweiterung des Wortfeldsbegriffs	6
2.1.2 Das Wortfeld der Geschmacksadjektive	7
2.2 Prototypentheorie	10
3. Analyse	11
3.1 Süß	11
3.2 Bitter	13
3.3 Würzig	15
3.4 Herb	17
3.5 Zusammenfassung von Abschnitt 3	19
4. Diskussion	19
5. Zusammenfassung	22
6. Quellenverzeichnis	23
7. Wörterverzeichnis	26

1. Einleitung

"Der Mensch ist, was er ißt."

Das obige bekannte Zitat von dem deutschen Philosophen Ludwig Feuerbach (Feuerbach 1972/1851-1856, 26) kann unterschiedlich interpretiert werden; sowohl als eine witzige Kritik gegen den christlichen Gottesbegriff als auch als eine einfache Beobachtung der totalen menschlichen Abhängigkeit von Nahrung und Essen. Darüber hinaus könnte die Redewendung den Punkt personifizieren, wo die zwei eng verbundenen Phänomene Essen und Sprache verschmelzen. Mahlzeiten und Gespräche gehen wie Yin und Yang zusammen und als grundlegende Werkzeuge für Kommunikation und zwischenmenschliche Beziehungen repräsentieren sowohl die Sprache als auch das Essen etwas tief Menschliches. Sie spielen beide eine zentrale Rolle im Leben des Menschen.

Die Notwendigkeit zu essen und die Notwendigkeit zu sprechen, deuten auch die Notwendigkeit an, über Essen zu sprechen und Geschmäcke zu beschreiben. Man kann vermuten, dass solange es Wörter für Essen gegeben hat, es auch Wörter gegeben hat, die Geschmäcke bezeichnen. Die ältesten schriftlichen Kochrezepte, die man gefunden hat, sind auf mesopotanischen Steintafeln geschrieben und gelten als mindestens 4000 Jahre alt. Einfaches Kochen über offenem Feuer ist aber schon den Neandertalern vor 70 000 Jahren gelungen (vgl. Winchester 2019 & Lagerwall 2022). Wie man damals über Essen gesprochen hat, kann man nicht wissen. Eine Vermutung ist allerdings, dass die Beziehung zwischen Essen und Sprache so alt wie der Mensch selbst ist, und dass grundlegende sprachliche Phänomene und Probleme in dieser Relation zu finden sind. Ich werde in diesem Aufsatz die Beziehung zwischen Sprache und der Wahrnehmung des Essens untersuchen, genauer geschmacksbeschreibende Adjektive auf Deutsch und Schwedisch. Ein gutes einführendes Beispiel ist in der Bibel zu finden:

- (1a) Und der Herr der Heerscharen wird auf diesem Berg allen Völkern ein Mahl von fetten Speisen bereiten, ein Mahl von alten Weinen, von fetten, *markigen* Speisen, von alten, geläuterten Weinen. (Die Schlachter Bibel o.D/2000, Jesaja 25:6)
- (1b) Herren Sebaot skall på detta berg hålla gästabud för alla folk, ett gästabud med feta rätter och starkt vin, med feta, *mustiga* rätter och starkt, klarat vin. (Bibeln 2019/2000, Jesaja 25:6)

Ein besonders intressantes Wort ist hier das Adjektiv "markigen", das als "mustiga" auf Schwedisch wiedergegeben wird. Schlägt man aber das Wort "markig" in *NE:s stora tyska ordbok* nach, bekommt man den Vorschlag "kraftfull, kärnfull" (NE 2020, 418). Schlägt man stattdessen "mustig" in demselben Wörterbuch nach, werden die Wörter "kräftig, würzig" (NE 2020, 365) vorgeschlagen. Wieder in eine ältere schwedische Bibelübersetzung heißt es "märgfulla rätter" (Bibeln 1946/1917, Jesaja 25:6) und in der deutschen Bibelübersetzung von Martin Luther "ein Mahl von reinem Wein, von Fett, von Mark, von Wein, darin keine Hefe ist." (Die Bibel 2016/1545, Jesaja 25:6). Man kann schon aus diesen wenigen Beispielen schließen, dass es hier um einen semantischen Inhalt geht, der ziemlich schwer zu erfassen ist. Warum ist das so?

1.1. Fragestellung

In dieser Arbeit werde ich der Frage nachgehen, wie Geschmacksadjektive im Deutschen und Schwedischen funktionieren. Dabei werde ich vor allem versuchen, die folgenden Fragen zu beantworten:

- 1) Liegen in diesem Bereich Unterschiede zwischen den beiden Sprachen vor?
- 2) Decken sich die Geschmacksadjektive in den beiden Sprachen oder gibt es hier Übersetzungslücken?
- 3) Wie sind Unterschiede zwischen den Sprachen zu erklären?

1.2 Methode

Ich werde in diesem Aufsatz untersuchen, wie sich Geschmacksadjektive in Beschreibungen von Bier und Wein zwischen Deutsch und Schwedisch unterscheiden und anhand der semantischen Theorien im theoretischen Hintergrund (Kapitel 2) Analysen machen, und versuchen, Erklärungen zu finden, wo die Unterschiede zu finden sind und warum sich die Sprachen unterscheiden. Ich habe vier spezifische deutsche Geschmacksadjektive ausgewählt, die aus einer Übersetzungsperspektive mehr oder weniger problematisch oder interessant sind. Als Material habe ich die Produktbeschreibungen einiger Produzenten und Distributoren von Bier und Wein sowohl auf Deutsch als auch auf Schwedisch genutzt, vor allem die deutsche Biermarke Weihenstephaner und das schwedische staatliche Alkoholmonopol Systembolaget. Ich bin von den deutschen Beispielen ausgegangen und habe danach versucht, schwedische Entsprechungen zu finden und die potenziellen Unterschiede zu analysieren.

2. Theoretischer Hintergrund

Unten werden zwei verschiedene semantische Theorien näher diskutiert, die Wortfeldtheorie und die Prototypentheorie.

2.1 Klassische Wortfeldtheorie

Der Begriff "Wortfeld" stammt von den Theorien des deutschen Linguisten Jost Trier und wird von Tina Nawrocki wie folgt zusammengefasst:

[...] den Wortschatz als inhaltlich gegliedertes Ganzes, das aus Wortfeldern besteht. Diese Wortfelder können nebeneinander oder in hierarchischen Verhältnissen zueinander stehen. [...] Aufgrund dieser internen Struktur besteht die Bedeutung eines Wortes (der "Begriff") aus einer Gesamtheit von begrifflichen Beziehungen. (Nawrocki 2004, 6)

Es geht also um eine Art von Systematik der Semantik. Die Bedeutungsbeziehung zwischen eng verwandten Wörtern bilden laut Trier sogenannte Wortfelder. Die Bedeutung eines Wortes macht nur Sinn als Teil eines größeren Zusammenhangs. Die Wörter eines Wortfeldes seien also voneinander abhängig und leben in einer kollektiven Symbiose (vgl. Trier 1931/73, 43-44). In dem biologischen Reich, dem Geburtsort der Systematik, gibt es deutliche Beispiele. Die Wörter "Kalb" und "Kuh" sind z.B. durch die hierarchisch übergeordneten Begriffe "Hausrind" - "Tier" - "Lebewesen" verknüpft. Um den Inhalt der Wörter "Kalb" und "Kuh" weiter zu erklären, braucht man auch nebengeordnete Begriffe wie "weiblich", "männlich", "Junge" und "Mutter". Begriffe, deren Bedeutungen auf ihrer Relation zueinander beruhen. Wörter seien also von ihren semantischen Nachbarn abhängig, aber auch von ihren semantischen Gegenpolen. Als Beispiel bringt Trier das Beispiel "mangelhaft" vor und konstatiert, dass das Wort ohne seine hierarchische Platzierung zwischen den Gegenpolen "genügend" und "ungenügend" keinen Sinn macht. (vgl. Trier 1931/73, 45).

