

Kroatische Gastronomie als ein Spiegelbild der Kultur

Helga Begonja¹

Recibido: 31 de enero de 2022 / Aceptado: 9 de mayo de 2022

Abstrakt. In dieser Abhandlung werden die deutschen Übersetzungen kroatischer gastronomischer Kultureme am Beispiel von 200 kroatisch-deutschen Ausgangs- und Zieltexten analysiert, die den Speisekarten der Regionen Istrien und Dalmatien entnommen wurden. Der empirische Teil der Untersuchung wird theoretisch durch die Skopostheorie von Reiß und Vermeer (1984) untermauert. Es wird analysiert, welche Übersetzungsverfahren bei der Übertragung von nulläquivalenten gastronomischen Kulturemen verwendet wurden und ob in den Zieltexten der Translatioskopos realisiert wird. Die Analyse zeigt, dass die ausgewählten Übersetzungsverfahren meistens inadäquat sind und dass die Zieltexte viele sprachliche Fehler aufweisen. Deswegen werden die autochthonen kroatischen Speisebezeichnungen in den Zieltexten nicht vermittelt und die appellative und informative Funktion der Textsorte Speisekarte wird nicht realisiert.

Schlüsselbegriffe: Speisekarte, gastronomische Kultureme, Nulläquivalenz, Übersetzungsverfahren, Skopostheorie.

[en] Croatian Gastronomy as a Reflection of Culture

Abstract. This paper deals with the analysis of German translations of Croatian culture-specific words, using a corpus of 200 texts taken from menus originating from two Croatian regions: Istria and Dalmatia. This empirical study includes Croatian as a source language and German as a target language. The study is based on the Skopos theory by Reiß and Vermeer (1984). The starting point in the analysis is the application of translation strategies in the translation of culture-specific words belonging to the field of gastronomy, for which there are no equivalents in the target language. The aim is to determine whether the target texts meet the criteria set by the Skopos theory. The results of this research indicate that the translation strategies applied in the translations are in most cases inadequate and the target texts are full of language mistakes. This is most evident in the translations of local Croatian dishes, since the conative and referential functions of the menu, as a specific text type, are missing.

Keywords: menu; culture-specific words in gastronomy; zero equivalence; translation strategies; the Skopos theory

[es] La gastronomía croata como espejo de la cultura

Resumen. En el presente trabajo se investiga, en un corpus de 200 ejemplos extraídos de menús de Istria y Dalmacia, la traducción de culturemas gastronómicos. La parte empírica del trabajo se basa en la teoría del escopo de Reiß y Vermeer (1984). Se analizan los procedimientos traductológicos aplicados en la traducción de culturemas sin equivalencia y se determina si en los textos de llegada se ha cumplido el escopo de la traducción. La investigación demuestra que en la mayoría de los ejemplos se han utilizado procedimientos traductológicos inadecuados y que en los textos de llegada abundan las alteraciones lingüísticas. En las traducciones no se han mediado los nombres de platos autóctonos croatas ni se ha cumplido la función apelativa e informativa del tipo de texto que representa el menú.

Palabras clave: menú; culturemas gastronómicos; equivalencia cero; procedimientos traductológicos; teoría del escopo.

Sumario. 1. Einleitung. 2. Definition des Begriffs *Kulturem*. 3. Kultureme als Übersetzungsproblem. 4. Übersetzungsverfahren bei nulläquivalenten kulturspezifischen Begriffen. 5. Textsorte Speisekarte. 6. Funktionale Translationstheorie. 7. Korpus und methodische Vorgehensweise. 8. Übersetzungen der Kultureme am Beispiel von dalmatinischen und istrischen Speisekarten. 9. Ergebnisse der Analyse. 10. Schlussfolgernde Bemerkungen.

Cómo citar: Begonja, H. (2022). Kroatische Gastronomie als ein Spiegelbild der Kultur. *Estudios de Traducción*, 12, 35-46.

¹ Universität Zadar Kroatien
hbegonja@unizd.hr
<https://orcid.org/0000-0002-5359-0548>

1. Einleitung

Kroatische Küche ist sehr vielfältig. *Pager Käse, Fisch vom Grill*, der weltbekannte *Maraschino aus Zadar* gehören zu den zahlreichen Spezialitäten eines unvergesslichen kroatischen Menüs. Gastronomische Kultureme stellen ein nationales Kulturerbe dar. Die Esskultur jeden Landes verlangt eine sorgfältige und professionelle Übersetzung, damit die Vielfältigkeit einer Sprache und Kultur in Bezug auf Essen, Trinken und gastronomische Spezialitäten den Angehörigen anderer Nationen vermittelt werden könnte.

Die Abhandlungen über die Übersetzung von kulturspezifischen gastronomischen Begriffen wurden von mehreren Autoren verfasst. Sarkady (2010) schrieb das Werk „Die Speisekarte als Übersetzungsproblem. Ein interkultureller Vergleich Polnisch — Deutsch“, Szczek und Kałasznik (2014) befassten sich mit diesem Thema im wissenschaftlichen Artikel „Übersetzung im Bereich der Kulinaristik — Kulinarier als Stiefkind der Translationstheorie und Translationspraxis“. Lipavic-Oštir verfasste die Abhandlung „Krakauer ali obarjena klobasa — Übersetzungsprobleme im Bereich Kulinarik“ (2013), in der sie die Problematik der Übersetzung von Kulturemen im slowenisch-deutschen Vergleich darstellte. Begonja befasste sich mit den deutschen Übersetzungen kroatischer gastronomischer Begriffe in ihrer Dissertation „Prevođenje hrvatskih kulturema na njemački jezik na primjeru gastronomije grada Zadra“ (2016).

In der vorliegenden Abhandlung wird die Übersetzung der kroatischen gastronomischen Kultureme ins Deutsche am Beispiel von dalmatinischen und istrischen Speisekarten analysiert. Das Hauptziel der Arbeit ist festzustellen, welche Übersetzungsverfahren bei der Übersetzung von nulläquivalenten kroatischen gastronomischen Speisebezeichnungen verwendet wurden und ob dabei der Translationskopos realisiert wurde. Da in die Analyse die Speisekarten aus Istrien und Dalmatien herangezogen wurden, ist ein weiteres Ziel der Arbeit, die verwendeten Übersetzungsverfahren kontrastiv zu vergleichen. In der Analyse sollte festgestellt werden, ob den ausländischen Gästen die Kenntnisse über die kulturspezifischen Kulinaria in einem adäquaten Translat angeboten werden. Der empirische Teil der Untersuchung wird theoretisch durch die Skopostheorie von Reiß und Vermeer (1984) untermauert. Das Nebenziel der Analyse ist es, die sprachliche Qualität der deutschen Übersetzungen von Speisekarten aus den Regionen Istrien und Dalmatien in Betracht zu ziehen, um noch deutlicher feststellen zu können, ob die Texte von professionellen oder von anonymen und unprofessionellen Übersetzern mit mangelhafter translatorischer Kompetenz übersetzt wurden.

2. Definition des Begriffs *Kulturem*

Die Kulturspezifik wird von verschiedenen Theoretikern unterschiedlich gedeutet und benannt. Hansen (1996: 63) zählt zu den Kulturspezifika, die sie auch *Kultureme* oder *kulturgebundene Elemente* nennt, sprachliche und nicht-sprachliche Elemente der AT-Kultur, die in anderen Sprachräumen „entweder unbekannt, fast unbekannt oder anders definiert sind“, weil sie sich auf volks— oder landesspezifische Gegenstände oder Erscheinungen einer Sprachgemeinschaft beziehen.

Wörter für „Gegenstände, Begriffe und Situationen, die in der praktischen Erfahrung der Träger einer anderen Sprache einfach nicht vorhanden sind“, werden von Barchudarov (1979: 101) *Realien* genannt. Seine Beispiele sind Wörter für verschiedene Gegenstände der materiellen und geistigen Kultur, z.B. Nationalgerichte (*Eisbein, muffin, toffee, butter-scotch*), Trachten (*Dirndl*), Tänze (*Schuhplattler, Rheinländer*), Volksdichtungsformen (*Knittelvers*).

In Anlehnung an Witte (2000: 99), die Kultureme als „gesellschaftliche Phänomene, die von jemandem in einer gegebenen Situation als relevante Kulturspezifika angesehen werden“ definiert, wird in der vorliegenden Abhandlung der Begriff *gastronomisches Kulturem* verwendet.

