

SLOWENISCH-DEUTSCHE ONLINE- SPEISEKARTEN ALS FUNDGRUBE FÜR TRANSLATORISCHE FEHLER UND MISSVERSTÄNDNISSE

VLASTA KUČIŠ UND MAŠA JAZBEC

University of Maribor, Faculty of Arts, Maribor, Slowenien.

E-Mail: vlasta.kucis@um.si, masa.jazbec@student.um.si

Zusammenfassung Die internationale und mehrsprachige Kommunikation im Tourismus ist eine Herausforderung für jede touristische Destination und erfordert qualifizierte Übersetzer, damit Städte, Hotels, Restaurants oder Gasthäuser ausländischen Touristen bestimmte Informationen verständlich präsentieren können. Das Übersetzen von Speisekarten ist für jeden Übersetzer eine anspruchsvolle Aufgabe, da man die gastronomischen und kulturspezifischen Besonderheiten der Ausgangs- und Zielsprache kennen muss, obwohl man in der Öffentlichkeit meint, dass jeder, der eine Fremdsprache spricht, auch übersetzen kann. Die Autorinnen versuchen anhand von ausgewählten Beispielen slowenisch-deutscher Speisekarten auf die Mängel der Übersetzungsqualität aufmerksam zu machen. Dabei wurden vier Ebenen analysiert: Grammatik, Stilistik, Rechtschreibung und Kulturspezifik. Der empirische Teil der Untersuchung bezieht sich auf ein Korpus von 12 analysierten slowenisch-deutschen Speisekarten und wird theoretisch durch die Skopostheorie von Reiß und Vermeer (1984) untermauert. Die Speisekartenanalyse zeigte, dass die Texte meistens von anonymen und unprofessionellen Übersetzern mit geringen Mutter- und Fremdsprachenkenntnissen und mangelhafter translatorischer Kompetenz übersetzt wurden, was zu Missverständnissen und auch zum Spott bei deutschsprachigen Gästen führen kann.

Schlüsselwörter:

Übersetzen,
slowenisch-
deutsche
Speisekarten,
Skopos
Theorie,
Kultureme,
translatorische
Kompetenz

SLOVENE-GERMAN ONLINE MENUS AS A TREASURY FOR TRANSLATORS' MISTAKES AND MISUNDERSTANDINGS

VLASTA KUČIŠ & MAŠA JAZBEC

University of Maribor, Faculty of Arts, Maribor, Slovenia.

E-mail: vlasta.kucis@um.si, masa.jazbec@student.um.si.

Abstract International and multilingual communication in tourism is a challenge for every tourist destination and requires qualified translators, so that cities, hotels, restaurants or inns can convey information to foreign tourists in a clear manner. Translating menus is a demanding task for every translator who needs to be familiar with gastronomic and also culture-specific characteristics of the source and target languages, although it is a common belief that anyone who speaks a foreign language can also translate. The authors draw attention to lack of quality of such translations by using selected examples from Slovene and German menus which are analyzed on four different levels: grammar, style, spelling and cultural specifications. The empirical part of the study refers to a corpus of 12 Slovene-German menus and it is theoretically supported by the scopos theory of Reiss and Vermeer (1984). The results of the analysis demonstrated that the texts were mostly translated by anonymous and unprofessional translators with poor knowledge of their mother tongue, foreign languages and insufficient translational competence, which could cause misunderstandings, and confusion among German-speaking guests.

Keywords:

translation,
Slovene-German
menus,
Skopos
theory,
cultureme,
translational
competence

1 Einleitung

„Liebe geht durch den Magen“, ist ein bekanntes slowenisches, aber auch deutsches Sprichwort, das sich dem Essen und vorzüglichsten kulinarischen Spezialitäten als auch Getränken in Verbindung mit Glücksgefühlen und positiven Emotionen widmet. Diese bekannte Redewendung trifft besonders auf den Bereich Tourismus und Gastronomie zu, denn Touristen und Reisende möchten im Urlaub neben Besichtigungen und Erlebnissen auch durch autochthone und inspirierende Speisen verwöhnt und überrascht werden. Deswegen sind entsprechend formulierte und übersetzte Speisekarten von großer Bedeutung, denn sie können Gäste zum Besuch eines Gasthauses oder Restaurants motivieren oder aber davon abhalten. (vgl. Kučič/Begonja 2020) Deswegen ist die Erstellung einer Speisekarte oder einer Menükarte wesentlich mehr als nur eine Auflistung des Speisenangebots und die Angabe der Preise, denn sie ist die Visitenkarte jedes Gasthauses oder Restaurants. Sie dient den Gästen als Speisenberater, Appetitanreger, manchmal auch als Verführer. Die Qualität der Küche wird durch eine entsprechend übersetzte Speisekarte zusätzlich unterstrichen. Deshalb ist es wichtig, dass man der Gestaltung einer vielsprachigen Speisekarte viel Aufmerksamkeit schenkt, denn die Esskultur jeden Landes ist eine besondere Welt, die eine korrekte und motivierende Übersetzung verlangt. Kein Wunder also, dass Vieles von dem sprachlichen und translatorischen Know-how des Übersetzers abhängt. So trocken die deutsche Sprache zuweilen klingen mag, so poetisch kann sie klingen, wenn es sich um verschiedene Speisen und Getränke handelt. Schon das Blättern in einem deutschsprachigen Koch- oder Rezeptbuch macht es deutlich, wie vielfältig die Sprache in Bezug auf Essen, Trinken und Spezialitäten sein kann.