Triers Wortfeldtheorie hat nach der Lancierung in den 30er Jahren viel Einfluß gehabt aber auch viel Kritik bekommen. Die vielleicht stärkste Kritik richtet sich gegen die statischen Tendenzen der Theorie. Trier beschreibt die Wortfelder als "mehr oder weniger geschlossene Begriffskomplexe", deren Inhalt "mosaikartig" zusammengesetzt ist (Trier 1931/73, 40), das heißt; die Einzelwörter

eines Wortfeldes bilden ein Muster, dessen Rahmen klare Grenzen hat. Diese Behauptung wird schnell unhaltbar, wenn man sich ein solches Wortfeld mit Geschmacksadjektiven vorstellt. Die Grundgeschmäcke "süß", "salzig", "sauer", "bitter" könnten zwar in idealen Fällen mit klaren Grenzen isoliert werden, in vielen Fällen aber nicht. Beispielsweise wird dunkle Schokolade oft als bitter-süß beschrieben (vgl. Nawrocki 2004, 7). Auch der äußere Rahmen des Wortfeldes der Geschmacksadjektive wird schwer abzugrenzen. Die Wahrnehmung des Geschmacks ist z.B. eng mit der Wahrnehmung anderer Sinne verknüpft und wird davon beeinflusst. "Das Auge isst mit" ist nicht nur ein Ausdruck, sondern eine psychologische Realität (vgl. Knobloch, 2018). Darüber hinaus gibt es unter den Geschmacksadjektiven viele Beispiele von Synästhesie, das heißt: dem Gemische oder den Verwechselungen unterschiedlicher Sinneseindrücke (vgl. Ward, J. Simner, J. 2003, 237-238). Z.B. kann ein Geschmack als "tief" beschrieben werden, obwohl Tiefe eigentlich nicht mit Geschmack, sondern mit Form zu tun hat. Schließlich kann man semantische Lücken in dem hypothetischen Wortfeld der Geschmacksadjektive spüren, die mit Triers Theorie nicht vereinbar sind, das heißt: viele spezifische Geschmäcke haben keine eigenen spezifischen Wörter. Nawrocki macht dazu den folgenden Kommentar:

Außerdem suggeriert ein Wortfeld nach Trier eine Lückenlosigkeit der Feldstruktur. Ein Wortfeld von Geschmacksadjektiven müßte demnach Begriffe beinhalten, die jegliche Geschmacksrichtungen abdecken. Nur weil unsere Sprache nicht für jedes Lebensmittel ein bestimmtes Geschmacksadjektiv bereitstellt (z. B. für *Salat* oder *Nudeln*), heißt das nicht, daß wir den Geschmack nicht kennen oder mit Hilfe 'entliehener' Adjektive nicht beschreiben. (Nawrocki 2004, 8)

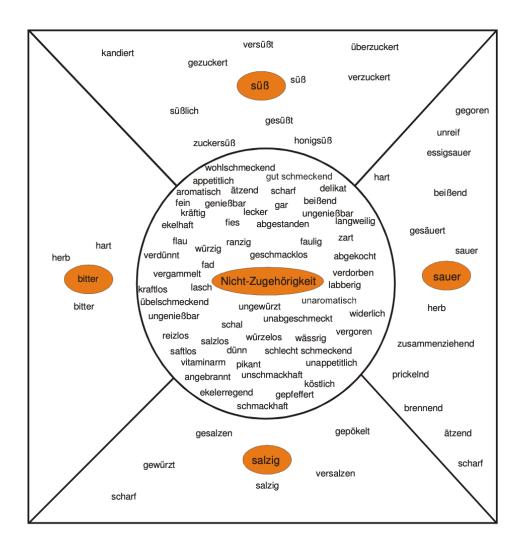
2.1.1 Eine Erweiterung des Wortfeldsbegriffs

Seit Trier hat sich der Wortfeldbegriff viel verändert. Man spricht heute nicht nur von Wortfeldtheorie als einem zusammenhängenden Ganzen, sondern es gibt mehrere Wortfeldtheorien, die zwar viele Gemeinsamkeiten aber auch viele Unterschiede haben (vgl. Acker 2010, 10). Ich werde hier nur einen sehr kurzen Überblick darüber geben anhand der Zusammenstellung Nawrockis (2004). Zusammenfassend kann man sagen, dass der Begriff Wortfeld generell dynamischer geworden ist. Die Ideen von semantischer Übertragung und genereller semantischer Relativität von James Ross sind hier erwähnenswert. Ross betrachtet jedes Einzelwort und jede Wortkombination als eine dynamische Bedeutungseinheit, die von ihrem Kontext und unserer konzeptuellen Kompetenz abhängig sei (vgl. Nawrocki 2004, 20-21). Weiter öffnet Adrianne Lehrer

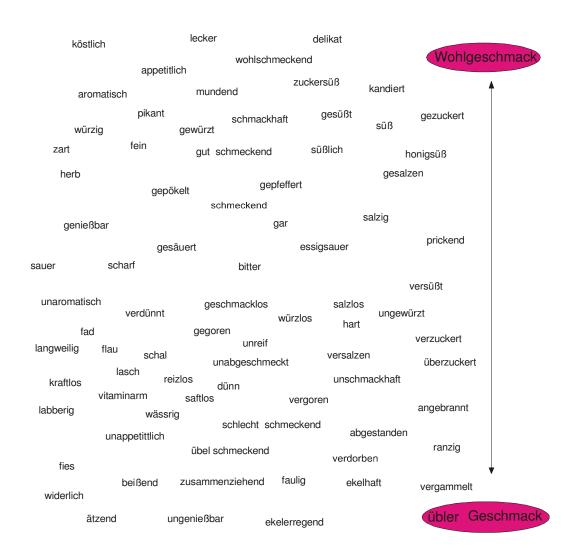
die Grenze zwischen Wortfeldern mit der Hypothese, dass ein Wort in mehreren Wortfeldern gleichzeitig Bedeutung haben kann (vgl. Nawrocki 2004, 22). Die mosaikartige Zusammensetzung und Lückenlosigkeit des Wortfeldbegriffs nach Trier ist mit diesen Ideen fließender geworden. Trotzdem steht seine grundlegende Behauptung über das Wortfeld fest: "Nur als Teil des Ganzes [sic] hat es /ein Wort/ Sinn; denn nur im Feld gibt es Bedeuten" (Trier 1931/73, 45).

2.1.2 Das Wortfeld der Geschmacksadjektive

Mit dieser weiteren Auffassung des Wortfeldes muss man sich Nawrockis Versuch anschauen, ein Wortfeld der Geschmacksadjektive zu bilden. Nawrocki macht zu diesen den folgenden Kommentar (siehe Zitat unten):



(Nawrocki 2004, 29) Abbildung (1) Zusammenfassend kann die Struktur des Wortfeldes folgendermaßen beschrieben werden: Das Wortfeld besteht aus zwei Parametern. Zum einen aus dem hierarchischen Parameter des "Wohlgeschmacks", zum anderen aus dem Parameter der "Zugehörigkeit zu einer konkreten Geschmacksrichtung", der sich in fünf weitere Kategorien unterteilen läßt. Dabei wirken grundsätzlich beide Parameter in gleicher Weise auf das Wortfeld. (Nawrocki 2004, 30)



(Nawrocki 2004, 27) Abbildung (2)

Die zwei Figuren sind also visuelle Darstellungen des Wortfeldes der Geschmacksadjektive. Abbildung (1) ist nach den nebengeordneten Kategorien "konkrete Geschmacksrichtungen" ("süß", "salzig", "bitter", "sauer" samt der nicht deutlichen Geschmacksrichtung, "Nicht-Zugehörigkeit") eingeteilt und Abbildung (2) ist hierarchisch zwischen "Wohlgeschmack" und "üblem Geschmack" eingeteilt. Der Wortschatz des Wortfeldes wurde von Dornseiffs *Der deutsche Wortschatz nach Sachgruppen* (Dornseiff, 1959) ausgewählt (für eine genauere Erklärung der Methode, siehe (Nawrocki 2004, 25)) und in die verschiedenen Kategorien von Nawrocki selbst aufgeteilt. Zwei hauptsächliche Probleme werden hervorgehoben:

A) "Positionierung der Begriffe innenhalb des Wortfeldes" (Nawrocki 2004, 30)

Weil viele Geschmacksadjektive keine konkrete Geschmacksrichtung haben und manche Wörter zu mehreren Geschmacksrichtungen gehören können (z.B. herb, scharf) ist die Positionierung der Begriffe innerhalb des Wortfeldes oft unbestimmt. Die Grenzen zwischen den Kategorien werden deswegen unklar und man muss mit einer großen semantischen Relativität rechnen. Darüber hinaus werden einige Begriffe mit dieser Teilung transparent, weil sie weder mit konkreten Geschmacksrichtungen noch Wohlgeschmack zu tun haben (z.B. kräftig). Hier geht es eher um eine allgemeine Geschmacksintensität, die von ihrem Zusammenhang abhängig ist (vgl. Nawrocki 2004, 30).