3. Kultureme als Übersetzungsproblem

Kultureme haben keine oder nur eine teilweise Entsprechung im Wortschatz der Zielsprache. Die kroatischen gastronomischen Kultureme (z.B. *iški lopiž, brački vitalac*) werden zur Gruppe der Lexeme gezählt, die in der deutschen Sprache kein adäquates Äquivalent haben (vgl. dazu Begonja 2016: 210-236). Die Begriffe *Äquivalenz, äquivalent zu* und *das Äquivalent* werden von verschiedenen Forschern unterschiedlich aufgefasst. Mit dem Begriff der Äquivalenz wird postuliert, dass „zwischen einem Text (bzw. Textelementen) in einer Sprache L2 (ZS-Text) und einem Text (bzw. Textelementen) in einer Sprache L1 (AS-Text) eine *Übersetzungsbeziehung* besteht“ (Koller 2004: 215). In der Literatur kann man von vielen voneinander abweichenden Untergruppierungen oder Äquivalenztypen lesen. Bei der Übersetzung von kulturspezifischen Begriffen kommen nur die Typen partielle Äquivalenz und Nulläquivalenz vor (vgl. Wotjak 1981: 115f.). Im Fall der partiellen Äquivalenz decken sich die Lexeme der Ausgangs— und Zielsprache nur teilweise und unter der Nulläquivalenz wird der Fall verstanden, in dem es in einer Sprachgemeinschaft keinen Ausdruck, d.h. kein Äquivalent für ein Lexem einer anderen Sprache gibt (vgl. Wotjak 1981: 116).

Da die vorliegende Abhandlung die Nulläquivalenz auf der lexikalischen Ebene thematisiert, werden im Folgenden die Ausführungen über die denotative Äquivalenz von Koller (2004) und die Aufteilung der Null-Äquivalenz von Kutz (1981) näher dargestellt.

Bei der denotativen Äquivalenz von Koller (2004) wird der außersprachliche Sachverhalt und die Lexik betont. Auf der lexikalischen Ebene unterscheidet Koller (2004: 216, 228) fünf Typen der denotativen Äquivalenz zwischen den Wörtern einer Ausgangs— und einer Zielsprache: *die Eins-zu-eins-Entsprechung*, *die Eins-zu-viele-Entsprechung*, *die Viele-zu-eins-Entsprechung*, *die Eins-zu-Null-Entsprechung* und *die Eins-zu-Teil-Entsprechung*.

Von den genannten Typen der Äquivalenz lassen sich die Eins-zu-Teil-Entsprechungen und die Eins-zu-Null-Entsprechungen auf die gastronomischen Kultureme anwenden. Bei der 1:0 Entsprechung handelt es sich um eine Lücke im lexikalischen System der Zielsprache für ein bestimmtes Lexem der Ausgangssprache (z.B. kroat. *rožata* — dt. Ø). Mit den Eins-zu-Teil-Entsprechungen werden die Fälle bezeichnet, in denen sich für ein Lexem der Ausgangssprache ein teilweise entsprechendes Lexem in der Zielsprache finden lässt (z.B. kroat. *dagnje na buzaru* — dt. *Miesmuscheln in Weißweinsud*).

Die Nulläquivalenz kulturspezifischer lexikalischer Benennungen stellt nach Kutz (1981: 107-109) einen der drei Äquivalenztypen dar: 1. die referentielle Nulläquivalenz; 2. die lexikalisch-semantiche und 3. die stilistisch-pragmatische Nulläquivalenz.

Die referentielle Nulläquivalenz äußert sich „im Fehlen einer entsprechenden Bezugsgröße, eines Referens in der Wirklichkeit der ZS-Kommunikationsgemeinschaft [...]“ (Kutz 1981: 107). Dies können kulturspezifische Lexeme sein, die im Laufe der historischen Entwicklung der deutschen Sprach— oder Kommunikationsgemeinschaft nicht entstanden sind (z.B. kroat. *arambašići*) oder nicht naturbedingt sind (z.B. die dalmatinischen urwüchsigen Pflanzen *bljušt* (lat. *Tamus communis*), *divlji komorač* (lat. *Foeniculum vulgare*), usw.).

Die lexikalisch-semantiche Nulläquivalenz tritt infolge „unterschiedlicher kognitiver Segmentierung der Wirklichkeit und spezifischer Bündelung von Merkmalen im Widerspiegelungsprozess bei Trägern verschiedener Sprachen auf [...]“ (Kutz 1981: 108). Sowohl den Deutschen als auch den Kroaten ist die Zubereitung von kandiertem Obst wohl bekannt. Der deutsche Begriff *kandierte Orangenschalenstreifen* und das kroatische Kulturem *arancini* haben aber einen unterschiedlichen Stellenwert in der gastronomischen Tradition beider Länder. Im Unterschied zu kandierten Orangenschalenstreifen sind Arancini eine traditionelle Delikatesse aus Dubrovnik, die zu Weihnachten zubereitet wird, und zwar so, dass Orangenschalen von heimischen Orangen im Zuckerwasser gekocht werden.

Die stilistisch-pragmatische Nulläquivalenz manifestiert sich „im Fehlen eines entsprechenden Formativs mit korrelierenden stilistisch-pragmatischen Charakteristika“ (Kutz 1981: 107). Hierzu gehören Regionalismen, okkasionelle Bildungen, bewusste oder unbewusste Irregularitäten. Als Beispiel kann man den Begriff *Jause* nennen, der in der österreichischen Varietät des Deutschen besteht und aus dem slowenischen Wort *južina* entstanden ist (vgl. Duden 2015). Die stilistisch-pragmatischen Charakteristika des Begriffs stimmen mit dem dalmatinischen regionalen Ausdruck *užina*, *marenda* nicht überein (vgl. Begonja 2016: 42).

4. Übersetzungsverfahren bei nulläquivalenten kulturspezifischen Begriffen

Beim Übersetzen eines Textes aus der AS in die ZS stellen (gastronomische) Kultureme ein besonderes Problem dar und die Entscheidung, wie man den Inhalt eines kulturspezifischen Begriffs in einer anderen Sprache ausdrücken kann, ist von Fall zu Fall zu treffen. Die Übersetzung kulturspezifischer Begriffe hängt von folgenden Faktoren ab: von der Zielsprache und der Zielgruppe, vom Texttyp, von den vorausgesetzten Kenntnissen der Rezipienten.

Die Übersetzungswissenschaft hat sich sehr viel mit der Nulläquivalenz und den darauf bezogenen Übersetzungsverfahren beschäftigt. Barchudarow (1979), Kutz (1981), Koller (2004), Newmark (1988), Markstein (2006), Schreiber (2006) zählen unterschiedliche Übersetzungsverfahren auf, die sich in folgende Gruppen einteilen lassen:

1. Hyponym und Hyperonym (vgl. Barchudarow 1979, Newmark 1988) sind Substitutionen eines Wortes der AS durch ein Wort (eine Wortverbindung) der ZS mit engerer Bedeutung bzw. weiterer Bedeutung.
2. Eine annähernde Übersetzung ist die Übertragung des ausgangssprachlichen Ausdrucks durch einen Ausdruck mit ähnlicher Bedeutung in der Zielsprache. Koller (2004: 233) bezeichnet dieses Verfahren als „die Wahl der am nächsten liegenden Entsprechung“ mit dem Beispiel engl. *performance* — dt. *Sprachverwendung*.
3. Eine Analogiebildung ist „die Verwendung eines sinngemäß entsprechenden ZS-Wortes, z.B. nach der Funktion“ (Markstein 2006: 291). Als Beispiel führt Markstein engl. *Home Office* — dt. *Innenministerium* an.
4. Übernahme des ausgangssprachlichen Ausdrucks unverändert als Zitatwort (z.B. engl. *public relations* — dt. *Public Relatins*) oder mit einer vollständigen oder teilweisen phonetischen, morphologischen oder graphemischen Anpassung (z.B. *die Kolchose(n)*, *die Westminster Abbey*) (vgl. dazu Koller 2004: 233, Markstein 2006: 291).
5. Bei Lehnübersetzung wird der ausgangssprachliche Ausdruck wörtlich (Glied für Glied oder Wort-für-Wort) in die Zielsprache übersetzt. Als Beispiel führt Koller (2004: 233) die Wörter engl. *bomb carpet* — dt. *Bombenteppich*; engl. *data processing* — dt. *Datenverarbeitung* an.
6. Explikation ist eine definitorische Umschreibung des ausgangssprachlichen Ausdrucks mit dem Kollerschen Beispiel engl. *runner* — dt. *sich rasch verkaufendes Produkt* (Koller 2004: 233). Schreiber (2006: 152) zählt die Explikation zu der Gruppe der übersetzerischen erläuternden Hilfsverfahren. Hierher gehören Anmerkungen, Vor— und Nachworte, Fußnoten.

7. Erklärungen der AS-Lexeme werden von Barchudarov (1979: 106) beschreibende (erläuternde) Übersetzungen genannt. Beschreibende Übersetzungen werden in der vorliegenden Abhandlung den Paraphrasen zugeordnet, welche die Bedeutung des nulläquivalenten Lexems mit anderen Worten erklären (vgl. Newmark 1988: 83f.).