Slowenien gehört zu den beliebtesten europäischen touristischen Destinationen, da hier jährlich mehr als 70 % aller Übernachtungen von ausländischen Gästen realisiert werden (vgl. STO 2020). Neben italienischen Touristen nehmen unter den fremdsprachigen Gästen auch deutschsprachige Besucher eine bedeutende Stelle ein, da sie in der Struktur der fremdsprachigen Gäste mit ca. 25 % vertreten sind. Die Gastronomie gehört zu den Hauptprodukten des slowenischen Tourismus, die wesentlich zur Verwirklichung der Ziele der slowenischen Tourismusstrategie beiträgt, denn mit erstklassigen und innovativen gastronomischen Erlebnissen möchte man Gäste ansprechen, die autochthone Spezialitäten auf der Speisekarte suchen. Im Jahr 2020 erhielt Slowenien die renommierte Auszeichnung „Nation des

Jahres“ (<https://www.foodandtravelitalia.it/awards-2020/>) der international anerkannten Fachzeitschrift *Food and Travel Magazine Italia* für ausgezeichnete und besondere Leistungen auf dem Gebiet der Gastronomie und Kulinarik. Diese internationale Anerkennung erhielten die berühmte Küchenchefin und Restaurantbesitzerin Ana Roš und die Winzer Simčič (Senior und Junior) aus der Region Primorska. Damit beweist Slowenien, dass es eine interessante Reisedestination ist, und zwar nicht nur für Naturliebhaber, sondern auch für erstklassige gastronomische Erlebnisse. Die neuesten Untersuchungen der Slowenischen Tourismusorganisation zeigen, dass die meisten slowenischen Gasthäuser von Gaumenliebhabern aus Italien, Österreich und Deutschland besucht werden (vgl. STO 2020).

Obwohl wir Zeugen eines Versuchs der Homogenisierung des touristischen Weltmarktes durch die englische Sprache als Lingua-Franca sind, können die gewünschten Resultate einer Tourismuswerbung erst durch eine sog. Glokalisierung erzielt werden, nach dem Moto: „Think global, act local“. Versteht man die Übersetzung in der Gastronomie als grenzüberschreitende und strategische Kommunikation, dann hat die Translation nicht nur die Funktion, beim Adressaten informative und sachbezogene Vorstellungen zu erzeugen, sondern auch eine bestimmte Stimmung und Reisemotivation hervorzurufen, indem Gedanken, Gefühle, Wissen und Werte übermittelt werden, da jede Kommunikations- bzw. Translationskultur durch eine Etablierung und die Beschaffenheit der Emotionen gekennzeichnet ist. Gutes Essen und erlesene Weine können positive Gedanken und Erinnerungen hervorrufen, die dazu beitragen, dass der Gast immer wieder zurückkehrt.

Beim Übersetzen von Speisekarten und Menükarten sollte der Übersetzer zunächst versuchen zu verstehen, wie das Gericht zubereitet wird, um über eine geeignete Beschreibung nachzudenken und die richtigen Wörter zu finden. Dabei soll man die Perspektive des fremdsprachigen Lesers berücksichtigen.

Auch wenn einige Restaurant- und Gasthausbesitzer die übersetzten Speisekarten nicht als besonders wichtig betrachten, ist eine tadellos übersetzte und verständliche Speisekarte ein Aushängeschild jeder Gaststätte. Außerdem muss man sich vorstellen, wenn dem Gast der Magen knurrt und man sucht nach einem Restaurant im Ausland, dann bevorzugt man ein Gasthaus, in dem man die Speisekarte lesen

und verstehen kann, denn heute möchte jeder wissen, was man serviert bekommen wird. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass Reisende und Touristen aus anderen Ländern, die eine andere Sprache sprechen, in unserem Falle handelt es sich um deutschsprachige Gäste, die angebotenen Gerichte und Getränke in der Speisekarte lesen und verstehen können.

Laut Lipavic-Oštir (2013) ist es bekannt, dass der Zugang zu einer Kultur und der Kulturaustausch durch Übersetzungen ermöglicht wird. Auch Kaloh Vid behauptet „the more that gets lost in the translation, the better the chances that the readers’ interpretative abilities will be limited.“⁴⁰ (2020: 6) Deswegen wird in der einschlägigen wissenschaftlichen Literatur das Übersetzen als kreatives, kommunikatives, ethisches, professionelles und transkulturelles Handeln definiert, das sich innerhalb unterschiedlicher Translationskulturen realisiert und zur Herstellung eines auf den Rezipienten angepassten und funktionalen Informationsdesigns dient (vgl. Reiß/Veermer 1984). Zwar ist zu betonen, dass die Translation den Kontext des Originaltextes und nicht die Ansichten, Emotionen und Meinungen des Übersetzers widerspiegeln soll, doch fest steht auch, dass die Übersetzer nur das übersetzen können, was sie selbst verstanden, gefühlt oder erlebt und kognitiv verarbeitet haben. Beim Übersetzen von Speisekarten stehen Ausdrucksmöglichkeiten zur Wahl, die vor allem durch eine appellative Dimension charakterisiert sind, was beim Rezipienten zu einer – durch kulturspezifische Lexeme ausgelöst – gefühlsmäßigen Reaktion führt und schließlich in der Bestellung der Speise oder einer Spezialität resultieren soll. Dass die Kreativität in der Gastronomie eine bedeutende Rolle spielt, beweist auch dieser Spruch auf der einzigartig formulierten Speisekarte: „Essen Sie bei uns, sonst verhungern wir beide.“ Im Beitrag werden die theoretischen Ansätze mit konkreten Beispielen von slowenisch-deutschen Speisekarten untermauert, wobei sprachliche Realisierungsmöglichkeiten und deren Übersetzungsstrategien vorgestellt und analysiert werden.