B) "Zur Verwendung der Geschmacksadjektive" (Nawrocki 2004, 34)

Die Positionierung in Abbildung (2) führt zu weiteren Problemen. Es ist natürlich immer eine subjektive Bewertung, wenn ein Geschmack als "wohl" oder "übel" kategorisiert wird. Weniger problematisch sind die Begriffe ganz oben und ganz unten zu generalisieren (z.B. ekelhaft, köstlich). In der Mitte des Diagramm wird es mehr "eine Frage des Geschmacks" (z.B. scharf, sauer) aber auch des Zusammenhangs. Z.B. beleuchtet Nawrocki die Phänomene, dass die Erwartungen eines Geschmacks entscheiden, wie er beschrieben wird, und dass scheinbar objektive Wörter subjektiv sein können, abhängig von ihrem Kontext (vgl. Nawrocki 2004, 34): "[...] süße Schokolade suggeriert eine zu süße Schokolade, genau wie salzige Chips zu salzig und bitterer Kaffee zu bitter bedeuten würden." (Nawrocki 2004, 35)

2.2 Prototypentheorie

Abgesehen von den Wortfeldtheorien gibt es natürlich auch viele andere anspruchsvolle semantische Theorien, die in verschiedener Art und Weise versucht haben, Wortbedeutung zu systematisieren. Ich habe weder Zeit noch Raum dazu, einen Überblick des ganzen Forschungsfeldes zu geben, sondern werde mich nur den Theorien widmen, die besonderes intressant für diesen Aufsatz sind. Die Prototypentheorie ist eine davon. Laut dem amerikanischen Linguisten George Lakoff (1987) wurde sie von der Psychologin Eleonor Rosch formuliert und sei zusammenfassend eine Kritik oder Neuformulierung davon, wie grundlegende menschliche Kategorisierung funktioniert. Kategorisierung sei die Verknüpfung der Gedanken zwischen weltlichen oder abstrakten Gegenständen, die man wegen konzeptuellen Ähnlichkeiten macht. Z.B werden sowohl "zu hammern" als auch "zu schreiben" als motorische Bewegungen bezeichnet. Kategorisierung sei basal für alles menschliche Denken und wurde historisch als etwas natürliches und unproblematisches gesehen. Rosch problematisierte aber das Phänomen, indem sie zeigte, dass die Kategorien ideale Beispiele, sogenannte "Prototypen" enthielten (vgl. Lakoff 1987, 5-7). Rosch studierte u. a. das Lernen von Farben. Ihre Probanden waren Ureinwohner aus New Guinea, deren Sprache "Dani" nur zwei Wörter hatten, die Farben bezeichneten ("mili" und "mola", ungefährlich dunkel und licht). Die Experimente Roschs zeigten, dass, obwohl ihre Probanden das System mit Fokalfarben (z.B. rot, gelb, weiß) nie gelernt hatten, sie trotzdem systematisch diese Farben als "beste Beispiele" für Farben generell angaben (vgl. Lakoff 1987, 40). Es gibt also eine hierarchisch absteigende Reihenfolge, in dem die Begriffe innerhalb der Kategorien sich positionieren, mit den idealen Prototypen obenan und die wenig spezifischen Begriffe unten. In ihrer weiteren Forschung zeigte Rosch mit ähnlichen quantitativen Studien von Informanten, dass es diese prototypischen Phänomene in fast allen Kategorien der Sprache gibt:

For example, robins are judged to be more representative of the category BIRD than are chickens, penguins, and ostriches, and desk chairs are judged to be more representative of the category CHAIR than are rocking chairs, barber chairs, beanbag chairs, or electric chairs. (Lakoff 1987, 41)

Diese hierarchische Ordnung soll man nicht mit der Hierarchie innerhalb eines Wortfeldes verwechseln (siehe z.B. Abbildung (2) S. 6). Während die Prototypentheorie von einem besten semantischen Beispiel ausgeht, sortiert das Wortfeld seine Begriffe, ohne semantische Deutlichkeit

und Relevanz zu bewerten. Die beide Theorien widersprechen sich jedoch nicht und sie sind beide in der folgenden Untersuchung verwendbar.

Mit diesen beiden Theorien (Wortfeldtheorie und Prototypentheorie) als Ausgangspunkt werden wir jetzt den nächsten Teil des Aufsatzes angreifen.

3. Analyse

Als Grundlage der folgenden Untersuchung habe ich also Produktbeschreibungen von ein paar großen Produzenten und Distributoren von Bieren und Weinen verwendet. Ihnen liegt natürlich daran, die Produkte positiv zu präsentieren. Weil es um eine sprachliche Analyse geht und die Wahrhaftigkeit der Ansprüche wenig Bedeutung hat, habe ich diese subjektive Färbung der Sprache nicht als ein Problem betrachtet. Weil die Beispiele vor allem im Internet abgeholt wurden, habe ich versucht, so große und seriöse Unternehmen wie möglich zu verwenden, um das Risiko zu minimieren, dass die Seiten geändert oder entfernt werden.

Viele Geschmacksadjektive haben mehrere Bedeutungen als Geschmacksbeschreibungen, z.B können die Wörter "süß" und "bitter" auch Aussehen und Geisteszustand beschreiben. Obwohl diese Phänomene aus einer weiteren semantischen Perspektive intressant sein können, habe ich sie konsequent ausgelassen, um so nah wie möglich am Thema zu bleiben.

3.1 Süß

Das Adjektiv "süß" kommt in den Beschreibungen von sowohl Bier als auch Wein vor. Etwas, was schnell klar wird, wenn es um Beschreibungen der Süße von Bieren geht, ist, dass das Adjektiv selten im Vordergrund steht. Man sieht nie eindeutige Formulierungen wie "ein süßes Bier". Statt dessen lehnen sich die Adjektive oft gegen ein schon geschmacksbeschreibendes Substantiv, nicht selten begleitet von einem relativierenden Adverb, z.B. in der folgenden Beschreibung:

(2) Das rotbraune Tradition Bayrisch Dunkel besticht mit seinem *leicht süßlichen Karamellgeschmack* (Schrädler o.Da)

Es kann auch mit einer Nominalisierung konstruiert werden, z.B bei Weihenstephaners Hefeweißbier Dunkel: (3) Fruchtig-frische Süße und Nuancen von reifen Bananen harmonieren mit feinen Malzaromen. (Schrädler o.Db).

Das hat natürlich teilweiße damit zu tun, dass Bier selten besonders süß ist, aber in den beiden erwähnten Fällen kann man auch behaupten, dass hier Nawrockis These relevant ist, dass Geschmacksadjektive nur scheinbar objektiv sind und dass die Erwartungen des Geschmacks mit den Beschreibungen korrelieren (vgl. Nawrocki 2004, 34-35). Es wird noch deutlicher in einer Beschreibung des Bieres *Doppelbock Korbinian*, wo es heißt:

(4) Der *nicht zu süße* Röstgeschmack lässt ihn hervorragend mit geräuchertem Fleisch und Fisch harmonieren. (Schrädler o.Dc).

