

Title:

Vegane Foodblogs: Fachsprachliche Adjektive und Modifikationen

Authors:

Cornelia Gerhardt & Isabel Schul

This is a Version of Record that has been published in: *Dynamische Approximationen. Festschriftliches pünktlichst zu Eva Lavrics 62,5. Geburtstag*, edited by Marietta Calderón & Carmen Konzett-Firth, Peter Lang Verlag, 2019, pp. 531-543 in the series Kontraste/Contrastes ; 3. The original work can be found at: <https://doi.org/10.3726/b16043>

This manuscript is distributed under the terms and conditions of the [Creative Commons License Attribution 4.0 International \(CC BY 4.0\)](#)

Vegane Foodblogs: Fachsprachliche Adjektive und Modifikationen

Cornelia Gerhardt & Isabel Schul (Saarbrücken)

1. Einleitung

Spätestens seit dem von Eva Lavric im Rahmen der 34. Österreichischen Linguistiktagung 2006 veranstalteten VERBAL-Workshop zum Thema Sprache und Essen und der daraus resultierenden Publikation *Food and Language – Sprache und Essen* (Lavric / Konzett 2009) ist das Thema der *Nourritures linguistiques* (Lavric 2008) oder *Culinary Linguistics* (Gerhardt / Frobenius / Ley 2013) als kultur- und sprachspezifisches, syn- und diachron zu erschließendes, komplexes Feld erkannt worden.

Dieser explorative Beitrag¹ befasst sich kontrastiv mit dem jüngeren Phänomen der veganen Foodblogs in Form einer lexikalischen Analyse, die sich insbesondere mit fachsprachlichem Vokabular befasst. Vegane Foodblogs weisen die Besonderheit auf, dass sie auf Wörter und Schemata zurückgreifen müssen, die traditionell nicht-vegane Lebensmittel oder Gerichte bezeichnen, etwa klassische Rezepte wie Pfannkuchen und Zutaten wie Milch. Der Beitrag beschäftigt sich mit Ausdrücken wie *vegan* oder *non-dairy* als Prämodifikationen, innerhalb von Komposita oder im prädikativen Gebrauch. Dadurch werden insbesondere die Formen näher beleuchtet, die vegane Blogs von anderen Foodblogs unterscheiden.

Das Paper ist ein Beitrag zur Textlinguistik im Sinne einer Genreanalyse und zum neueren Feld der *Computer* bzw. *Technologically Mediated Communication* (CMC bzw. TMC). Im Bereich der kulinarischen Linguistik befasst es sich mit dem Thema Essen als Lifestyle. Syntaktisch beschäftigt sich der Beitrag insbesondere mit Prä- bzw. Postmodifikationen innerhalb von Nominalphrasen des Englischen, Deutschen und Französischen sowie mit dem prädikativen Gebrauch von Adjektiven in diesen Sprachen.

2. Sprache und Essen – Foodblogs

Auch vor dem Hintergrund eines generell gestiegenen Interesses der Allgemeinheit, der Medien und anderer Fachdisziplinen wie Soziologie oder Anthropologie

1 Wir bedanken uns bei Maximiliane Frobenius und Claus Heck für ihre hilfreichen Anmerkungen.

zu Themen wie Essen, Ernährung, Kochen und Lebensmittel erschienen in der Linguistik nach der ersten größeren Publikation *Food and Language – Sprache und Essen* (Lavric / Konzett 2009) zeitnah eine Reihe von Monographien und Sammelbänden. *The Linguistics of Eating and Drinking*, eine kontrastive Analyse der Verben *essen* und *trinken* (Newman 2009), die phraseologische und lexikographische Arbeit zu *Exploring Food and Drink Idioms in English* (Pinnavaia 2010) und *Sensory Adjectives in the Discourse of Food*, ein framesemantischer Beitrag zu den Adjektiven *crunchy* und *crispy* (Diederich 2015), fokussieren jeweils bestimmte sprachliche Formen, während die thematischen Sammelbände *Culinary Linguistics: The Chef's Special* zu Diskurs und Kultur (Gerhardt / Frobenius / Ley 2013), *Language and Food: Verbal and Nonverbal Experiences* zu konversationellen Daten (Szatrowski 2014) und *The Language of Food: A Linguist Reads the Menu* mit einem populärwissenschaftlichen Ansatz (Jurafsky 2014) einen breiteren Fokus auf das Zusammenspiel zwischen Sprache und Essen aufweisen. Dass auch mehrere Konferenzen das Thema aufgriffen, zeugt von einem generellen Forschungsdesiderat.² Gewissermaßen folgt die Sprachwissenschaft damit nur den Fächern Geschichte, Philosophie, Anthropologie und Soziologie (cf. Gerhardt 2013), indem sie die Zentralität von Essen für die Menschheit erkennt: historisch, kulturell, sozial, und eben auch sprachlich konstruiert.

