

INTERKULTURELLE FACHAUSDRÜCKE IN DER SPEISEKARTE



Oxana CHIRA, PhD
Universitatea de Stat „Alec Russo”
din Bălți
oxana.chira@yahoo.de

Rezumat: În secolul XXI, din cauza globalizării, întâlnim zilnic elemente specifice culturale. Sub influența bucătărilor italiană, grecească, rusească, turcească etc. a luat naștere o civilizație culinară nouă, originală, caracterizată prin cartea de meniu în localurile din Germania și Republica Moldova. Deoarece multe bucate nu pot avea echivalente în alte limbi, au apărut cazuri în care sunt utilizate mai multe strategii de traducere sau adaptare la limba țintă. Traducerea meniurilor este o sarcină dificilă, pentru că traducătorul trebuie să fie familiarizat cu specificul gastronomic și cultural caracteristic limbilor sursă și țintă. Cu toate acestea, diferențele, în ceea ce privește preferințele gastronomice de la o cultură la alta, ar putea reprezenta o provocare în promovarea interculturală și publicitatea turistică, în special, în cazul meniurilor. Rezultatele analizei au demonstrat că meniurile din restaurantele din Germania și Republica Moldova au fost traduse în mare parte de autori anonimi.

Cuvinte cheie: traducerea gastronomică, comunicare interculturală, strategii de traducere, meniuri.

Interkulturelle Kommunikation hat sich als wissenschaftliche Fach- bzw. Teildisziplin in Europa in unterschiedlichen Bereichen wie der interkulturellen Wirtschaftskommunikation, der interkulturellen Philosophie, der kulturvergleichende Psychologie, sowie auch der interkulturellen Gastronomie etabliert. Die Speisekarten sind oft der interessanteste Weg, einen Einblick in eine andere Kultur zu gewinnen. Es trifft besonders auf den Bereich Tourismus und Gastronomie zu, denn die Touristen besichtigen im Urlaub nicht nur Museen, sondern auch autochthone Küche des Landes. Die Küchen wurden sehr oft von vielen Einflüssen geprägt und man kann in den Speisekarten des

Restaurants viele Entlehnungen merken. „Bestehende Unterschiede zwischen den kulturellen Praktiken dürfen nicht verdeckt, sondern müssen im Gegenteil offen gelegt werden, um fruchtbar gemacht werden zu können“ (Dorfmüller/Möller 2010: 9).

Die Entlehnung erfolgt beim Sprachkontakt zweier Sprachen und die Lehnwörter passen sich in starkem Maße oder ganz ihrer Gastsprache an. Wegen der geschichtlichen Ereignisse und Migration war sowohl deutsche als auch rumänische Küche von verschiedenen kulturellen und sprachlichen Einflüssen ausgesetzt. Die heutigen italienischen Lehnwörter beweisen dies in beiden Sprachen. Die Entlehnungen aus dem Italienischen im Bereich der Gastronomie sind in den Speisekarten aus Deutschland und aus der Republik Moldau zu treffen. Einige der aus Italienischen entlehnten Wörter in der deutschen kulinarischen Fachsprache sind: Artischocke - „Gemüsepflanze“ nordital. (> ital. Articiòcco); Blumenkohl - Blumenköll (> ital. Cavolfiore) daraus besonders österr. Karfiol; Dattel „Frucht der Dattelpalme“ (> ital. Dattilo); marinieren „sauer mit Gewürzen einlegen“ (> ital. marinare) „in Meerwasser einlegen“; Marzipan (> ital. marzapane); Melone „kürbisähnliche wasserreiche Frucht bzw. zugehörige Pflanze“ (> ital. mellone); Rhabarber (> ital. rhabarbaro); Salami „stark gewürzte, geräucherte Dauerwurst“ (> ital. Salame); Salat (> ital. (in)salata); Sardine „kleiner Hering“ (> ital. sardina); Sorbet (> ital. sorbetto); Spargel (> ital. sparagio); Zitrone (> ital. Citrone); Zucker (> ital. zucchero).