Das Adjektiv wird hier mit einer Negation ausgedrückt, um wirklich klarzustellen, dass das Bier zwar süß ist, aber nicht zu süß. Dies trifft nicht nur für Süßigkeit zu, sondern für die meisten Geschmacksadjektive in diesem Kontext, wie ich gleich zeigen werde. Das Gleiche gilt für die schwedischen Entsprechungen. Nie wird von "en söt öl" gesprochen, sondern man findet Beschreibungen wie:

- (5a) kryddig smak med *liten sötma* (Systembolaget o.Da)
- (5b) *Nyanserad*, *söt smak* (Systembolaget o.Db)
- (5c) komplex, rostad smak *med sötma* (Systembolaget o.Dc).

Wenn es um Wein geht, hat die Süßigkeit eine formellere Funktion als in den Beschreibungen von Bieren. Die Bezeichnung süß heißt, dass der Wein mehr als 45 Gramm Restzucker pro Liter hat, und die Skala hat eine Reihenfolge von Trocken bis Süß (siehe Abbildung (3)). Diese



(Hüttche, Bendt 2023)
Abbildung (3)

Bezeichnungen sind in den meisten Teilen Europas standardisiert, obwohl einige Begriffsvariationen auftreten können, Systembolaget nutzt z.B. nur drei Bezeichnungen "torr", "halvtorr" und "söt" (vgl. Systembolaget o.Dd). Diese Art von semantischem Rahmen ist natürlich sehr hilfreich, wenn man nach semantischer Deutlichkeit strebt, aber außerhalb der Welt des Weines ist diese Gliederung leider nicht nutzbar.

Ich habe keine deutlichen Übersetzungslücken zwischen "süß" und "söt" gefunden. Möglicherweise, wird, wenn es um Bier geht, das Wort "söt" seltener benutzt auf Schwedisch als "süß" auf Deutsch, zumindest wenn man die Beschreibungen ähnlicher Produkte auf der Homepage der deutschen Biermarke Weihenstephaner mit der Homepage des schwedischen staatlichen Alkoholmonopols Systembolaget vergleicht. Ich würde jedoch keine Schlussfolgerungen daraus ziehen, weil es hier genauso gut um einen sprachlichen Stilunterschied zwischen den Quellen gehen könnte. Nichts anderes deutet darauf hin, dass eine Übersetzungslücke zwischen "söt" und "süß" besteht. Der Begriff "süß" scheint verhältnismäßig klare semantische Rahmen zu haben und lässt sich leicht übersetzen. Weil er auch als ein Grundgeschmack bezeichnet wird, könnte man dafür argumentieren, dass es um einen Prototyp von Geschmacksadjektiven geht.

3.2 Bitter

Die nuancierten und relativierenden Formulierungen gehen in der Beschreibung der Bitternis weiter. Man kann einen fast noch vorsichtigeren Umgang mit diesem Geschmack im Vergleich zu der Süße spüren. Weihenstephaners *Pils* wird z.B. von der Website "Bierentdecker" mit folgenden Formulierungen beschrieben:

(6) Die herben Hopfenaromen verstärken sich noch im Finish – ohne jedoch *zu dominant bitter* zu wirken. (Demattio o.D).

Es ist sonst häufiger, die nominalisierte Version des Wortes zu nutzen wie in den folgenden Beschreibungen von Weihenstephaners *Pils* auf der Homepage Weihenstephaners:

(7) ein bayerisches Bier mit einer *angenehmen Bittere* [...] Mit seiner *feinen Bittere* [...] die *balancierte Bitter- und Hopfennote* (Schrädler o.Dd).

Die natürliche Erklärung ist vermutlich, dass die positiven Einwirkungen dieses Geschmacks umstritten sind, was man schon in der Erklärung des Wortes im Duden spüren kann: "einen sehr herben (bis ins Unangenehme gehenden) Geschmack aufweisend" (Duden 2015, 325). Es gibt in dem Bereich der Bitternis in Bier ein ähnliches System wie in der Süß- bis Trockengliederung der Weine. Die Maßeinheit IBU (International Bitterness Unit) gibt an, wie viele Milligramm Iso-Alpha-Säure (der bittere Stoff in Hopfen) ein Liter Bier enthält (vgl. Brücklmeier 2017). IBU wird aber nur mit Nummern angegeben und hat nicht die deutliche begriffliche Verbindung zu Geschmacksadjektiven wie der Restzuckergehalt beim Wein. Deswegen ist es hier wenig hilfreich.

Wenn der Geschmack "bitter" ins Schwedische übersetzt werden soll, stößt man schnell auf gewisse Schwierigkeiten. Als erste Übersetzungsalternative in *NE:s Stora Tyska Ordbok* für das deutsche Wort "bitter" wird das schwedische Wort "bitter" vorgeschlagen (NE 2020, 143). Wenn es um Geschmacksbeschreibungen von Bier geht¹, wird jedoch die Bezeichnung "besk" häufiger benutzt wie in:

- (8a) Fruktig smak med *tydlig beska* (Systembolaget o.De)
- (8b) Fyllig, knäckig maltighet med balanserande beska (Systembolaget o.Df).

Ich habe noch nie gesehen, dass ein Bier auf Schwedisch als "bitter" beschrieben wird. "Bitter" auf Schwedisch bezeichnet jedoch auch einen bitteren Geschmack und in den Wörterbüchern scheint kein großer Unterschied vorzuliegen. In *Norstedts svenska ordbok* heißt es: "som smakar beskt och skarpt och ofta obehagligt" (Norstedts 2004, 111), eine Beschreibung, die nicht weit von der im Duden liegt. Auf Deutsch wird jedoch "bitter" als Grundgeschmack bezeichnet (siehe Abbildung (1), S. 5), während die schwedische Entsprechung lieber "besk" heißt. Zusammenfassend könnte man sagen, dass das schwedische Wort "bitter" ein negativer geladenes Wort als das deutsche "bitter" ist und dass "besk" eine bessere Alternative in diesem Zusammenhang ist. Es gibt jedoch eine deutliche Unklarheit und begriffliche Verwirrung zwischen den Sprachen, wenn es um die Geschmacksrichtung "bitter" geht, besonders wegen des Wortes "herb", das in Abschnitt 3.4 weiter diskutiert wird. In dem Wortfeldsmodell Nawrockis wird das Wort "bitter" ganz in der Mitte platziert (siehe Abbildung (2), S. 6) zwischen üblem Geschmack und Wohlgeschmack. Ich würde

¹ Wenn es um Wein geht wird Bitternis sehr selten überhaupt erwähnt, weil sie fast immer unerwünscht ist. Auf der Website <u>wein.de</u> kann man lesen: "[…] ein unerwünschter Geschmack. Bittertöne im Wein können vor allem durch nicht entrappte oder faule Trauben entstehen." (Hoffmann o.D)

allerdings dafür argumentieren, das Wort nach unten zu verschieben, angesichts der Beschreibung in den Wörterbüchern.

Zusammenfassend kann man sagen, dass die Übersetzung von "bitter" ins Schwedische nicht selbstverständlich ist. Das Gesamtbild ist jedoch, dass der semantische Inhalt des deutschen Wortes "bitter" ziemlich klar ist, aber weniger klar als das Wort "süß" und obwohl es als Grundgeschmack bezeichnet wird, würde ich es nicht genauso selbstbewusst als einen Prototyp von Geschmacksadjektiven bezeichnen.