Diese theoretische Darstellung der potenziellen Übersetzungsverfahren im Fall lexikalischer Nulläquivalenz deutet auf die umfangreichen theoretischen Ausführungen und die Vielfalt der Terminologie hin. Da in der vorliegenden Arbeit die Übersetzungen der gastronomischen Kultureme am Beispiel von Speisekarten analysiert werden, werden wegen der charakteristischen Sprachverwendungs— und Textgestaltungsmuster manche von den erwähnten Übersetzungsverfahren für den analytischen Teil nicht relevant sein. Dies bezieht sich in erster Linie auf deskriptive Äquivalente, Explikationen mit längeren Definitionen oder Übersetzungen mit Kommentaren und Anmerkungen in den Fußnoten.

In Anlehnung an die dargestellte Terminologie werden im Kapitel 8 der vorliegenden Arbeit die deutschen Zieltexte auf die folgenden Übersetzungsverfahren hin untersucht: Hyperonym/Hyponym, annähernde Übersetzung, Analogie, Zitat ohne Erklärung, Zitat mit Erklärung, wörtliche Übersetzung ohne Erklärung, wörtliche Übersetzung mit Erklärung, Paraphrase.

5. Textsorte Speisekarte

In der Fachliteratur finden wir mehrere Definitionen der Textsorte Speisekarte. Hecker und Hermann (2000: 263-264, zit. nach Pietzcker 2008: 54) behaupten:

Angebotskarten bilden ein schriftliches Leistungsangebot an die Gäste und sind ein wesentliches Werbemittel für die Verkaufsförderung. Letztlich trägt die Angebotskarte zur emotionalen Einstimmung des Gastes auf den geplanten Restaurantbesuch bei. Inhalt und Form bilden bei jeder Angebotskarte eine Einheit.

Laut Sommer (2006, zit. nach Pietzcker 2008: 53) sollte die Speisekarte als Angebotskarte zwei unterschiedliche Hauptfunktionen erfüllen:

1. Als Küchen— bzw. Barprogramm ist sie unentbehrliche Grundlage für einen einwandfreien und problemlosen organisatorischen Ablauf sowohl in der Küche bzw. an der Theke, wie auch im Service. 2. Andererseits vermittelt sie dem Gast die notwendige Information über das zu Erwartende (das schließt die Philosophie des Objektes und des Betreibers ein) und soll ihn zur Bestellung motivieren.

In der letzten Definition wird die informative und appellative Funktion der Textsorte Speisekarte besonders hervorgehoben.

Im Urlaub möchten die Touristen neben Besichtigungen auch durch autochthone und kulturspezifische Speisen verwöhnt werden (vgl. Kučič/Begonja 2020: 119-121). Eine gut formulierte und entsprechend übersetzte Speisekarte kann den Umsatz eines Restaurants in die Höhe schnellen lassen und die Gäste dazu motivieren, autochthone Speisen eines Landes zu kosten und seine Esskultur kennenzulernen. Obwohl man in der Öffentlichkeit häufig meint, dass jeder, der eine Fremdsprache spricht, auch übersetzen kann, zeigt unsere Analyse, dass das Übersetzen von gastronomischen Kulturemen in den Speisekarten für jeden Übersetzer eine anspruchsvolle Aufgabe ist, da man die gastronomischen und kulturspezifischen Besonderheiten der Ausgangs— und Zielsprache kennen und bei der Übersetzung beachten muss, um sie angemessen und adäquat in die Zielsprache übersetzen zu können.

6. Funktionale Translationstheorie

Vor den 70er-Jahren des 20. Jahrhunderts war die Translationswissenschaft linguistisch orientiert und ihre zentralen Begriffe waren die Äquivalenz und die Invarianz. Koller (1972: 69-70) definiert das Übersetzen folgendermaßen: „Linguistisch kann die Übersetzung als Umkodierung oder Substitution beschrieben werden: Elemente a1, a2, a3 ... des Sprachzeicheninventars L1 werden durch Elemente b1, b2, b3 ... des Sprachzeicheninventars L2 ersetzt.“

Snell-Hornby (1994: 13) setzt sich einer solchen Auffassung stark entgegen und betont:

Es herrscht heute Einigkeit darüber, dass das Übersetzen nicht eine bloße Umkodierung darstellt, bei der der Übersetzer als passive Schaltstelle, als Zwischenstation fungiert. Das Übersetzen hat auch nicht mit einer linearen Kette von Einheiten zu tun, sondern mit dem Text als Gestalt, als ganzheitlichem, übersummativem Gefüge.

In der Skopostheorie, die von Reiß und Vermeer in der *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie* (1984) ins Zentrum der theoretischen Überlegungen gerückt wurde, wird der Zweck der Translation an der obersten Hierarchieebene angesiedelt. Das Ziel, der Zweck (*Skopos*) der Translation ist die Herstellung eines Translats, das für die Rezipienten in der Zielkultur sinnvoll und verständlich sein muss.

Die Aufgabe des Translators einer Speisekarte besteht darin, die Botschaft des Ausgangstextes an den Empfänger zu übermitteln. Unter Berücksichtigung des Textzusammenhangs, des Übersetzungszwecks, der Textsorte und der Distanz

zwischen der Ausgangs— und Zielkultur muss er für den Ausdruck in der Ausgangssprache einen entsprechenden Ausdruck in der Zielsprache finden. (Begonja 2019: 128)

Die Textsorte Speisekarte stellt einen Werbetext mit informativer und appellativer Textfunktion dar. Der Übersetzer kroatischer gastronomischer Kultureme ins Deutsche sollte die gastronomische Fachsprache kennen, in der kulinarische Namen nach dem folgenden Bau unterschieden werden:

- einfache (synthetische) Namen, die aus einer Komponente bestehen (*Simplizia*), z. B. *Brühe, Kartoffeln, zelje*
- Zusammensetzungen: *Salzkartoffeln*
- mehrgliedrige (analytische) Namen, z. B. *Hefekuchen mit Äpfeln, palačinke s orasima* (vgl. dazu Lipavic Oštir 2013: 150)

Die Bezeichnungen kroatischer gastronomischer Kultureme sind weiterhin durch folgende Lexeme charakterisiert:

- phantasievollere Gerichtsbezeichnungen (z.B. kroat. *pijana hobotnica s rimskim njokima* — dt. *betrunkenener Oktopus mit römischen Gnocchi*)
- Gerichtsnamen, die durch Eponyme, Toponyme, Nesonyme motiviert werden (z. B. *samoborski kotlet, rapska torta, viška pogača*) (vgl. Begonja 2016: 70-72)
- zahlreiche Entlehnungen (z.B. *špek* (dt. *Speck*), *fiš* (dt. *Fisch*), *gulaš* (ung. *gulyás*), *kaneloni* (ital. *cannelloni*); *pășta šüta* (ital. *pastasciutta*) (vgl. Šimunković/Kezić 2004; Štebih 2009: 94-95).

Die informative Funktion einer Speisekarte spiegelt sich in der Tatsache wider, dass die Restaurantbesucher erfahren sollten, wie ein bestimmtes Gericht zubereitet und traditionell serviert wird. In der gastronomischen Terminologie werden deswegen sehr häufig die Verben verwendet, die sich auf die Zubereitungsmethoden beziehen und als deskriptive Partizipien vorkommen (z.B. *gefüllte Tintenfische, gegrillte Seeteufelfilets*). Die Namen kroatischer gastronomischer Kultureme beschreiben häufig die Zubereitung eines bestimmten Gerichts (z. B. *frittierte Seezungenfilets, gegrillte Languste*).

Mit Hilfe von beschreibenden Adjektiven wird ebenfalls angegeben, wie die Speisen zubereitet werden (z.B. *überbackene Kammuscheln, restani krumpir*). Beschreibende Adjektive sind häufig ein Bestandteil kroatischer kulturspezifischer Gerichtsbezeichnungen (z.B. *zapečena paška pujina, zdigana gibanica sa sirom*).

Die Adjektive und Verben treten in den sprachlichen Konstruktionen auf, welche die Servierart eines traditionellen Gerichts beschreiben und wesentlich dazu beitragen können, die appellative Funktion der Textsorte zu realisieren (z. B. dt. *mit halbierten Oliven garnieren* — kroat. *ukrasiti raspolovljenim maslinama*; dt. *mit fein gehackten Basilikumblättern dekorieren* — kroat. *ukrasiti fino sjeckanim listovima bosiljka*). Solche sprachlichen Konstruktionen sollen die Restaurantgäste dazu motivieren, ein traditionelles Gericht zu bestellen und zu kosten. Die Übersetzer von Speisekarten sollten durch die Verwendung von positiv wertenden Kulinaria die Qualität der traditionellen Küche zusätzlich unterstreichen. Positiv wertende Kulinaria oder sensorische Namen können sich auf unterschiedliche Eindrücke beziehen: auf Geschmackseindrücke (*schmackhafter Braten*), Sichteindrücke (*bunter Auflauf*), Tasteindrücke (*gefrorene Schokolade*), Geruchseindrücke (*duftender Tee*), Gehöreindrücke (*knusprige Brötchen*) (vgl. Lipavic Oštir 2013: 150).