⁴⁰ Je mehr in der Übersetzung verloren geht, desto größer sind die Chancen, dass die interpretativen Fähigkeiten der Leser eingeschränkt werden.

2 Theoretische Einbettung

Zweifellos sind bei der Translation adäquate Sprachkenntnisse erforderlich, sozusagen Grundvoraussetzung, doch nicht minder wichtig ist kulturelles Wissen und der Umgang mit Kulturemen, die für jede Speisekarte charakteristisch sind.

Unter dem Begriff Kulturem (vgl. Oksaar 1988) versteht man eine linguistische Einheit, die in einem geografisch abgegrenzten Gebiet und einer Gesellschaft spezifisch ist. Zu Recht betonen Vermeer und Witte (1990: 137): „Ein Kulturem ist nach unserer Definition also ein Phänomen aus einer Gesellschaft, das von jemandem als relevantes Kulturspezifikum angesehen wird.“ Auch Koller (2004: 59) hebt die kulturelle Dimension der Translation hervor, indem er behauptet, „Übersetzung ist – in einem weiteren Sinne – immer Kulturarbeit, in einem engeren Sinne Spracharbeit: Arbeit mit der anderen und an der eigenen Kultur, Arbeit mit und an der eigenen Sprache.“ Reiß und Vermeer (1991: 96) fügen hinzu: „Die Dominante aller Translation ist deren Zweck.“ Für den Übersetzer bedeutet das, eine angemessene Kommunikations- bzw. Übersetzungsstrategie finden zu müssen. Der Übersetzer kann beispielsweise bemerken, dass eine bestimmte Formulierung von Speisen, Getränken oder einheimischen Spezialitäten aus kulturspezifischen Gründen im Zieltext nicht beibehalten werden kann und eine Adaption oder zusätzliche Erklärung benötigt. (vgl. Kučič/Begonja 2020)

Demnach ist Translation als komplexer, gesellschaftlich gesteuerter, sozio-kognitiver Entscheidungsprozess und kontinuierlicher interaktiver Prozess zu verstehen, in dem der Translator in seiner Rolle als Kommunikator versucht, seinen Kommunikationspartner dahin zu bringen, die vorgeschlagenen Speisen und Getränke zu akzeptieren, und damit auf seine Konsumgewohnheiten einzuwirken. In unserem Falle soll ein deutschsprachiger Gast ein typisch slowenisches Gericht bestellen und genießen.

Die Interpretation und Translation von Speisekarten und Menükarten erfordert nicht nur eine vorzügliche Kenntnis der Sprache, sondern vielmehr auch eine Vertrautheit mit der materiellen, sozialen und geistigen Kultur, innerhalb derer sie entstanden sind. Doch mitunter ist die translatorische Kompetenz des Translators, d. h. seine sprachliche, außersprachliche und professionelle Kompetenz für die Produktion eines adäquaten Textes nicht ausreichend. Diese Mängel können durch

Hilfsmittel behoben werden, wobei zweisprachige Wörterbücher und ähnliche Nachschlagewerke selten hilfreich sind. Viel nützlicher ist es, Paralleltexte heranzuziehen, anhand derer sich die Eigenschaften des Textes identifizieren und adäquat transferieren lassen. Die Mitteilung einer Speisekarte bleibt normalerweise in Ausgangs- und Zielsprache gleich, da sich ihre Textfunktion nicht ändert. Die Erhaltung der Textfunktion ist aber vor allem kulturspezifisch bedingt. Für den transkulturellen Transfer aus der Ausgangssprache in die Zielsprache muss der Übersetzer wissen, auf welche Textsegmente man welche Übersetzungsmethoden und -techniken anwenden soll, wie z. B. wörtliche Übersetzung, kontextuelle Übersetzung, paraphrasierende Übersetzung, Auslassung bestimmter Elemente etc., um zu einem pragmatischen oder äquivalenten Gleichgewicht zwischen Ausgangs- und Zieltext zu gelangen. Was den Umgang mit und die Translation von Kulturspezifika betrifft, bieten sich dem Übersetzer grundsätzlich drei Möglichkeiten: Beibehaltung des Ausdrucks mit einer zusätzlichen Erklärung in der Fremdsprache, Neutralisierung oder Adaption des Kulturems (vgl. Oksaar 1988). Je nach Methode wird kulturelle Distanz geschaffen oder vermieden. Translatorisches Handeln bedeutet Produktion eines Textes als Informationsangebot in der Zielsprache über einen Text, der als Informationsangebot in der Ausgangssprache vorliegt, unter Berücksichtigung des Rezipienten (vgl. Holz-Mänttari 1984). Vom Konsumenten des Übersetzungsprodukts geht auch Kußmaul als Anhänger der Skopostheorie aus, für den die übersetzerische Kompetenz durch die Wirkung, die der Translator mit seinem Zieltext beim Adressaten erzielt, gekennzeichnet ist, denn „Funktionalisten schauen auf den zielsprachlichen Empfänger“ (Kußmaul 2007: 63).

