

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„Die Speisekarte als Übersetzungsproblem:
Ein interkultureller Vergleich
Polnisch – Deutsch“

Verfasserin

Monika Sarkady

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag. phil.)

Wien, im September 2009

Studienkennzahl lt. Studienblatt: A 324 331 342

Studienrichtung lt. Studienblatt: Übersetzer Ausbildung

Betreuerin: O. Univ.-Prof. Dr. Mary Snell-Hornby

Inhaltsverzeichnis

0.	Einleitung: Gegenstand, Zielsetzung, Methode	4
1.	Der Ausgangskontext und Transformation in den Zielkontext	8
2.	Translationstheoretische Grundlagen	15
2.1.	Translation aus kulturgeschichtlicher Perspektive	19
2.2.	Translation als kultureller Transfer	21
2.2.1.	Kulturkompetenz	23
2.3.	Skopostheorie und translatorisches Handeln	29
2.4.	Translationsprozess und Semantik	33
2.4.1.	Textproduktion als zielsprachlich orientierter kreativer Neugestaltungsvorgang: Scenes-and-frames-Semantik	35
2.4.2.	Wortfeldsemantik	36
3.	Texttheoretische Grundlagen	41
3.1.	Text im translatorischen Prozess	43
3.2.	Texttypen, Textsorten und Textsortenkonventionen	45
3.3.	Textintention und -wirkung	49
3.4.	Zwischen (Anti)Werbung und (Des)Information	51
3.5.	Beispiele deutscher Bezeichnungen von Speisen aus internatio- naler Küche – ein semantischer Beitrag zu Übersetzungslösungen	59
3.5.1.	Französisches Restaurant „La Creperie“ Wien	60
3.5.2.	Indisches Restaurant „Koh-i-noor“ Wien	62
4.	Übersetzungstheoretische Analyse	65
4.1.	Skopos der Übersetzung	65
4.2.	Die Speisekarte als Visitenkarte: ZT- vs. AT-Analyse – Übersetzungsversuch einer gelungenen Information und Werbung	68
4.2.1.	Restaurant „Cechowa“, Krakau	68
4.2.2.	Restaurant „Hawelka“, Krakau	100
4.2.3.	Café Restaurant „Europejska“, Krakau	124
4.2.4.	Restaurant „Wierzynek“, Krakau	137
5.	Schlusswort	149
	Bibliographie	152

Anhang mit Beispielen	161
1. „Ostroszowicka Fabryka Mebli S.A.”	161
2. Restaurant „Kamienne schodki“	161
3. Restaurant „Wierzynek“ (Beispiel 1)	162
4. Dreisprachige Speisekarte aus Rom	162
5. Werbeprospekt aus Mali Lošinj, Cres, Kroatien	163
6. Wintergartenproduzent 1	163
7. Wintergartenproduzent 2	165
8. Restaurants „Wierzynek“ (Beispiel 2)	166
9. Speisekarte des Restaurants „Cechowa“ – Online-Version	168
10. Speisekarte des Restaurants „Cechowa“ – Druckversion	174
11. Speisekarte des Restaurants „Hawelka“ – Online-Version	181
12. Speisekarte des Restaurants „Hawelka“ – Druckversion	190
13. Speisekarte des Café-Restaurants „Europejska“ – Druckversion	197
14. Speisekarte des Restaurants „Wierzynek“ – Online-Version	203
15. Restaurant „Wierzynek“ (Beispiel 3)	209
16. Speisekarte des Restaurants „Wierzynek“ – Druckversion	210

0. Einleitung: Gegenstand, Zielsetzung, Methode

Kennen wir nicht alle von unseren Auslandsaufenthalten Texte hauptsächlich informativen Charakters wie Prospekte, Broschüren oder Speisekarten, deren Übersetzungen für unser Amüsement sorgen oder aber Verwirrung stiften bzw. sogar in die Irre führen, weil sie die erwartete – kommunikative – Funktion nicht oder nur teilweise erfüllen? Ähnliches kann einem auch auf einer virtuellen „Reise“ durch die Websites widerfahren. Man stößt auf so manch erstaunliche Bezeichnungen, die – in den meisten Fällen mangels ausreichender Sprach- und Realienkenntnisse – Produkte einer nicht nur fehlerhaften, sondern manchmal sogar unverständlichen Übersetzung in eine Fremdsprache sind. Die Angabe von Telefonnummern auf der Homepage eines polnischen Möbelunternehmens, beispielsweise, wo die deutsche Übersetzung für „Durchwahl“ – *innerlich*¹ lautete (auf Polnisch „wewnętrzny“, was „innen, innerlich, intern“ bedeutet; vgl. Anh. 1)² oder die Internetseite eines der besten Warschauer Restaurants, auf der die Speisen unter dem Begriff *Gericht* zu finden sind und die *Karte* sich als Lageplan entpuppt (Anh. 2)³, der wiederum bei einem Krakauer Nobelrestaurant in der deutschen Übersetzung als *Lokation* bezeichnet wird (Anh. 3); *Kuchen* als Übersetzung für Pizza in einem Restaurant in Rom (Anh. 4); die rätselhafte „Werbung“ einer kroatischen Firma, die *Kamausrüstung* und *alles für den Rischfang* anbietet, bei der der Leser sich mit der englischen Version (*camping equipment, all for fishing* Anh. 5) behelfen muss; die Homepage einer polnischen Firma, die Wintergärten produziert und betont, dass diese *genau eingeworfen und ausgeführt werden* damit man *naturgemäß leben* kann (Anh. 7), während einer ihrer Konkurrenten Wintergärten als *Glasoberflächen* (anstatt – wie im Originaltext – *verglaste Räume*) bezeichnet, sie als *eine Stelle* anpreist, z.B. *auf dem Gelände am Haus (...), wo sich [die] Familie unter voller Grüne erholen kann*, und versichert, dass *die technischen Neuigkeiten momentan die Realisierung fast jeder Idee ermöglichen* und *das Hartglas das Verbleiben unter dem Glasdach ermöglicht* (obwohl im Polnischen Original: *das Begehen des Glasdachs* gemeint ist; Anh. 6). Der Beispiele könnte man noch viele hinzufügen.

¹ Die kursiv formatierten Ausdrücke sind Zitate aus Übersetzungen ins Deutsche.

² Stand: 25.04.2000. Im Februar 2009 gab es keine Übersetzung mehr auf der Homepage.

³ Stand: 30.06.2008. Im Februar 2009 gab es nur mehr die engl. Übers. auf der Homepage.

Die translationswissenschaftlichen Probleme, die diese Beispiele – allesamt Beispiele der Übersetzung von Gebrauchstexten – aufwerfen, sind Gegenstand der vorliegenden Arbeit. Exemplarisch sollen die Praktiken und Probleme der Translation von Gebrauchstexten anhand der Übersetzungen von polnischen Speisekarten ins Deutsche untersucht werden. Die Speisekarte, laut [Gourmet-Handbuch](#) ein Druckwerk, das Auskunft gibt über Preise und Leistungen, Absichten, Stil und Sprachkenntnisse eines Gastronomen (vgl. Pini: 2000), ist eine Textsorte⁴, mit der viele in Berührung kommen. Ihre Übertragung und Bedeutung, im Sinne der soziokulturellen Komplexität und nicht zuletzt der Werbung, werden in den meisten Fällen unterschätzt. Vermutlich wird diese Textsorte deshalb oftmals zum Versuchsgebiet für Übersetzungs-Laien.

Basierend auf praxisorientierten, translationswissenschaftlichen Theorien, die in ausgewählten Aspekten vorgestellt werden, wird in der Arbeit eine Analyse fehler- oder mangelhafter deutscher Übersetzungen aus dem Polnischen am Beispiel der Textsorte Speisekarte durchgeführt, wobei ihre gesamt-kulturelle Einbettung berücksichtigt wird. Das bedeutet, dass diese (wie auch jede andere) Textsorte in jedem Kulturkreis und jeder Sprache jeweils andere, für sie typische (formale) Merkmale – Konventionen – hat, die sogar in „gleichsprachigen“ Ländern mit ihren jeweils anderen Sitten und Bräuchen häufig unterschiedlich sind. Dabei muss man nicht einmal an die kulturelle Distanz zwischen so weit voneinander entfernten Ländern, wie z.B. Großbritannien, den USA und Australien denken – die Nachbarstaaten Deutschland, Österreich und die Schweiz liefern viele Beispiele dafür, wie anders ihre Kultur, Denkweisen und Perspektiven sein können und wie sie sich in der Sprache widerspiegeln. In Österreich mit seiner ausgeprägten Tendenz zum Regionalismus wird oft behauptet, dass die Bewohner des benachbarten Dorfes ein völlig anderer Menschenschlag seien – nicht nur sprächen sie anders, sie hätten auch eine ganz andere Mentalität! Entsprechend könnte sich auch die Speisekarte ihrer Gasthäuser anders gestalten – jeweils um die regionalen Spezialitäten ergänzt, deren Namen von einem Ort zum anderen vielleicht auch

⁴ vgl. dazu: 3.2. in dieser Arbeit

variieren.⁵ Wenn man sich mit der Sprache von dörflichen Gasthäusern und Heurigern wie auch von städtischen Restaurants aller Kategorien, Beiseln, Cafés und modernen Bars beschäftigt, muss man noch zusätzlich die lokale und soziale Einbettung der Sprache in ihre (natürliche) Umgebung bedenken, wo die regional unterschiedlichen Dialekte oder Milieu bedingten Jargons entstanden sind und gepflegt werden. Aus diesen Gründen ist „ein für das Übersetzen ausschlaggebender Faktor (je nach Textsorte in unterschiedlichem Maß) die soziokulturelle Einbettung eines Ausgangstextes, denn natürliche Sprachen werden nicht in der Retorte hergestellt, sondern von der Kultur, von welcher sie ein Teil sind, geprägt.“ (Reiss / Vermeer, 21991 [1984]: 152). Beim Vergleich eines Originaltextes mit seiner Übersetzung muss man daher an zwei Sprachen UND Kulturen denken. In Bezug auf diese Arbeit bedeutet das, dass das Hauptaugenmerk der Analyse auf die sich aus der Verbindung der Kulturkreise und Sprachen ergebenden unterschiedlichen Denkmuster gerichtet wird, die – falls nicht ganz vertraut – zu Missverständnissen führen bzw. eine andere Rezeption als die im Original beabsichtigte nach sich ziehen und auf diese Weise zu Übersetzungsfehlern führen können.

Am Beispiel des Sprachpaares: Polnisch – Deutsch und der Textsorte Speisekarte wird der Versuch unternommen werden, Lösungen für die Probleme interkultureller Kommunikation zu finden und – von den Schwachstellen ausgehend – Übersetzungsvorschläge zu präsentieren, die die Eigenheiten der beiden Sprachen und (Ess)Kulturen berücksichtigen. Dabei sollen sie, zum einen den informativen und (indirekten) appellativen Werbezweck aus der Perspektive eines Ziel- (hier: deutschsprachigen) -rezipienten erfüllen, zum anderen das Kolorit der Ausgangskultur mit ihren teilweise fremden Elementen bewahren. Mit dem „Bewahren“ ist jedoch keineswegs die längst überholte „Äquivalenzsuche“ bzw. „die Nachbildung der Form [der einen Sprache in einer anderen]“ (Vermeer 2006: 18) gemeint, sondern viel mehr – um in Bildern zu sprechen – eine Art (über)lebensfähiges Verpflanzen „lebender Organismen“ (d.i. Inhalte)

⁵ Ein Beispiel dafür findet man auf der Internetseite des Düsseldorfer Lokals „Uerige“, dessen eingescannte Speise- und Getränkekarte – wie man im Kommentar nachlesen kann – „in drei Sprachen (Deutsch, Englisch und Düsseldörfisch)“ abgefasst ist (<http://www.speisekarten-seite.de/menu/gallery/default.asp?showMenu=15>).

von einem Biotop (d.i. einer Soziokultur) in ein anderes. Dies kann unter Umständen auch die Einführung neuer Begriffe in der Zielsprache, d.h. eine Art Erweiterung, nach sich ziehen, wie dies z.B. vor mehr als einem Jahrzehnt mit der Verbreitung von Sushi, Maki und Sashimi in Europa geschah, die anfangs erst definiert und erklärt werden mussten.