Nicht nur die italienische Sprache, sondern auch andere Sprachen hatten oft eine vermittelnde Rolle bei der Übernahme der Wörter. In den deutschen Speisekarten wurden auch seltener die Wörter aus der spanischen, russischen, griechischen, türkischen, ungarischen und japanischen Sprache und auch aus Latein und Indien gefunden. Heutzutage werden einzelne Sprachen viel von der englischen Sprache beeinflusst, trotzdem gibt es in den deutschen Speisekarten mehrere Wörter aus der französischen Sprache. Es ist auch bemerkenswert, dass das Wort „Menü“ ein Wort der französischen Herkunft ist und bedeutet Mahlzeit mit mehreren Gängen, deren Folge festgelegt ist. In der gastronomischen Terminologie wird auch die Wortverbindung „à la

carte“ verwendet. Diese Redewendung kommt gleich wie das Wort „Menü“ aus der französischen Sprache und bedeutet *so, wie es auf der Speisekarte steht*.

Die Auswahl der Speisekarten wurde zufällig aus Deutschland und der Republik Moldau im Internet durch Google gesucht oder an bekannten Restaurants gezielt. Die Speisekarten stehen in der heutigen Zeit im Internet zur Verfügung, deswegen werden in dieser Forschung meistens die Speisekarte aus den Webseiten im Internet analysiert. Eine wichtige Forschungsfrage ist die Rolle der Mehrsprachigkeit in der Speisekarte. Nach einer Analyse verschiedener Speisekarten wurde eine Liste von Internationalismen verfolgt. Deshalb ist es notwendig, der Mehrsprachigkeit ein Teil unserer Studie zu widmen. Von Anfang an müssen wir dieser eine Definition geben. Es ist eine schwierige Aufgabe eine genaue Definition für diesen Begriff zu finden, da es viele Meinungen dafür gibt. B. Busch kommt mit einer Erklärung des Begriffes Mehrsprachigkeit „der nicht ganz unproblematisch ist und wird innerhalb der angewandten Sprachwissenschaft zunehmend hinterfragt. Lange Zeit wurde die Beschäftigung mit Mehrsprachigkeit vor allem ausgehen vom englischen Sprachraum unter den Begriff Bilingualismus Forschung zusammengefasst, womit die Zweisprachigkeit abgegrenzt wurde“ (BUSCH: 8).

Die meisten Speisekarten werden in die englische Sprache übersetzt. Einige gastronomische Einrichtungen haben die deutsche Variante unter der einzelnen italienischen oder rumänischen Benennungen der Gerichte auf einer Speisekarte, andere haben die rumänische Speisekarte und die deutsche Übersetzung der Speisekarte getrennt.

Die Mehrsprachigkeit in der Gastronomie ist eine der Folgen der Migration. Viele Menschen migrieren ins Ausland und deshalb müssen sie die entsprechenden Sprachen lernen. Was die Küche betrifft, hat jede Kultur ihre eigenen gastronomischen Geheimnisse, die als eine Besuchskarte gilt. Es gibt Speisen, die außer einer Übersetzung eine nötige Erklärung brauchen. Bei den Internationalismen ist es leichter, da diese mit der Herkunftssprache zu tun haben und in allen Sprachen in derselben Form vorkommen. Bei der Übersetzung einiger Speisen aus der rumänischen Küche finden wir einige Schwierigkeiten, deshalb

halten wir es für wichtig uns im folgenden Beitrag mit der Analyse der Übersetzung einiger Speisekarten zu befassen.

Am Beispiel der Speisekarte Deutsch-Rumänisch und Rumänisch-Deutsch wird der Versuch unternommen werden, Probleme interkultureller Kommunikation zu finden und Eigenheiten der beiden Sprachen und der Gastronomie zu berücksichtigen. Die Folgen der sprachlich-kulturellen Verflechtung in Deutschland sind bis heute spürbar, nicht zuletzt durch die Präsenz vieler italienischen Wörter in der Gastronomie und im Deutschen.

In vielen deutschen Restaurants der Mittelklasse werden als Stilmittel archaische Bezeichnungen für Gerichte auf Italienisch oder Griechisch verwendet. Auf diese Art und Weise will man möglicherweise an die kultureiche Geschichte der Migration erinnern. Die Übertragung von gastronomischen Begriffen in eine Fremdsprache kann auch exotisch für einen Stammgast klingen und für einen ausländischen Gast als „Heimatunterkunft“. Die Wirkung einer Speisekarte auf den Gast ist in das gesamte Erscheinungsbild eines jeden Restaurants eingebettet. Heutzutage findet man Speisekarten oft bereits vor dem Restaurant ausgestellt. Bei ausländischen Gästen kann daher eine gut übersetzte Speisekarte die Voraussetzung für das Betreten des Lokals sein. Die mehrsprachige Speisekarte ist eine Visitenkarte des Restaurants.