Das in dieser Arbeit beschriebene Genre *blog* ist ein öffentlich zugängliches, elektronisches Internettagebuch (cf. Miller / Shepherd 2012, Myers 2010, Herring et al. 2004), das in der besonderen Form des Foodblogs (cf. Diemer / Frobenius 2013) zum Feld ‚Essen und Sprache‘ gehört. Lexikalisch sind Foodblogs u. a. durch „special purpose vocabulary“ als fachsprachliches Genre gekennzeichnet (Diemer / Frobenius 2013: 58). Die Analyse der Zutaten und Rezepte „ingredients, food and recipe types“ (Diemer / Frobenius 2013: 59) ist für diesen Beitrag von besonderem Interesse, da sich in diesem Bereich des fachsprachlichen Vokabulars der Unterschied zu den bereits beschriebenen nicht-veganen Foodblogs am deutlichsten zeigt. Für andere Bereiche wie etwa Küchengerätschaften oder Mengen und Maßeinheiten, aber auch für den blogspezifischen Sprachgebrauch (cf. Diemer / Frobenius 2013: 58, Cesiri 2016: 56), sind kaum Unterschiede zu nicht-veganen Foodblogs erwartbar. Auch andere strukturelle, lexikalische oder syntaktische Genremerkmale von Foodblogs wie Verbgebrauch

2 Die *Conference on Applied Linguistics and Professional Practice* (ALAPP 2016) sowie die Konferenz der *International Pragmatics Association* (IPrA 2017) wiesen Sektionen zu Essen und Sprache aus, während die *International Linguistics Association* (ILA) 2016 *Culinary Linguistics* als Konferenzthema ausrief.

oder Adressiertheit (cf. Diemer / Frobenius 2013: 60), quantitative Merkmale wie Satzlänge (cf. Cesiri 2016: 55) oder visuelle Aspekte (cf. Koh 2014/2015) werden aus dem gleichen Grund hier nicht weiter ausgeführt.

3. Veganismus

Veganismus als Lebensstil kann bis in die 1940er-Jahre zurückverfolgt werden, als Donald Watson zusammen mit Gleichgesinnten *The Vegan Society* gründete. Diese definiert Veganismus als „a way of living which seeks to exclude, as far as is possible and practicable, all forms of exploitation of, and cruelty to, animals for food, clothing or any other purpose“ (The Vegan Society 2017: n.p.). Dies umfasst insbesondere eine Ernährung, die alle Tierprodukte ausschließt, auch Fisch, Insekten, Milchprodukte, Eier oder Honig.

Es liegen bereits Beschreibungen des Diskurses in veganen Onlineforen vor (cf. Snejder / te Molder 2004, 2005, 2009). So werden Gesundheitsprobleme als persönliches Problem von Individuen konstruiert und nicht als inhärent im veganen Lebensstil angesehen. Etwa durch Formulierungen wie *if... then...* (z. B. *If you ensure that you get enough calcium, it's impossible for a problem to occur*) werden implizit die im Forum Ratsuchenden für ihre Probleme selbst verantwortlich gemacht (cf. Snejder / te Molder 2004: 605). Obwohl VeganerInnen den Lebensstil wählen, weil er gesünder sein soll (cf. Dyett et al. 2013), zeigen die Forumbeiträge, dass eher Gesundheitsprobleme diskutiert werden, die aufgrund des Veganismus auftreten, als dass es um eine Verbesserung des allgemeinen körperlichen Wohlbefindens ginge. So wird z. B. auch die Einnahme von Nahrungsergänzungsmitteln zur Behebung von bestehenden oder Vorbeugung befürchteter Mangelerscheinungen als Alltagsroutine konstruiert (Snejder / te Molder 2009). Eine ähnliche Widersprüchlichkeit kann auch in veganen Foodblogs gefunden werden, die einerseits in den Rezepten durch Verzicht nicht nur auf tierische Lebensmittel, sondern auf eine Reihe von Zutaten und Inhaltsstoffen geprägt sind (etwa Gluten oder Zucker), aber andererseits diskursiv Veganismus als Bereicherung und Entdeckung neuer Welten rahmen.