Um einen Translationsprozess realisieren zu können, sollte der Translator Experte in seinen Arbeitssprachen und Arbeitskulturen (vgl. Witte 2006: 346) sein. Er sollte die textsortenspezifischen Merkmale kennen und sprachlich adäquat und angemessen übersetzen. Die gastronomischen Kultureme sollten besonders sorgfältig übersetzt werden, weil sie einen Teil des gastronomischen Nationalerbes darstellen.

7. Korpus und methodische Vorgehensweise

Das Korpus der Analyse in dieser Abhandlung machen 200 kroatische gastronomische Kultureme aus, die den 20 kroatisch-deutschen Speisekarten aus den Regionen Dalmatien und Istrien entnommen wurden. Es wurden zehn Speisekarten aus der Region Dalmatien und weitere zehn Speisekarten aus der Region Istrien zu der Analyse herangezogen. Aus den Speisekarten jeder Region wurden 100 kroatische gastronomische Kultureme und ihre Übersetzungen ins Deutsche exzerpiert.

Die dalmatinischen Restaurants und Gasthäuser, deren Speisekarten analysiert wurden, befinden sich in Zadar und Skradin. Die istrischen Speisekarten sind in den Gaststätten und Restaurants folgender Städte vorzufinden: Labin, Poreč und Rovinj².

² Da die Autorin dieser Abhandlung in Zadar wohnt, wurden die Speisekarten der Zadarer Restaurants vor Ort gesammelt. Die restlichen Speisekarten der dalmatinischen und istrischen Restaurants wurden auf ihren Websites gefunden. Die Speisekarten folgender istrischer Restaurants wurden in die Analyse herangezogen: *Restaurant des Hotels Peteani, Restaurant Kvarner, Restaurant Nostromo, Restaurant Dorina, Restaurant Vale Vista, Konoba Rogočana, Restaurant Tomažiči, Restaurant Petrokuta Kula, Restaurant Divino, Restaurant Orca*. In Dalmatien wurden die Speisekarten folgender Restaurants analysiert: *Restaurarant Visovac Skradin, Restaurant 2 Ribara, Restaurant Stipe, Restaurant Taverna, Restaurant Bistro Pjat, Konoba Dalmacija, Restaurant Kornat, Restaurant Tamaris, Restaurant Lungo Mare, Konoba Malo misto*. Obwohl die Autorin der Abhandlung versucht hat, die Speisekarten aus den anderen dalmatinischen Städten (z.B. Split, Omiš, Sinj, Trilj, Trogir) in die Analyse einzubeziehen, konnte sie bei der Internetrecherche feststellen, dass diese Speisekarten nur über eine Übersetzung ins Englische verfügen oder online überhaupt nicht verfügbar sind.

Es wird analysiert, welche Übersetzungsverfahren bei der Übertragung der ausgewählten nulläquivalenten gastronomischen Kultureme aus dem Kroatischen ins Deutsche verwendet werden und ob in den Übersetzungen der Translatskopos realisiert wird. Jedes Übersetzungsverfahren wird mit einem ausgewählten Beispiel veranschaulicht und erklärt. Am Beispiel der authentischen Ausgangs- und Zieltexte dalmatinischer und istrischer Speisekarten wird gezeigt, ob die authentischen kroatischen Speisebezeichnungen in deutschen Übersetzungen angemessen vermittelt werden und ob dabei die informative und appellative Funktion der Textsorte erfüllt wird. Für jedes der angeführten Beispiele wird ein Vorschlag der funktionalen Übersetzung nach den Ansätzen der Skopostheorie gegeben. Da zu der Analyse die Speisekarten aus zwei touristischen Regionen Kroatiens herangezogen wurden, ermöglicht sie einen kontrastiven Vergleich der Übersetzungsqualität vorgetretener kroatischer Kulinaria. Um die Bedeutungen der traditionellen Speisebezeichnungen leichter nachvollziehen zu können, wurden in der Analyse folgende Wörterbücher verwendet: *Duden Universalwörterbuch* (2015), das zweisprachige deutsch-kroatische Wörterbuch *Njemačko-hrvatski univerzalni rječnik* (2005), das achtsprachige enzyklopädische Wörterbuch *Osmojezični enciklopedijski rječnik: hrvatski, ruski, engleski, njemački, francuski, talijanski, španjolski, latinski* (1987-2010) und das zoologische Wörterbuch *Zoološki rječnik: hrvatsko-njemačko-englesko-latinski* (2009). Zusätzlich wurden Kochbücher, Online-Rezepte und touristische Websites konsultiert, da in diesen Quellen die Informationen über die Zubereitung und das Servieren der traditionellen kroatischen Speisen zu finden sind.

8. Übersetzungen der Kultureme am Beispiel von dalmatinischen und istrischen Speisekarten

1. Gastronomische Kultureme werden in einer überwiegenden Zahl als wörtliche Übersetzungen wiedergegeben. Von der Gesamtzahl analysierter Kultureme wurden 130 Belege (65%) der wörtlichen Übersetzungen ohne Erklärung gefunden.

Beispiel (1)

Ausgangstext: *Inćuni na rikoli*

Zieltext: *Anchovis am Rucolla*

Das Fischlein *inćun*, das in der dalmatinischen Küche gekocht, frittiert oder mariniert und mit Zitronensaft besträufelt werden kann, gehört zu den berühmtesten Speisen mediterraner Küche.

Im achtsprachigen enzyklopädischen Wörterbuch „*Osmojezični enciklopedijski rječnik*“ (1995: 286) kann man für den kroatischen Terminus *inćun* oder *brgljun* folgende Entsprechungen finden: *Anschovis sf*, *Anchove sf*, *Anchovis sf*.

Im Duden Universalwörterbuch (2015) findet man folgenden Eintrag:

Anchovis, Anchovis [anˈfoːvis], die; —, — [niederländisch *ansjovis* < spanisch *anchoa*, über das Italienische und Vulgärlateinische < griechisch *aphýē* = Sardelle]: gesalzene Sardelle, auch Sprotte, kleiner Hering in Würztunke: mit Ei und Anchovis belegte Brötchen.

Das Lemma **Anchovis, Anchovis** wird in diesem Wörterbuch mit der annähernden Bedeutung „gesalzene Sardelle“ und mit der Analogiebildung „Sprotte, kleiner Hering in Würztunke“ erklärt³.

Im zweisprachigen deutsch-kroatischen Universalwörterbuch „*Njemačko-hrvatski univerzalni rječnik*“ (2005: 1437) wird der Begriff *Anchovis* (f; —, -) als „*slana ribica*“ (2005: 78) ins Kroatische übertragen.

Obwohl *inćun* die autochthone adriatische Fischart ist, findet der Wörterbuchbenutzer statt der vorhandenen kroatischen Entsprechung nur eine Paraphrase in der kroatischen Übersetzung „*slana ribica*“.

Die unterschiedlichen und ziemlich unklaren Wörterbucheinträge können dem potenziellen Übersetzer des Kulturems *inćun* nur teilweise helfen. Der Wörterbuchbenutzer ist in diesem Fall auf andere Lexika angewiesen.

Laut Barbieri (2002: 110) nannten die alten Griechen dieses Fischlein *afue*, die Römer nannten es *apua*, die Spanier *anchoa*, die Franzosen *anchois* und die Italiener *alice* oder auch *acciuga*. Der kroatische Name *inćun* ist wahrscheinlich unter venezianischem Einfluss entstanden, wo man ihn als *incho* bezeichnet.

In seinem Buch „*Canzoniere der dalmatinischen Küche*“ schreibt Barbieri (2002: 110) über den Unterschied zwischen den kleinen blauen Fischarten *Sardelle* und *Anchovis* und behauptet:

Sardellen erhielten die Insel und die Kommune am Leben, aber der kleine Anchovi war immer ein Fest, ein Fischlein, dem gegenüber der Gaumen eine besondere Liebe entwickelte, da sein festes aber leicht zergehendes Fleisch ein besonderes Aroma besitzt, das jedem Gericht aus Anchovis ein erkennbares gastronomisches Ausrufezeichen verleiht, und auch wegen seiner verschiedenen, aber immer außergewöhnlichen Zubereitungsarten.