Anhand einer Reihe von Speisekarten aus verschiedenen internationalen Restaurants mit italienischen und rumänischen Spezialitäten, die für die Zwecke dieser Forschung analysiert und verglichen worden sind, lässt sich feststellen, dass die Sprache deren Übersetzungen ins Deutsche sehr unterschiedlich sein kann. Aus der Geschichte der Speisekarten kann man der ersten Niederschrift der Speisefolge im Jahr 1541 laut S. Riley-Köhn (RILEY-KÖHN: 75) begegnen. Eine Gliederung von Speisekarten kann folglich aussehen: Speisekarte, Menükarte und Getränkekarte (PIETZCKER: 46).

Sowohl die rumänischen Speisekarten von Lokalen als auch die deutschen Speisekarten, die mit ausländischen Gästen rechnen, werden für gewöhnlich mit Übersetzungen in mehrere Sprachen (oft ins Englische, ins Französische und manchmal ins Russische) gedruckt. Die

Speisekarte des Restaurants ist, wie üblich, in einzelne Kategorien (Hausspezialitäten, Suppen, Vor-, Haupt-, Nachspeisen etc.) eingeteilt. Aus den zehn Wortarten treten in den Speisekarten häufig die Substantive, Adjektive, Präpositionen und Konjunktionen auf. Die Verben fehlen meistens, wahrscheinlich auf Grund der Sprachökonomie, weil die Speisekarten übersichtlich, klar und kurz sein sollten. Zu den häufigsten Satzgliedern gehören in den Speisekarten die Attribute.

Im Folgenden werden wir die Rolle der Mehrsprachigkeit in allen Kulturen beweisen. Wir werden zwei- oder dreisprachige Speisekarten betrachten. Für die Übersetzungsanalyse liegen eine Druckversion der Speisekarte aus dem Jahr 2008 sowie eine Online-Version vom 03.07.2021 vor. Auf der aktuellen Homepage des Restaurants „Da Bruno“ befinden sich die Übersetzungen von der Speisekategorie in beiden Varianten (deutsche und italienische Variante der Speisekarte).
Speisekarte von Restaurant Da Bruno:

ANTIPASTI/ VORSPEISEN

	Euro		Euro
Carpaccio di Salmone D, F, H, K, N	10,50	Carpaccio di manzo G	12,50
Lachs, Soja, Ingwer, Schnittlauch, Sesam, Limette, Mandelöl		Carpaccio von Rind, Rucola, Parmesan	
Insalata di polipo I, L	8,50	Vitello tonnato ^{1,2} C, D, J, N	10,50
Oktopus, Möhre, Sellerie, Knoblauch, Tomate		Kalb, Thunfisch, Kapern, Sardellen, Ei	
		Burrata A, G, H	9,90
		Burratakäse, Tomaten, Brotchips	

INSALATA/ SALATE

Insalata mista I, N	4,90	Insalata Cesare ^{1,2} A, C, D, F, G,	9,90
Gemischter Salat		Caesar Salat mit Hähnchenbruststreifen	12,90

ZUPPE/ SUPPEN

Zuppa di pesce ^{1,3} A, B, D, I, J, M, N	12,50	Minestrone ¹ I	6,50
Fischsuppe, Rostbrot, Rouille		Gemüsesuppe	

Tomatencreme

Restaurant Da Bruno, Düsseldorf (https://www.tripadvisor.de/RestaurantReview-g-187373-d3692861-Reviews-Restaurant_Da_Bruno-Dusseldorf_North_Rhine_Westphalia.html, angesehen am 25.02.2022).

Die Bereitstellung von hochwertigem Service für Gäste umfasst die Fähigkeit, in mehreren Sprachen zu kommunizieren, die Erwartungen zu erkennen, die Kultur der Gäste zu kennen und die verschiedenen Merkmale einer Speise zu verstehen.