Das Beispiel der Übersetzung von Speisekarten soll – trotz oder gerade wegen der trügerischen Einfachheit der Materie – für die Komplexität des Übersetzungsprozesses sensibilisieren, längst überholte Denkmuster in puncto Übersetzen aufzeigen und auf die Notwendigkeit des (selbst)kritischen, der Übersetzung vorausgehenden Denkens, des den gesamten Translationsprozess begleitenden Um-Denkens sowie – nicht zuletzt – einer ausreichenden Sprachbeherrschung und Kulturkompetenz hinweisen.

Der methodische Zugang ist eine Analyse der vorhandenen Übersetzungen ins Deutsche im Vergleich mit den polnischen Originaltexten. Die Analyse stützt sich auf drei einander ergänzende Theorien – die funktionale, zweckorientierte Skopostheorie von Katharina Reiß und Hans J. Vermeer (²1991 [1984]), die mit Erfahrungen und Assoziationen arbeitende Scenes-And-Frames-Theorie von Charles J. Fillmore (1977) sowie den Ansatz vom translatorischen Handeln von Justa Holz-Mänttari (1984). Im ersten – theoretischen – Teil wird die bereits angesprochene Problematik der Translation im Generellen und die der polnisch-deutschen im Speziellen vorwiegend an Beispielen aus dem Gastronomiebereich näher beleuchtet. In diesen konkreten Kontext eingebettet, werden die oben erwähnten Translationstheorien zusammengefasst sowie ausgewählte übersetzungsrelevante texttheoretische Ansätze besprochen, die im Hinblick auf die darauf folgende Übersetzungsanalyse als Orientierung dienen sollen. Einen Übergang vom theoretischen zum praktischen Teil bilden Beispiele gelungener Übersetzungen von Speisen aus unterschiedlichen Sprachen und Kulturkreisen ins Deutsche, die auf positive Konnotationen hin untersucht werden. Im zweiten – praktischen – Teil erfolgt die erwähnte Analyse der vorliegenden, ins Deutsche übersetzten, fehlerhaften (Ziel)Texte und deren Vergleich mit den polnischen Ausgangstexten, wonach Vorschläge für Übersetzungslösungen präsentiert werden.

1. Der Ausgangskontext und Transformation in den Zielkontext – zeitgeschichtliche Anmerkungen zur Situation in Polen und zum Status des Deutschen in Polen

Übersetzungsfehler bewirken, dass die in der Ausgangssprache gemeinte Botschaft den zielsprachlichen Empfänger nicht bzw. in einer verzerrten – oft karikierten oder sogar unverständlichen – Form erreicht. Das heißt, dass die Kommunikation – verstanden, in dem Fall, als Austausch von Informationen zwischen Menschen, die nicht nur verschiedene Sprachen sprechen, sondern noch zusätzlich unterschiedliche kulturelle Hintergründe haben (d.h. einen anderen Wissensbestand auch bei vergleichbarem Bildungsniveau), denen oftmals ganz spezifische, von der jeweiligen, einzigartigen Kultur geprägte Situationen und Verhaltensweisen entspringen – nicht zustande kommen kann bzw. (immer wieder) unterbrochen wird.

Warum ist jedoch diese sprachenübergreifende, interkulturelle Kommunikation, diese von Karl Dedecius – dem Übersetzer einiger bedeutender polnischer Dichter, wie z.B. der Nobelpreisträgerin Wisława Szymborska, – immer wieder aufgegriffene Metapher des „Brückenbauens“ zwischen den Sprachen und Ländern so schwierig? Warum scheint sie in manchen Ländern besser und in anderen schlechter zu „funktionieren“? Warum gleichen z.B. die Übersetzungen von Speisekarten in Spanien oft einer Parodie, während man in Slowenien häufig gute mehrsprachige Informationsprospekte für Touristen vorfindet? Welche Faktoren sind es, die die (mangelnde) sprachliche Kompetenz der ÜbersetzerInnen – oder allgemein gesprochen TranslatorInnen, da dies auch DolmetscherInnen miteinschließt – bestimmen?

Die Tatsache, dass Polens Grenzen während des kommunistischen Regimes über 40 Jahre lang dicht verschlossen und Auslandsreisen somit äußerst selten möglich waren, ganz zu schweigen von Studienauslandsaufenthalten, trug maßgeblich zur sprachlichen Verschlossenheit bei. Abgesehen von einer einzigen translationswissenschaftlich orientierten Studienrichtung – Lingwistyka Stosowana (Angewandte Linguistik) an der Warschauer Universität, die zwar als Ausbildungsstätte für TranslatorInnen galt, vor allem aber einen star-

ken sprachwissenschaftlich-theoretischen Fokus hatte – konnten Fremdsprachen in Polen fast ausschließlich an philologischen Fakultäten erlernt werden. Dies geschah eher in Anlehnung an die klassische Literatur als an die landes- und kulturspezifischen Facetten einer anderen, sich stets weiter entwickelnden (Fremd-)Sprache. Die meisten TranslatorenInnen in Polen waren daher bis in die 90er Jahre AbsolventInnen der jeweiligen Philologien, die von der Kultur der erlernten Sprache völlig isoliert waren und von dieser vorwiegend aus der Literatur und durch die Zensur „gefiltert“ erfuhren, aber kaum wirklich je mit ihr in Berührung kamen. Dies ist allerdings für den Beruf eines Translators nicht ausreichend, denn „Kultur wird (...) nicht allein durch Lernen, sondern vorwiegend durch Leben in einer Kultur und Erfahrungen mit ihr erworben. Das bedeutet für den Translator lebenslangen, in verschiedenen Weisen aufrechterhaltenen Kontakt mit den Kulturen seiner Zielsprachen (...)“ (Schmid 2000: 63) Die bis heute vertretene Ansicht, dass ein jeder Philologe – sei es nach einem Anglistik-, Germanistik- oder Romanistikstudium – die jeweilige Sprache beherrscht und somit auch „automatisch“ übersetzen bzw. dolmetschen kann, dürfte nicht nur unter Laien, sondern unter Philologen selbst, (welt)weit verbreitet zu sein. Dabei wäre eine an philologischen Fakultäten erlernte Fremdsprache, die für die Translation „nicht (...) als der [eigentliche] Gegenstand, wie in den philologischen Fächern, sondern als Material, als Mittel zum Zweck [fungiert]“ (Snell-Hornby 1998: 33), eben erst die Grundvoraussetzung und der Ausgangspunkt für eine weitere translatorische Ausbildung.

Was den Fremdsprachenunterricht als Basis für eine eventuelle spätere translatologische Ausbildung anbelangt, scheint es, dass man in Polen viel zu wenig auf die Entwicklung eines Bewusstseins in Bezug auf die Unterschiede zwischen Kulturen und Sprachen als deren Bestandteil, hier zwischen dem Polnischen und der jeweiligen Fremdsprache achtet(e). Unterschiede im Sinne jener Einzigartigkeit, die sich nicht nur in einer anderen Grammatik, Syntax, Lexik, Idiomatik und Stilistik zeigt, sondern auch die ganze soziokulturelle Umgebung samt ihrer Fülle an Sitten, Bräuchen, Denk- und Verhaltensmustern umfasst. Und diese schließt auch solche außersprachlichen Mittel, wie z.B. die (bei manchen Kulturen mehr und bei anderen weniger ausgeprägte) Mimik und

Gestik oder die (beherrschte bzw. impulsive) Art zu sprechen mit ein, welche unterschiedlich gedeutet und unter Umständen missverstanden werden können.

Inzwischen bietet fast jede philologische Fakultät in den Großstädten Polens wie Kraków, Wrocław, Poznań, Szczecin, Lublin, Łódź u.a. ebenfalls Studienlehrgänge mit Schwerpunkten Translation bzw. Sprachenunterricht an. Inwiefern jedoch und ob sie sich mittlerweile von jener von Pisarska beschriebenen Art Schule bzw. Kurs für ÜbersetzerInnen (und DolmetscherInnen) unterscheiden, in denen eine ähnliche Ausbildung wie die für Sekretärinnen angeboten wird und zwar mit dem Schwerpunkt: Handelskorrespondenz und -gespräche aus der und in die jeweilige Fremdsprache zu übertragen sowie in dieser zu führen (vgl. Pisarska 1996: 8), ist allerdings nicht bekannt. Die tiefergehende Auseinandersetzung mit diesem Thema würde den Rahmen dieser Arbeit sprengen. Mitte der 90er Jahre konnten solche Einrichtungen jedenfalls keine gründliche und professionelle Translationsausbildung gewährleisten, sondern bloß die Grundbedürfnisse der immer stärker wachsenden Nachfrage (u.a. seitens der sich in Polen ansiedelnden internationalen Konzerne) befriedigen, die infolge des politischen und somit wirtschaftlichen Um- und Aufschwungs und Nachholbedarfs entstand:

Pozwala to realizować bieżące potrzeby krajowe, nie daje jednak gwarancji gruntownego wykształcenia tłumaczy z prawdziwego zdarzenia, o wysokim stopniu profesjonalizmu wzorem propagowanych ostatnio na Zachodzie przez specjalistów programów trzy- i czteroletnich o charakterze magisterskim, a nie tylko zawodowym. (Pisarska 1996: 8).

Man kann sich des Eindrucks nicht erwehren – sei es im Internet oder vor Ort –, dass sich bezüglich der Übersetzungspraktiken in Polen seit dem Fall des „eisernen Vorhangs“ im Jahr 1989 noch nicht viel verändert hat, insbesondere was die deutsche Sprache angeht⁶. Und dies, obwohl seit dem Beitritt

⁶ Im Fall des Englischen ist die Situation eine andere. Hierbei spielt die historische und geopolitische Lage Polens bis 1989 eine wesentliche Rolle (u.a. kein Deutschunterricht in Schulen in vielen Regionen als Folge der Teilung Polens 1795 – 1918, wodurch Polen als Staat von der Weltkarte verschwand und dem polnischen Volk 120 Jahre lang Deutsch und Russisch aufoktroiert und Polnisch verboten wurde, sowie als Folge des Zweiten Weltkrieges – der sog. 4. „Teilung“ Polens), aber auch die heutige Stellung des Englischen als Lingua franca und die Business- bzw. Arbeitssprache der in Polen – an der Schnittstelle des Westens und Ostens – ansässigen internationalen Konzerne.

Polens zur Europäischen Union 2004 deutlich mehr Mobilität und ein reger Austausch, auch unter Studierenden im Rahmen von Bildungsprogrammen wie Erasmus, Sokrates, Leonardo da Vinci etc., zu verzeichnen ist. Betrachtet man die ins Deutsche übersetzten Texte, die man auf den Homepages polnischer Unternehmen aus unterschiedlichsten Branchen vorfindet, so scheint es, dass der Leitgedanke der sog. Äquivalenz⁷ beim Übersetzen immer noch als „Ideal-fall“ gilt, obwohl dies einer längst überholten und illusorischen Vorstellung entspricht, nämlich einer 1:1-Übersetzung, die nach der Rückübersetzung erneut den Ausgangstext ergeben würde. Dabei fand Snell-Hornby allein in der deutschsprachigen Literatur 58 unterschiedliche Definitionen des Äquivalenz-Begriffes mit – je nach Fachbereich – beträchtlichen Bedeutungsverschiebungen und stellte darüber hinaus fest, „dass z.B. dt. *Äquivalenz* und engl. *equivalence*, so paradox das klingt, nicht äquivalent sind.“ (vgl. ²1994 [1986]: 13ff).