4. Eine lexikalische Analyse veganer Foodblogs: Adjektive und Modifikation

Als Grundlage für diesen explorativen Beitrag dient der englischsprachige kanadische Foodblog *Oh She glows* (Liddon 2016). Das Datenkorpus umfasst 10.631 Wörter (10.481 Tokens und 1.841 Types) und wurde im Januar 2016 aus den bis dahin erschienen Posts des Blogs zusammengestellt. Die Arbeit wurde im

Oktober 2017 durch vergleichenden Zugriff auf den deutschsprachigen veganen Foodblog *Nicole Just* (Just 2017) und den französischsprachigen Blog *100% Végétal – Cuisine Vegan* (Laforêt 2017) kontrastiv erweitert.³ Basierend auf einer Korpusanalyse der englischsprachigen Daten wurde für das Deutsche und das Französische jeweils vergleichend überprüft, welche Formen gewählt wurden, um zu beleuchten, wie in diesen Sprachen das gleiche (bzw. vergleichbare) Konzept ausgedrückt wird. Es hat sich im englischsprachigen Korpus gezeigt, dass sich vegane Foodblogs insbesondere in den häufig auftretenden prämodifizierenden Ausdrücken wie *vegan* oder *non-dairy* („ohne Milch“) von gewöhnlichen Foodblogs unterscheiden. Daher werden als Grundlage für den Beitrag die Prämodifikationen innerhalb von Nominalphrasen, Komposita, sowie der prädikative Gebrauch von Adjektiven als *subject complement* benutzt. Während das Deutsche längere bzw. komplexere Prämodifikationen erlaubt als das Englische (vorstellbar sind Konstruktionen wie *der in der Schüssel vorbereitete Teig* oder *der bereits abgekühlte Kuchen*) ist das Französische in erster Linie postmodifizierend.

Folgende Ausdrücke wurden im englischsprachigen Korpus benutzt, um auf die Besonderheiten der Rezepte oder Zutaten hinzuweisen: *vegan* (47), *gluten-free* (26), *raw* (21), *soy-free* (13), *refined sugar free* (10), *cashew cream* (9), *nut-free* (8), *creamy* (7), *almond milk* (6), *grain-free* (6), *coconut whipped cream* (4), *low-sodium* (4), *unflavoured* (2), *unsweetened* (2), *cashew sour cream* (3), *no bake/raw* (3), *coconut cream* (2), *non-dairy* (2), *oil-free* (2), *almond butter* (1), *animal-based* (1), *“cheesy”* (1), *“meaty”* (1), *meatloaf* (1), *meaty* (1), *nut and seed based parmesan cheese* (1), *nut and seed parmesan cheese* (1), *plant-based* (1), *soy milk* (1), *taco meat* (1), *veggie-centric* (1), *veggie-packed* (1). Im Folgenden werden saliente Begriffe aufgegriffen und näher erörtert.

4.1. Das Adjektiv *vegan* / *vegan* / *végétal* in Nominalphrasen

Das Adjektiv *vegan* ist erwartbar und stellt die einfachste Art dar, auf die vegane Zubereitung zu verweisen. Auch in Hinblick auf Suchmaschinen und Verschlagwortung ist *vegan* die sicherste Wahl. Das Adjektiv *vegan* modifiziert oft Speisen oder Rezepte, die traditionell Tierprodukte enthalten.

(1) *Crowd-Pleasing Vegan Caesar Salad*

(2) *Easy Vegan and Gluten-Free Pancakes (Strawberry Shortcake w/Whipped Cream)*

3 Die Blogs wurden wegen ihrer Popularität gewählt. Strukturelle Unterschiede (cf. hierzu Diemer / Frobenius 2013) können im Rahmen dieser Publikation nicht behandelt werden.

- (3) *My Favourite Vegan Chili with Homemade Sour Cream*
- (4) *Cauli-power Fettuccine "Alfredo" (Vegan)*
- (5) *Next Level Vegan Enchiladas*

So besteht *Caesar Salad* in der traditionellen Zubereitung aus u. a. Hühnchen und Parmesankäse, Pfannkuchen werden mit Milch und Eiern zubereitet und *Chili con Carne* enthält eben Fleisch. Die Häufung der Vokabel *vegan* ist vorhersehbar. Das Synonym *plant-based* wird im Korpus nur einmal benutzt. Diese lexikalische Beschränktheit kann ein Effekt von CMC/TMC sein, da im Internet der häufigste Ausdruck, hier *vegan*, bei Suchmaschinenzugriff zu besserer Auffindbarkeit führt als das z. B. hier einmalig benutzte *plant-based*. Im Deutschen findet sich die gleiche Konstruktion:

- (6) *Veganer Linseneintopf wie bei Mama*
- (7) *Veganer Käsekuchen*
- (8) *Vegane Piroggen mit dreierlei Füllung*

Oft wird der Zusatz *vegan* im deutschen Blog bei klassisch nicht-veganen Speisen aber auch weggelassen (z. B. *Mousse au chocolat* oder *Spiralized Burger: Rezept für Kartoffelburger aus dem WMF Kult X Spiralschneider*). Im Französischen findet sich die Konstruktion ebenfalls:

- (9) *Blinis de sarrasin et caviar végétal*
- (10) *Terrine végétale aux noix*

Allerdings wird im Französischen im Vergleich zum kanadischen Blog das Rezept bzw. Gericht deutlich seltener als *vegan* gekennzeichnet, so dass z. B. bei insgesamt sechs Rezepten für *Terrine* nur dieses eine (Beispiel 10) den Zusatz *végétale* trägt.