Bevor wir zu einer ausführlichen Analyse führen, halten wir es für wichtig, die auffallenden Details aller Speisekarten als eine Einführung zu lassen. Bemerkenswert ist die Tatsache, dass die Speisekarten entsprechend der Mahlzeiten geschaffen sind. Wir haben meistens z.B.: Vorspeisen, Suppen, Salaten, Hauptgerichte, Desserts und Getränke. Die Internationalismen und Komposita kommen sehr oft vor, wie z.B.: Spaghetti, Pizza, die Bezeichnungen für Desserts (Ice-Cream, Tiramisu) und Getränke (Cappuccino, Espresso, Latte u.s.), für Komposita, die typisch für die deutsche Sprache sind, haben wir: Rindfleischsuppe, Fleischklößchensuppe, Caesarsalat, Tomatensalat u.a. Meistens treten in den Karten die Zusammensetzungen der Substantive auf. Die in analysierten Speisekarten gefundenen Zusammensetzungen hatten zwei, drei und vier Komponenten. Am häufigsten treten die Zusammensetzungen aus zwei selbstständigen Wörtern auf, die aus Nomen+Nomen, Adjektiv+Nomen oder Verb+Nomen gebildet werden.

Bei der Übersetzung muss man auf die Vielfalt der Kulturen achten. Die Sprache ist der Vermittler der Kulturen und das ist in allen Bereichen offensichtlich. Die Speisen haben erstens mit ihrer Herkunft, Herkunftssprache und Traditionen zu tun. Für die Analyse haben wir die Speisekarte des Restaurants „La Luna“ ausgewählt. Da es ein rumänisches Restaurant ist, fallen viele traditionelle Speisen auf, die typisch für rumänische Kultur sind. Zur ersten Mahlzeit gehören die Suppen wie in allen Speisekarten. In die deutsche Sprache wird der Begriff „ciorbă“ als Suppe übersetzt:

AS:

Ciorbă de burtă

Ciorbă de văcuță

Ciorbă de perișoare

ZS:

Kuttelsuppe;

Rindfleischsuppe;

Fleischklösschensuppe.

Es ist notwendig zu merken, dass der Begriff „ciorbă“ typisch für die rumänische Küche ist, deshalb gibt es in der deutschen Sprache kein vollständiges Äquivalent. Sie unterscheiden sich nach dem Geschmack. „Ciorba“ ist meistens sauer, mit Essig, Zitronensaft oder Zitronensalz, Tomatensaft oder Kohlsaft gekocht. Suppen sind im Allgemeinen nicht sauer. Was die Speisen vom Grill betrifft, versucht der Übersetzer eine Analogie für die Speise „Micii“ in der Zielsprache zu finden – „Cevapcici“. Als ein anderes Beispiel kommt die Generalisierung:

AS:

Pastrama de oaie – Lamm Pastrami

cotlete de berbecuț – Lammkoteletts

ZS:

In diesem Fall wendet sich der Übersetzer an dem allgemeinen Wort Lamm. Laut Duden ist Kotelett „Rippenstück vom Kalb, Schwein, Lamm oder Hammel, das als beliebte Speise gebraten wird“ (<https://www.duden.de/rechtschreibung/Kotelett>, angesehen am 02.02.2022).

In der Speisekarte des Restaurants „Orizont“ verfolgen wir in einige Fälle eine Wort für Wort Übersetzung. Da es kein vollständiges Äquivalent in der deutschen Sprache gibt, wendet sich der Übersetzer an der Wort-für-Wort Übersetzung, damit er die Erklärung richtig wiedergibt.

AS: Farfuria casei cu cârnaț de casă, bacon, slănină, brânză de oaie, ceapă, roșii, castravete și pâine;

ZS: Vorspeiseteller nach Art des Hauses mit hausgemachter Bratwurst, Schweinebauch, Speck, Schafkäse, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, dazu servieren wir Pizzabrötchen.

Eine gute Angabe für den Gast ist die Tatsache, dass der Übersetzer konkretisiert, dass das eine Vorspeise ist.