Die meisten Gebrauchs- und Fachübersetzungen aus dem Polnischen ins Deutsche sind von sprachlichen, aber auch gedanklichen Strukturen der polnischen Sprache derart dominiert, dass sie auf einen deutschsprachigen Leser befremdlich bis unverständlich wirken. Auf diese Art und Weise wird beim Übersetzen z.B. der für die polnische Sprache so charakteristische Nominalstil mit einer Aneinanderreihung von Genetiv-Formen auch im Deutschen beibehalten (v.a. in juristischen Texten, aber auch in Gebrauchstexten wie Informationsbroschüren). Auf dem semantischen Niveau werden die Wortbedeutungsverschiebungen nicht wahr genommen (z.B. *suchy* als *trocken* nur im Sinne des Gegenteils von *nass*, aber nicht für die Bezeichnung des *trockenen Weines* – *wytrawne wino* – anwendbar; vgl. Wortfeldsemantik in dieser Arbeit: 2.4.2.) und so u.a. die in beiden Sprachen existierenden Fremdwörter hauptsächlich lateinischen Ursprungs für die gleichen Bereiche im Deutschen wie im Polnischen verwendet, was immer wieder fehl schlägt (z.B. dt. *Konkurs* als *Zahlungsunfähigkeit* bzw. deren Abwicklung vs. pln. *konkurs* als *Wettbewerb* bzw. *Ausschreibung* und nur veraltet als *Zahlungsunfähigkeit* gebräuchlich). Genau so viele Fehler können auf dem phraseologischen und idiomatischen Niveau

⁷ Linguistisch bzw. philologisch aufgefasste (weitgehend wortwörtliche) Übersetzung, meist zu Übungszwecken im Bereich der Grammatik, die mit den Ansätzen der modernen Translationswissenschaft als einer eigenständigen (Inter)Disziplin nicht konform ist.

festgestellt werden, wenn Phrasen wortwörtlich übersetzt werden und man einer Sache z.B. *großes Gewicht beilegt* (pln. *przykłada dużą wagę*) statt *großen Wert darauf zu legen*. Man stößt häufig auf Textpassagen, die bloße Um- bzw. Transkodierungen sind, bei denen die AutorInnen offensichtlich nicht bedenken, dass es „beim Übersetzen (...) nicht um isolierbare Einheiten [geht], sondern um ein Gewebe von Bezügen, wobei die Bedeutung der einzelnen Wörter durch ihre kontextuelle Relevanz und ihre Funktion im Textganzen bedingt ist.“ (Snell-Hornby ²1994 [1986]: 16). Aus der Perspektive der heutigen translatiowissenschaftlichen Theorien, die den soziokulturellen Rahmen stark berücksichtigen, in dem ein Ausgangs-, aber auch ein Ziel-Text (d.h. eine Übersetzung = ein Translat) produziert wird, würde man sagen, dass bei an Äquivalenz orientierten Übersetzungen davon ausgegangen worden ist, dass nicht nur die Funktion des zu übersetzenden Textes in der Ausgangs- und Zielsprache konstant ist, sondern vor allem die Zielsprache und -kultur sich mit der Ausgangssprache und -kultur decken. Das würde in weiterer Folge bedeuten, dass die Ziel(text)rezipienten (hier: die Deutschsprachigen) in gleichen Bahnen denken, d.h. alles gleich wie die Ausgangs(text)rezipienten (hier: die Polen) benennen: die Straßenbahn *fährt schon* (*już jedzie*), wenn sie *schon kommt*; der Motor *geht* (*chodzi*), wenn er *läuft* etc. Für solche Befremdungen „sorgt“ z.B. auch ein vornehmes Krakauer Restaurant, wenn es eine Suppe vom *Dorfhuhn* (statt: Landhuhn, „glückliches“ Huhn, Biohuhn) sowie Vorspeisenspezialitäten, die auf Blattsalat *gereicht* (statt: serviert) werden, anpreist (vgl. Anh. 16).

Wenn polnische Touristen in Wiener Lokalen „die Rechnung bitten“, wenn sie bezahlen wollen (was die wortwörtliche Übersetzung des Polnischen „poproszę rachunek“ ist), während die deutschsprachigen Gäste in Polen, die ein wenig Polnisch für den Urlaub gelernt haben, „zahlen wollen“ („proszę płacić“), was für einen Polen unverständlich bis unhöflich und eher so klingt, als ob man den Kellner zur Bezahlung auffordern würde, geschieht dies in einem anderen Kontext und kann schlimmstenfalls missverstanden werden. Es ist jedoch die Aufgabe von Translatoren, sprachlich-kulturelle Unterschiede zu (er)kennen und zu bedenken bzw. recherchieren und herausfinden zu können. In den meisten Fällen scheinen die Mängel bei Übersetzungen letztlich auf dem

Niveau einer nicht ausreichenden Sprach- und Kulturkompetenz zu liegen und viele Übersetzende⁸ sind mit Kultur- und Terminologierecherchen (wie z.B. dem Sammeln von Paralleltextrn) bzw. Textanalysen als Werkzeugen ihrer Arbeit nicht vertraut. Hinzu kommt, dass es den meisten Auftraggebern nicht bewusst ist, dass professionell tätige TranslatorInnen ExpertInnen sind, die nicht nur zwei (bzw. mehrere) Sprachen beherrschen, sondern interdisziplinär, und das multipliziert mit interkulturell⁹, handeln müssen. D.h. sie sollen sich in den dazu gehörenden Welten mit ihren spezifischen Konventionen versiert bewegen können, so dass sie imstande sind, die eine Welt der jeweils anderen zu erklären. In der Praxis handeln die beiden Vertragspartner häufig aus Unwissenheit heraus, so dass zahlreiche nicht richtig ausgebildete UbersetzerInnen „simple“ Gebrauchstexte wie Informationsbroschüren oder Speisekarten, für die vielleicht nur ein kleines Budget vorgesehen ist, in Auftrag bekommen / nehmen. Dabei scheint – im Fall des Deutschen – ein abgeschlossenes Germanistikstudium für die meisten Auftraggeber (in Polen) genauso eine Garantie für hervorragende Deutschkenntnisse zu sein, wie für andere der Status eines „Native Speakers“ bzw. eines „zweisprachig“ Aufgewachsenen, deren Sprach- und Kulturkompetenz in den beiden Sprachen in vielen Fällen illusorisch und nur fragmentarisch vorhanden ist, weil:

(...) muttersprachliche Kompetenz nicht gleichbedeutend ist mit der am besten entwickelten Sprachkompetenz und (...) Sprachkompetenz und kreatives Potential beim konkreten Individuum durchaus domänenspezifisch zwischen verschiedenen Sprachen aufgeteilt sein können. (Prunc 2000: 9)

Vielleicht sollte aber dieses offensichtlich immer noch sehr verbreitete Unwissen um die Existenz einer Translationswissenschaft und ihrer theoretischen, praxisorientierten, funktionalen Ansätze – und das selbst im deutschsprachigen Raum, wo zahlreiche wegberreitende Beiträge zum heutigen Wis-

⁸Der Ausdruck „Übersetzende“ wird in dieser Arbeit zu Differenzierungszwecken eingeführt und dient als Bezeichnung für Personen, die über keine ausreichenden Kompetenzen verfügen, um der Tätigkeit eines Übersetzers, Dolmetschers oder Translators professionell nachzugehen.

⁹Die scheinbar „gleichen“ (Fach)Ausdrücke haben oft teilweise verschobene bis unterschiedliche Bedeutungen in der jeweiligen Sprache eines Sprachenpaares und sogar in unterschiedlichen Ländern eines gleichsprachigen Raums und werden für jeweils andere (Fach)Bereiche verwendet. Siehe dazu: Konkurs vs. konkurs, S. 8; Äquivalenz vs. equivalence in Snell-Hornby ²1994 [1986]: 13ff; alloy steel vs. legierte Stähle u.a. in Schmitt ²1994 [1986]: 254ff; Terminologievergleich bei Arntz ²1994 [1986]: 283ff.

sensstand geleistet worden sind, die als Grundlage für TranslatorInnen dienen – nicht verwunderlich sein, denn sie scheint innerhalb der modernen Sprachwissenschaft eine Rand- bzw. Nischen-Wissenschaft zu sein. Oder aber sie wird immer noch bloß als deren Teil und keine eigenständige Disziplin angesehen: Im *Lexikon der Sprachwissenschaft* von Hadumod Bußman (2002) beispielsweise findet man unter „Translationswissenschaft“, „Translatologie“ etc. keinen Eintrag. Ganz zu schweigen von anderen Wissensschafte(r)n, die mit der Translationswissenschaft – wenigstens im Sinne der zwischenmenschlichen Kommunikation – nicht selten Schnittstellen bilden und ähnliche Phänomene untersuchen, jedoch staunen, von der Existenz einer solchen zu hören. Vermeer¹⁰ (2006) meint dazu, dass:

Translation (...) auch heute noch ein in der Öffentlichkeit und dort der sich ihrer (einer Translation) bedienenden Personen und Institutionen weithin unbekanntes Geschäft [ist]. Selbst an einigen akademischen Einrichtungen für Übersetzen und Dolmetschen ist Translation als Wissenschaft (Translationswissenschaft; Translatologie) ein von manchem wenig geliebter Gegenstand. – Um das translatorische Handeln optimieren zu können, bedarf es der Professionalität der Translatoren, der Reorganisation von Institutionen, die Professionalität vermitteln sollen, und eines verbesserten Verständnisses in der Öffentlichkeit für die Belange und Bedingungen der Translation. (2006: 20)

¹⁰ Hans J. Vermeer entwickelte gemeinsam mit Katharina Reiß (†1991 [1984], *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie*) die sich am Zweck und an der Funktion eines Translats orientierende, funktionale Skopostheorie, die ein fundamentales Element der heutigen Translationswissenschaft ist und im Weiteren näher besprochen wird.

2. Translationstheoretische Grundlagen

Damit die Problematik der – oftmals mangelhaften – interkulturellen Verständigung, hier im Speziellen zwischen dem polnischen und dem deutschen Kulturkreis, veranschaulicht werden kann, wird den translations- und texttheoretischen Erwägungen ein Übersetzungsbeispiel vorangestellt. Es handelt sich um die Übersetzung einer Art Einleitung in die Speisekarte¹¹, in der das wohl bekannteste Krakauer Restaurant der gehobenen Klasse „Wierzynek“ vorgestellt wird. Im Anschluss an das Übersetzungsbeispiel werden dessen ausgewählte, fehlerhafte Stellen kommentiert und dabei einige falsche Denk- und zugleich Übersetzungsmuster aufgezeigt, die in der Sprachdidaktik als „Faux amis“ bezeichnet werden. Sie sind ein Beispiel für einen de facto nicht äquivalenten Tausch von scheinbar äquivalenten Worten im Sinne der Transkodierung und führen zu Übersetzungsfehlern, die eindeutig auf die mangelhafte Sprach- und Kulturkenntnisse zurückzuführen sind.

Beispiel 1:

Das Wierzynek Restaurant ist in zwei historischen Gebäuden auf dem Krakauer Marktplatz eingerichtet. Dank ausgezeichneter Renovierung kann die wunderschöne Architektur sechzehnten Jahrhunderts heute bewundert werden. Eine interessante Eigenschaft unseren Restaurants ist, dass die Restaurantkammern sich auf verschiedenen Etagen befinden. Die Gäste werden in zwei Hallen von Hostessen, die Prinzensinkleider tragen, begrüßt und zu den Tischen geführt. Auf dem ersten Stock gibt es fünf Durchgangsräume verschiedener Größe und einen weiteren Raum der nicht mit den anderen zusammen liegt aber seinen eigenen Eingang hat. Auf dem zweiten Stock befinden sich drei weitere Räume: zwei Bankettzwillingsräume und ein Saal, der als ein Restaurantraum, ein Konferenzraum oder eine Tanzfläche dienen kann. In allen unseren Räumen sind wir im Stande bis zu vierhundert Gäste gleichzeitig zu bedienen und das macht Wierzynek zu dem größten Restaurant in Krakau.