Neben Speisen bzw. Rezepten werden oft bestimmte Lebensmittel als *vegan* bezeichnet, die semantisch ‚tierisches Produkt‘ präsupponieren.

- (11) *I recommend serving this casserole with a pat of vegan butter or coconut oil to really take it over the top.*
- (12) *This time I served the chili with a homemade vegan sour cream and now I can't believe that I've been eating my chili without it for all this time.*

Das betrifft insbesondere Milchprodukte, wie auch unten im Französischen, da sie wegen ihrer Konsistenz in Rezepten oft notwendig sind.

- (13) *Tartelettes aux figues et fromage végétal aux noix*

Auch klassische Fleischzubereitungen können auf diese Weise gekennzeichnet werden.

- (14) *Veganes Mett – Das muss mett dabei sein!*
- (15) *Lentil loaf: le pain de viande vegan*

Im Rahmen dieses Beitrags kann auf Grund der geringen Datenmenge keine Verallgemeinerung für die drei Sprachen getroffen werden. Dass im Englischen deutlich häufiger *vegan* benutzt wird als im Französischen *végétal* und dass sich das Deutsche etwa in der Mitte bewegt, kann idiosynkratisch für die Blogbetreiberinnen sein. Im Sinne einer guten Auffindbarkeit einzelner Rezepte im Rahmen der genannten Suchmaschinenoptimierung scheint das grundsätzliche Voranstellen des Wortes *vegan* vor traditionell tierproduktbasierten Speisen oder Zutaten eine sinnvolle Strategie der kanadischen Bloggerin darzustellen.

4.2. Ex negativo: Veganismus als ‚nicht X‘

Bei der Durchsicht der unter Punkt 4. aufgeführten Prämodifikationen wird deutlich, dass viele Rezepte oder Zutaten durch ‚nicht X‘ negativ definiert werden: *gluten-free, soy-free, refined sugar free, nut-free, grain-free, non-dairy, oil-free*. Dies scheint das starke Gesundheitsbewusstsein von VeganerInnen widerzuspiegeln. So gaben 47% der Befragten in einer amerikanischen Studie gesundheitliche Gründe für ihren Veganismus an (cf. Dyett et al. 2013: 122). Beispielsweise werden neben tierischen Produkten viele andere Zutaten oder Inhaltsstoffe aufgrund befürchteter allergischer Reaktionen oder anderer Gesundheitsrisiken, echter oder vermeintlicher, nicht konsumiert (cf. Huovila / Saikkonen 2016). Eine Kennzeichnung der Rezepte mit den oben genannten Begriffen erlaubt es den LeserInnen, leicht die für sie passende Wahl zu treffen.

(16) *To make this nut-free, use a nut-free non-dairy milk such as soy milk instead of almond milk. Be sure to use unsweetened and unflavoured milk.*

(17) *Sweet Potato Crumble Casserole: Vegan, gluten-free, refined sugar-free, soy-free*

Das häufig gebrauchte Morphem *free* ist zwar positiv konnotiert (im Gegensatz zu *non* in *non-dairy*), bezeichnet aber semantisch ebenfalls den Ausschluss bestimmter Produkte, Zutaten oder Inhaltsstoffe. Auf diese Liste kann auch der Begriff *raw* gesetzt werden, der von der Bloggerin selbst auch einmal als *no bake/raw* semantisch verdeutlicht wird. Während die Partizipien *unflavoured, unsweetened* nicht ‚no flavour‘ bzw. ‚no sweetness‘ bedeuten, sind sie dennoch ex negativo definiert im Sinne von ‚no artificial flavour‘ und ‚no artificial sweetness‘, so dass auch sie hier aufgeführt werden könnten. Auch *low-sodium*, ein weiterer in den Daten benutzter Ausdruck, evoziert ein Weglassen von Salz.