Bei den Suppen gibt es die gleiche Situation wie in den vorigen zwei Speisekarten. Etwas Neues in dieser Speisekarte ist das Gericht „ciorbă de fasole boabe sau verde“, die ganz gut ins Deutsche übersetzt wurde – Bohnensuppe: weiße Bohnen oder Brechbohnen. Die Aufzählung nach dem Doppelpunkt kommt als eine Beschreibung des Gerichts, was in den beiden Sprachen eigentlich zur Wiedergabe ist.

Das traditionelle rumänische Gericht „sarmale“ wurde hier auch als Krautwickel übersetzt. Der Übersetzer bevorzugte auch mit einer Konkretisierung zu kommen, dass diese Speise Hackfleisch enthält.

AS:

ZS:

Sarmale cu mămăliguță – Krautwickel mit Hackfleisch und Polenta
Was die vegetarischen Speisen und überbackenen Nudeln betrifft, merken wir eine Übersetzung mithilfe der Aufzählung, das Wichtigste ist, dass es in den beiden Sprachen eine Reihe von Aufzählungen gibt.

Das gilt auch als eine Erklärung eines Gerichts.

AS:

ZS:

Legume la grătar: vinete, dovleci, ardei, ciuperci, brocoli – Gemüse vom Grill: Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, Broccoli;
Paste la cuptor cu bacon, ceapă, brânză în sos de smântână – Nudeln mit Speck, Zwiebeln, Käse-Sahnesoße.

Die berühmte rumänische Speise „pilav de orez cu legume“ wurde durch ein partielles Äquivalent übersetzt - Reis mit Gemüse.

Eine neue Speise für Beilagen sind in diesem Restaurant „cartofii ardelenesti“, die als – Kartoffel gebraten in der deutschen Sprache übertragen wurden. Obwohl diese Bezeichnung der aus der rumänischen Sprache nicht entspricht, gibt der Übersetzer die Zutaten: Kartoffel gebraten (mit Speck, Zwiebeln und Schmand).

In dieser Speisekarte hält der Übersetzer nicht für wichtig, Realien zu übersetzen. Bei der Übersetzung der Speise „Ficăței de pui la tigaie“ merken wir eine Ergänzung. Der Übersetzer konkretisiert, dass dieses

Gericht mit Knoblauch zubereitet ist: Hähnchenleber mit Knoblauch, gebraten.

Ein der wichtigsten traditionellen Gerichte der rumänischen Küche ist „Mamalyga“. Für die Übersetzung dieser Speise benutzen wir vier Transformationen: Transliteration, Fremdwortübernahme, Anwendung einer Analogie in der Zielsprache und Erläuterung. In unserer Speisekarte gilt die annähernde Übersetzung, die als Grundlage das allgemeine Äquivalent für dieses Gericht hat - Polenta.

Übersetzungsstrategien des Begriffes „mămăligă“ Begriff in der AS	Übersetzungsstrategie	Begriff in der ZS
Mămăligă;	Transliteration	Mamalyga;
	Fremdwortübernahme	Mămăligă;
	Anwendung einer Analogie in der Zielsprache	Maisbrei, Polenta;
	Erläuterung	fester Brei aus gekochtem Maisgrieß, der zum Verzehr häufig in Scheiben geschnitten wird und auch angebraten werden kann

Alle diese Speisenbezeichnungen wurden aus den folgenden vier Speisekarten entnommen: Restaurant Românesc „Bukarest“ (<https://bukarest-restaurant.de/meniu/> angesehen am 05.03.22); Restaurant Românesc „La Luna“ (https://www.tripadvisor.de/RestaurantReview-g187373-d14944165-Reviews-Restaurant_La_Luna-Dusseldorf_North_Rhine_Westphalia.html, angesehen am 04.03.22);

Restaurant Românesc „Orizont“ (<https://romanesc.de/ghid/17-restaurant-romanesc-orizont>), (angesehen am 25.02.22).