¹¹ In der sog. Erlebnisgastronomie, wo der Gast nicht nur informiert, sondern auch unterhalten wird, u.a. um die Wartezeit zu überbrücken, sind Texte, in denen die Geschichte / Philosophie des Lokals vorgestellt wird, durchaus üblich; auch zeitschriften- / magazinähnliche, teilweise mit ganzseitigen Werbeanzeigen versehene (*Café Journal, Heidelberg, Ciu's, Hamburg*) oder sogar buchähnliche Speisekarten (*Charly's Tiger, Braunschweig*) mit Geschichten oder Comics, zum Spielen oder Anmalen (für Kinder), sind immer öfter anzutreffen (vgl. <http://www.speisekarten-seite.de/menu/gallery/default.asp?showMenu=81> Download vom 08.03.2009).

Im Erdgeschoss befindet sich ein romantisches Cafe. In drei gemütlich dekorierten Räumen können die Gäste aromatischer Kaffee, köstliches Eis und die in unserer eigenen Konditorei gebackenen Kuchen genießen. Wierzynek Cafe ist kein gewöhnliches Unternehmen dieser Art - bei uns können Sie auch manche Restoranthauptspeisen bekommen.

Die entscheidende Frage, die sich nach der Lektüre des obigen Textes stellt, in dem das traditionsreiche, altpolnische Krakauer Nobelrestaurant mit Sitz auf dem Hauptplatz und einer Geschichte von 650 Jahren präsentiert wird, ist, ob ein potentieller Gast sich ausreichend informiert und zugleich animiert fühlt, ein lukullisches Mahl zu sich zu nehmen, oder ob der Nachgeschmack der mit Fehlern jeglicher Art gespickten Übersetzung störend ist? Und die Folgefrage ist, ob ein Restaurant von diesem Renommé und dieser (Preis)Klasse nicht unbedingt einen professionellen Übersetzer hätte beauftragen müssen?

Doch wie soll ein Auftraggeber eine/n professionelle/n ÜbersetzerIn von denen unterscheiden können, die nach dem Rezept vorzugehen scheinen: Man nehme ein zweisprachiges Wörterbuch, wenn man die Fremdsprache, in die man übersetzt, nicht ausreichend kann, und sucht auf diese Weise nach den „entsprechenden Wörtern“?¹² Die Übersetzung mancher Bezeichnungen scheint oft „selbstverständlicher“ zu sein als sie tatsächlich ist und etliche ÜbersetzerInnen (u.a. der in der vorliegenden Arbeit analysierten Speisekarten) geraten in diese Falle, weil sie zu wenig bis gar nichts überprüfen und zu wenig kritisch hinterfragen: „sznycel“ wird sofort mit einem „Schnitzel“ assoziiert, obwohl es in Polen meistens (da regional unterschiedlich) ein, zu österreichisch, faschiertes Laibchen oder, zu deutsch, Frikadelle bzw. Bulette ist; „kotlet“ muss auch nicht immer dem „Kotelett“ entsprechen (da oft ohne Knochen) – meistens ist es ein Schnitzel, so „kotlet schabowy“, das in etwa dem Wiener Schnitzel vom Schwein ähnelt, aber in Verbindung mit „mielony“ („faschiert“), wiederum ein faschiertes Laibchen ist. Die Übersetzung der polnischen Landesspezialität „pierogi“ – der auf unterschiedliche Weisen gefüllten Teigtaschen – als „Piroggen“ (laut Duden (1989): „russische Pastete aus Hefe-

¹² Anspielung auf eine spanische Speisekarte in einem Restaurant in Almeria, wo die Übersetzung ins Deutsche eine Aneinanderreihung von Grundformen war, wie man sie im Wörterbuch findet: Huhn jung braten etc.

teig, die mit Fleisch, Fisch o.ä. gefüllt ist“) trifft auch nicht zu (in Polen z.B. kein Hefeteig, keine Fischfüllung üblich) und ist – ohne zusätzliche Erklärung nicht unbedingt jedem Deutschsprachigen geläufig.

Speisekarten – wie viele andere Gebrauchstexte auch – dienen anscheinend bisweilen als eine Einstiegsübung für angehende Übersetzer bzw. Laien mit Übersetzer-Ehrgeiz und aber mangelhaften, zumeist nur im eigenen Land erworbenen Fremdsprachenkenntnissen ohne jegliche translationstheoretische Grundlage. Auf diese Art und Weise kommt es zu vielen übersetzerischen „Entgleisungen“ – die Zielsprache, in die übersetzt wird, samt der Kultur und der Sichtweise des Zielrezipienten sind offensichtlich weitgehend unbekannt. Die scheinbar gängige Überzeugung, dass z.B. Polen und Deutschland bzw. Österreich zum gleichen Kulturkreis gehören, stimmt auch nur teilweise. Anhand des obigen Beispiels ist es ersichtlich, dass das Translat, das „ein Informationsangebot in einer Zielsprache und deren Kultur über ein Informationsangebot aus einer Ausgangssprache und deren Kultur“ (Reiss / Vermeer 1984: 76) sein sollte, in dem Fall als solches nicht fungieren kann. Abgesehen von den Rechtschreib-, grammatikalischen, semantischen, phraseologischen und stilistischen Fehlern¹³, wie die folgenden:

- „ist in zwei historischen Gebäuden auf dem Krakauer Marktplatz eingerichtet“
- „Eine interessante Eigenschaft unseren Restaurants“
- „kein gewöhnliches Unternehmen dieser Art“

weist das Translat eine Reihe von klaren Übersetzungsfehlern, die sich teils aus Transkodierungen ergeben („auf dem ersten Stock“ = „na pierwszym piętze“), teils aus nicht ausreichender Sprachkenntnis und mangelhafter Recherche:

- „Restaurantkammern“ („Säle“)
- „sich auf verschiedenen Etagen befinden“ (im Original: „auf unterschiedlichen Ebenen angelegt“; Etage ist im Deutschen dem Stock[werk] gleichzusetzen)
- „Hallen“ (gemeint: „[geräumige] Empfangssäle“)

¹³ Solche gelten selbst in Nachschlagewerken zum Thema: Speisekarte und deren Funktion, Aufbau, Form, Formulierungen etc. als Verstoß gegen die formalen Grundregeln einer guten Speisekarte. (<http://www.speisekarten-seite.de/menu/form/>)

- „Hostessen“ (haben eine negative Konnotation im Deutschen – man bringt sie mit Prostituierten und nicht mit dem Personal eines Restaurants gehobener Klasse in Verbindung, daher wären hier etwa „Empfangsdamen“ angemessener)
- „Prinzensinkleider“ (im Ausgangstext: „Kleider, die von der Mode des 14. Jahrhunderts inspiriert sind“ [vgl. http://www.wierzynek.com.pl/pr/wierzynek_de.html Download vom 30.06.2008])
- „Tanzfläche“ (im AT: „Tanzraum“).

Darüber hinaus lässt sich nach dem Vergleich des Translats (ZT) mit dem Ausgangstext (AT; vgl. dazu Anh. 8) feststellen, dass der deutsche Zieltext nicht nur vieler Adjektive, Adverbien, Metaphern und bildhafter Phrasen beraubt worden ist, sondern auch, dass der/die Übersetzende ganze Textpassagen ausgelassen hat. Diese machen aber gerade den stilistischen Reichtum des polnischen Ausgangstextes aus, der in einer gepflegten Hochsprache verfasst ist. Der Schwierigkeitsgrad der ausgelassenen Textstellen weist darauf hin, dass sie nicht etwa aus ausgeklügelten, wohl durchdachten Übersetzungs- bzw. werbestrategischen Gründen ausgelassen worden sind, sondern aus schlichter Überforderung, sie in der scheinbar viel zu fremden Fremdsprache wiederzugeben.

2.1. Translation aus kulturgeschichtlicher Perspektive

Translationen stellen einen wesentlichen Beitrag zur transkulturellen Kommunikation dar. Seit Jahrtausenden setzen sich Menschen über sprachliche und kulturelle Grenzen mit Hilfe von Mittlern – Übersetzern und Dolmetschern – hinweg, indem sie zwischen zwei (oder mehreren) sprachlich und somit auch kulturell unterschiedlichen Räumen „Brücken bauen“ (vgl. Dedecius 1986). Bereits in der Antike berichtete beispielsweise Herodot von sprachlich-kulturellen Missverständnissen, die Kriege entfachten, infolge derer ganze Zivilisationen untergingen oder aber sich weiter entwickelten, nachdem sie die fremde Kultur und Sprache teilweise in ihre eigene übernommen hatten. Historische Spuren älterer Zivilisationen sowie die Präsenz und Verflechtung vieler Kulturen finden wir in der heutigen, globalisierten Welt überall. In Südeuropa ist es beispielsweise insbesondere das Erbe der arabischen Eroberung der Iberischen Halbinsel (zwischen 711 und 1248 in Portugal und bis 1492 in Kastilien), das außer Errungenschaften einer zu jener Zeit viel weiter als die europäische entwickelten Zivilisation, und das in jedem Bereich des technischen, (land)wirtschaftlichen, politischen oder kulturellen Lebens, eine sehr starke Beeinflussung der Sprache mit sich gebracht hatte. Infolge dessen entstand eine die beiden Kulturen verbindende „Mischsprache“ – das sog. Mozarabische –, die als Lingua franca im täglichen Umgang diente. Die Folgen der sprachlich-kulturellen Verflechtung in dieser Region sind bis heute spürbar, nicht zuletzt durch die Präsenz vieler arabischer Wörter im Spanischen bzw. Portugiesischen.

In den mitteleuropäischen Ländern sind nicht nur römische Ruinen der Antike erhalten geblieben, sondern auch eines der Elemente des Kulturguts jener Epoche – die lateinische Sprache, deren Einflüsse durch die Verbreitung als die Kultur- und Bildungssprache des Mittelalters fast alle europäischen, darunter auch slawischen Sprachen, aufweisen. Lange Zeit als die Sprache der Gelehrten, aber auch der katholischen Kirche, in der die Messen bis ins 20. Jahrhundert abgehalten worden sind, manifestiert sich die lateinische Sprache im modernen Polnisch immer noch sehr stark als Ursprung tausender, auch alltäglicher Wörter.

Die internationale Heiratspolitik vieler Königshäuser – ebenfalls eine Variante interkultureller Kommunikation – trug auch zur Verbreitung kulturellen Guts bei: Die italienische Herzogin von Bari und Fürstin von Rossano, Bona Sforza, die durch die Heirat mit dem polnischen König Sigismund von Polen im Jahre 1518 zugleich Königin von Polen und Großfürstin von Litauen wurde, brachte nicht nur Tomaten und Karfiol nach Polen, sondern ließ auch in Krakau – der damaligen Hauptstadt – Gebäude im italienischen Renaissance-Stil erbauen.

