

## **Inhaltsverzeichnis**

Vorwort des Herausgebers .....	11
1. Theoretische Voraussetzungen der Arbeit .....	15
1.1 Untersuchungsgegenstand .....	15
1.2 Die Analysearbeit .....	16
1.3 Der gegenwärtige Stand der italienischen Fachsprachenforschung .....	17
1.4 Forschungsgegenstand: Fachsprache der Gastronomie .....	22
1.4.1 Die Fachsprache der Gastronomie .....	23
1.4.2 Definition von Gastronomie .....	25
1.4.3 Die Anfänge der europäischen Kochkunst und Gastronomie .....	26
1.4.4 Internationalisierung und Regionalisierung der verschiedenen Küchensysteme .....	29
1.4.4.1 Internationalisierung .....	31
1.4.4.2 Regionalisierung .....	32
1.4.5 Die italienische und die deutsche Küche .....	33
1.5 Die Speisekarte als Fachtext der Fachsprachenforschung .....	35
1.5.1 Die Geschichte der Speisekarte .....	37
1.5.1.1 Die Anfänge der Speisekarte .....	37
1.5.1.2 Speise- und Menükarte .....	39
1.5.1.3 Zur Geschichte der Speisenfolge .....	40
1.5.1.3.1 Zu den Servicearten .....	41
1.5.1.3.2 Die Speisenfolgen .....	43
1.5.2 Definition von Speisekarte .....	45
1.6 Das Fachtextrkopus .....	46
1.6.1 Arten von Speisekarten .....	46
1.6.2 Die Beispieldtexte .....	48

<b>2. Die Fachtextanalyse .....</b>	<b>51</b>
<b>2.1 Die Fachtextsorte Speisekarte unter kommunikativen Gesichtspunkten ....</b>	<b>51</b>
<b>2.1.1 Die textexternen Faktoren .....</b>	<b>51</b>
<b>2.1.2 Die Textfunktion der Speisekarte.....</b>	<b>52</b>
<b>2.1.2.1 Die Speisekarte als Marketinginstrument.....</b>	<b>53</b>
<b>2.1.2.2 Funktionswandel der Speisekarte.....</b>	<b>54</b>
<b>2.1.3 Textualitätskriterien .....</b>	<b>55</b>
<b>2.2 Die kontrastive Fachtextanalyse zur Speisekarte im Deutschen und Italienischen .....</b>	<b>55</b>
<b>2.2.1 Zur methodischen Vorgehensweise.....</b>	<b>56</b>
<b>2.2.2 Der Fachtextsortenvergleich.....</b>	<b>58</b>
<b>2.3 Die Analyse der Makrostruktur.....</b>	<b>59</b>
<b>2.3.1 Zum Begriff Makrostruktur.....</b>	<b>59</b>
<b>2.3.2 Die Makrostruktur der Fachtextsorte Speisekarte .....</b>	<b>61</b>
<b>2.3.3 Die Teiltexte .....</b>	<b>62</b>
<b>2.3.3.1 Teiltexte der klassischen Speisenfolge .....</b>	<b>62</b>
<b>2.3.3.1.1 Teiltext Menü .....</b>	<b>63</b>
<b>2.3.3.1.2 Teiltext Vorspeisen .....</b>	<b>63</b>
<b>2.3.3.1.3 Teiltext Primi Piatti – 1. Hauptgang .....</b>	<b>64</b>
<b>2.3.3.1.4 Teiltext Hauptspeise/Secondi Piatti – 2. Hauptgang .....</b>	<b>64</b>
<b>2.3.3.1.5 Teiltext Beilagen .....</b>	<b>65</b>
<b>2.3.3.1.6 Teiltext Käse .....</b>	<b>65</b>
<b>2.3.3.1.7 Teiltext Nachspeisen .....</b>	<b>65</b>
<b>2.3.3.1.8 Teiltext Obst .....</b>	<b>66</b>
<b>2.3.3.2 Teiltexte außerhalb der klassischen Speisenfolge .....</b>	<b>67</b>
<b>2.3.3.2.1 Die verschiedenen Mahlzeitenformen .....</b>	<b>67</b>
<b>2.3.3.2.2 Teiltext Brotmahlzeiten .....</b>	<b>68</b>
<b>2.3.3.2.3 Teiltext Zwischenmahlzeit .....</b>	<b>69</b>
<b>2.3.3.2.4 Teiltext Sondergerichte .....</b>	<b>71</b>