Laut Nord (2007) ist Voraussetzung bzw. Ausgangspunkt für eine Übersetzung in der Regel ein konkreter Bedarf an Kommunikation mit Anderssprachigen, der einen Auftraggeber überhaupt dazu bewegt, sich an einen Übersetzer zu wenden. Die Aufgabe des Übersetzers ist es, die gewünschte fremdsprachige und grenzüberschreitende Kommunikation durch eine professionelle Übersetzung zu ermöglichen (vgl. Kučič 2016). Und an diesem Punkt beginnen meist die Probleme: Eine Speisekarte soll übersetzt werden, was sich als schwierig herausstellt, weil sie kulinarische und gastronomische Begriffe enthält, für die es in der Zielsprache eventuell keine Entsprechung bzw. Äquivalenz gibt. Die Aufgabe des Übersetzers ist es nämlich, „die Mitteilung eines schriftlichen Textes zu verstehen und sie in einer anderen Sprache funktionsgemäß wiederzugeben“ (Stolze 2001), wobei der Übersetzer die jeweilige Entscheidung über die Angemessenheit der Übersetzung

selbst trifft und entsprechende Übersetzungsstrategien anwendet. Wie schon anfangs gesagt, ist Translation nicht nur eine linguistische, sondern vor allem eine kulturtransferierende Tätigkeit. Das wird besonders dann sichtbar, wenn Texte übersetzt werden, in denen sich die textsortenspezifischen Konventionen der Ausgangs- und Zielsprache voneinander unterscheiden. Bei der Translation von Speisekarten ist den zielsprachigen Konventionen Rechnung zu tragen, wobei die Textfunktion im Vordergrund steht, denn der übersetzte Text soll in zielsprachigen Situationen als Teil der Zielkultur funktionieren. In der multikulturellen Gesellschaft erweisen sich textsortenspezifische Konventionen meist als Übersetzungsproblem, doch der Übersetzer muss über eine adaptierende oder transferierende Übersetzungsmethode (Koller 2004: 60) verfügen, um die transkulturelle Kommunikation erfolgreich zu realisieren. Eine bedeutende Rolle spielt dabei der Äquivalenzstatus zwischen Ausgangs- und Zielkultur, und damit verbunden, die translatorische Kompetenz des Übersetzers. Hinsichtlich des ausgangssprachigen Textes stellen die Übersetzer mit Hilfe ihrer translatorischen Kompetenz (Rezeptions- und Produktionskompetenz) die textsortentypischen Charakteristika dieses Textes fest und ermitteln dadurch die Textsortenzugehörigkeit und somit die Funktion und die lexikalische Auswahl des Textes.

3 Empirische Untersuchung von slowenisch-deutschen Online-Speisekarten

Mit den MA-Studierenden der Abteilung für Translationswissenschaft wurden im Rahmen eines Seminars slowenisch-deutsche Tourismustexte mit dem Fokus auf Speise- und Menükarten untersucht. Dabei wurden anhand von Interferenz- und Äquivalenzprinzipien Übersetzungsprobleme definiert und verschiedene Übersetzungsverfahren analysiert.

Für diesen Beitrag wurden 12 slowenisch-deutsche Online-Speisekarten von verschiedenen Restaurants und Gasthäusern aus zwei slowenischen Regionen (Podravska und Gorenjska) herangezogen, die auf grammatische, stilistische, kulturspezifische und orthographische Fehler hin untersucht wurden. Auf diese Weise wurde versucht festzustellen, welche Fehlerstruktur in den ausgangssprachigen (Slowenisch) und zielsprachigen (Deutsch) Online-Speisekarten zu finden ist. In der Fehleranalyse werden primär translatorische, linguistisch-

stilistische und kulturspezifische Aspekte mit Berücksichtigung der grammatischen und orthographischen Mängel vorgestellt.

4 Methodologie

Die empirische Untersuchung enthält eine translatorische Analyse deutscher Übersetzungen von Speisekarten aus den Regionen Podravska und Gorenjska. Die analysierten Speisekarten bilden das Online-Untersuchungskorpus, das auf den Websites von slowenischen Gaststätten und Restaurants gefunden wurde. Die Fehleranalyse wurde im Hinblick auf die grammatischen, stilistischen, orthographischen und kulturspezifischen Übersetzungsmängel durchgeführt. Ziel der Untersuchung war es, herauszufinden, ob die bekanntesten slowenischen Gaststätten Wert auf korrekt übersetzte Speisekarten legen. Dabei wurden vier Tabellen erstellt, in denen systematisch Fehler in den oben genannten Kategorien eingetragen wurden. Verschiedene gastronomische Online-Wörterbücher wie beispielsweise Langenscheidts Fachwörterbuch Gastronomie (2009), Duden - <https://www.duden.de/rechtschreibung/online> und deutschsprachige Paralleltex te bzw. Speisekarten wurden als Unterstützung bei der Untersuchung herangezogen. Neben Grammatik-, Rechtschreib- und stilistischen Fehlern wurde besonders den slowenischen gastronomischen Kulturen Aufmerksamkeit gewidmet, da die ausgewählten Gasthäuser traditionelle und autochthone Spezialitäten anbieten. Dabei wurden auch Online-Rezepte und Kochbücher konsultiert. Beim Übersetzen kulturspezifischer Speisen wurde meistens das Paraphrasieren und die Umschreibung des Gerichtes als Übersetzungsstrategie angewendet. In den Tabellen wurden Beispiele der einzelnen Fehlerkategorien eingetragen und kommentiert. In der Rubrik Übersetzungsvorschlag versuchten die Autorinnen die kulturspezifischen Speisen dem potenziellen deutschsprachigen Gast so deutlich wie möglich zu erklären. Für die folgende Untersuchung wird kultureller Unterschied als eine traditionelle, geographische, politische, historische, soziale, rechtliche und sprachliche Andersartigkeit zweier Länder, insbesondere Sloweniens und Deutschlands, definiert.