Sprachliche Hegemonie ist also nicht ein modernes Globalisierungsphänomen, wie es im Fall des Englischen als der weltweiten Lingua franca oder ‚Mac Language‘¹⁴ as one aspect of a globalized ‚Mc World‘“ (vgl. Snell-Hornby 2000: 36) heute allgegenwärtig ist. Die Dominanz einzelner Sprachen gibt es in allen geschichtlichen Epochen, manchmal auch stilisiert als Mode wie bei den Petersburger Adeligen-, Intellektuellen- und Industrielleneliten des 19. Jahrhunderts. In der Epoche der Globalisierung ermöglichen uns die modernste Technik, wie das Internet, manchmal unsere Fremdsprachenkenntnisse und sehr oft eben Translationen, die stets für den Gebrauch der Medien, u.a. für (Online-)Zeitungen, aus und in dutzende oder gar hunderte Sprachen angefertigt werden, um von Ereignissen aus der ganzen Welt zu berichten, den Zugang zum tagtäglichen Informationsfluss und somit zum umfassenden Wissensangebot in immer mehr werdenden Bereichen und Fachgebieten, ohne das wir uns das heutige Leben oft nicht mehr vorstellen könnten.

¹⁴ „(...) standard British English has diversified into numerous regional and local varieties or ‚new Englishes‘. Its role as international lingua franca however is due partly to the world-wide domination of North American technology and culture, and partly to the fact that its basic grammar and core vocabulary can be relatively easily acquired for everyday conversation as needed for superficial communication by speakers of other languages all over the world (...) (Snell-Hornby 2000: 36; vgl. dazu auch: Snell-Hornby 1997: 279-290 sowie 1997a: 27-36).

2.2. Translation als kultureller Transfer

Bedenkt man die unterschiedlichen, teils stark wechselnden geopolitischen und somit kulturellen Entwicklungen vieler europäischer Länder mit ihren gegenseitigen (auch sprachlichen) Einflüssen, nicht nur im Laufe der neuzeitlichen Geschichte, sondern insbesondere in den letzten zwei Jahrzehnten, wird offensichtlich, dass translatorische Kommunikationshandlungen ein hochkomplexes Phänomen sind. Sprachen hängen unzertrennlich mit der jeweiligen Kultur zusammen, sie sind in sie eingebettet: „Sprache trägt (...) zur Schaffung von Kulturgestalten¹⁵ bei, wenn in ihr Textformen entstehen, die wegen ihrer sachlichen, sozialen, ästhetischen Brauchbarkeit als tradierenswerte Muster angesehen und verwendet werden.“ (Schmid 2000:61f). Dem zufolge muss die grundsätzliche Funktion einer Übertragung darin bestehen, bestimmte (d.h. relevante) Informationen in einer Sprache, die nur in und mit ihrer kulturellen Umgebung und Prägung ein verständliches Ganzes bilden, so zu vermitteln, dass deren EmpfängerInnen die Inhalte – trotz ihrer eventuellen Fremdartigkeit, d.h. einer gewissen kulturellen Distanz – in der ihnen vertrauten Sprache und kulturellen Umgebung nachvollziehen können. Damit übernehmen Translatoren die Rolle eines Mittlers zwischen Kulturen, der nicht nur die beiden Sprachen professionell beherrscht und die Realien mit ihren Unterschieden kennt, so dass er / sie für einen (in den meisten Fällen einer der beiden Sprachen nicht mächtigen) Auftraggeber translatorisch tätig sein kann, sondern gleichzeitig auch imstande ist, überindividuell¹⁶ abzuschätzen, welche Inhalte, je nach Funktion eines Textes oder – wie Vermeer allgemeiner definiert – „Ausgangssachverhaltes“ (vgl. 2006), zu transferieren und durch welche sprachlichen und kulturell relevanten Entscheidungen auszudrücken – womöglich hervorzuheben bzw. zu reduzieren – sind. Die Translation ist nämlich eine „Sondersorte kulturellen Transfers“ (Reiss / Vermeer 21991 / [1984]: 13), sie ist „[der] Prozeß einer Interaktion (oder Kommunikation) über Kultur- und evtl. Sprachgrenzen hinweg, die mit Hilfe eines zwischengeschalteten „Mitt-

¹⁵ D.h. zu den „(...) Weisen, in denen ‚das Mediale am Sozialen‘ in den einzelnen Sozietäten Gestalt gewinnt“ (Schmid 2000: 60).

¹⁶ D.h. „(...) von [der] Individualität gelöst und auf gesellschaftliche Gültigkeit erweitert (...)“ (Vermeer 2006: 25)

lers“ (...) vor sich geht (...)“ (Vermeer 2006: 19), wodurch und indem spezifische Elemente einer Kulturgemeinschaft in eine andere übertragen und somit an sie „angepasst“ werden.

Wie stellen sich diese theoretischen Überlegungen aber in der Praxis dar? Zur Illustration dessen sei ein typisches Beispiel aus dem Wirtschaftsalltag dargestellt: Ein Mitarbeiter einer österreichischen Versicherungsgesellschaft wird als stellvertretender Geschäftsführer der erworbenen, polnischen Tochtergesellschaft zu Kontroll- und Umstrukturierungszwecken für drei Jahre nach Polen entsandt. Er lernt mit großer Mühe die Sprache, um den Menschen, mit denen er beruflich auf Englisch oder Deutsch kommuniziert, im Sinne einer höflichen Geste entgegen zu kommen und sich im Alltag verständigen zu können. Mit einer noch größeren Mühe „entdeckt“ er die ihm in etlicher Hinsicht fremde, unverständliche Welt, die ihm kein/e polnische/r Dolmetscher/in vor Ort trotz einer korrekten Übertragung der Worte und Texte in bestimmten Kommunikationssituationen zu vermitteln vermag. Der / Die Dolmetscher/in kann diese Fremdartigkeit womöglich auch gar nicht nachvollziehen, weil er / sie in den meisten Fällen als Mitglied dieser Gesellschaft kulturell „befangen“ ist. Erst nach einiger Zeit beginnt der „Entsandte“ zu begreifen, dass etwa höchst emotionale, extreme und gelegentlich (in seinem Verständnis!) sehr ablehnende bis gar aggressive Reaktionen am Verhandlungstisch noch lange kein Indikator für eine Ablehnung oder Verhandlungsabbruch sind. Oder dass der beliebte Ausruf seines polnischen Kollegen: „Oh, mein Gott!!!“ weder Naturkatastrophen noch Gefahren ankündigt, sondern häufig der Ausdruck eines Hochgefühls ist oder bloß Freude über einen sonnigen Tag bzw. sehr günstige Umstände bedeuten kann.

Translationen derartiger landesspezifischer Verhaltensweisen und Situationen bedürfen im Idealfall einer umfangreichen erläuternden Einleitung oder wenigstens einer Fußnote, was bei Translationen in diesem Fall die Hervorhebung der kulturell relevanten Entscheidungen bedeuten würde. Entsandte Mitarbeiter bedürften für den souveränen Umgang mit solchen Situationen nicht nur einer landes- und kulturkundlichen Einführung, sondern „eines integrierten Fremdverhaltensunterrichts“ (vgl. Göhring, 2002 [1978]) durch eine

Person, die die beiden Länder mit ihren Konventionen und Umgangsformen kennt, um das „polnische Deutsch“ vor Ort nochmals für sich zu übersetzen.

2.2.1. Kulturkompetenz

Der jeweilige Kulturkreis mit seinem Kulturgut spielt also eine vordergründige Rolle beim „translatorischen Handeln“ (vgl. Holz-Mänttari, 1984, sowie 2.3. in der vorliegenden Arbeit), das selbst eine Abart des durchaus kulturspezifischen menschlichen Verhaltens ist. Menschen, die mit Sprachen und ihren Barrieren konfrontiert sind, erleben in anderen Ländern in vergleichbaren Situationen Reaktionen, die ihnen oft fremdartig und unverständlich vorkommen, weil sie vielleicht viel emotionaler und impulsiver oder aber beherrschter und distanzierter sind als die ihnen vertrauten. Sie führen zu Irritationen und werden im Alltagsverständnis häufig als „komisch“ empfunden und bezeichnet. Selbst zwischen den sog. „gleich“sprachigen Räumen gibt es, wie bereits erwähnt, nicht nur phonetische, lexikalische und grammatikalische, sondern auch (oder vor allem) kulturelle Unterschiede, die sich in Denk- und Verhaltensweisen niederschlagen. So werden bestimmte Worte und Situationen oft falsch ausgelegt und bedürfen daher einer „Übersetzung“ selbst für die Sprecher der vermeintlich „gleichen“ Muttersprache. Aus diesem Grund mussten, beispielsweise, „Werbestrategien westdeutscher Werbeagenturen in den neuen Bundesländern Deutschlands (...) eine traurige Bilanz [zeihen und einen] Flop nach dem anderen [einstecken und obwohl (...) ein] Sprachproblem ja ganz offensichtlich nicht vorliegen [konnte], (...) fühlten sich die Konsumenten in den neuen Bundesländern“ (Resch 2000: 186) nicht nur nicht angesprochen, sondern gar betrogen: Die in der Werbung benutzten westdeutschen kulturellen Codes waren für die ostdeutschen Empfänger fremdartig bis unverständlich.

Doch was macht diese kulturellen Codes und die Kultur im Allgemeinen aus? Und was ist dabei bzw. davon relevant für eine **adäquate** Translation, d.h. eine, bei der während des gesamten Translationsprozesses die Relation zwischen Ziel- und Ausgangstext stets vom Zweck (Skopos) des Translats bestimmt wird? (vgl. Reiß/Vermeer ²1991 [1984]: 139)

Ausgehend von der Kulturdefinition des Anthropologen Goodenough (1964) entschloss sich Göhring (2002 [1978]) Kultur zu definieren als:

(...) all das, was man wissen, beherrschen und empfinden können muß, um beurteilen zu können, wo sich Einheimische in ihren verschiedenen Rollen erwartungskonform oder abweichend verhalten, und um sich selbst in der betreffenden Gesellschaft erwartungskonform verhalten zu können, sofern man das will und nicht etwa bereit ist, die jeweils aus erwartungswidrigem Verhalten entstehenden Konsequenzen zu tragen. (...) Zur Kultur gehört auch all das, was man wissen und empfinden können muß, um in der Lage zu sein, die natürliche und die vom Menschen geprägte oder geschaffene Welt wie ein Einheimischer wahrzunehmen. (ed. 10),

Diese Definition und die darin genannten Aspekte des Kulturbegriffs sind zum Ausgangspunkt für weiterführende Überlegungen in der Translationswissenschaft geworden. Basierend auf diesen Ideen fügte etwa Schmitt (1999) hinzu, dass Kultur „all das umfaßt, was man wissen, empfinden und können muß, um sich in einem Umfeld unauffällig wie ein Angehöriger dieses Umfelds aufhalten zu können.“ (1999: 157).

Floros (vgl. 2002) nimmt eine kritische Haltung diesen Definitionen gegenüber ein und argumentiert, dass sie bloß einen allgemeinen Rahmen bilden und sich nicht spezifisch auf die Präsenz von Kultur in Texten beziehen. Er postuliert ein methodisches Vorgehen, das „die Erkennung von Kultur in Texten als Voraussetzung für ihre Übersetzung erst ermöglicht“ (ed. 75). Dabei stützt er sich auf methodische Ansätze von Mudersbach (vgl. 2001), welcher die Kultur einleitend ebenfalls sehr allgemein definiert – als, wie Floros zusammenfasst, ein „System, das in Teilbereiche, *Kultursysteme*, gegliedert ist“ (Floros 2002: 80) –, in der weiteren Ausführung den Begriff „Kultursystem“ jedoch in zwei Ebenen spaltet, wo es einerseits, als eine „Konvention, die auf einen Lebensbereich bezogen ist“ (Mudersbach 2001: 170) bezeichnet wird, parallel dazu aber auch als ein „holistisches System“ (Holon) mit Holemen und Subholemen als Bestandteilen der Kultur einer Gemeinschaft angesehen wird. Nach Floros' Meinung gewährleistet die Mudersbachsche 4-Schritt-Holontext-Methode, mit der eine „transparente Handlungsanweisung für den Übersetzer“ (Floros, 2002: 79) angestrebt wird, die Aktivierung von Kultursystemen, die

der Text impliziert. D.h. „dass konkrete Einheiten eines Kultursystems auf konkrete Einheiten des Textes (= Textstellen) bezogen werden, welche wiederum das Kultursystem implizieren“ (Floros 2002: 82).