2.3.3.3 Inhaltliche Kopplungen von Speisegruppen.....	71
2.3.3.4 Additive Teiltexte.....	72
2.3.3.4.1 Teiltextr Zusatztext.....	72
2.3.3.4.2 Teiltextr Zwischentext.....	73
2.3.3.4.3 Teiltextr Extratext.....	74
2.3.4 Die kontrastive Analyse der Makrostruktur von deutschen und italienischen Speisekarten .....	76
2.3.4.1 Die Analyse der einzelnen Teiltexte .....	76
2.3.4.1.1 Teiltextrkopplungen.....	76
2.3.4.1.2 Menü (TT-MEN).....	77
2.3.4.1.3 Vorspeise (TT-VOR).....	77
2.3.4.1.4 Primi Piatti (TT-PRIM).....	79
2.3.4.1.5 Hauptspeisen/Secondi Piatti (TT-HAU/SECO) .....	79
2.3.4.1.6 Beilagen (TT-BEI) .....	84
2.3.4.1.7 Käse (TT-KÄS) .....	85
2.3.4.1.8 Nachspeisen (TT-NAC) .....	85
2.3.4.1.9 Obst (TT-OBS).....	86
2.3.4.1.10 Brotmahlzeit (TT-BRO) .....	86
2.3.4.1.11 Zwischenmahlzeit (TT-ZWI) .....	87
2.3.4.1.12 Sondergericht (TT-SON).....	87
2.3.4.1.13 Zusatztext (TT-ZUSATZ) .....	87
2.3.4.1.14 Zwischentext (TT-ZWISCHEN) .....	88
2.3.4.1.15 Extratext (TT-EXTRA) .....	89
2.3.4.2 Speisegruppeneinheiten.....	91
2.3.4.3 Teiltextrüberschriften und Speisegruppeneinheiten .....	96
2.3.5 Kontrastierung und Auswertung .....	98
2.3.5.1 Teiltextauswertungen .....	99
2.3.5.1.1 Teiltextrkopplungen.....	99
2.3.5.1.2 Menü .....	99

2.3.5.1.3 Vorspeise.....	100
2.3.5.1.4 Primi Piatti.....	100
2.3.5.1.5 Hauptspeise/Secondi Piatti .....	103
2.3.5.1.6 Beilagen.....	106
2.3.5.1.7 Käse.....	106
2.3.5.1.8 Nachspeisen.....	106
2.3.5.1.9 Obst .....	107
2.3.5.1.10 Brotmahlzeit.....	107
2.3.5.1.11 Zwischenmahlzeit.....	108
2.3.5.1.12 Sondergerichte.....	108
2.3.5.1.13 Zusatztexte .....	109
2.3.5.1.14 Zwischentexte.....	110
2.3.5.1.15 Extratexte .....	111
2.3.5.1.15.1 Zusatzstoffe .....	112
2.3.5.1.15.2 Preisauszeichnung .....	113
2.3.5.2 Speisegruppeneinheiten.....	114
2.3.5.3 Teiltextrüberschriften und Speisegruppeneinheiten .....	115
2.3.6 Die Basismakrostruktur.....	116
2.3.7 Potentielles Speisekartenschema.....	117
2.3.8 Standardisierung der Fachtextsorte Speisekarte .....	118
<b>2.4 Die Analyse der Fremdworteinflüsse .....</b>	<b>120</b>
2.4.1 Entlehnungen und Entlehnungsverfahren .....	120
2.4.2 Methodische Vorgehensweise .....	122
2.4.3 Das Lehngut .....	122
2.4.4 Auswertung .....	123
2.4.4.1 Das fremde Wortgut .....	125
2.4.4.2 Die französischen Vorbilder.....	125
2.4.4.3 Das deutsche und italienische Lehngut .....	125
2.4.5 Schlussfolgerungen der Fremdwortanalyse.....	127
	129

2.5 Schlussbetrachtung und Ausblick .....	131
Abkürzungsverzeichnis .....	133
Tabellenverzeichnis.....	135
Abbildungsverzeichnis.....	137
Anhang: Analyseergebnisse .....	139
Quellen- und Literaturverzeichnis.....	153