

3. Domänenrecherche

Die Domäne "Kochen" beinhaltet mehr als nur die Zutaten und das eigentliche Kochen von Gerichten. Zu dieser facettenreiche Domäne wurden verschiedene Themen zu vier Themengruppen zusammengefasst:

- Kochvorbereitung
- Zubereitung
- Essgewohnheit/-kultur
- Know-How

3.1. Kochvorbereitung

Vor dem eigentlichen Kochen müssen zunächst die grundlegenden Fragen geklärt werden. Dazu gehört die Frage, welches Gericht gekocht werden soll. Der Person stehen viele Rezeptquellen zu Auswahl, die sich im Umfang, Zugänglichkeit oder in ihrer Spezifizierung unterscheiden. Kochbücher, eigene Rezepte oder Online-Rezeptsammlungen (siehe Kapitel "Konkurrenzprodukte") sind einige Beispiele.

Mit der oben genannten Spezifizierung könnten die verschiedenen "Küchen" der Welt oder unterschiedliche Ernährungsweisen/Essgewohnheiten gemeint sein. Konkrete Beispiele sind Veganismus oder religiös geprägte Ernährungsweisen.

Nach dem sich die Person für ein Gericht entschieden hat, notiert sie sich die benötigten Zutaten für den nächsten Einkauf. Entscheidend für ein Gericht sind auch die benötigten und relevanten Kochutensilien/-geräte. Diese fließen bei der Auswahl eines Rezeptes mit in die Entscheidung ein und sollten bereits vorhanden oder vor dem eigentlichen Kochen angeschafft oder nach Alternativen geschaut werden.

Bei der Beschaffung von den benötigten Zutaten sollte man sich vorher erkundigen, ob diese optional sind und wo diese erhältlich sind. Außerdem wäre ein gewisses Wissen über die Qualität, der zu besorgenden Lebensmittel, von Vorteil.

3.2. Zubereitung

Die Zubereitung erfordert ein hohes Maß an Wissen und Sorgfalt (weitere Eigenschaften..?). Vorallem im Umgang mit gefährlichen Kochutensilien muss die Person auf zahlreiche Sicherheitsregeln achten, um seine Umwelt nicht zu gefährden.

Manchmal liegt das Rezept in einer anderen Sprache vor, in der ungewöhnliche Mengen- oder Temperatureinheiten vorkommen. In solchen Fällen muss man die Mengen in ein vertrautes Einheitsystem umwandeln.

3.3. Essgewohnheit/-kultur

Ein sehr wichtiger Aspekt sind die verschiedenen Essgewohnheiten und -kulturen. Diese können aufgrund geographischer Lage, Armut bzw. Reichtum, Wissen, Krankheit sowie Prägung religiöser Richtungen unterschiedlich aussehen. Auch die persönlichen Zielsetzungen der Individuen (bspw. ab-/zunehmen) haben Auswirkungen auf die Essgewohnheiten.

3.4. Know-How

https://de.wikipedia.org/wiki/Liste_der_K%C3%BCchenfachw%C3%B6rter

<http://www.essen-und-trinken.de/kochschule/specials/koch-abc/kuechen-begriffe.html>

Die Verwendung domänenspezifischer Wörter in den Rezepten ist sicherlich nicht unüblich und könnte vorallem Kochanfänger etwas demotivieren, da sie bei jeder Begegnung erstmal deren Bedeutung nachschlagen müssen. Hier (quelle) sieht man, wie umfangreich die "Küchensprache" ist.

Fazit

In der Domäne "Kochen"

- Sehr starker Fokus auf den Menschen
- Der Mensch hat Ziele
- Die Fähigkeiten und Merkmale des Menschen sind relevant