Diese äußerst komplexe Methode, die das Aufstellen von Listen der Kultursysteme etc. als Bestandteil der übersetzungsrelevanten Textanalyse erforderlich machen würde, scheint für einen praxisorientierten Translationsvorgang schwer praktikabel zu sein. Aber auch wenn die praktische Umsetzung schwierig ist und der Autor die bis dato – seiner Meinung nach – mangelhaften Bezüge von Kultur und ihrer Repräsentation in Texten betont und die „Identifizierung von Kultur in Texten“ (Floros 2002: 79) bis hin zum scenes-and-frames-Konzept (vgl. Fillmore 1977) als „nicht systematisierbar“ bezeichnet, so bringt man seine Vorstellungen der Aktivierung von Kultursystemen (scene?) durch bestimmte Textstellen (frame?) und deren Übertragbarkeit wiederum auf Kultursysteme (und somit auch Texte) mit dem scenes-and-frames-Konzept – einer der grundlegenden Translationstheorien, auf die sich auch diese Arbeit stützt – unweigerlich in Verbindung.

Für Vermeer hat Kultur mit „Regelmäßigkeit“ zu tun sowie mit „(...) An-Passung individuellen Verhaltens an gesellschaftliches Verhalten, [was] zum Habitus [wird, wobei] Gesellschaft eine ständige Anpassung der Mitglieder an sie [verlangt]“ (2006: 157). Weiters fasst Vermeer Kultur als „(...) die Menge von Verhaltensweisen eines Individuums, einer Gesellschaft oder Teilen einer Gesellschaft in einem jeweils gegebenen Zeit-Raum.“ (ed. 158) zusammen, was auf zwei wichtige Aspekte der Kultur als „(...) Gesamtheit der Errungenschaften einer Gesellschaft (...)“ (ed.) hinweist – den zeitlich(-räumlich)en sowie den räumlichen bzw. örtlichen. Auch bei universellen Definitionen von Kultur spielt – wie wir bisher gesehen haben – der örtliche (geographische) Faktor eine große Rolle: Die Sprache, die ein wichtiger Bestandteil einer Kultur ist, kann, wie bereits festgestellt, je nach geographischer Lage eines Landes, variieren, auch wenn sie vermeintlich die „gleiche“ ist.¹⁷ Der Faktor Zeit ist

¹⁷ Eine besondere Vielfalt stellt aufgrund seiner kolonialistischen Vergangenheit Portugiesisch mit seinen: europäischen (Portugal und die Inseln Madeira und Azoren), afrikanischen (Mossambik, Angola, Guinea-Bissau, Äquatorialguinea, die Kapverdischen sowie die Inseln von

mit den Begriffen wie Kultur oder Zivilisation ebenfalls eng verknüpft – mittelalterliche Sitten und Bräuche ein und desselben Landes bedürften einer erklärenden Übertragung gemäß der gegenwärtigen Gepflogenheiten, Praktiken und Mentalitäten. Aus dieser (auch zeitlich-räumlichen) Perspektive beschreibt Vermeer Kultur als:

(...) das Verhalten einer Gesellschaft, auch eines {Individuums}, also auch hier gesellschaftliches Verhalten (...), das alle Sorten des gesellschaftlichen Lebens abdeckt, [und also] als Oberbegriff für regelhaftes Verhalten verstanden wird (...), [wobei die] (Quasi)Regelhaftigkeit durch Enkulturation, Erziehung in eine Gesellschaft hinein zustande[kommt]. (...) [Sie ist] die Gesamtheit der durch Regeln ([Gesetze, Normen und] Konventionen) oder deren Übertretung bestimmten Verhaltensweisen (...), [wobei] Regeln auf angenommene überindividuelle und überraumzeitliche Gemeinsamkeiten („Konventionen“ usw.) hin[generalisieren]. (2006: 160ff)

Eine eindeutige, alle relevanten Faktoren umfassende und selbst nur für die Translationswissenschaft gültige „Lösung“ scheint es in Bezug auf die Kulturdefinition nicht zu geben: Ausgehend von verschiedenen „[Indikatoren ist] Kultur auf recht unterschiedlichen Abstraktionsebenen angesiedelt“ (Göhring 1999: 112). Daher ist der Begriff auf unzählige Weisen definierbar, insbesondere im Bereich der humanwissenschaftlichen Disziplinen. Für Translatoren ist dabei relevant, „was an gruppenspezifischen Unterschieden des Verhaltens und Bewertens sowohl innerhalb ihrer Ausgangskultur als auch in ihren Zielkulturen für interkulturelle Kommunikationsvorgänge Bedeutung erhalten kann.“ (Göhring 1999: 112). Dies zu beurteilen, kann wiederum bloß ein Versuch sein, denn „das interdisziplinäre Forschungsgebiet *interkulturelle Kommunikation* (...) [umfasst] neben Kulturanthropologie (bzw. Ethnologie), Soziologie, Politologie, Psychologie (insbesondere Sozialpsychologie), Linguistik, Kommunikationswissenschaft und den Literaturwissenschaften (...) auch Geschichte, Religionswissenschaft und Philosophie (...)“ (ed.). Eine holistische Kultur-Definition, die nicht nur alle wesentlichen Elemente erfasst, sondern auch translatorisches Handeln in der Praxis unterstützt, ist eine in etwa vergleichbar

São Tomé und Príncipe), südamerikanischen (Brasilien) und asiatischen (die Insel Macao und der Inselteil Osttimor) Varietäten dar.

schwierige bis unerfüllbare Aufgabe wie die Forderung an den Translator, „alle“ diese soeben beschriebenen Elemente zu erkennen und zu transferieren.

Einen auf detaillierten kulturwissenschaftlichen Analysen basierenden Kulturbegriff, der in seiner weiterentwickelten Form auch für translatorische Prozesse seine Gültigkeit hat, führte Heinrichs mit seiner handlungsorientierten und daraufhin systemischen Kulturtheorie ein, die folgendes besagt:

„Kultur“ können die durch Handlungen vererbaren (Sinn-)Gehalte und Muster von Handlungen genannt werden. Sie ist das spezifisch soziale Erbe, das sozial Tradiertere. (...) nicht die sozialen Handlungszusammenhänge selbst sind kulturell, sondern das in ihnen auf nicht-genetische Weise, durch Lernen, Vererbare. Kultur ist das Vererbbare am Sozialen, nicht dessen Natur überhaupt. (Heinrichs 1998: 6)

Dabei konzentriert sich Heinrichs' Handlungstheorie auf „das handelnde Subjekt als Bezugspunkt im Zentrum“ (Schmid 2000: 55) während seine systemische Kulturtheorie „die Sozietät, die Gemeinschaft [als leitenden] Bezugspunkt“ (ed.) behandelt. Wie Schmid zusammenfassend kommentiert, umfasst das von Heinrichs entwickelte, sehr komplexe Kultursystem nicht nur die Sprache, die er als „das Medium der Tradierbarkeit schlechthin“ bezeichnet und die „[sprachliche] Ebene der gesellschaftlichen Kommunikation die kulturelle Ebene par excellence“ nennt (Heinrichs 1998 : 15), „sondern auch die Inhalte, die gelernt, Teil der Erziehung, Bildung, Ausbildung sein sollen.“, u.a. Elemente der politischen, weltanschaulichen / religiösen und Wirtschaftskultur. (Schmid 2000: 57ff) Was in Heinrichs' Kulturtheorie für die Translation relevant ist, ist der Aspekt des Vergleichs von Ausgangs- und Zielkultur, der ein besseres Verständnis für die Unterschiede und daher die „Umwandlung“ der ausgangskulturellen, -sprachlichen sowie -textuellen Inhalte in die zielkulturellen, -sprachlichen und -textuellen gewährleisten sollte. Eines der Ergebnisse eines solchen Vergleichs ist das Feststellen dessen,

was der einen Sozietät als sinnvoll und tradierenswert erscheint und als solches von nachfolgenden Generationen aufgenommen, was aufgegeben wird, während eine andere Sozietät diese Kulturgestalt nicht ausformt, dafür andere aufweist. (...) Auf der Grundlage eines solchen Vergleichs können dann die Überlegungen einsetzen, wie ein

seiner Funktion entsprechender¹⁸, in die Zielkultur eingepasster Text geschaffen werden kann. Diese „Einpassung“ mag im Zieltext in der erwarteten Textkonvention, in der entsprechenden Terminologie und rechtskonformen Formulierung sichtbar werden, aber auch zu zeitlichen und sachlichen Zusatzerklärungen, zu Verweisen auf andere Textpassagen und Rechtsinstitute führen. (Schmid 2000: 60f)

Ein solcher Vergleich dessen, was identisch, ähnlich, unterschiedlich oder gar nicht vorhanden ist, zielt also darauf ab, den Ausgangstext entsprechend der vorgesehenen Funktion des Zieltextes¹⁹ in diesen, samt seiner zielkulturellen Einbettung, umzuwandeln.

Die im Folgenden dargestellten, funktionsorientierten Translationstheorien, die als Grundlage für die Analyse der Ziel- und Ausgangstexte in dieser Arbeit dienen und deren zentrale Anliegen die Kultur und die verständliche Übertragung der Inhalte einer Kultur in eine andere – d.h. eine Art transkulturelle, interlinguale und intertextuelle Kommunikation – sind, stellen daher einerseits einen allgemeinen Rahmen dar, der viel Freiheit und Flexibilität zulässt, andererseits aber einen stets präsenten Wegweiser und (Selbst-)Kontrollinstrument auf der Suche nach der Erfüllung des (Translations-)Zwecks.

Das – gewissermaßen ambivalente – Wesen dieser Materie, um die seit etwa drei Jahrzehnten Disputen ausgetragen werden, mag ein Zitat von Hönl treffend ausdrücken:

This is exactly what makes the functionalist approach to translation in general (and translation quality assessment in particular) so frustrating for its critics: there are no absolute rules, only strategies; there is no correct translation for any one word, only an acceptable one. (1998: 12)

¹⁸ Siehe: Skopostheorie im Kapitel 2.3. Anm. der Verfasserin.

¹⁹ Siehe: Skopostheorie im Kapitel 2.3.

2.3. Skopostheorie und translatorisches Handeln

In der Übersetzungstheorie wurde die funktionale Ausrichtung des Translats²⁰ zum ersten Mal bei Katharina Reiss (21979 [1971]: 93ff) erwähnt, und zwar als eine Ausnahme von der Regel, die bis zu jenem Zeitpunkt die Ausrichtung des Translats nach dem (in der Translationswissenschaft mittlerweile nicht nur umstrittenen, sondern überholten) Äquivalenzbegriff bedeutete, d.h. nach dem „Treue“-Prinzip dem Original gegenüber bzw. nach der Annahme der „selbstverständlichen“ Funktionsgleichheit des Ausgangstextes (AT) und des Zieltextes (ZT).