Dieses Zitat zeugt davon, dass *inćun* in Dalmatien eine autochthone, schmackhafte und sehr geschätzte Speise ist, die traditionell gekocht, gesalzen oder in Olivenöl mariniert genossen wird. Den Übersetzern von Speisekarten sollten diese Zubereitungsarten unbedingt bekannt sein, damit sie über eine geeignete Übersetzung nachdenken und den

³ Der Begriff *Sprotte* (kroat. *sledica*) erscheint im deutschen gastronomischen Kulturem *Kieler Sprotten*. Die echten Kieler Sprotten stammen aus dem Großraum der Kieler Bucht und werden dort vor Ort frisch geräuchert.

ausländischen Gästen die Information über das gastronomische Kulturrem und seine traditionelle Zubereitung und Servierart vermitteln könnten. Statt der grammatisch und orthographisch falschen Übersetzung *Anchovis am Rucolla* könnten in diesem Beispiel folgende Übersetzungslösungen möglich sein:

Adriatische Anchovisfilets, auf frischem Salatbett von Rucola

Marinierte adriatische Anchovis, mit frischem Zitronensaft beträufelt und mit Rucola garniert

2. Von der Gesamtzahl der exzerpierten Kulturreme wurden 27 Belege (13,5%) von Zitatwörtern gefunden, 20 (10%) davon mit Erklärung.

Beispiel 2

Ausgangstext: *Kroštule*

Zieltext: *Kroštule (frittiertes Gebäck)*

Zur Karnevalszeit und bei jeder größeren Familienfeier werden in istrischen und dalmatinischen Städten die *Fritule* und *Kroštule* zubereitet. Die entlang der ganzen Adriaküste auch als *Krostule*, *Frustule*, *Hrostule*, *Krustavice* (nach dem Lateinischen *crustum*, was Kuchen oder Süßigkeit bedeutet) bekannten *Kroštule* sind goldgelbe süße schnelle Häppchen, die aus einfachen Zutaten zubereitet werden. Der einfache Teig wird nach Wunsch geformt, mit geriebenen Schalen heimischer Orangen und hausgemachtem Maraschino oder Zitronenlikör aromatisiert und in heißem Öl gebacken⁴.

Das Übersetzungsverfahren Zitatwort mit Erklärung ist in diesem Übersetzungsbeispiel passend, aber der informative und appellative Aspekt sollte bei der Übersetzung dieses gastronomischen Kulturrems miteinbezogen werden. Unser Übersetzungsvorschlag wäre daher:

Die Kroštule, knuspriges Mürbeteiggebäck, in Form einer Schleife zusammengefaltet, in Öl frittiert und mit Staubzucker bestreut

3. Von der Gesamtzahl der analysierten Kulturreme wurden 18 Belege (9%) für eine annähernde Übersetzung gefunden.

Beispiel (3)

Ausgangstext: *Istarski pršut*

Zieltext: *Istrischer Rohschinken*

Der getrocknete Schweineschinken *Pršut* wird in zahlreichen Mittelmeerländern hergestellt und genossen. Neben den Kroaten behaupten auch die Slowenen, Italiener, Spanier, Franzosen und Portugiesen, dass dieses Lebensmittel aus ihren Ländern stammt. Die ersten schriftlichen Daten über die Trocknung von Schweinefleisch zur Lagerung für die spätere Verwendung stammen aus der frühen Römerzeit, aus Norcia in Mittelitalien. Das römische Wort *perxuctus* bezeichnete „gesalzene und getrocknete ganze Schweinekeule“ (Krvavica/Đugum 2006: 354). Im modernen Italienischen wird in dieser Bedeutung das Wort *Prosciutto* verwendet.

Der kroatische Begriff *pršut* ist eine Entlehnung aus dem Venezianischen *persuto* und Italienischen *prosciutto*.

Die Produktion von *Pršut* ist ein integraler Bestandteil der kulinarischen Tradition des kroatischen Volkes. Der *Pršut* ist die bekannteste kalte Vorspeise Kroatiens. Viele gastronomische Kulturreme mit diesem kulturspezifischen Wort zeugen davon, dass der *Pršut* in den unterschiedlichen Teilen Kroatiens hergestellt wird: *Krker Pršut*, *Istrischer Pršut*, *Drnišer Pršut*, *Dalmatinischer Pršut*.

Die Herstellung von *Pršut* unterliegt strengen Regeln und zeigt kleine regionale Unterschiede. Der istrische *Pršut* wird nach einer jahrhundertealten traditionellen Art hergestellt. Im Gegensatz zum *Pršut* aus anderen Regionen, wird der istrische *Pršut* nicht geräuchert und man überlässt ihn völlig den Zauberkünsten des Windes und des Meersalzes⁵. Istrischer *Pršut* wird mit Pfeffer, Lorbeer, Rosmarin und anderen natürlichen Gewürzen verfeinert. Nach einigen Monaten des Trocknens in der kalten *Bora* darf er ein Jahr lang reifen (vgl. Marušić et al. 2013: 278-279).

In der Übersetzung dieses gastronomischen Kulturrems sollte der ursprüngliche Speisename beibehalten werden. Ein geeignetes Übersetzungsverfahren wäre in diesem Fall daher das Zitatwort mit Erklärung über die traditionelle Herstellungsart dieser istrischen Köstlichkeit. Da *Pršut* in den unterschiedlichen Regionen Kroatiens produziert wird, sollte in der Übersetzung des Kulturrems unbedingt der genetische Name (vgl. Lipavac Oštir 2013: 150) verwendet werden. Die Konventionen der Textsorte verlangen auch eine kurze Information darüber, wie dieses einheimische Gericht serviert wird.

Unser Übersetzungslösungsvorschlag wäre daher:

Istrischer Pršut — luftgetrockneter Schweineschinken. Dünn geschnitten serviert, mit Oliven garniert

4. Von der Gesamtzahl der exzerpierten Kulturreme wurden 9 Belege (4,5%) für das Übersetzungsverfahren Analogie gefunden.

⁴ Die Informationen über das gastronomische Kulturrem kann man im Text „Kroštule“ finden;

<https://croatia.hr/de-DE/erlebnisse/gastronomie-und-onologie/istrien/krostule> (Zugriff: den 15. Dezember 2021)

⁵ Über das kroatische Kulturrem *Pršut* kann man auf der Website „Dieses Fleisch ist so schmeckhaft, weil es im Wind gereift ist“ mehr erfahren; <https://feeds.croatia.hr/de/dieses-fleisch-ist-so-schmackhaft-weil-es-im-wind-gereift-ist/> (Zugriff: den 15. Dezember 2021).

Beispiel 4

Ausgangstext: *Maneštrica s koromačom*

Zieltext: *Minestrone (Gemüsesuppe) mit Fenchel*

Die Maneštra ist tief in der kulinarischen Tradition Istriens verwurzelt. Diese dicke Suppe ist das berühmteste istrische Gericht „auf dem Löffel“, das mit Kartoffeln, Bohnen, getrocknetem Fleisch und Gemüse der Saison gekocht wird. Maneštra wird nach Gemüse benannt, mit dem sie zubereitet wird: *maneštra od slanutka* (dt. *Manestra mit Kichererbsen*), *Maneštra od bobića* (dt. *Manestra mit jungem Mais*), *Maneštra s jačnikom* (dt. *Manestra mit Gerste*), *Maneštra s kiselim kupusom (Jota)* (dt. *Manestra mit Sauerkraut oder Jota*)⁶.

In der Vergangenheit bevor Istrien durch den Tourismus zum Wohlstand gekommen ist, war die größte kroatische Halbinsel, insbesondere im Landesinneren, bitterarm und der *Pršut*, mit dem die Suppe zubereitet wurde, eine unerschwinglich teure Speise. Die Bauern haben mit dem abgenagten Knochen von *Pršut* eine schmackhafte Brühe zubereitet. Die ursprüngliche Suppe der Bauern zu der heutzutage weitere Zutaten hinzugefügt werden, ist bei Kroaten besonders im Herbst beliebt⁷.

In der deutschen Übersetzung dieses Kulturems sollte die Analogiebildung *Minestrone* vermieden werden, weil im Zieltext nicht betont werden sollte, dass die istrische Maneštra eine kroatische Version der italienischen Minestra ist. Im Zieltext sollte die traditionelle istrische Zubereitungsweise dieses istrischen Gerichts hervorgehoben werden.

Die Einträge **Minestra** und **Minestrone** aus dem Duden Universalwörterbuch (2015) deuten darauf hin, dass die Übersetzung des Ausgangstextes *Maneštrica s koromačem* mit *Minestrone* bei Rezipienten sogar falsche Vorstellungen über dieses traditionelle Gericht hervorrufen könnte.

Minestrone, die; —, —n [italienisch minestrone, Vergrößerungsform von: minestra]: Minestra.

Minestra, die; —, ...stren [italienisch minestra, zu: minestrare < lateinisch ministrare, Ministrant] (Kochkunst): Gemüsesuppe mit Reis und Parmesankäse.