4.1 Grammatische Fehler

Tabelle 1: Grammatische Fehler in den deutschen Übersetzungen von Speisekarten

Original	Übersetzung	Fehlertypologie	Überstezungs-vorschlag
Jajčne jedi (jedi iz jajc)	Speise aus Eirn	wortwörtliche Übersetzung (Kalk), falsch geschriebenes Wort	Eierspeisen
Sobe za goste	/, Zimmers	Auslassung des Wortes: <i>gosti</i> , nichtentsprechende Verwendung des Plurals beim Substantiv <i>Zimmer</i>	Gästezimmer
Šunka z jajci	Schinken mit Eier	Wortreihenfolge und wörtliche Übersetzung (Kalk)	Eier und Speck
Ražnjiči	Spieße vom Grill »Ražnjiči«	hinzugefügte Wörter: <i>vom Grill</i> , Verwendung der Buchstaben „č“ und „ž“	Ražnjici – gegrillte Fleischspieße
za 2 osebi	2 persone/2 persones	falscher Kasus und Kleinschreibung der Substantive	für zwei Personen
Popečena kranjska klobasa	Grill Krainer wurst	Anreihung der Substantive und Kleinschreibung des Substantivs „wurst“	Gegrillte Krainer Wurst

Die Analyse der grammatischen Fehler zeigte, dass man sowohl in der slowenischen Sprache als auch in der deutschen Übersetzung auf grammatische Mängel stößt, aber nicht in einem größeren Umfang. Nehmen wir als Beispiel das slowenische Original *jajčne jedi*, die man eigentlich nicht in dieser Form gebraucht, da man meistens *jedi iz jajc* in den Speisekarten findet. Bei der Übersetzung wurde das deutsche Wort *Eirn* falsch geschrieben und *Speise* im Singular angegeben, anstatt im Plural *Speisen*. Die Auslassung des Buchstabes *-e* beim Wort *Eiern* könnte man auf die Verwendung des maschinellen Übersetzungsprogramms wie beispielsweise *Google Translate* oder auf eine grammatikalisch problematische Aufzeichnung im Original zurückführen.

Unter den grammatischen Fehlern überwiegt die Verwendung der falschen Deklination, gefolgt von der unpassenden Verwendung des Plurals. Dies kann auf die unzureichenden grammatischen Kenntnisse des Übersetzers zurückzuführen sein, was darauf hinweist, dass die Gaststätte keinen professionellen Übersetzer bei der Übersetzung der Speisekarte engagiert hatte. Die Autorinnen überprüften auch, ob man bei der Übersetzung eventuell mit dem frei verfügbaren *Google Translate* gearbeitet hat. Zusammenfassend kann man feststellen, dass grammatische Fehler im Vergleich zu allen anderen Fehlerkategorien in den slowenischen Speisekarten nicht häufig sind, was auf zahlreiche verfügbare Online-Wörterbücher zurückzuführen ist.

4.2 Rechtschreibfehler

Tabelle 2: Rechtschreibfehler in den übersetzten Speisekarten

Original	Übersetzung	Fehlertypologie	Übersetzungsvorschlag
Mešani narezek	Gemischte Aufschnite	Plural anstatt Singular „Aufschnitt“	Aufschnitt mit hausgemachten Wurstspezialitäten
Solatni krožnik s puranom	Salatteller mit <u>Truthann</u>	<i>Der Truthahn</i> = zoologisch <i>Die Pute</i> = gastronomisch	Salatteller mit Putenstreifen
Bograč	Spicy goulash	Großbuchstabe bei Substantiven und falsch geschriebenes Wort (<i>Gulasch</i>), hinzugefügtes englisches Wort (<i>Spicy</i>)	Bograč – eine dem Gulasch ähnliche Speise zubereitet aus drei verschiedenen Fleischsorten im Kesseltopf
Juha z mesom (govodina v juhi)	Rindsuppe mit Stück Rindfleisch	unpassendes hinzugefügtes und falsch geschriebenes Wort: »mit <i>Stück</i> «	Hausgemachte Rindsuppe mit Fleisch
Mošnjiček s krompirjem, kranjsko klobaso in gobicami	Holster mit Kartoffeln, kreiner wurst und Pilzen	Großschreibung der deutschen Substantive (<i>Wurst</i>), falsche Übersetzung des Wortes »mošnjiček« → <i>das Holster</i> = pištolnica	Kartoffelbeutelchen mit einheimischer Krainer Wurst und Steinpilzen aus den naheliegenden Wäldern

Die Speisekarten sollen vor allem von Rechtschreibfehler frei sein, damit man nicht *Beefsteakscheißen mit Mozzarella* anstatt *Beefsteakscheiben* bestellen muss oder anstatt *Kirschwasser* ein *Kirchwasser (Weibwasser)* trinken muss. Ein Tippfehler oder Auslassung einer Silbe kann die beste Küche ruinieren. Auch die angeführten Rechtschreibfehler in unserer Tabelle sind als Resultat des Vertippens zu betrachten. Die

Rechtschreibfehler können heute anhand von zahlreichen Online Rechtschreibnachschatzwerken (Duden, Wahrig) schnell behoben werden. Unter den deutschen Rechtschreibfehlern überwiegen in den slowenischen Speisekarten die falsche Verwendung der großen Anfangsbuchstaben bei Substantiven (in der slowenischen Sprache schreibt man Substantive klein) oder auch das Auslassen von Doppelbuchstaben, die man in der slowenischen Sprache nicht kennt. Es handelt sich also um Interferenzfehler.

Um dem Gast das Gericht möglichst schmackhaft zu präsentieren, bedienen sich die Gasthäuser und Restaurants immer häufiger innovativer Wortverbindungen, die ein besonderes gastronomisches Erlebnis und Flair herbeizaubern sollen. Dabei sollte man aber sehr vorsichtig sein, denn einige solche Versuche können leider auch sehr negativ enden, wie beispielsweise die Übersetzung des slowenischen Wortes *mošnjček*, das ins Deutsche als *Holster* übersetzt wurde, was in slowenischer Sprache etwas ziemlich anderes bedeutet (*pištolnica* = ein Schutz für die Pistole). Dieses Beispiel enthält nicht nur einen Rechtschreibfehler, sondern auch einen wesentlichen semantischen Fehler, denn man meint einen Beutel mit Kartoffeln und nicht eine Pistole oder Gewehr. Unser Vorschlag lautet im Sinne des konsumorientierten Publikums: *Kartoffelbeutelchen mit einheimischer Krainer Wurst und Steinpilzen aus den naheliegenden Wäldern*.