3.3 Würzig

Würze in Beschreibungen sowohl von Bier als auch von Wein deutet Komplexität und Intensität an und die Sprache wird in Verbindung mit der Beschreibung der Würze oft sehr kontrastreich und nuanciert wie in dem folgenden Beispiel von Weihenstephaners *Hefeweißbier*:

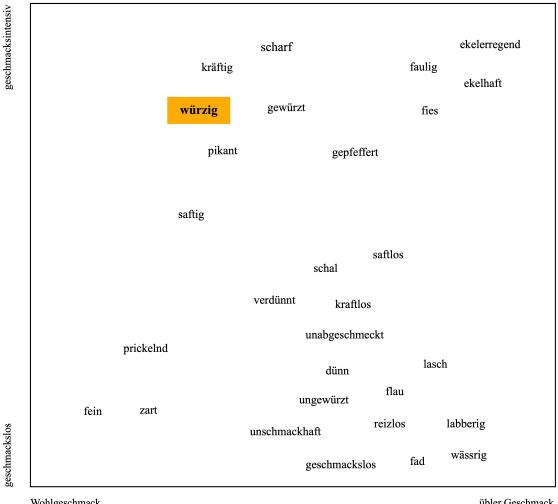
(9) Im Antrunk treffen die fruchtigen Nuancen von Bananen und Nelken auf eine dezente Würze und vereinen sich zu einem ausgewogenen, fast schon cremigen Geschmack (Schrädler o.De).

Auf Schwedisch gilt das gleiche für das Wort "kryddig" wie in dieser Beschreibung eines roten Weines:

(10) *Kryddig*, nyanserad smak med inslag av fat, plommon, lagerblad, rosmarin, svartpeppar, skogshallon, svarta oliver och lavendel. (Systembolaget o.Dg).

Es ist in den beiden Fällen schwer zu wissen, was genau mit "würzig/kryddig" gemeint wird. Dieses Adjektiv scheint vor allem die Funktion zu haben, die anderen Wörter in der Beschreibung hervorzuheben und gleichzeitig eine allgemeine Geschmacksintensität zu beschreiben. Die Definition im Duden heißt einfach: "kräftig schmeckend oder duftend" (Duden 2015, 2049). Das Wort "würzig" ist innerhalb des Wortfeldes der Geschmacksadjektive schwer zu platzieren. Es gehört in erster Linie zu keiner Geschmacksrichtung und um seinen mehr oder weniger bestehenden Wohlgeschmack könnte man auch streiten. Ich habe mit einem eigenen Diagramm versucht, ein bisschen mehr Klarheit zu bringen (siehe Abbildung (4) unten). Die Wörter innerhalb des Diagramms wurden von der Kategorie "nicht-Zugehörigkeit" in Abbildung (1) (siehe S. 5)

Würzig - Wohlgeschmack/Intenzität



Wohlgeschmack übler Geschmack

Abbildung (4)

genommen und sie bezeichnen alle Geschmacksintensität. Weil der semantische Kern des Adjektivs "würzig" in der Beschreibung der Intensität des Geschmackes liegt, habe ich diesen Parameter hinzugefügt als eine Skala zwischen "geschmacklos" und "geschmacksintensiv". Die Wortplatzierung habe ich teilweise anhand von Abbildung (2) (siehe S. 6) und teilweise nach eigenem Ermessen gemacht. Der semantische Inhalt wird mit dieser Visualisierung jedoch nur relativ klarer und es ist offensichtlich, dass das Wort "würzig" stark von seinem Zusammenhang abhängig ist.² Es könnte sowohl die Geschmäcke aller möglichen Gewürze als auch eine allgemeinere Geschmacksintensität beschreiben. Trotz dieses semantischen Wandels ist das Wort nicht besonders schwer, ins Schwedische zu übersetzen. Das Wort "kryddig" funktioniert fast immer als Entsprechung. Dies spricht dafür, dass semantische Deutlichkeit und wörtliche

² Eine interessante Nebensache mit diesem Diagramm ist, dass die meisten Wörter, die sich dem Parameter "übler Geschmack" nähern, auf dem "geschmacklosen" Teil des Diagramms sind. Es gibt also hier mehr Adjektive, die eine extensive als eine intensive Schlechtheit ausdrücken.

Übersetzbarkeit nicht immer korrelieren. Meine Einschätzung ist trotzdem, dass das Wort "würzig" in der Reihenfolge des Geschmacksprototyps ziemlich weit unten stehen würde.

3.4 Herb

Das geschmacksbeschreibende Adjektiv "herb" ist sehr nuancenreich und nicht leicht zu definieren. Im Duden findet man folgende Erläuterung: "(in Bezug auf den Geschmack, Geruch von etw.) keine gefällige Süße besitzend, sondern ein wenig scharf, leicht bitter od. säuerlich" (Duden 2015, 831). Der Geschmack "herb" befindet sich also irgendwo zwischen sauer und bitter und zeichnet sich durch sein Fehlen an Süße aus. Wenn es um Beschreibungen von Wein und Bier geht, wird es etwas unterschiedlich verwendet. Kurz gefasst könnte man sagen, dass bei Bier die Betonung auf der bitteren Seite liegt wie in dieser Beschreibung von Weihenstephaners *Pils:*

(11) Unser aromatisches, strohgelbes Pils, feinmalzig und *feinherb*, trumpft mit 30 Bittereinheiten auf (Schrädler o.Dd)

In Wein dagegen liegt die Betonung auf der Säure; ein Weinunternehmer macht den folgenden Kommentar: "Als Herb […] bezeichnet man einen trockenen, säurereichen Weißwein mit wenig Restsüße." (Gärtner 2023). In den beiden Bereichen wird die mildernde Version "feinherb" häufig

genutzt und in der Weinwelt hat das Fachwort "feinherb" einen inoffiziellen Platz in der früher genannten süß- bis trocken-Skala bekommen (siehe Abbildung (5)). Diese Milderung würde ich die vorherrschende Vorsicht zuschreiben, die in der Geschmacksbeschreibungen im Allgemeinen und in der Beschreibung der Bitternis im Besonderen üblich ist.

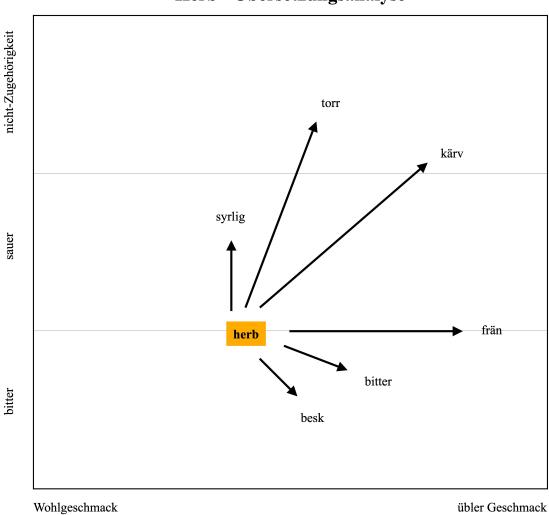


(Linke 2019) Abbildung (5)

In dem Wortfeld der Geschmacksadjektive Nawrockis findet man "herb" sowohl in der

Geschmacksrichtung "bitter" als auch in "sauer" und in der Nähe der Mitte zwischen wohl- und üblem Geschmack (siehe Abbildung (1) & (2), S. 5-6). Es gibt keine gute schwedische Entsprechung, sondern man bekommt von Wörterbüchern einen Überfluss an Vorschlägen: "besk, syrlig; [lite] bitter (kärv, frän); om vin torr" (NE 2020, 356). Eine deutliche Übersetzungslücke ist hier

zwischen den Sprachen zu finden, die ich versucht habe, zu visualisieren (siehe Abbildung (6)). Die Kategorien des Diagramms sind von Nawrockis Wortfeld der Geschmacksadjektive inspiriert und die Wortplatzierung ist nach meinem eigenen Ermessen. Es ist kein Fazit, sondern soll einen Hinweis geben, wie sich die Übersetzungsvorschläge von NEs Wörterbuch zu dem Wort "herb" verhalten und wo die Unterschiede liegen. Eine Schlussfolgerung, die man ziehen kann, ist, dass die meisten Wörter auf der rechten Seite des Hauptwortes zu finden sind, das heißt: übler Geschmack. Es gibt laut meiner Analyse kein Wort in dem Bereich der Bitternis auf Schwedisch, das so positiv geladen wie "herb" im Deutschen ist. Außerdem habe ich nur ein Wort in die gleiche Geschmacksrichtung zwischen "sauer" und "bitter" platziert; das schwedische Wort "frän". "Frän" ist allerdings ein ganz überwiegend negativ geladenes Wort und ist in einer Produktbeschreibung kaum vorstellbar. Ich würde sagen, dass die beste Übersetzungsalternative sowohl hier genau wie,



Herb - Übersetzungsanalyse

Abbildung (6)

wenn es um "bitter" geht, "besk" ist (siehe Abschnitt 3.2). Jedoch fehlt eine wirklich befriedigende Alternative und man kann eine klare Lücke zwischen den Sprachen konstatieren.