Der Übersetzer sollte in diesem Falle mit dem Übersetzungsverfahren Zitatwort mit Erklärung die geeignete funktionale Übersetzung realisieren und sich zusätzlich für einen ethno-genetischen Namen entscheiden, der auf die Beziehung des Gerichts zu Istrien hinweist. Die Übersetzung könnte folgendermaßen lauten:

Istrische Maneštra — dicke Eintopfsuppe mit Schinkenknochen, Bohnen, Kartoffeln und aromatischem istrischem Fenchelgrün

5. Von der Gesamtzahl der analysierten Kultureme wurden 8 Belege (4%) des Übersetzungsverfahrens Hyperonym gefunden.

Beispiel 5

Ausgangstext: *dagnje*

Zieltext: *Muscheln*

Dagnje (lat. *Mytilus galloprovincialis*; dt. *Miesmuscheln*) sind die in Kroatien meistverbreitete Schalentierart. In Kroatien wird für diese adriatischen Muscheln der Begriff *mušula* verwendet und in der Region um Dubrovnik werden sie *crne mušule* genannt. Der Ausdruck *pedoča*, nach dem Italienischen *pedochio*, ist auch bekannt (vgl. Barbieri 2002: 131). Im Duden Universalwörterbuch (2015) findet man folgende Wörterbucheinträge für die Lemmata **Muschel** und **Miesmuschel**.

Muschel, die; —, —n [mittelhochdeutsch muschel, althochdeutsch muscula, < lateinisch musculus, eigentlich = Mäuschen, wohl nach der Ähnlichkeit in Form und Farbe mit einer Maus]: 1. a) in zahlreichen Arten in Gewässern lebendes, zum Teil essbares Weichtier, dessen Körper von zwei durch Muskeln verschließbaren Kalkschalen umschlossen ist;

Miesmuschel, die; —, —n [zu mittelhochdeutsch mies, althochdeutsch mios, Ablautform von Moos (1 a), also eigentlich = Moos—, Sumpfmuschel]: längliche, blauschwarze, besonders im Atlantik vorkommende Muschel, die sich an Steinen, Pfählen festsetzt; Pfahlmuschel.

In Kroatien werden auch andere Schalentiere genossen, deren Namen wir an dieser Stelle nur erwähnen werden: *prnjavica*, bekannt auch als *brbavica*, *dondola*, *grop*, *ladinka* (lat. *Venus verrucosa*; dt. *Raue Venusmuschel*); *rumenka* oder *lakirka* (lat. *Meretrix chione*, dt. *Glatte Venusmuschel*); *srčanka* oder *kapica* (lat. *Cardium edule*, dt. *Herzmuschel*); *kamenica* (lat. *ostrea*; dt. *Steinmuschel*)⁸.

Die Miesmuscheln werden in kroatischen Haushalten am häufigsten zubereitet, weil sie gut schmecken und zu den erschwinglichsten Meeresfrüchten gehören.

Da im Zieltext im Beispiel 5 keine Information über die Zubereitung und Servierart der Miesmuscheln angeführt wird, wird mit ihm keine funktionale Übersetzung und kein Übersetzungszweck (*Skopos*) realisiert. Statt des Hyperonyms *Muscheln* sollte der Übersetzer den Begriff *Miesmuschel* verwenden. Die Miesmuscheln werden in Kroatien

⁶ Über die Maneštra kann man auf der Website „Istarska maneštra“; <https://www.gastronomija.hr/istarska-manestra/> mehr erfahren (Zugriff: den 15. Dezember 2021)

⁷ Die gastronomischen Informationen über die Maneštra wurden auf der Website „Maneštra — Istrische Suppe“ gefunden; <http://www.contadino.com/Rezept/ManeStra> (Zugriff: den 15. Dezember 2021)

⁸ Die Begriffe wurden dem Wörterbuch „Zoološki rječnik: hrvatsko-njemačko-englesko-latinski“ (2009) entnommen.

na buzaru (dt. *à la Buzara; auf Buzara — Art*), *panirane* (dt. *panierte Miesmuscheln*), *sirove i poprskane limunom* (dt. *roh mit Zitronensaft beträufelt*) genossen. Daher wären die möglichen Übersetzungsvorschläge:

Miesmuscheln (à la Buzara) — Miesmuscheln mit Weißwein, Knoblauch und fein gehackter Petersilie, mit Olivenöl verfeinert

Panierte Miesmuscheln auf Reis. Heiß serviert, mit Petersilie garniert

Rohe Miesmuscheln in Schalenhälften, mit etwas Zitronensaft beträufelt und mit Pfeffer bestreut

6. Von der Gesamtzahl der analysierten Kultureme wurden 8 Belege (4%) der Übersetzung mit dem Übersetzungsverfahren Paraphrase realisiert.

Beispiel (6)

Ausgangstext: *Šokol* (J 22).

Zieltext: *Dalmatinischer geräucherter Schweinehals*

Der Šokol wird in der dalmatinischen Stadt Nin und seiner Umgebung hergestellt. Das Salz von Nin, Heilschlamm und die Spezialität „Ninski šokol“ sind nur einige Gründe, weshalb viele Touristen Nin regelmäßig besuchen⁹.

Die Tradition der Herstellung der geräucherten und in der Bora getrockneten Dauerwurst Šokol reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Es wird erzählt, dass jede Familie in Nin ihr eigenes, vor der Außenwelt geheim gehaltenes Rezept für die Zubereitung dieser autochthonen Speise hat¹⁰. Die Herstellung von Šokol beginnt im Dezember. Das Einsalzen in Meersalz, die Verwendung unterschiedlicher Gewürze und Kräuter, das Räuchern und das Trocknen im Freien werden in der traditionellen Rezeptur dieser einzigartigen Speise am häufigsten erwähnt.

Dieses Kulturem ist ein Beispiel der referentiellen Nulläquivalenz in der Zielsprachlichen Kultur (Kutz 1981: 107). Statt der im Beispiel 6 angeführten Paraphrase sollte sich der Übersetzer für die Beibehaltung der Originalbezeichnung eines der schmackhaftesten Nationalgerichte und den ethno-genetischen Namen entscheiden, der die Herkunft der Speise bestimmt. Die traditionelle Zubereitung und die Servierart sollten den Besuchern Kroatiens im Zieltext vermittelt werden. Der Übersetzer könnte bei diesem Lexem vor schwierige Lösungsentscheidungen gestellt werden, da die Zubereitung der Speise komplex ist und viele Informationen potentiell interessant sein könnten. Die Übersetzung könnte folgendermaßen lauten:

Niner Šokol — traditionelle Dauerwurst aus Schweinenacken mit Niner Salz, Zimt und Pfeffer gewürzt, geräuchert und in der Bora gereift

9. Ergebnisse der Analyse

Im Folgenden werden die Ergebnisse der durchgeführten Analyse mit Hilfe von Diagrammen veranschaulicht.

Das erste Diagramm stellt die prozentuale Verteilung der untersuchten Übersetzungsverfahren im Gesamtkorpus von 200 kroatischen gastronomischen Kulturemen dar.

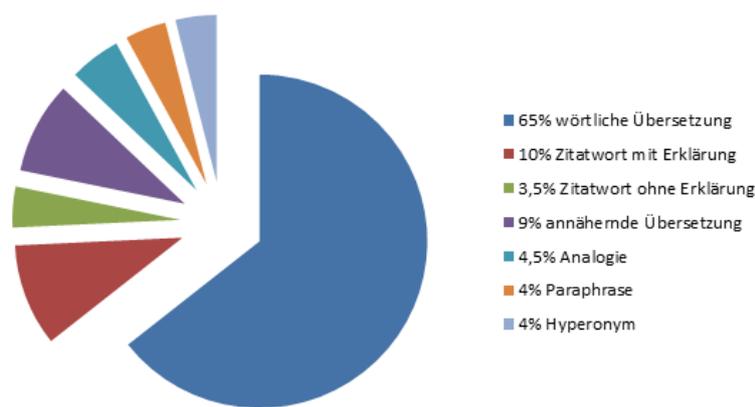


Diagramm 1. Prozentuale Verteilung der Übersetzungsverfahren im Gesamtkorpus

Die folgenden zwei Diagramme veranschaulichen die prozentualen Verteilungen der Übersetzungsverfahren in den Teilkorpora der Regionen Istrien und Dalmatien. In jeder Region wurden zehn kroatisch-deutsche Speisekarten in die Analyse herangezogen und die kroatisch-deutschen Übersetzungen von 100 gastronomischen Kulturemen analysiert.