Ein ähnliches Übersetzungsproblem fand man auch bei der Übersetzung des slowenischen Wortes *puran*, das ins Deutsche als *Truthahn* übersetzt wurde, wobei man in den deutschen Speisekarten von *Putenfleisch* spricht. Deswegen ist unser Vorschlag für die Übersetzung von *Solatni krožnik s puranom* = *Salatteller mit Putenstreifen*, aber auf keinen Fall mit Truthahn (einem lebenden Tier). Man merkt, dass der Übersetzer nicht die nötige translatorische und vor allem Recherchekompetenz mitbringt, um die richtige Wortwahl zu treffen.

4.3 Stilistische Fehler

Tabelle 3: Stilistische Fehleranalyse

Original	Übersetzung	Fehlertypologie	Übersetzungsvorschlag
Pršut	Karstschinken	Siehe den Übersetzungsvorschlag	Schinken aus der slowenischen Karst-Region
Obložena kuhana govedina, sotirana zelenjava	Belegtes Rindfleischstück, sottiertes Gemüse	Kalk: <i>sotiranje</i> Auslassung des Sprachbestandteiles: <i>kuhana govedina</i> falsche Übersetzung: <i>Rindfleischstücke</i> = goveji koščki	Belegtes gekochtes Rindfleisch, sautiertes Gemüse
Špageti s tunino omako	Spaghetti mit Thun Sauce	tuna = der Thunfish <i>Sauce</i> anstatt des deutschen Äquivalents	Spaghetti mit schmackhafter Thunfischsoße
Gobova juha po domače	Pilzsuppe, hausgemacht	Adjektiv nach dem Substantiv	Hausgemachte Pilzsuppe
Hobotnica s pinjolami in olivami na mladi solati	Krake mit Pinienkernen und Oliven auf jungem Salat	<i>Krake</i> = zoologisch <i>Octopus</i> = gastro. unpassende Übersetzung von »mlada solata«	Octopus mit Pinienkernen und Oliven auf feinem Salat
Kmečki sendvič	Bauernsandwich	stilistisch falsche Übersetzung	Belegtes Brot auf Bauernart
Sir na žaru s popečeno zelenjavo	Käse vom Grill mit <u>überbackene Gemüse</u>	(<i>überbacken</i> =gratinirati)	Gegrillter Käse mit leckerem Gemüse
Radič	Rote Chicoree	hinzugefügtes Adjektiv (rot) und stilistische als auch semantisch unpassende Übersetzung	<i>ital.</i> Radicchio
Hladni hišni krožnik	Teller des Hauses	Auslassung des Adjektivs »bladen«	Kalter Aufschnitt oder Teller nach Art des Hauses
Prekajen goveji jezik s črno redkvijo, <i>bučnim pestom</i> in hrenovim namazom	Rinderzunge mit schwarzem Rettich und Meerrettichaufstrich	Auslassung (<i>bučni pesto</i>)	Rinderzunge mit schwarzem Rettich, Kürbispesto und Meerrettichaufstrich
Goveja juha z jetrnimi zvitki	Klare Rindsuppe mit Leberrollchen	hinzugefügte Wörter (<i>klare Suppe</i>); Leberrollchen (Rechtschreibfehler)	Rindsuppe mit Leberrollchen

Unter den stilistischen Fehlern überwiegen zahlreiche unnötige Auslassungen als auch wörtliche Übersetzungen (Kalkierung), die den Gast nicht dazu motivieren, ein Gericht zu bestellen und zu probieren. Eine Speisekarte soll vor allem eine Geschichte erzählen und eine Atmosphäre schaffen, die uns zusätzlich zum Essen und Trinken motiviert, eine solche mit zahlreichen Adjektiven, wie beispielsweise *lecker, schmackhaft, hausgemacht, fein*. Diese Adjektive findet man in deutschsprachigen Speisekarten und sie geben den einzelnen Speisen „das gewisse Etwas“.

In der Kategorie der wortwörtlichen Übersetzungen soll zunächst die Übersetzung des Wortes „*sotiranje*“ hervorheben werden. Der Übersetzer hat das Wort wortwörtlich abgeschrieben. *Sautieren* ist in der Kulinarik eine besondere Form des Kurzbratens oder Röstens auf Fett in einer Pfanne, die hauptsächlich für fein geschnittenes Fleisch oder gekochtes Gemüse verwendet wird. Diese Art des Kochens ist dem Kochen im chinesischen Wok sehr ähnlich und hat ein genau entsprechendes Äquivalent in der deutschen Sprache (*sautieren*).

Einen erheblichen semantischen Unterschied wird auch in der Übersetzung des slowenischen Wortes *kmečki sendvič* gefunden. Der Übersetzer übersetzte es wortwörtlich und schrieb das Wort sogar zusammen als *Bauernsandwich*. Es handelt sich um einen spezifischen Ausdruck, den man selten in den deutschsprachigen Ländern findet, da es sich meistens um *belegtes Brot* handelt, also um zwei völlig unterschiedliche Gerichte. Bei der Fehleranalyse wurde mehrmals die falsche Übersetzung des slowenischen Wortes *radič* bemerkt, wo das italienische Wort *Radicchio* verwendet wird. Die Übersetzer fügten Adjektive wie *rot* hinzu, was völlig unnötig ist, da der *Radicchio* bereits rotfarbig ist. Stilistisch-semantische Fehler sind in den slowenischen Speisekarten oft zu finden.