3.5 Zusammenfassung von Abschnitt 3

Mit dem Resultat der obigen Untersuchung habe ich zumindest die ersten zwei Fragen meiner Fragestellung beantwortet. Es gibt sowohl Unterschiede als auch Übersetzungslücken zwischen den Sprachen. In dem Bereich Bier und Wein findet man vor allem diese Unterschiede in der bitteren Geschmacksrichtung. Hier tritt ein semantisches Cluster auf, in das man nur schwer Klarheit bringen kann. Der semantische Rahmen der vier Geschmacksadjektive, die zum Gegenstand dieser Untersuchung wurde, ist jetzt zwar ein bisschen klarer. Zusammenfassend muss man aber konstatieren, dass gewisse Unklarheiten unvermeidlich sind und dass Geschmacksbeschreibungen sehr relativ sind und von ihren Zusammenhängen, Absendern und Empfängern beeinflusst werden. Die dritte Frage der Fragestellung betreffend, werde ich nun im nächsten Kapitel diskutieren:

- Wie sind die Unterschiede zwischen den beiden Sprachen zu erklären?

4. Diskussion

Während meiner Arbeit und der Vertiefung in das Thema dieses Aufsatzes habe ich ein paar Probleme eingekreist, die auf einer generellen Ebene erschweren, Geschmäcke mit Wörtern zu beschreiben:

- Die Messbarkeit Im Verhältnis zu anderen Sinneswahrnehmungen scheint der Geschmacksinn besonders schwer messbar zu sein. Mit der Messung von Herz (Tonhöhe) und Decibel (Volumen) kann man beispielsweise genaue Angaben bekommen, wie ein Klang aufgebaut ist. Wenn es um visuelle Eindrücke geht, gibt es sowohl Farbenlehre als auch den von mathematischer Genauigkeit stark geprägten Bereich Form und Geometrie. Es gibt allerdings kein entsprechendes Messsystem der Geschmäcke. Im vorigen Kapitel haben wir einige Versuche diskutiert, z.B. den Restzuckergehalt beim Wein (siehe Abschnitt 3.1 und 3.4) und IBU, wenn es um Bier geht (siehe Abschnitt 3.2). Sie sind aber auf ihren spezifischen Bereichen eingeschränkt und sind auf einer breiteren Ebene nicht anwendbar. Dieser Mangel an einer deutlichen Messmethode könnte die Deutlichkeit der Geschmacksbeschreibungen beeinflussen.
- Das subjektive Erlebnis Das Geschmackserlebnis passiert innerhalb des Körpers und ist nie das Gleiche für zwei verschiedene Individuen, im Unterschied zu dem visuellen Erlebnis, in dem man gleichzeitig eine objektive Betrachtung desselben Objekts machen kann. Jeder Bissen ist

einzigartig, auch wenn man das Gleiche isst, und das Geschmackserlebnis ist immer individuell. Wenn man über Geschmackserlebnisse spricht, spricht man eigentlich nicht über dieselbe Erfahrung, sondern über zwei ähnliche Erfahrungen. Dies könnte auch die Möglichkeiten beeinflussen, diese Erfahrungen zu kommunizieren.

- Die Intimität Ein Geschmackserlebnis liegt wie gesagt dicht am Körper aber es liegt auch dicht an unseren Gefühlen. Wenige andere Sinneswahrnehmungen können so heftige Emotionen hervorrufen wie Geschmäcke, besonders schlechte Geschmackserlebnisse. Z.B ist das Gefühl des Ekels mit seiner Nähe zum Körper fast unmöglich zu ignorieren und kann unvergessliche Erinnerungen und Traumata schaffen. Diese emotionalen Beziehungen zu den Geschmäcken sind auch nicht allgemeingültig, sondern streng individuell und machen es schwer, allgemeine semantische Rahmen der Geschmacksbeschreibungen festzustellen. Die Schwierigkeit, die Wörter "bitter" und "herb" in das Wortfeld der Geschmacksadjektive einzufügen, ist ein gutes Beispiel dafür (siehe kapitel 3.2 und 3.4)
- Der Einfluss anderer Sinne Alle fünf Sinne sind natürlich verknüpft, und zusammen bilden sie unser Erlebnis der Welt. Ich würde aber dafür argumentieren, dass der Geschmackssinn besonders schwer zu isolieren ist. Ein Geschmackserlebnis ist sehr eng mit Geruch aber auch mit dem Sehen ("das Auge isst mit") und dem Gefühl (Konsistenz) verbunden. Wenn man deutliche semantische Rahmen erstrebt, wird dies natürlich eine Begrenzung.
- Der Verbrauch des Geschmacksobjektes Das Geschmackserlebnis ist ein unmittelbares Erlebnis und begrenzt auf die Zeit, die zum Essen oder Trinken benötigt wird. Danach wird das Objekt der Erfahrung verbraucht. Die Unmittelbarkeit des Erlebnisses kann man von anderen Sinneswahrnehmungen erkennen, z.B Hören, aber der Verbrauch des Objektes hat unter den anderen Sinnen kaum ein Gegenstück. Man könnte sagen, dass zur selben Stunde, wo man das Geschmack erlebt, der Beweis dieses Erlebnisses verbraucht wird. Die Unmittelbarkeit des Erlebnisses in Kombination mit dem Verbrauch des Objekts impliziert noch eine Begrenzung, Geschmäcke mit Wörtern zu beschreiben.

Zusammenfassend könnte man sagen, dass das Geschmackserlebnis sowohl sehr subjektiv und auch emotional gebunden ist. Wie wird dann die Sprache davon beeinflusst, und noch relevanter, wie wird die Übersetzbarkeit beeinflusst? In dem Sprachbereich, den ich untersucht habe; Produktbeschreibungen von Bier und Wein, habe ich zwei wesentliche Charakterzüge beobachtet:

- Die Sprache ist eher subjektiv und abstrakt als objektiv und konkret. Weil eine deutliche Terminologie fehlt, lehnen sich viele Beschreibungen an Metaphern und kontrastreiche Kombinationen von Adjektiven und Adverben.
- 2. Es gibt eine Vorsicht in der Benutzung von Adjektiven. Sie werden häufig genutzt, aber selten ohne Vorbehalt. Man kann eine Achtsamkeit mit den Wörtern spüren und eine fast restriktive Beziehung zu den Adjektiven.

Der erste Punkt hat vermutlich mit der Messbarkeit zu tun. Ohne deutliche Messgeräte gibt es natürlich keine Möglichkeit, strikt rationale Beschreibungen zu machen, deswegen lehnt sich die Sprache eher an das Poetische als an das Wissenschaftliche. Weil die poetische Sprache generell abstrakter und schwerer zu übersetzen ist, könnte dies ein beitragender Faktor sein, warum Übersetzungslücken zwischen Deutsch und Schwedisch zu finden sind.