⁹ Über die Stadt Nin kann man auf der Website „Stadt Nin — das romantischste Reiseziel in Europa“ lesen; <https://croatia.hr/de-DE/eden/nin> (Zugriff: den 20. Dezember 2021)

¹⁰ In Nin findet jedes Jahr die Veranstaltung „Šokolijada“ statt, deren zentrales Ereignis der Wettbewerb in der Zubereitung des Šokol ist; vgl. <https://croatia.hr/de-DE/Aktivitäten-und-Attraktionen/Veranstaltungen/NewEvents/sokolijada> (Zugriff: den 20. Dezember 2021)

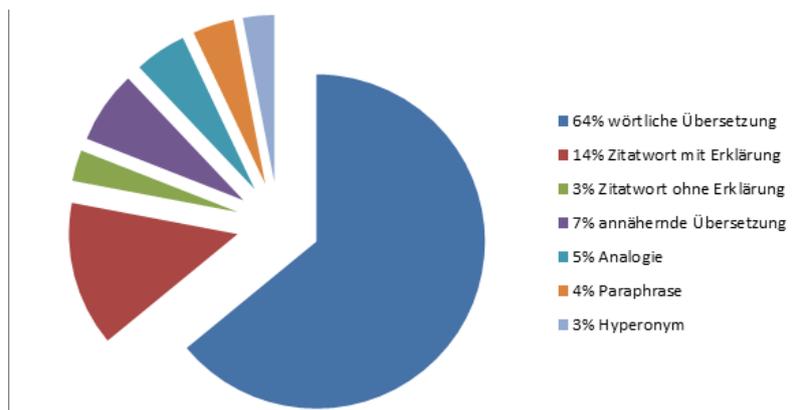


Diagramm 2. Prozentuale Verteilung der Übersetzungsverfahren im Teilkorpus istrischer Speisekarten

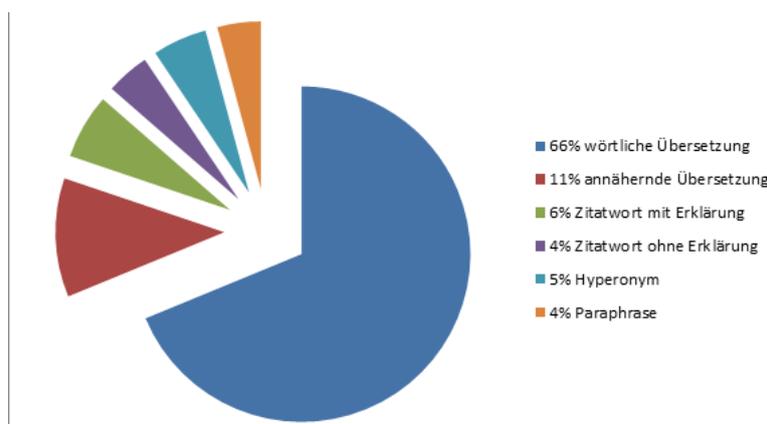


Diagramm 3. Prozentuale Verteilung der Übersetzungsverfahren im Teilkorpus dalmatinischer Speisekarten

10. Schlussfolgernde Bemerkungen

Der vorliegende Beitrag beschäftigt sich mit den deutschen Übersetzungen kroatischer gastronomischer Kultureme, die den istrischen und dalmatinischen Speisekarten entnommen wurden. Die Übersetzungen der kroatischen gastronomischen Kultureme ins Deutsche wurden auf die folgenden Übersetzungsverfahren hin untersucht: 1) Zitat ohne/mit Erklärung, 2) wörtliche Übersetzung ohne/mit Erklärung, 3) Paraphrase, 4) annähernde Übersetzung, 5) Analogie, 6) Hyperonym/Hyponym.

Die Analyse der Übersetzungen am Gesamtkorpus von 200 kroatischen Kulturemen hat ergeben, dass die überwiegende Zahl (65%) der Kultureme mit dem Übersetzungsverfahren wörtliche Übersetzung ohne Erklärung ins Deutsche übertragen wurde. Der prozentuale Anteil des Übersetzungsverfahrens Zitatwort mit/ohne Erklärung beträgt 13,5% und des Übersetzungsverfahrens annähernde Übersetzung 9%. Die Übersetzungsverfahren Analogie, Paraphrase und Hyperonym sind durch einen relativ niedrigen prozentualen Anteil von 4% vertreten. Die angewandten Übersetzungsverfahren können in den meisten Übersetzungsbeispielen als inadäquat und werbestrategisch ungeschickt bezeichnet werden, weil sie das Ziel verfehlen, die autochthonen kroatischen Speisebezeichnungen (z. B. *Pager Käse*, *Dalmatinischer Pršut*, *dicke aromatische Suppe Mišanca*) zu vermitteln und die Information über ihre Zubereitung und Servierart (z. B. *Marinierte adriatische Anchovis, mit frischem Zitronensaft beträufelt*) zu liefern.

Die deutschen Zieltexte im untersuchten Korpus, die vorwiegend mit Hilfe des Übersetzungsverfahrens wörtliche Übersetzungen (65%) und in einem wesentlich geringeren prozentualen Anteil mit den Übersetzungsverfahren Zitatwort mit/ohne Erklärung (13,5%) und annähernde Übersetzung (9%) ins Deutsche übertragen wurden, können nicht dazu beitragen, den Translationsprozess zu realisieren, bzw. die Kenntnisse über die kroatischen autochthonen Speisen zu vermitteln und ausländische Gäste zu motivieren, ein traditionelles Gericht zu bestellen und zu kosten.

Da in die durchgeführte Analyse die kroatisch-deutschen Speisekarten aus Istrien und Dalmatien herangezogen wurden, ermöglicht sie einen kontrastiven Vergleich von untersuchten Teilkorpora. Im Folgenden wird die Verteilung der Übersetzungsverfahren am Beispiel von istrischen und dalmatinischen Teilkorpora erörtert.

Das Übersetzungsverfahren wörtliche Übersetzung ohne Erklärung wird in istrischen Speisekarten am häufigsten evident und beträgt 64%. Der prozentuale Anteil des Übersetzungsverfahrens Zitatwort mit/ohne Erklärung beträgt 17% und des Übersetzungsverfahrens annähernde Bedeutung 7%. Die Übersetzungsverfahren Analogie, Paraphrase

und Hyperonym werden im untersuchten Korpus der istrischen Speisekarten relativ selten evident. In den analysierten Beispielen sind sie mit einem prozentualen Anteil von 3 bis 5% vertreten.

Die überwiegende Zahl (66%) der Kultureme in dalmatinischen Speisekarten wurde mit dem Übersetzungsverfahren wörtliche Übersetzung ohne Erklärung ins Deutsche übertragen. Der prozentuale Anteil des Übersetzungsverfahrens annähernde Übersetzung beträgt 11% und des Übersetzungsverfahrens Zitatwort mit/ohne Erklärung 10%. Die Übersetzungsverfahren Analogie, Paraphrase und Hyperonym sind durch einen relativ niedrigen prozentualen Anteil von 4 bis 5% vertreten.

Die angeführten Analyseergebnisse zeigen, dass sowohl im istrischen als auch im dalmatinischen Teilkorpus zumeist die folgenden drei Übersetzungsverfahren verwendet werden: wörtliche Übersetzung, Zitatwort mit/ohne Erklärung und annähernde Übersetzung. Dabei wird das Übersetzungsverfahren wörtliche Übersetzung in den beiden Teilkorpora am häufigsten verwendet. Größere Unterschiede kommen bei der Verwendung der Übersetzungsverfahren Zitatwort mit/ohne Erklärung und annähernde Übersetzung zum Vorschein. Im Unterschied zum istrischen Teilkorpus, in dem das Übersetzungsverfahren Zitatwort mit/ohne Erklärung in 17% der Beispiele erscheint, wird es in Dalmatien in nur 10% der Zieltexte präsent. Das Übersetzungsverfahren annähernde Übersetzung wird im dalmatinischen Teilkorpus als das zweithäufigste Übersetzungsverfahren mit 11% der Übersetzungsbeispiele verzeichnet. In istrischen Speisekarten beträgt sein prozentualer Anteil nur 7%. Das häufigere Vorkommen der Übersetzungsverfahren Zitatwort mit/ohne Erklärung und annähernde Übersetzung in den deutschen Zieltexten istrischer Speisekarten resultiert daraus, dass man in diesen Übersetzungen eine Tendenz bemerken kann, die kulturspezifischen Speisebezeichnungen beizubehalten oder zu erklären (z. B. *Pljukanci mit Gemüse, Fuži oder Njoki mit Rindfleisch, Carpaccio vom istrischen Rind Boškarin*). Dies deutet darauf hin, dass die (anonymen) Übersetzer von istrischen Speisekarten die authentischen istrischen Speisebezeichnungen gezielt in die Übersetzungen integrieren.