4.4 Kulturspezifische Fehler

Tabelle 4: Kulturspezifische Fehleranalyse

Original	Übersetzung	Fehlertypologie	Übersetzungsvorschlag
Ljubljanski zrezek	Ljubljana Schnitzel	fehlende Deskription und wortwörtliche Übersetzung (Kalk)	Schnitzel nach Ljubljana Art – gefüllt mit Schinken und Käse / Ljubljana-Art Schnitzel
Domač ajdov krap	Heimgemachte Buchweizenkrapfen	nichtentsprechende Wortwahl: der Buchweizenkrapfen = »ajdove krogljice«, das Heim = dom	Hausgemachte »Krapfen« aus Buchweizen
Sirovi štruklji	Teigrollen mit Quarkfüllung gekochter Quarkstrudel Topfenrolle	falsche und semantisch unpassende Übersetzung die Teigrolle = valjar die Quarkfüllung = sirni nadev	Mit Quark gefüllte und gekochte oder gebackene Teigtaschen
Prekmurska gibanica	Murlande Gibaniza	unbekannte deutsche Wörter	<i>Prekmurska gibanica</i> (Schichtkuchen mit Mohn-, Topfen-, Nuss- und Apfelfüllung)
Ponudba jedi	Das essen	Kleingeschriebenes Substantiv und nicht entsprechende Übersetzung	Unser Menüangebot
Krožnik domačih gorenjskih dobrot	Hausgemachter Krainerteller	semantisch unpassende Übersetzung: <i>Krainer</i> = kranjski	Teller mit hausgemachten Spezialitäten aus der Region <i>Gorenjska</i> (Aufschnitt)

Innerhalb der Sprache manifestiert sich die Kulturspezifität auf ganz unterschiedliche Weisen und führt zu Übersetzungsschwierigkeiten. Stolze (1992: 207) geht davon aus, dass ein Übersetzer auf „kulturelle Inkongruenzen“ in seinen Texten zu reagieren habe. Sie versucht, die kulturellen Unterschiede genauer voneinander abzugrenzen und unterscheidet reale Inkongruenzen, wenn Realia aus einer Kultur in der anderen nicht bekannt sind, formale Inkongruenzen, wenn Texte zwar als solche in der Zielkultur bekannt sind, aber üblicherweise in anderer sprachlicher Gestalt vorliegen. Als dritte Kategorie nennt sie semantische Inkongruenzen und versteht darunter Wörter mit kulturspezifischen Konnotationen, die in der Übersetzung zu unerwünschten Interpretationen führen.

Viele Gäste betrachten, noch bevor sie überhaupt einen gastronomischen Betrieb betreten, die Getränke- und Speiseauswahl auf den Karten. Sind die Speisekarten ansprechend und professionell gestaltet und übersetzt, können sie den Gast zu Speis und Trank „verführen“ und somit als wichtiges Verkaufsinstrument dienen. Wenig verführerisch ist es, wenn das Lesen des Angebots schon eine halbe Stunde in Anspruch nimmt oder die Inhalte fehlerhaft und unverständlich sind. Beispielsweise kann eine *Schnupfnudelpfanne* (richtig wäre es *Schupfnudelpfanne*) einem Gast richtig erschrecken, denn man kommt nicht in ein Gasthaus, um sich einen Schnupfen zu holen.

In der heutigen globalen und vernetzten Welt gibt es auch in Slowenien immer mehr Gasthäuser und Restaurants, die ihr Angebot online anbieten und in denen man kulturspezifisch verursachte Übersetzungsfehler finden kann. Zu den bekanntesten slowenischen Speisen gehören *prekmurska gibanica*, *sirovi štruklji*, *kranjska klobasa* und *ajdov krap*. Unser Vorschlag geht in die Richtung, dass man das Gericht umschreibt und nicht übersetzt. Manche von den angeführten Speisen haben sich schon in der deutschen Sprache etabliert wie beispielsweise *prekmurska gibanica*, die man oft als *Schichtkuchen mit Mohn-, Topfen-, Nuss- und Apfelfüllung* in den slowenischen Speisekarten finden kann. Auch für den Begriff *sirovi štruklji* findet man im Pons-Online-Wörterbuch die Übersetzung *Mit Quark gefüllte štruklji*, obwohl unserer Meinung nach *mit Quark gefüllte und gekochte oder gebackene Teigtaschen* eine bessere Lösung wäre.

Kulturelle sind also spezifische Elemente der Kultur, die eine interessante, aber gleichzeitig schwierige Seite der Speisekartenübersetzung darstellen.

5 **Schlußfolgerung**

Der vorliegende Beitrag beschäftigt sich mit den Übersetzungen von ausgewählten Speisekarten aus zwei slowenischen Regionen, Podravska und Gorenjska, mit dem Schwerpunkt auf der translatorischen Analyse von slowenisch-deutschen Speisekarten. In dem empirischen Teil wurde untersucht, auf welche Art und Weise die slowenischen Speisekarten ins Deutsche übersetzt wurden, welche sprachlich-translatorischen Mittel dabei benutzt wurden und wo die wesentlichen Fehler liegen. Man kann feststellen, dass die Menü- und Speisekartenübersetzung eine anspruchsvolle Aufgabe ist und vom Übersetzer sowohl umfassende Kenntnisse der einheimischen Gastronomie als auch der Zielkultur verlangt, ganz zu schweigen von

den ethischen Standards, die man als Übersetzer mitbringen muss. Darunter versteht man sprachliche Präzision, translatorische Professionalität und entsprechendes Korrekturlesen sowie eine passende Wahl der Übersetzungsstrategien unter Berücksichtigung von folgenden Kriterien: sprachliche Verständlichkeit, translatorische Anpassungsfähigkeit und übersetzerische Sorgfalt. Unverständliche und fehlerhafte Speisekarten rücken den gastronomischen Betrieb in ein fragwürdiges Licht, deswegen bedeutet eine professionelle Übersetzung eine Minimierung der translatorischen Fehler und Eliminierung von eventuellen Missverständnissen.