Die zweite Punkt hat wahrscheinlicher mit den emotionalen Aspekten zu tun. Weil Geschmäcke die Fähigkeit haben, starke emotionale Reaktionen zu erwecken, gibt es einen guten Grund, vorsichtig zu sein, besonders weil diese Reaktionen nicht immer positiv sind. Diese Vorsicht trägt aber zu einer allgemeinen semantischen Unklarheit bei.³ In meiner Untersuchung sind die sprachlichen Unterschiede und Übersetzungslücken zwischen Schwedisch und Deutsch vor allem in der bitteren Geschmacksrichtung zu finden. Die bittere Geschmacksrichtung ist auch die, die ich als "am umstrittensten" bezeichnen würde, das heißt: die am wenigsten neutral bewertete Geschmacksrichtung, und ihre Schwerpunkt liegt auf der negativen Seite. Vielleicht ist es kein Zufall, dass die am wenigsten neutrale Geschmacksrichtung auch die schwerste zu übersetzen ist.

Abschliessend kann man sagen, dass es mehrere Faktoren gibt, die zu einer allgemeinen semantischen Undeutlichkeit in dem Wortfeld der Geschmacksadjektive beitragen und dass sie zusammen mit der stark emotionalen Ladung dieses Bereiches, die Übersetzung zwischen Sprachen manchmal erschwert. Schließlich könnte man sich auch kulturelle und etymologische Ursachen vorstellen, warum die Sprachen sich unterscheiden. Das sind aber Themen eines anderen Aufsatzes.

³ Vermutlich wird dieser Aspekt verstärkt in meinem Ausgangsmaterial, weil die Unternehmen ihre Produkte positiv präsentieren wollen. (siehe Einleitung kapitel 3)

5. Zusammenfassung

Die vorliegende Arbeit behandelt Geschmacksadjektive im Deutschen und Schwedischen. Es konnte einleitend festgestellt werden, dass Essen eine zentrale Rolle im Leben des Menschen spielt und dass die Beziehung zwischen Essen und Sprache sehr alt und bedeutungsvoll ist. Ziel der Untersuchung war es, die folgende Fragen beantworten:

- 1) Liegen in diesem Bereich Unterschiede zwischen den beiden Sprachen vor?
- 2) Decken sich die Geschmacksadjektive in den beiden Sprachen oder gibt es hier Übersetzungslücken?
- 3) Wie sind Unterschiede zwischen den Sprachen zu erklären?

Als Material wurden Geschmacksbeschreibungen von einiger Produzenten und Distributoren von Bier und Wein untersucht, mit dem Fokus auf vier spezifische deutsche Adjektiven und ihre Übersetzungsmöglichkeiten ins Schwedische.

Im Abschnitt 2 wurde zwei semantische Theorien als Ausgangspunkt der Arbeit diskutiert: zum einen die Entwicklung der Wortfeldtheorie und die Möglichkeit, ein Wortfeld der Geschmacksadjektive zu bilden, zum anderen die Prototypentheorie und ihre grundlegende Gedanken.

Im Abschnitt 3 wurden die ersten zwei Fragen meiner Fragestellung beantwortet. Es wurde anhand des untersuchten Materials gezeigt, dass es in diesem Bereich deutliche Unterschiede und Übersetzungslücken zwischen dem Schwedischen und Deutschen gibt und dass sie vor allem in der bitteren Geschmacksrichtung zu finden sind. Es konnte auch festgestellt werden, dass es schwer ist, klare semantische Rahmen zu finden und dass gewisse Unklarheiten unvermeidlich sind.

Im Abschnitt 4 wurde die dritte Frage meiner Fragestellung diskutiert. Einige Ursachen der semantischen Unklarheiten der Geschmacksadjektive und wie sie sich mit der Übersetzbarkeit verhalten, wurden präsentiert. Vor allem wurden die Messbarkeit der Geschmäcke und die emotionale Verbindung des Geschmackserlebnisses als besonders problematische Umstände hervorgehoben.

6. Quellenverzeichnis

Hauptquellen:

- Bibeln (1946) (1917 Übersetzung), Svenska Kyrkans diakoniststyrelses bokförlag, Stockholm
- Bibeln (2019) (2000 Übersetzung), Svenska Bibelsällskapet och Libris förlag, Stockholm
- Die Schlachter Bibel (o.D) (2000 Übersetzung), Geneva Bible Society, abgerufen 15.02.2023 von https://www.biblegateway.com/passage/?search=Jesaja%2025&version=SCH2000
- Die Bibel nach Martin Luthers Übersetzung (2016) (1545 Übersetzung), herausgegeben von der evangelische Kirche in Deutschland, Stuttgart
- Demattio, Franz (o.D), *Weihenstephaner Pils*, abgerufen 15.02.2023 von https://www.bierentdecker.com/bierfinder/details/weihenstephaner-pils
- Duden (2015), *Duden Deutsches Universalwörterbuch*, 8., überarbeitete und erweiterte Auflage, Dudenverlag, Berlin
- Feuerbach, Ludwig (1972), Das Geheimnis des Opfers oder Der Mensch ist, was er ißt, BAND 11 Kleinere Schriften IV (1851-1866), Akademie Verlag, Berlin
- Nawrocki, Tina (2004), *Wortsinn und Geschmackssinn Geschmacksadjektive und Werbung*, Universität Stuttgart Institut für Linguistik/Germanistik, Stuttgart
- NE (2020), *NE:s stora tyska ordbok tysk-svensk svensk-tysk* (2020), första upplagan, första tryckningen, EU
- Norstedts (2004), Norstedts svenska ordbok, första upplagan, första tryckningen, Göteborg
- Schrädler, Josef (o.Da), *Tradition Bayrisch Dunkel*, abgerufen 15.02.2023 von https://www.weihenstephaner.de/unsere-biere/tradition-bayrisch-dunkel
- Schrädler, Josef (o.Db), *Hefeweißbier Dunkel*, abgerufen 15.02.2023 von https://www.weihenstephaner.de/unsere-biere/hefeweissbier-dunkel
- Schrädler, Josef (o.Dc), *Doppelbock Korbinian*, abgerufen 15.02.2023 von https://www.weihenstephaner.de/unsere-biere/doppelbock-korbinian
- Schrädler, Josef (o.Dd), *Pils*, abgerufen 15.02.2023 von https://www.weihenstephaner.de/unsere-biere/pils
- Schrädler, Josef (o.De), *Hefeweißbier*, abgerufen 15.02.2023 von https://www.weihenstephaner.de/unsere-biere/hefeweissbier
- Systembolaget (o.Da), *Schneider Weisse Unser Aventinus Tap 6*, abgerufen 15.02.2023 von https://www.systembolaget.se/produkt/ol/schneider-weisse-163101/

- Systembolaget (o.Db), *Ängöl Gudars Skymning 2022*, abgerufen 15.02.2023 von https://www.systembolaget.se/produkt/ol/angol-1033103/
- Systembolaget (o.Dc), *Big Bad Baptist Imperial Stout*, abgerufen 15.02.2023 von https://www.systembolaget.se/produkt/ol/big-bad-baptist-1136615/
- Systembolaget (o.De), *Sideburn Brewery Gnarp Special Bitter*, abgerufen 15.02.2023 von https://www.systembolaget.se/produkt/ol/sideburn-brewery-3632503/
- Systembolaget (o.Df), *Extra special bitter*, abgerufen 15.02.2023 von https://www.systembolaget.se/ol/olstilar/ale/brittisk-amerikansk/extra-special-bitter/
- Systembolaget (o.Dg) *Domaine du Vieux Lazaret Châteauneuf-du-Pape*, abgerufen 15.02.2023 von https://www.systembolaget.se/produkt/vin/domaine-du-vieux-lazaret-221101/
- Trier, Jost, Über Wort- und Begriffsfelder (1931), Heidelberg, herausgegeben von Van der Lee, Anthony & Reichmann, Oskar (1973), Aufsätze und Vorträge zur Wortfeldtheorie, Mouton
- Ward, J., und Simner, J. (2003), *Lexical-gustatory synaesthesia: linguistic and conceptual factors*, Cognition 89, 237-261

Sekundärquellen:

- Acker, Leen van (2009-2010), Fastnar orden? En informantundersökning om ordfältsbaserad ordinlärning, Universiteit Gent
- Brücklmeier, Jan (2017), *Der große IBU-Schwindel*, abgerufen 15.02.2023 von https://braumagazin.de/article/der-grosse-ibu-schwindel/
- Dornseiff, Franz (1959), *Der Deutsche Wortschatz nach Sachgruppen*, fünfte Auflage mit alphabetischem Generalregister. Berlin: Walter de Gruyter & Co
- Gärtner, Felix (2023), *Herb*, abgerufen 15.02.2023 von https://www.vicampo.de/weinlexikon/herb-cms-p1201
- Hoffmann, Walter (o.D), *Bitter*, abgerufen 15.02.2023 von https://www.wein.de/de/glossar/bitter/
- Hüttche, Brigitta & Bendt, Samir (2023), *Was ist der Unterschied zwischen trockenen und lieblichen Weinen?*, abgerufen 15.02.2023 von https://www.grapys.ch/blogs/wissenswertes/ wie-erkennt-man-ob-wein-trocken-oder-lieblich-ist

- Knobloch, Louisa (2018), *Der Beweis: Das Auge isst mit*, abgerufen 15.02.2023 von https://www.mittelbayerische.de/uni-nachrichten/der-beweis-das-auge-isst-mit-21984-art1629124.html
- Lagerwall, Katarina (2022), *Världens äldsta måltid kan ha hittats tillagad av neanderthalare*, abgerufen 15.02.2023 von https://www.dn.se/varlden/varldens-aldsta-maltid-kan-ha-hittats-tillagad-av-neanderthalare/
- Lakoff, George (1987), Women, Fire, and Dangerous Things, The University of Chicago Press, Chicago
- Linke, Simon (2019), *Wein feinherb: was bedeutet feinherb?* abgerufen 15.02.2023 von https://www.wineamigos.de/blogs/weinwissen/feinherb
- Nawrocki, Tina (2004), Wortsinn und Geschmackssinn Geschmacksadjektive und Werbung, Universität Stuttgart Institut für Linguistik/Germanistik, Stuttgart
- Systembolaget (o.Dd), *Socker i Mousserande vin*, abgerufen 15.02.2023 von

 <a href="https://www.systembolaget.se/vin/vad-innehaller-vin/socker-i-vin/socker-i-wi
- Winchester, Ashley (2019), *The world's oldest-known recipes decoded*, abgerufen 15.02.2023 von https://www.bbc.com/travel/article/20191103-the-worlds-oldest-known-recipes-decoded

o.D = ohne Datum

7. Wörterverzeichnis

DE - SWE Wörterverzeichnis nach Abbildung (1)

Deutsch	Schwedisch
abgekocht n	abkochen koka [upp] för hållbarhet, förvälla -> kokt (överkokt?)*
abgestanden n	abgestandenes Bier avslaget öl; abgestandene Luft unken luft
angebrannt n	gebrannt bränd -> vidbränd*
appetitlich n	aptitlig
aromatisch n	aromatisk
beißend sr n	bitande; frän
bitter b	bitter äv. bildl., besk, bitande bittere Mandel bittermandel bittere Schokolade mörk choklad
brennend sr	brinnande, tänd; bildl. äv. brännande -> brännande syrlig, mycket syrlig*
delikat n	delikat
dünn n	tunn äv. bildl.; smal; gles; bildl. torftig; [] dünner Kaffe svagt (blaskigt, tunt) kaffe;
ekelerregend n	kväljande, vidrig, osmaklig
ekelhaft n	äcklig, läskig, motbjudande
essigsauer sr	Essigsäure ättikssyra -> sur som ättika*
fad n	fadd, smaklös, jolmig
faulig n	rutten, skämd
fein n	fin i olika bet. [] das schmeckt fein äv. det är gott
fies n	vard. 1 äcklig, snuskig, vidrig
flau n	svag, matt
gar n	genomkokt, genomstekt, färdig
gegoren sr	gären jäsa -> jäst, försurad*
genießbar n	njutbar, ätbar, drickbar
gepfeffert n	[] 3 grovkornig, mustig, snuskig
gepöckelt sg	pökeln salta [in, ner] -> saltat, saltinlagt*
gesalzen sg	saltad
geschmackslos n	smaklös
gesüßt s	süßen söta -> sötad*
gesäuert sr	säuern syra; göra sur -> syrad

Deutsch	Schwedisch
gewürzt sg	würzig kryddad, aromatisk -> kryddad (med ex. salt)*
gezuckert s	etw. zuckern sockra [på] ngt -> sockrad*
gut schmeckend n	god, välsmakande*
hart b sr	hård; bildl. äv. svår, sträng; -> besk, bitter, sur*
herb b sr	besk, syrlig; [lite] bitter (kärv, frän); om vin torr
honigsüß s	söt som honung
kandiert s	kanderad
kraftlos n	kraftlös, svag
kräftig n	[] 2 bildl. mustig, kraftfull 3 näringsrik
köstlich n	utsökt
labberig n	1 fadd, jolmig 2 sladdrig, lealös
langweilig n	långtråkig, tråkig, trist, enformig
lasch n	slapp; vag; slapphänt
lecker n	god, läcker
pikant n	pikant
prickelnd sr	rafflande, nervkittlande; häftig prickeln kittla sticka, klia; bubbla om champange -> kittlande/stickande syra*
ranzig n	härsken
reizlos n	tråkig, alldaglig
saftlos n	saftig saftig bildl. äv. mustig, rejäl, kraftig; kärnfull -> fadd, utspädd*
salzig sg	salt
salzlos n	utan salt
sauer sr	sur
schal n	avslagen; bildl. äv. tom och innehållslös
scharf n sr sg	skarp; vass; bildl. äv. bitande, besk, frän; om mat äv. [krydd]stark
schlecht schmeckend n	illasmakande*
schmackhaft n	smaklig, välsmakande
süß s	söt
süßlich s	sötliskig
unabgeschmeckt n	abschmecken smaka av; smaksätta; provsmaka -> smaklöst*

Deutsch	Schwedisch
unappetitlich n	oaptitlig, osmaklig
unaromatisch n	aromatisch aromatisk -> oaromatisk*
ungenießbar n	oätbar, oätlig, odrickbar, onjutbar
ungewürzt n	würzig kryddad, aromatisk -> okryddad*
unreif sr	omogen
unschmackhaft n	schmackhaft smaklig, välsmakande -> illasmakande, smaklös*
verdorben n	fördärvad, förstörd, skämd; dålig
verdünnt n	verdünnen späda ut -> utspädd*
vergammelt n	vergammeln bli dålig (gammal); bli möglig -> gammal, möglig*
vergoren n	gären jäsa -> jäst, överjäst, försurad*
versalzen sg	etw. versalzen salta för mycket på något -> översaltat*
versüßt s	süßen söta -> för söt*
verzuckert s	etw. zuckern sockra [på] ngt -> översockrad*
vitaminarm n	fattig på vitaminer, onyttig*
widerlich n	vidrig, motbjudande, vedervärdig
wohlschmeckend n	välsmakande
würzelos n	würzig kryddad, aromatisk -> utan smak*
würzig n	kryddad, aromatisk
wässrig n	vattnig
übelschmeckend n	übel dålig, svår, obehaglig; elak, ful [] ein übler Gerüch en hemsk lukt -> illasmakande, oätlig*
überzuckert s	etw. zuckern sockra [på] ngt -> översockrad*
zart n	späd, finkänslig, öm[tålig], bräcklig; mjuk, mild lätt
zuckersüß s	sockersöt
zusammenziehend sr	zusammenziehen dra samman (ihop); die Säure zieht einem den Mund zusammen det drar ihop sig i munnen av syra -> mycket surt*

Deutsch	Schwedisch
ätzend sr n	frätande

(NE:s Stora Tyska Ordbok 2020)

->/* = Schlussfolgerung/Übersetzung von Verfasser

Geschmacksrichtungen:

n - nicht-Zugehörigkeit

s - süß

sr - sauer

sg - salzig

b - bitter