(18) *Rote Bete Tatar im Zucchini-Mantel mit Bärlauch-Gremolata (roh und glutenfrei)*

(19) *Veganer Quark: Rezept ohne Soja, mit Cashewnüssen: Veganer Quark aus Cashewnüssen für Herzhaftes (sojafrei)*

Glutenfrei ist im Deutschen eine übliche Bezeichnung und wird auch im Blog verwendet. Der Verzicht auf Sojaprodukte oder Zucker wird durch zwei Formen

angezeigt: *sojafrei* bzw. *zuckerfrei* und (deutlich häufiger) postmodifizierend durch *ohne Soja* bzw. *ohne Zucker*. ‚Zucker‘ scheint dabei im Deutschen das Raffinieren zu implizieren. Alle anderen Konzepte (*nussfrei/ohne Nüsse*, *getreidefrei/ohne Getreide*, *ölfrei/ohne Öl* oder, für *non-dairy*, *milchfrei/ohne Milch*, und *salzarm*) wurden im deutschen Blog nicht gefunden. Die Zubereitungsart *roh* wird wie im englischsprachigen Blog als deutlich gesünder hervorgehoben:

- (20) *Das Gewürz- und Heilkraut [...] sollte am besten immer frisch und roh verarbeitet werden. Das schont nicht nur die Inhaltsstoffe, sondern auch der Geschmack ist roh einfach besser. Das liegt daran, dass eine zu hohe Hitzeeinwirkung die hitzeempfindlichen Schwefelverbindungen [...] zerstört. Wenn ihr Bärlauch dennoch in warmen Mahlzeiten (z.B. in Suppen) verarbeiten wollt, gebt ihn erst ganz kurz vor dem Servieren zum Gericht. Aber wie gesagt, roh ist besser [...]*

Im Französischen ist, neben dem Adjektiv *cru*, hier regelmäßig die (ebenfalls) postmodifizierende Konstruktion *sans X* zu erwarten. Die Verbindung mit *grains* existiert in dem Blog nicht. Allgemein wird dieses Konzept wohl auch durch *sans gluten* abgedeckt.

- (21) *Desserts gourmands sans œufs ni lait*
 (22) *Les techniques de la cuisine saine (cuisiner vegan, sans gluten, cru,...)*
 (23) *de nouvelles recettes de base telles que des laits végétaux gourmands, yaourts maison (dont deux recettes sans soja), fromages végétaux (dont une mozza sans soja ni oléagineux), recettes pour remplacer la viande et les œufs, des pains, gâteaux, crèmes, sauces et recettes du monde entier végétalisées dans un esprit "healthy" (pas de friture, de margarine, moins de sucre,...)*

Auch hier ist wieder das Weglassen mit einem gesunden Lebensstil verknüpft. Während *X free* dem französischen *sans X* entspricht, wäre *moins de sucre* parallel zu *low-sodium* einzuordnen. *Moins salé* oder *moins de sel* existiert aber nicht in dem Blog. Einen Verweis auf das Konzept, dass (zu viel) Salz schlecht für die Gesundheit ist, gibt es aber dennoch:

- (24) *épater la galerie avec vos recettes gourmandes et originales qui seront en prime beaucoup plus saines que des trucs frits et/ou super salés.*

Der hier in Erscheinung tretende Diskurs des Veganismus verbindet über das hohe Gesundheitsbewusstsein seiner AnhängerInnen den Verzicht auf den Konsum von Tierprodukten mit einer Anzahl an Verweisen auf den Verzicht (ebenfalls aus gesundheitlichen Gründen) auf eine große Zahl anderer Zutaten und Inhaltsstoffe. Da vegane Foodblogs generell aber durchaus als Werbung für den Veganismus konzipiert sind, stellt sich die Frage, wie dieser allgemeine Diskurs des Verzichts und Weglassens positiv konnotiert werden kann.

4.3. Die Adjektive *creamy* / *cremig/sahnig* / *crèmeux*

Abschließend beleuchtet dieser Artikel den Gebrauch von Ausdrücken wie *creamy* bzw. *cremig/sahnig* oder *crèmeux*, aber auch *meaty* und *cheesy*, Derivate von Substantiven, die Tierprodukte bezeichnen. Da bis heute in westlichen Ländern kaum Erwachsene leben, die als VegetarierInnen aufgewachsen sind, ist davon auszugehen, dass der Geschmack und die Konsistenz von Milchprodukten und Fleisch den BlogleserInnen bekannt sind. Die Derivate *meaty* und *cheesy* können deshalb als Referenz für bestimmte Aromen oder Texturen benutzt werden:

- (25) *Browned, almost caramelized bottoms, crispy, blackened leaves, and a tender yet “meaty” texture. Yes, I just said meaty texture.*
- (26) *The nutritional yeast gives this sauce a lovely “cheesy” flavour while the blended cauliflower creates a luxurious (but light) creamy base.*

Die Anführungsstriche signalisieren hier Abstand zu der ursprünglichen Bedeutung des Wortstamms als Tierprodukt. Im Deutschen ist der ungewöhnliche Gebrauch von *käsig* ebenfalls gekennzeichnet. Die Derivation *fleischig* kommt nur als *rotfleischig* für die Bezeichnung einer Melonenart vor und nicht in Bezug auf die Konsistenz einer Substanz oder eines Gerichts, wie vielleicht zu erwarten wäre.⁴

- (27) *Nährhefeflocken*:* Auch als Würzhefeflocken im Handel. Schmecken ganz leicht „käsig-würzig“. Ich mache daraus veganen Parmesan,

Im französischen Blog werden weder *fromageux* noch *viandeux* gebraucht.⁵ Interessant ist nun das Adjektiv *creamy*, Derivat von *cream*, das bereits im Mittelenglischen aus dem Altfranzösischen übernommen wurde, und ebenfalls eine Eigenschaft eines Tierprodukts bezeichnet.