Im Folgenden setzten wir uns eigene Übersetzungen von Speisekarten anzubieten und interkulturelle Aspekte zu untersuchen. Interkulturalität spielt eine wesentliche Rolle, durch Realien, Eigennamen, Internationalismen, Ad-hoc-Bildungen, Abkürzungen die typisch für eine Region oder Kultur sind. Da es bei der Übersetzung einiger Realienbezeichnungen in den kulinarischen Texten um einige Lücken in der Zielsprache geht, muss der Übersetzer diese Lücken ergänzen. Nach W. Koller sind diese Lücken „die sogenannten landeskonventionellen, in einem weiteren Sinne: kulturspezifischen Elementen, d.h. Ausdrücken und Namen für Sachverhalte politischer, institutioneller, sozio-kultureller, geographischer Art, die spezifisch für bestimmte Länder sind“ (KOLLER: 232).

Zuwanderung und Tourismus führen Gäste ins Restaurant oder Hotel, die nicht immer so gut Deutsch können, dass sie ihr Essen bestellen, Wünsche für die Bestellung formulieren oder Termine für Partys, Kommunionen, Geburtstagsfeier vereinbaren können. Mehrsprachige Speisekarten würden den Kellnern die Arbeit wesentlich erleichtern und mehrere Stammkunden aus verschiedenen Kulturen bringen. Es gibt eine große Zahl von Internationalismen, insbesondere bei den Speisen aus der Pasta- und Pizzawelt (vgl. SCHMÖE).

Heute ist der Einfluss Italiens auf den deutschen und rumänischen Wortschatz noch mehr spürbar, aber wenn man sich auf ein konkretes Feld konzentriert (wie z.B. Gastronomie), werden immer mehr die italienischen Ausdrücke entlehnt. Ein Beweis dafür sind folgende Speisen:

Pizza Diavolo	A,C,G	8,50	Pizza Bolognese	A,C,G,	19,50
Scharfe Salami ^{2 3}			Fleischauc		
Calzone	A,C,G	8,50	Pizza Romana	A,C,G	9,50
Schinken ^{2 3} , Champignons, Käse			Oliv		
Pizza Tonno	A,C,D,G	8, -	Pizza 4 Formaggi	A,C,G	9, -
Thunfisch		4	Käsesorten		

Pizza Rucola e Parma A,C,G12,- Pizza Vegetariana A,C,G 9, -
Rucolasalat und Parmaschinken Vegetarisch

Restaurant Da Bruno, Düsseldorf (https://www.tripadvisor.de/Restaurant_Review-g187373-d3692861-Reviews-Restaurant_Da_Bruno-Dusseldorf_North_Rhine_Westphalia.html, angesehen am 25.02.2022).

Die Speisekarte kann unterhaltsame Zusatzinformationen rund um das Restaurant beinhalten, z.B. seine Herkunft in Form von Bildern, Schrift oder Legenden schildern. Auch das Essenangebot ist typisch italienisch „pizza“, „mozzarella“, „bresaola“ geschrieben. Die Speisekarte des Restaurants ist, wie üblich, in einzelne Kategorien (Hauspezialitäten, Suppen, Vor-, Haupt-, Nachspeisen etc.) eingeteilt.

Als Nachtispeisen werden die Begriffe nicht mehr wie früher übersetzt, weil sie fast allen bekannt geworden sind: Tiramisu - Tiramisu; Mousse de Cioccolato - Mousse de ciocolată; Panna Cotta con Frutta - Panna cotta cu fructe; Tartufo-Eis - Înghețată Tartufo; Cassata Siciliana - Cassata Siciliana etc.

In der Speisekarte an der Andy's Pizzeria wurden viele Internationalismen entdeckt. Wichtig sind auch die Erklärungen für fast alle Speisenbezeichnungen in der rumänischen Sprache. Meistens sind die Gerichte entweder in der englischen Sprache oder in der Herkunftssprache wie italienische Sprache:

Warme Gerichte: *Pollo, Carbonara, Lasagna de vită în sos de lămâie, rucolă, roșii chery, ulei de măslina, condimente cu broccoli* etc.

Nachtisch: *Cheesecake, Sacher, Tiramisu, Profiterolies, Greek yogurt, Chocolate cake, Pizza Rancho, Pizza Diablo* etc.

Kalte und heiße Getränke: *Fresh de portocale, Cappuccino, Latte Classic, Grande Cappuccino, Espresso cu lapte cremos* etc.

In der Tabelle kann man beide Varianten vergleichen. Die Kunden und die Kommunikationsteilnehmer brauchen fast keine Übersetzung, somit spiegelt sich Interkulturelles in Kommunikation wider.