Trotz dieser positiven Bemerkungen in Bezug auf das istrische Teilkorpus zeigt die durchgeführte Analyse am Gesamtkorpus von 200 exzerpierten Kulturemen, dass die Übersetzungen ins Deutsche in translatorischer Hinsicht verbessert werden sollten und dass bei der Übersetzung von kroatischen kulturspezifischen gastronomischen Begriffen eine passende Wahl der Übersetzungsverfahren, sprachliche Verständlichkeit und translatorische Professionalität beachtet werden sollten.

Das Hauptziel der durchgeführten Analyse war nicht, die deutschen Übersetzungen auf grammatische, stilistische und orthographische Fehler hin zu untersuchen. Es sollte aber angemerkt werden, dass die analysierten Zieltexte in dalmatinischen Speisekarten viele sprachliche Fehler aufweisen und dass man die deutschen Zieltexte istrischer Restaurants und Gaststätte als sprachlich korrekter und verständlicher bezeichnen kann.

Neben den inadäquaten Übersetzungsverfahren deuten auch die sprachlichen Defizite darauf hin, dass die kroatisch-deutschen Speisekarten von unprofessionellen Übersetzern mit mangelhafter translatorischer Kompetenz und geringen oder relativ geringen Fremdsprachenkenntnissen übersetzt werden.

Literaturverzeichnis

- Barbieri, V., *Kuharski kanconijer. Gurmanska sjećanja Mediterana*. Zagreb: Profil 2002.
- Barcudarow, L., *Sprache und Übersetzung. Probleme der allgemeinen und speziellen Übersetzungstheorie*. Leipzig: VEB Verlag Enzyklopädie 1979.
- Begonja, H., *Prevođenje hrvatskih kulturema na njemački jezik na primjeru gastronomije grada Zadra*. PhD dis., Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu 2016.
- Begonja, H., „Interkulturelle Speisekarten und gastronomische Grüße aus Zadar“, en: Gruntar Jermol, A./Schlamberger Brezar, M./Kučiš, V. (ed.), *Translation and/und Migration, Prevajanje in migracije*. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani, 2019, 118-139.
- Duden., *Deutsches Universalwörterbuch*: Mannheim: 4. Aufl. [CD-ROM] 2015.
- Hansen, D., „Zum Übersetzen von Kulturspezifika in Fachtexten“, *Kellctat* (1996), 63-78.
- Kokoruš-Hansen, R. et al. (ed.), *Njemačko-hrvatski univerzalni rječnik*. Zagreb: Nakladni zavod Globus: Institut za jezik i jezikoslovlje 2005.
- Koller, W., *Grundprobleme der Übersetzungstheorie. Unter besonderer Berücksichtigung schwedisch-deutscher Übersetzungsfälle*. Bern: Francke 1972.
- Koller, W., *Einführung in die Übersetzungswissenschaft*, 7. Aktualisierte Auflage. Wiebelsheim: Quelle & Meyer Verlag 2004.
- Krvavica, M./Dugum, J., „Proizvodnja pršuta u svijetu i kod nas“, *Meso: prvi hrvatski časopis o mesu*, Vol. VIII No. 6. (2006), 355-365.
- Kučiš, V./ Begonja, H., „Brudet od bakalara ili Fischragout italienish?: komparativna analiza dalmatinskih hrvatsko-njemačkih jelovnika“, en: Sušac V./Krpan T./Lozo I. (ed.), *Strani jezici i turizam*. Zadar: Morepress, 2020, 119-139.
- Kutz, W., „Zur Auflösung der Nulläquivalenz russischsprachiger Realienbenennungen im Deutschen“, en: Kade, O. (ed.), *Probleme des übersetzungswissenschaftlichen Textvergleichs. Übersetzungswissenschaftliche Beiträge 4*. Leipzig: VEB Verlag Enzyklopädie, 1981, 106-138.
- Ladan, T. (ed.), *Osmojezični enciklopedijski rječnik: hrvatski, ruski, engleski, njemački, francuski, talijanski, španjolski, latinski*. Zagreb: Leksikografski zavod Miroslav Krleža 1987-2010.
- Lipavic-Oštir, A., „Krakauer ali obarjena klobasa — Übersetzungsprobleme im Bereich Kulinarik“, en: Kučiš, V. (ed.), *Translation in Theorie und Praxis*. Frankfurt am Main: Peter Lang, 2013, 147-162.

- Markstein, E., „Realia“, en: Snell-Hornby, M. et al. (ed.), *Handbuch Translation*. Unveränderter Nachdruck der 2. Auflage. Tübingen: Stauffenburg Verlag, 2006, 288-291.
- Marušić, N. et al., „Udio masti i sastav masnih kiselina u istarskom i dalmatinskom pršutu“, *Meso: The first Croatian meat journal*, Vol. XV No. 4 (2013), 279-284.
- Matas, Đ., *Zoološki rječnik: hrvatsko-njemačko-englesko-latinski*. Zagreb: Školska knjiga 2009.
- Newmark, P., *A Textbook of Translation*. Exeter: Prentice Hall 1988.
- Pietzcker, G., *Kontrastive Fachtextanalyse zur Speisekarte im Deutschen und Italienischen*. Hamburg: Verlag Dr. Kovač 2008.
- Prunč, E., *Einführung in die Translationswissenschaft*. Band 1 Orientierungsrahmen. Graz: Institut für Theoretische und Angewandte Translationswissenschaft 2001.
- Reiß, K./Vermeer, H., *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie*. Tübingen: Niemeyer 1984.
- Sarkady, M., *Die Speisekarte als Übersetzungsproblem. Ein interkultureller Vergleich Polnisch — Deutsch*. Saarbrücken: VDM Verlag Dr. Müller 2010.
- Schreiber, M., „Übersetzungstypen und Übersetzungsverfahren“, en: Snell-Hornby, M. et al. (ed.), *Handbuch Translation*. Unveränderter Nachdruck der 2. Auflage. Tübingen: Stauffenburg Verlag 2006, 151-153.
- Snell-Hornby, M., *Übersetzungswissenschaft — Eine Neuorientierung. Zur Integrierung von Theorie und Praxis*. Tübingen/Basel: Francke Verlag 1994.
- Stolze, R., *Übersetzungstheorien. Eine Einführung*. 6., überarbeitete und erweiterte Auflage. Tübingen: Narr Francke Attempto Verlag 2011.
- Szczępek, J./Kałasznik, M., „Übersetzung im Bereich der Kulinaristik — Kulinarier als Stiefkind der Translationstheorie und Translationspraxis“, en: Bartoszewicz I./Małgorzewicz, A. (ed.), *Studia Translatorica*. Wrocław-Dresden: Neisse Verlag, 2014, 195-213.
- Šimunković, Lj./Kezić, M., *Glosar kuhinjske i kulinarske terminologije romanskog podrijetla u splitskome dijalektu*. Split: Hrvatsko-talijanska kulturna udruga Dante Alighieri 2004.
- Štebih, B., „Adaptacije germanizama u iločkom govoru“, *Rasprave Instituta za hrvatski jezik i jezikoslovlje 20* (2003), 293-323.
- Witte, H., *Die Kulturkompetenz des Translators. Begriffliche Grundlegung und Didaktisierung*. Tübingen: Stauffenburg 2000.
- Witte, H., „Die Rolle der Kulturkompetenz“, en: Snell-Hornby, M. et al. (ed.), *Handbuch Translation*. Unveränderter Nachdruck der 2. Auflage. Tübingen: Stauffenburg Verlag, 2006, 345-348.
- Wotjak, G., „Äquivalenz, Entsprechungstypen und Techniken der Übersetzung“, en: Jäger, G./Neubert, A. (ed.), *Äquivalenz bei der Translation. Übersetzungswissenschaftliche Beiträge 5*. Leipzig: 5. WEB Verlag Enzyklopädie, 1981, 113-124.

Internetseiten

- Istarska maneštra; <https://www.gastronomija.hr/istarska-manestra/> [letzter Zugriff: 15. Dezember 2021].
- Maneštra — Istrische Suppe; <http://www.contadino.com/Rezept/ManeStra> [letzter Zugriff: 15. Dezember 2021].
- Croatia feeds: Dieses Fleisch ist so schmackhaft, weil es im Wind gereift ist; <https://feeds.croatia.hr/de/dieses-fleisch-ist-so-schmackhaft-weil-es-im-wind-gereift-ist/> [letzter Zugriff: 15. Dezember 2021].
- Kroštule; <https://croatia.hr/de-DE/erlebnisse/gastronomie-und-onologie/istrien/krostule> [letzter Zugriff: 15. Dezember 2021].
- Stadt Nin — das romantischste Reiseziel in Europa; <https://croatia.hr/de-DE/eden/nin> [letzter Zugriff: 20. Dezember 2021].
- Šokolijada; <https://croatia.hr/de-DE/Aktivitäten-und-Attraktionen/Veranstaltungen/NewEvents/sokolijada> [letzter Zugriff: 20. Dezember 2021].