- (28) *For a creamy twist, try subbing some of the butter/oil in the sweet potato mash for full-fat canned coconut cream.*
- (29) *A delicious, creamy vegan Caesar salad that will please a crowd!*
- (30) *Eric is in love with this creamy cauliflower pasta dish.*

Hier ist ‚cremig in der Textur‘ gemeint. Für Sahne selbst werden Ersatzprodukte benutzt (siehe Beispiel 28 *full-fat canned coconut cream*). Der Wortstamm *cream* wird zu diesem Zweck in Komposita eingesetzt, aber die Derivation mit *-y* wird in dieser Bedeutung nicht benutzt. Die originäre Bedeutung des Wortes scheint

4 Das u. U. zu vermutende *fleischartig* wurde im untersuchten Korpus nicht gefunden.

5 Die beiden Ausdrücke sind im Kontext des Veganismus mit der Bedeutung ‚Personen mit einer Ernährungsweise, die den Verzehr von Käse bzw. Fleisch einschließt‘ in Gebrauch.

also im Adjektiv obskur. Hier ist ein Vergleich mit dem Deutschen und Französischen von Interesse. Während im Deutschen das Wort *Sahne* mit der adjektivischen Derivation *sahnig* für das Tierprodukt vorliegt, ist im Französischen *crèmeux* kein Lehnwort und somit potentiell semantisch transparenter.

- (31) *Cremiges Kokoseis mit Vanille: Nur 5 Zutaten, ohne Kochen*
 (32) *Buntes Gemüse, zu Rosen gedreht und in einer cremig-herzhaften Quiche mit Mürbeteigboden verpackt.*

Cremig wird im deutschen Blog analog wie im Englischen somit zur Beschreibung der Konsistenz benutzt. Dasselbe scheint für *sahnig* zu gelten.

- (33) *Aus den Resten im Mixbehälter mache ich schnelle „Cashewmilch“ oder „sahne“ [...] Nun solange Wasser zugießen, bis die gewünschte Konsistenz (von sahnig bis milchig) erreicht ist.*
 (34) *Die eingeweichten Cashewkerne mit 300 ml Wasser sehr fein pürieren, so dass eine sahnige Flüssigkeit entsteht.*

Obwohl das Deutsche (im Gegensatz zum Englischen) mit *cremig* eine Alternative liefert, scheint auch hier das Adjektiv ohne Anführungszeichen oder andere Hinweise auszukommen, mit denen sich die Bloggerin vom Tierprodukt distanzieren könnte. Auch im französischen Blog wird *crèmeux* ohne jede Form von Distanzierung von der ursprünglichen Bedeutung benutzt:

- (35) *Le mélange va devenir plus épais, bien crèmeux et une partie de l'alcool du vin va s'évaporer à la cuisson.*
 (36) *Fondante, crémeuse (un poil plus que la fêta d'origine animale pour être exacte, mais personnellement je ne suis pas dérangée par un peu plus de crèmeux!) incroyablement parfumée, [...]*

Mit Verweis auf die geringe Datenmenge scheint sich dennoch die Tendenz zu zeigen, dass die Adjektive *creamy* / *cremig/sahnig/ crèmeux* nur als Bezeichnung für eine bestimmte Konsistenz oder Textur verstanden werden, während *meaty* und *cheesy* (im Englischen) als Verweis auf die Tierprodukte gekennzeichnet werden.

5. Schlussbemerkungen

Die Betrachtung der in veganen Foodblogs gebräuchlichen Adjektive bzw. Modifikationen hat gezeigt, dass *vegan* am häufigsten gebraucht wird, sehr häufig vor allem im hier analysierten englischsprachigen Blog. Dies mag eine Reflektion auf die bessere Auffindbarkeit im digitalen Umfeld sein. Während bei vielen Speisen der Zusatz *vegan* bzw. *végétal* durchaus nicht nur syntaktisch, sondern auch semantisch eine Modifikation darstellt, in dem Sinne, dass der Kern der Speise