Pizza Affumicata	Pizza Affumicata
Cheese&Spinach Pizza	Cheese&Spinach Pizza
5 Cheese Pizza	5 Cheese Pizza
Pizza Barbeque	Barbecue Pizza
Pizza Prosciutto	Pizza Prosciutto
Pizza Rancho	Rancho Pizza
Pepperoni Pizza	Pepperoni Pizza
Pizza Margherita	Pizza Margherita
Pizza Diabolo	Pizza Diabolo
Pizza Funghi	Pizza Funghi
Focaccia with tomatoes & rucola	Focaccia mit Tomaten und Rucola
Thai Shrimp Pizza	Thai Shrimp Pizza
Pizza Capricciosa	Pizza Capricciosa

Es ist festzustellen, dass sich die Tendenzen durch die Globalisierung weltweit verbreiten. Die einzelnen landesspezifischen Kocharten beeinflussen einander immer stärker. Dennoch ist inzwischen der Einfluss der mediterranen (insbesondere der italienischen Küche) sowohl in Deutschland als auch in der Republik Moldau (z. B. in Andys Pizza, Oliva etc.) immer präsenter. Das Essen und Trinken nehmen ein wichtiger Platz in der Kultur eines Landes ein, da diese Werte und Traditionen einer Kultur widerspiegeln. Da diese einige Traditionen bestimmen, gibt es Lücken bei der Übersetzung einiger Realienbezeichnungen aus dem kulinarischen Fachwortschatz in den Speisekarten. Schlussfolgerung nahe, P. Kujamäki unterscheidet vier Übersetzungsschwierigkeiten, die in den deutschen und rumänischen

Speisekarten verwendet wurden, wie: Fremdwortübernahme, Lehnübersetzung, Erläuterung und Anwendung einer Analogie in der Zielsprache (vgl. KUJAMÄKI: 920).

In deutschen Speisekarten überwiegen die Zusammensetzungen als ein Wortbildungstyp und in der rumänischen Speisekarte werden die Zusammensetzungen fast nicht benutzt. Die Zusammensetzungen in den deutschen Speisekarten beinhalten oft auch das Adjektiv als eine Komponente, die rumänischen Speisekarten beinhalten anstatt der Zusammensetzungen die Attribute mit Substantiv sehr oft. 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. Kommunikation, Übersetzung und Kultur sind untrennbar miteinander verbunden und determinieren einander.

Bibliografie:

Busch, B. Mehrsprachigkeit. Wien: Facultas Verlag, 2017. 255 S. Isbn 978-3-8252-4789-8.

Dorf Müller, U., Möller, M. Vorwort. In: Dorf Müller, Ulrike/Möller, Martina (Hrsg.): Interkulturelle Kommunikation In Texten Und Diskursen. Fachseminar. Frankfurt Am Main: Lang, 2010, S. 7–18.

Koller, W. Einführung In Die Übersetzungswissenschaft. Nierstein: Iatros-Verlag, 2004. 343 S. Isbn 3-494-01379-9.

Kujamäki, P. Übersetzung Von Realienbezeichnungen In Literarischen Texten. In: Kittel, Harald/Frank, Armin Paul/Greiner, Norbert/Hermas, Theo/ Lambert, José/Fritz, Paul (Hg.): *Übersetzung – Translation – Traduction. Ein Internationales Handbuch Zur Übersetzungsforschung*. Berlin/New York, 2004, S. 920 – 925.

Pietzcker, G. Kontrastive Fachtextanalyse Zur Speisekarte Im Deutschen Und Italienischen. Hamburg: Kovač, 2008. 192 S. Isbn 978-3-8300-3657-9.

Riley-Köhn, S. Englische Kochrezepte Und Speisekarten In Vergangenheit Und Gegenwart: Eine Linguistische Analyse Zur Fachsprache Der Gastronomie. Frankfurt/M., Berlin, Bern, Bruxelles, New York, Wien: P. Lang, 1999. 516 S. Isbn 978-3-631-35384-4.

Schmoe, F. Italianismen Im Gegenwartsdeutschen Unter Besonderer Berücksichtigung Der Entlehnungen Nach 1950. Bamberg: Colibri, 1998. 550 S. Isbn 978-3926946409.