Literatur

- Duden. Deutsches Universalwörterbuch (2007). Dudenverlag. Mannheim, Leipzig, Wien, Zürich.
- Holz-Mänttari, J. (1984). *Translatorisches Handeln. Theorie und Methode*. Helsinki: Suomalainen Tiedeakatemia
- Koller, W. (2004). *Einführung in die Übersetzungswissenschaft*, 7. aktualisierte Auflage, Quelle & Meyer Verlag, Wiebelsheim.
- Kaloh Vid, N. (2020). Re-translations to paratexts to children's literature : the diversity of literary translation, (Mednarodna knjižna zbirka Zora, 137). Maribor: Univerzitetna založba Univerze: = University of Maribor Press.
- Kučič, V./ Begonja, H. (2020). Brudet od bakalara ili Fischragout italienish? : komparativna analiza dalmatinskih hrvatsko-njemačkih jelovnika. In: Sušac V., Krpan T., Lozo I. (Hrsg.) *Strani jezici i turizam*. Zadar: Morepress. S. 119-139.
<https://morepress.unizd.hr/books/press/catalog/book/63>
- Kučič, V. (2016). *Translatologija u teoriji i praksi*. Zagreb: Nonacom.
- Kučič, V. (2016). Prevođenje kao most među kulturama, jezicima i riječima. In: Kostić-Tomović, J. (Hrsg.) *U carstvu reči - jezici i kulture. Im Reich der Wörter - Sprache(n) und Kultur(en) : Festschrift für Prof. Dr. Jovan Đukanović*. Beograd: Filološki fakultet: FOCUS - Forum za interkulturelne komunikaciju. S. 60-79.
- Kußmaul, P. (2007). *Verstehen und Übersetzen. Ein Lehr- und Arbeitsbuch*. Tübingen: Narr.
- Lipavc-Oštir, A. (2013). „Krakauer ali obarjena klobasa – Übersetzungsprobleme im Bereich Kulinarik“. In: Kučič, V. (Hrsg.). *Translation in Theorie und Praxis*. Frankfurt/M: Peter Lang.
- Nord, Ch. (2007). *Textanalyse und Übersetzen. Theoretische Grundlagen, Methode und didaktische Anwendung einer übersetzungsrelevanten Textanalyse*. Heidelberg: Groos.
- Oksaar, E. (1988). *Kulturetheorie – Ein Beitrag zur Sprachverwendungsforschung*. Göttingen: Vandenhoeck und Ruprecht.
- Reiß, K./Vermeer, H. (1984). *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie*. Tübingen: Niemeyer.
- Slovenska turistična organizacija (STO). <https://www.slovenia.info/sl/poslovne-strani>
- Stolze, R. (1992). *Hermeneutisches Übersetzen. Linguistische Kategorien des Verstehens und Formulierens beim Übersetzen* (= Tübinger Beiträge zur Linguistik, 368). Tübingen: Narr Verlag.
- Stolze, R. (2011). *Übersetzungstheorien. Eine Einführung*, 6., überarbeitete und erweiterte Auflage. Tübingen: Narr Verlag.
- Vermeer, H. J./Witte, H. (1990). *Mögen Sie Zistrosen? Scenes & frames & channels im translatorischen Handeln*. Heidelberg: Groos.
- Wahrig (2005). *Deutsches Wörterbuch*. 7., vollständig neu bearbeitete und aktualisierte Auflage. München: Wissen Media Verlag.

Witte, H. (2000). *Die Kulturkompetenz des Translators. Begriffliche Grundlegung und Didaktisierung*. Tübingen: Stauffenburg.

Internetquellen

Essen & Trinken <https://www.essen-und-trinken.de>

Duden <https://www.duden.de/rechtschreibpruefung-online>

Langenscheidt Fachwörterbuch Gastronomie <https://www.kater-verlag.de/fachwoerterbuecher-lebensmittel/Langenscheidt-Praxiswoerterbuch-Gastronomie-Englisch-DOWNLOAD-DE-EN-DE.html>

Gostilna Arvaj <https://gostilna-arvaj.si/>

Penzion Batišt <http://www.pension-batist.com/sl/jedilni-list/>

Gostišče Bohorč <https://www.gostisce-bohorc.com/jedilni-list.html>

Gostilna Dobnikar <https://www.gostilna-dobnikar.com/>

Gostišče Draga <https://www.gostisce-draga.si/>

Gostilna Murka <https://www.gostilna-murka.com/jedilni-list/>

Gostišče Šiker <http://www.siker.si/ceniki/jedilni-list.pdf>

Hiša Franko <https://www.hisafranko.com/de/menu>

Gostišče Sobočan <https://www.sobocan.si/jedilni-list/>

Gostilna Pri treh ribnikih <https://www.termo-maribor.si/de/das-gasthaus-bei-den-drei-teichen/speisekarte>

Restavracija Rožmarin <http://www.rozmarin.si/de/restaurant/vecerni-jedilni-list>

Restavracija Julijana <https://www.sava-hotels-resorts.com/de/sava-hotels-bleed/kulinarik/restaurant-julijana>