erhalten bleibt (beispielweise *Fettuccine*, *Pancakes* oder *Linseneintopf*), stellt sich bei tierproduktbasierten Zutaten wie Milchprodukten oder Fleisch durchaus die Frage, wie verständlich bzw. erklärend Ausdrücke wie *fromage végétal* und, vor allem, *veganes Mett* eigentlich sind. In Bezug auf Milchprodukte scheinen die im Datenkorpus ebenfalls vorhandenen Komposita bzw. Nominalphrasen wie *full-fat canned coconut cream* (Beispiel 28) oder *schnelle „Cashewmilch“* oder „-sahne“ (Beispiel 33) deutlich transparenter, da sie das ursprünglich tierische Produkt (als *head*) mit dem nun zu verwendenden Rohstoff verknüpfen. Damit wird gleichzeitig das vorhandene (nicht-vegane) Grundwissen über die Konsistenz und Funktion verschiedener Milchprodukte wie Sahne mit der Information über ein mögliches veganes Surrogat verbunden. Eine ähnliche Strategie findet sich durch den Code-Mix von Englisch und Französisch auch bei *Lentil Loaf: le pain de viande vegan* (Beispiel 15). Bei dem angeführten *vegane Mett* mit Fleisch als (Haupt-)Inhaltsstoff scheint die Bezeichnung eher einer diskursiven Rahmung der Speise zu dienen als eine Information über das Gericht und seine Zutaten darzustellen: Es wird zwar angezeigt, welches nicht-vegane Gericht ersetzt werden soll⁶, aber dass es sich dabei um eine Zubereitung von zerkrümelten Reiswaffeln mit Tomatenmark handelt, wird nicht deutlich.

In den Beiträgen zu den diskutierten Foodblogs werden nicht nur vegane, also nicht-tierproduktbasierte Rezepte gepostet, sondern es wird auch die Absenz einer Reihe anderer Zutaten wie Gluten oder raffinierten Zuckers aufgezeigt. Im Englischen geschieht dies meist durch das positiv konnotierte *-free*, etwa *gluten-free*. Somit wird das Weglassen nicht nur tierischer Produkte, sondern auch anderer Inhaltsstoffe als gesundheitsbewusst bzw. gesundheitsfördernd eingeordnet. Die dem Veganertum innewohnende willentliche Beschränkung in Verknüpfung mit einem Verweis auf das Weglassen oder Einschränken einer Vielzahl anderer Zutaten oder Inhaltsstoffe tritt bei vielen Rezepten auf der lexikalischen Ebene deutlich hervor. Andererseits werden die Blogs generell durch einen Diskurs der Ermöglichung gerahmt:

(37) *Don't you love when you come across a recipe and it's made in a way that has never occurred to you before? Culinary discoveries are one of my favourite things about vegan food creation.*

(38) *Entdecken Sie die Vielfalt der pflanzlichen Küche mit Nicole Just*

6 Die Autorin weist selbst auf diesen Zusammenhang hin, wenn sie in Bezug auf ein Zwiebelmettrezept schreibt: *Schon erstaunlich, mit welch einfachen Mitteln man tierische Produkte veganisieren kann!* Man beachte den Neologismus *veganisieren*, der auch im Englischen mit *veganise* und im Französischen mit *véganiser* (siehe Beispiel 23) (wie der deutsche Ausdruck u. U. analog zum Englischen als Lehnkonstruktion) existiert.

- (39) *Ici [...] des recettes complètes, ... pour vous aider à ... découvrir des nouveaux aliments ou techniques pour enrichir vos menus, tout en vous régaland.*
- (40) *Healthy Vegan. Chapitre 1 / Explorer de nouveaux horizons⁷*
- (41) *Cette recette est dans mon top 3 du livre, je la considère comme une de mes plus belles réussites depuis que j'ai commencé à expérimenter la cuisine vegan.*

Gegen die aus den Rezepten deutlich hervorgehende Beschränkung des Umfangs der potentiellen Nahrungsmittel entfaltet sich also ein Diskurs der Gestaltung, Entdeckung und Schöpfung. Generell haben die veganen Foodblogs einen werbenden, die vegane Bewegung unterstützenden Charakter, so dass diskursiv diese Flut von Beschränkungen aufgefangen wird, um insgesamt ein positives Bild vom Veganismus zu bieten.