Da „jeder Text in einem Gefüge aus ganz bestimmten, untereinander dependenten Elementen (= Faktoren) [steht], durch deren Konstellation er seine Funktion erhält“ (Nord 31995 [1987]: 27) und die Elemente dieses Gefüges, in dem ein AT und ein ZT stehen, sich kultur- und sprachbedingt immer voneinander unterscheiden, kann die Funktionsgleichheit des AT und ZT und damit ihre funktionale Äquivalenz beinahe ausgeschlossen werden, denn:

bei jeder Übersetzung (...) [wird] zumindest ein Element verändert: der Empfänger (...), der kulturbedingt ein anderes Weltwissen, andere Lebensgewohnheiten, andere ‚Texterfahrungen‘ hat, in die er den ZT einordnen wird (...), selbst wenn [er] in Geschlecht, Alter, Bildungsstand, sozialer Herkunft etc. ein genaues Ebenbild des Ausgangstextempfängers wäre. (Nord, 31995 [1987]: 28)

Seit 1978 ist Vermeer um die Formulierung möglichst allgemeiner, universeller, gar abstrakter Translationsregel (vgl. Vermeer 1983 [1978]: 53) bemüht, die einen „möglichst umfassenden theoretischen Rahmen jenseits aller Zeit- und Kulturräume [abstecken würden, d.h.] (...) für alle Fälle der Translation, ungeachtet einzelner Epochen oder Kulturräume, Gültigkeit haben sollten.“ (Pöchhacker, 1994:32f) So formuliert Vermeer zuerst die „Skoposregel“, nach der die Translation von ihrem Skopos (aus dem Griechischen: Zweck bzw. Ziel) bestimmt wird. Dieser ist wiederum sehr stark empfänger- und da-

²⁰ d.h. je nach der Bestimmung eines Translats unterschiedlich, auch wenn es sich um die Translation ein und desselben Ausgangstextes in stets dieselbe Zielsprache handeln sollte, die für jeweils unterschiedliche Zielempfänger und / oder Zwecke einige Male, jeweils unterschiedlich, angefertigt werden sollte.

mit zielkulturbezogen. Diese – oberste – Regel wird um die „Kohärenzregel“²¹ ergänzt, die die Verstehbarkeit des Zieltextes (Translats) beim Empfänger voraussetzt und aber über der sog. „Fidelitätsregel“²² steht, welche – als letzte in der Hierarchie – die „Beziehung zum Ausgangstext“ darstellt. (vgl. Vermeer, 1983 [1978]: 54ff) Dies bedeutet einen eindeutigen Bruch mit der früher geltenden „instruktionslinguistischen Sichtweise der Translation“ (Pöchhacker, 1994: 33), deren Kriterium für die Beurteilung der Übersetzungsqualität der Grad ihrer Übereinstimmung mit dem Ausgangstext war.

Die „Skoposregel“ wird in der Folge von Reiss / Vermeer (1984) zur methodologischen „Skopostheorie“ erweitert, in der der Ausgangstext endgültig „entthront“ (Snell-Hornby 1994 [1986]: 21) wird und die Rolle des Zieltextes (Translats) und der Zielkultur neue Dimensionen gewinnt: Der Zweck (Skopos) eines Translats wird „durch die (intendierte, vorgesehene) Funktion des Translats bestimmt“ (Nord 1995 [1987]: 27) und ist die „Dominante aller Translation [und eine] rezipientenabhängige Variable“ (Reiß / Vermeer 1991 / [1984]: 96ff). Die Translation wird dabei als „nicht eindeutig umkehrbarer abbildender Transfer“ (ed.: 105) bezeichnet und das Translat als „ein Informationsangebot in einer Zielkultur und –sprache über ein Informationsangebot in einer Ausgangskultur und –sprache“ (ed.: 119), das nun mehr danach beurteilt wird, ob es die intendierte Funktion erfüllt oder nicht. Die Funktion des Translats wird im Idealfall vom Auftraggeber in einem Übersetzungsauftrag explizit festgelegt. Anderenfalls muss sie vom Übersetzenden eruiert werden.

Im Gegensatz zur konservativen „Äquivalenzsuche“, bei der „ein Translat einem Ausgangstext untergeordnet [wurde] (...)“, scheint sich die heutige Rolle eines Translats von ihrer alten weitgehend emanzipiert zu haben: „(...) eine funktionale Theorie stellt ein Translat (...) einem Ausgangstext gleichwertig zur Seite, [es] ist ihm gegenüber also selbständig und steht in einigen Fällen sogar über ihm. (...) Wenn sich alles von Moment zu Moment ändert, gibt es keine Kopie.“ (Vermeer 2006: 18)

²¹ Gemeint ist die intratextuelle Kohärenz: „Ein Translat muß in sich kohärent sein.“ (Reiß / Vermeer 1984:119)

²² Hier handelt es sich um die intertextuelle Kohärenz: „Ein Translat muß mit dem Ausgangstext kohärent sein.“ (Reiß / Vermeer 1984:119)

Ebenfalls von einem funktionalen Konzept aus entwickelte Justa Holz-Mänttari (1984) die Theorie des translatorischen Handelns. Im Vergleich mit dem Begriff „Translation“ hat das translatorische Handeln eine viel umfangreichere Bedeutung, weil diese Art des Handelns nicht unbedingt „auf der Verarbeitung eines vorhandenen AT basiert“ (Nord, ³1995 [1987]: 30f), sondern auch „transkulturelle“ Handlungen mit einbezieht, die eine völlig neue Erarbeitung eines vorhandenen, beispielsweise fehlerhaften AT bedeuten können. Der Translator spielt dabei für Mänttari eine zentrale Rolle – er ist ein „Experte für die Produktion von transkulturellen Botschaftsträgern, die in kommunikativen Handlungen von Bedarfsträgern²³ (...) eingesetzt werden können“ (Holz-Mänttari 1984: 27). Er ist ein Partner der übrigen, in die Textproduktion und -gestaltung involvierten Experten wie Graphiker, Werbetexter oder Juristen, mit denen er zusammenarbeitet und, als einziger, der die beiden Kulturen sowie den Translatkopos kennt und dessen Erfüllung nachvollziehen kann, die gesamte Zusammenarbeit aller Experten sogar koordiniert und für die Endgestaltung des Translats verantwortlich ist (vgl. Holz-Mänttari 1993: 303).

Für Nord überschreitet diese Art Handlung offensichtlich die Grenzen des Translationsbegriffes, den sie folgendermaßen sieht:

Translation ist die Produktion eines funktionsgerechten Zieltextes in einer je nach der angestrebten oder geforderten Funktion des Zieltextes (Translatkopos) unterschiedlich spezifizierten Anbindung an einen vorhandenen Ausgangstext. Durch die Translation wird eine kommunikative Handlung möglich, die ohne sie aufgrund vorhandener Sprach- und Kulturbarrieren nicht zustandegekommen wäre. (³1995 [1987]: 31)

Ähnlich wie Holz-Mänttari meint auch Snell-Hornby, dass „ein Übersetzer keine Angst haben [sollte,] schlecht verfaßte Ausgangstexte zur Erfüllung seines gesetzten Ziels (Skopos) neu zu vertexten“ (Snell-Hornby, ²1994 [1986]: 41). Vermeer (1990) „[will] seine Skopostheorie als Folge der interaktiven Weiterentwicklung der Theorie(n) *im Rahmen* der Theorie vom translatorischen Handeln [verstanden sehen]“, wie Pöchhacker kommentiert (1994: 32). Dieser spricht selbst von einer „Allgemeinen Translationstheorie“, die er „im Wesentlichen als eine Art Fusion aus Skopostheorie (...) und Theorie über

²³ Diejenigen, die ein Translat benötigen.

translatorisches Handeln“ (ed.) sieht, was auch die vorliegende Arbeit zu ver-einen versucht.

Die Skopostheorie und die Theorie vom translatorischen Handeln bilden jedenfalls den Grundstein für die aktuelle Ausrichtung der Translationswissenschaft, die in einzelnen Aspekten stets weiterentwickelt wird. Dabei geht es insbesondere um den Aspekt der kulturellen Differenzen und, in der Folge, um die sich aus dem Kulturvergleich ergebenden Notwendigkeit der transkul-turellen, interlingualen und intertextuellen Anpassung (Handlung) des aus-gangskulturellen und –sprachlichen Sachverhaltes an die zielkulturellen und –sprachlichen Gegebenheiten.

2.4. Translationsprozess und Semantik

Der herkömmliche Begriff der Semantik²⁴ wird im translationswissenschaftlichen Kontext mit zusätzlichen Aspekten aufgeladen, von denen sie – genauso wie ein einzelnes Wort – nicht losgelöst existieren kann: Nun geht es nicht mehr bloß um „die Einflussnahme von Kontext und Weltwissen auf die Bestimmung der Äußerungsbedeutung“ (vgl. ¹⁹), sondern darüber hinaus um die Erfüllung des abgesteckten Ziels und damit um eine Verschiebung bzw. gar eine radikale Veränderung – Reduzierung oder aber Erweiterung – der ursprünglichen Inhalte und damit womöglich auch der Sprache in ihrer ursprünglichen, ausgangssprachlichen Gestalt. Und weil sich die Sprache, wie Snell-Hornby darlegt,

(...) nicht im luftleeren Raum vollzieht, sondern sich aus einer bestimmten Situation innerhalb eines kulturellen Rahmens ergibt [ist eine Translation] nicht die Transkodierung von Wörtern oder Sätzen aus einer Sprache in eine andere, sondern eine komplexe Handlung, in der jemand unter neuen funktionalen und kulturellen und sprachlichen Bedingungen in einer neuen Situation über einen Text (Ausgangssachverhalt) berichtet, indem er ihn auch formal möglichst nachahmt. (²1994 [1986]: 13ff)

Reiss / Vermeer definieren Translation als „kulturellen und sprachlichen Transfer“ und ein „komplexes kulturelles Handeln, [in dem] der Translator dem ZT-Rezipienten ein Informationsangebot über das Informationsangebot des AT macht“ (²1991 [1984] : 104ff), und zwar – wie Nord präzisiert – „im Auftrage des Initiators [, denn] je nach dem Translationskopos können Informationen über verschiedene Aspekte des AT-in-Situation angeboten werden.“ (³1995 [1987]: 36) Damit distanziert sich Vermeer „von der Auffassung, das Übersetzen sei lediglich eine sprachliche Angelegenheit. Deshalb ist für ihn der ideale Übersetzer nicht nur plurilingual, sondern vor allem plurikulturell“ (Snell-Hornby ²1994 [1986]: 21), was bedeutet, dass er „die Welten des Auftraggebers, seine eigene und die des Zielrezipienten unterscheiden können und alle drei kennen und in Relation zueinander bringen können“ [muß] (Vermeer, ²1994 [1986]: 41).

²⁴ Aus dem Griechischen: *sēma* = Zeichen; 1. Teilgebiet der Linguistik, das sich mit den Bedeutungen sprachlicher Zeichen u. Zeichenfolgen befasst. 2. (selten) Bedeutung, Inhalt (eines Wortes, Satzes od. Textes) (Duden); e) die Einflussnahme von Kontext und Weltwissen auf die Bestimmung der Äußerungsbedeutung (Lexikon der Sprachwissenschaft), was der translationswissenschaftlichen Perspektive näher kommt.