Bibliographie

- Cesiri, Daniela (2016). „The Blog is Served: Crossing the ‘Expert/Non-Expert’ Border in a Corpus of Food Blogs“, *colloquium: new philologies* 1(1), 47–62.
- Diederich, Catherine (2015). *Sensory Adjectives in the Discourse of Food: A Frame-Semantic Approach to Language and Perception* (= Converging Evidence in Language and Communication Research: 16). Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins.
- Diemer, Stefan / Frobenius, Maximiliane (2013). „When making pie, all ingredients must be chilled. Including you: Lexical, syntactic and interactive features in online discourse – a synchronic study of food blogs“, Gerhardt, Cornelia / Frobenius, Maximiliane / Ley, Susanne (Hg.) (2013). *Culinary linguistics: The Chef’s Special* (= Culture and Language Use: Studies in Anthropological Linguistics: 10). Amsterdam / Philadelphia: Benjamins, 53–82.
- Dyett, Patricia A. / Sabaté, Joan / Haddad, Ella / Rajaram, Sujatha / Shavlik, David (2013). „Vegan lifestyle behaviors: An exploration of congruence with health-related beliefs and assessed health indices“, *Appetite* 67, 119–124.
- Gerhardt, Cornelia (2013). „Food and language – language and food“, Gerhardt, Cornelia / Frobenius, Maximiliane / Ley, Susanne (Hg.) (2013). *Culinary linguistics: The Chef’s Special* (= Culture and Language Use: Studies in Anthropological Linguistics: 10). Amsterdam / Philadelphia: Benjamins, 3–50.

7 Im englischen Blog wird der Begriff ‚neue Horizonte‘ ebenfalls benutzt, allerdings von einer Userin in der Kommentarsektion: *All of your recipes inspire me to try new horizons.*

- Gerhardt, Cornelia / Frobenius, Maximiliane / Ley, Susanne (Hg.) (2013). *Culinary linguistics: The Chef's Special* (= Culture and Language Use: Studies in Anthropological Linguistics: 10). Amsterdam / Philadelphia: Benjamins.
- Herring, Susan C. / Scheidt, Lois Ann / Bonus, Sabrina / Wright, Elijah (2004). „Bridging the gap: A genre analysis of weblogs“, *Proceedings of the 37th Annual Hawaii International Conference on System Sciences* (= HICSS-37). Los Alamitos, CA: IEEE Computer Society, 1–11.
- Huovila, Janne / Saikkonen, Sampsa (2016). „Establishing credibility, constructing understanding: The epistemic struggle over healthy eating in the Finnish dietetic blogosphere“, *Health* 20(4), 383–400.
- Jurafsky, Dan (2014). *The Language of Food: A Linguist Reads the Menu*. New York: Norton.
- Just, Nicole (2017). *Nicole Just*. www.nicole-just.de.
- Koh, Gladys (2014/2015). „Food Porn as Visual Narrative: Food Blogging and Identity Construction“, *Southeast Asian Review of English* 52(1), 122–142.
- Laforêt, Marie (2017). *100% Végétal – Cuisine Vegan*. www.100-vegetal.com.
- Lavric, Eva (2008). VERBAL-Workshop, Sprache und Essen (Lengua y comida. Les nourritures linguistiques. Food and language), Ausschreibung bei der 34. Österreichischen Linguistiktagung.
- Lavric, Eva / Konzett, Carmen (Hg.) (2009). *Food and language – Sprache und Essen* (= InnTrans. Innsbrucker Beiträge zu Sprache, Kultur und Translation: 2). Frankfurt a. M. u. a.: Peter Lang.
- Liddon, Angela (2015–2016). *Oh She Glows*. www.ohsheglows.com.
- Miller, Carolyn R. / Dawn Shepherd (2012). „Questions for genre theory from the blogosphere“, Giltrow, Janet / Stein, Dieter (Hg.). *Genres in the Internet: Issues in the Theory of Genre* (= Pragmatics & Beyond New Series: 188). Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins, 263–290.
- Myers, Greg (2010). *The discourse of blogs and wikis*. London: Continuum.
- Newman, John (Hg.) (2009). *The Linguistics of Eating and Drinking* (= Typological Studies in Language: 84). Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins.
- Pinnavaia, Laura (2010). *Sugar and Spice: Exploring Food and Drink Idioms in English*. Mailand: Polimetrica.
- Snejder, Petra / te Molder, Hedwig (2004). „‘Health should not have to be a problem’: Talking health and accountability in an internet forum on veganism“, *Journal of Health Psychology* 9(4), 599–616.
- Snejder, Petra / te Molder, Hedwig (2005). „Moral logic and logical morality: Attributions of responsibility and blame in online discourse on veganism“, *Discourse & Society* 16(5), 675–696.

- Sneijder, Petra / te Molder, Hedwig (2009). „Normalizing ideological food choice and eating practices: Identity work in online discussions on veganism“, *Appetite* 52(3), 621–630.
- Szatrowski, Polly E. (Hg.) (2014). *Language and Food: Verbal and Nonverbal Experiences* (= Pragmatics & Beyond New Series: 238). Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins.
- The Vegan Society (2017). *The Vegan Society: One World, Many Lives, Our Choice: Definition of Veganism*. <https://www.vegansociety.com/go-vegan/definition-veganism>.