Diese richtungsweisenden Ansätze der translatorischen Praxis sind anscheinend vielen, die (in Polen)²⁵ als sog. Übersetzer tätig sind, jedoch unbekannt. Und – um an das obige Zitat von Snell-Hornby anzuknüpfen – selbst beim Transkodieren von Wörtern, stößt ein/e jede/r Übersetzende/r auf eine Fülle von Bedeutungen. Aus dieser „semantischen Palette“ muss er/sie, je nach Translatfunktion, ausgehend vom Sinn, Fachbereich und Stil im Ausgangssprachlichen Kontext, richtig auswählen, um den erwünschten Inhalt in der Zielsprache wiederzugeben. Je nach dem Translatkopos muss man sich also ganz bewusst für die Wortbedeutungen entscheiden, von denen man annimmt, dass sie im Zieltext die beabsichtigte Wirkung beim Empfänger erzielen, d.i. die ihm vertrauten Codes aktivieren werden. Im Idealfall müsste es so sein, dass falls:

(...) für das volle Verstehen des Kulturellen im Ausgangstext und für die Integrierung des entsprechenden Kulturellen in den Zieltext weiteres Wissen und Erfahrung vonnöten [sind], wird der Kulturbereich, der für die aktuelle Kulturgestalt²⁶ als bestimmend erkannt ist, die Recherche, die Fragen an einen Kenner der dem Übersetzer unzureichend bekannten Kultur lenken und treffsicher machen. (Schmid 2000: 62)

Im Fall der fehlerhaften Übersetzungen von Speisekarten dürfte es aber ein viel grundsätzlicheres Problem sein: Die Übersetzenden sind offensichtlich nicht in der Lage abzuschätzen, ob die eine oder andere Bedeutung eines Wortes in diesem Kontext das Intendierte besser zum Ausdruck bringt oder aber vollkommen verfehlt. Ganz zu schweigen von der translatorischen – die Arbeitssprachen sowie die dazu gehörenden Kulturen umfassenden – Kompetenz, die ihnen weitgehend fehlt und aber das Werkzeug für eine Analyse liefert sowie ermöglicht, eine Entscheidung argumentativ zu begründen. Solche de facto Laien unterschätzen die Komplexität des Übersetzens sowie die Anforderungen, die sie zu erfüllen hätten, um dieser Aufgabe verantwortungsvoll nachzukommen. Scheinbar bedenken sie auch nicht, dass schwere Übersetzungsmängel folgenreiche Auswirkungen haben können.

²⁵ Die Berufspraxis zeigt, dass dies eher den Normalfall darstellt, und zwar vermutlich weltweit, darunter auch in Westeuropa, wo insbesondere Übersetzer/Dolmetscher „älteren Datums“ ihr Können nach dem Learning-by-doing-Prinzip erworben haben und ihre Qualifikationen lediglich aus eigener Erfahrung beziehen. (vgl. dazu: Pöchlhammer 2005)

²⁶ Siehe: Fußnote ¹¹.

2.4.1. Textproduktion als zielsprachlich orientierter kreativer Neugestaltungsvorgang: Scenes-and-frames-Semantik

Die Wurzeln der heutigen funktionalen und die translatorische Praxis unterstützenden Ansätze entstammen u.a. der Semantik. 1977 entwickelte Charles Fillmore die „scenes-and-frames semantics“-Theorie, die er auf dem aus der Psychologie stammenden Prototyp-Begriff aufbaute:

Prototyp ist so etwas wie eine als charakteristisch, eben ‚typisch‘, angesehene Grundform von etwas, (...) eine ‚Urgestalt‘ eines Gegenstandes. (...) Prototypen sind nicht ein für allemal vorgegeben, weder in einer Gesellschaft noch für ein Individuum. Prototypen sind kulturbedingt, auch erfahrungs- und situationsbedingt. (Vermeer / Witte 1990: 22ff)

Fillmores Theorie ist mit Sinneswahrnehmungen und mit aufgrund dieser entstehenden Vorstellungen eng verbunden. Diese Vorstellungen oder Bilder infolge von „Eindrücken jedweden Sinnesreizes in jedweder Form“ (ed.: 9) werden als „scenes“ bezeichnet und von Fillmore folgendermaßen definiert:

I intend to use the word scene (...) in a maximally general sense, to include not only visual scenes but familiar kinds of interpersonal transactions, standard scenarios, familiar layouts, institutional structures, enactive experiences, body image; and, in general, any kind of coherent segment, large or small, of human beliefs, actions, experiences, or imaginings.“ (1977: 63)

Vannerem / Snell-Hornby erklären Fillmores Auffassung von *scene* als „mit (...) Erfahrungen bzw. ‚erlebten Situationen‘ (...) [zusammenhängend]“, während der *frame* die sprachliche Kodierung [ist]. (...) [Dabei läuft], nach Fillmore, der Kommunikations- und Verstehensprozeß so ab, dass wir zu jeder sprachlichen Form (*frame*) zunächst mittels eigener Erfahrung bzw. einer Situation Zugang finden, die für uns persönlich von Bedeutung ist (*scene*).“ (21994 [1986]: 185). Das heißt vereinfacht: „Jemand hat eine Vorstellung (*scene*) und formuliert sie (*frame*), ein anderer hört sie (*frame*) und bildet sich daraufhin seine Vorstellung (*scene*).“ (Vermeer / Witte 1990: 15)

Dieser Ansatz, gekoppelt mit der zweckorientierten Skopostheorie im Rahmen des translatorischen Handelns zwischen Kulturen, eignet sich im besonderen Maße für die Übersetzung von Speisekarten in der vorliegenden Ar-

beit. Denn gerade Beschreibungen von Speisen rufen oft zunächst Assoziationen, vertraute Bilder bzw. Vorstellungen (also scenes) in uns wach, bevor wir wissen, wie (also mit welchen frames) sie zu bezeichnen sind. Im Translationsprozess spielen diese Bilder oft eine Schlüsselrolle und können in diesen folgendermaßen integriert werden:

(...) wenn die Vorstellungen von ‚Welt‘ (Gegenständen und Sachverhalten) kulturspezifisch sind, dann kann ein Translat (...) nicht einfach die nur sprachliche Umsetzung (‚Transkodierung‘) eines mehr oder minder komplexen Inhalts (z.B. eines Ausgangstextes) sein, sondern muss zwangsläufig ein anderes, nämlich das zielkulturelle Modell von Welt darstellen – und kann damit ausgangskulturelle Inhalte erst im Rahmen dieses zielkulturellen Weltmodells widerspiegeln. (Vermeer / Witte, 1990: 18)

Um in Bildern zu sprechen, heißt es für die Aufgabenstellung der vorliegenden Arbeit: mit deutschen Wörtern, die von Bildern des deutschsprachigen Kulturkreises geprägt sind, über die Bilder zu sprechen, die von der polnischen Kultur geprägt sind.

2.4.2. Wortfeldsemantik

Die Semantik, deren Kern die Erforschung von Bedeutungen sprachlicher Äußerungen ist, stellt natürlich eine zentrale Komponente des Translationsprozesses dar. Dabei befasst sich die Wortfeldsemantik – eine vom Sprachwissenschaftler Ernst Leisi ausgebaute Bezeichnung – mit semantischen „Feldern“ von Wörtern, d.h. mit ihrem inhaltlichen oder begrifflichen Umfang, also all den Bereichen, auf die sich Wörter beziehen. Ob das semantische Feld eines Wortes klein oder groß ist, äußert sich darin, dass das jeweilige Wort nur eine Bedeutung von einem lediglich ganz schmalen oder aber einem breiten Spektrum bzw. gar mehrere Bedeutungen hat, was sowohl in einem einsprachigen, als auch zweisprachigen Wörterbuch überprüft werden kann. Somit hat jedes Wort ein „Wortfeld“, das einen oder mehrere bestimmte Bereiche in der jeweiligen Sprache abdeckt. Erst ein analytischer Vergleich der „Wortfelder“ von „denselben Worten“ in zwei und mehreren Sprachen²⁷ kann zeigen, ob und in-

²⁷ Vgl. Humor im Dt. vs. humor im Pl. in dieser Arbeit in 3.4.

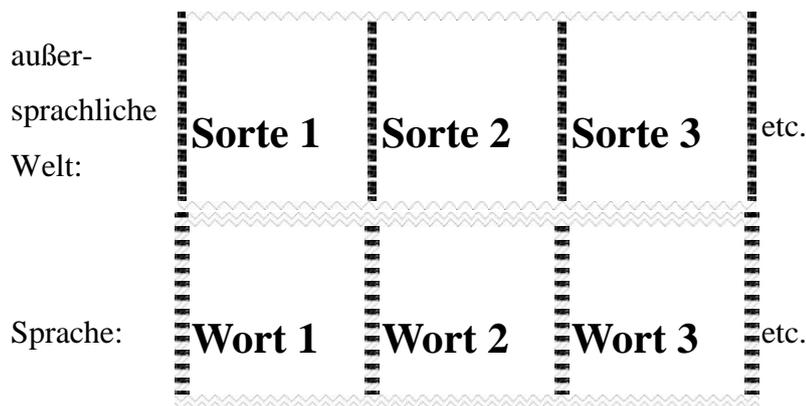
wiefern diese Worte „dieselben“ Bilder, Denkmuster oder Empfindungen bei den Menschen der unterschiedlichen Kulturen hervorrufen, d.h. in welchem Grade sie mit einander kompatibel sind.

Das Wort (aus dem Griechischen: logos, aber auch: Sinn, Weltvernunft) und seine Bedeutung spielen eine der wichtigsten Rollen im menschlichen Leben:

Aus dem Wortgebrauch erschließt sich bei richtiger Interpretation die Weltanschauung einzelner Menschen, aber auch ganzer Sprachgemeinschaften und Epochen. (...) Eine Beschreibung von Wortbedeutungen sei nichts anderes als eine Beschreibung der Welt. Die Wortbedeutung ist normalerweise auch eine Denkform: Wort und Denken sind eng verbunden. Damit verknüpft sich die Lehre von der Wortbedeutung auch mit der Philosophie (Logik, Metaphysik, Kategorienlehre, Erkenntnistheorie etc.) und mit der Psychologie (Erforschung der Hintergründe sprachlicher Vorgänge), weiter mit Anthropologie, Ethnologie, Soziologie, Volkskunde, Kulturkunde. (...) Die Sprache ist das wichtigste Medium der menschlichen Kommunikation, mithin des zwischenmenschlichen Verständnisses aber auch Missverständnisses. (...) die schwersten, weil verborgenen Probleme ergeben sich aus der Verschiedenheit von gemeinter und erfaßter Wortbedeutung. Das Wort wird somit zum Gegenstand einer allgemeinen Zeichen- oder Kommunikationslehre (Semiotik), die über die natürlichen Sprachen hinaus auch künstliche Zeichensysteme einbegreift. Verständnis und Missverständnis können weitreichende, unter anderem politische und soziale Auswirkungen haben. (Leisi, 1973, 10f)

In der Semantik wurden Ansätze geschaffen, die sich weitgehend mit der Scenes-and-frames-Theorie vergleichen lassen, und zwar, indem „man sich Gedanken macht über das Verhältnis zwischen den Wörtern und den durch sie bezeichneten Sachen.“ (ed. 12) Diese semantischen Ansätze vergleichen zwei Vorstellungen, die die Menschen über das Verhältnis zwischen Wort und Sinn haben. Die erste der beiden Vorstellungen wird von Leisi als „naiv“ bzw. „realistisch“ (ed.) bezeichnet und spiegelt eine gewissermaßen natürliche bzw. automatische Vorstellung wider, nach der „die Welt aus endlich vielen Sorten von Gegenständen, Lebewesen, Eigenschaften, Tätigkeiten [etc. besteht]. Es gibt also zum Beispiel die Sorte oder Kategorie der Uhren, (...) die Gattung der Affen (...) [die Tätigkeit] des Werfens“ (ed.), von denen man annimmt, dass sie in dieser Form ganz deutlich zu erkennen und damit zu beschreiben sind

und daher in allen Sprachen und Kulturen (als definierte Erscheinungen) in einer bestimmten Art und Weise vorkommen. „Die Funktion der Sprache besteht lediglich darin, zu den bereits bestehenden Kategorien die Namen, die lautlichen Zeichen zu liefern. Dieser Anschauung entspräche also etwa folgendes Schema:“ (ed.)



Dieses Denkschema lässt sich auf das 1:1-Übersetzen (Transkodieren) beziehen, bei dem die Sorte 1 mit dem Wort 1 in der AS bezeichnet wird, woraufhin das Wort 1 in der AS gegen das Wort 1 in der ZS ausgetauscht wird, das auch die (Ausgangs-)Sorte 1 bezeichnen soll. Die Transkodierung ist bei einem Translationsauftrag kein Normalfall, doch für Laien ist es eine durchaus übliche Vorstellung in Bezug auf die Sprachen, deren Aufbau und Vergleichbarkeit sowie das Wie des Übersetzens.

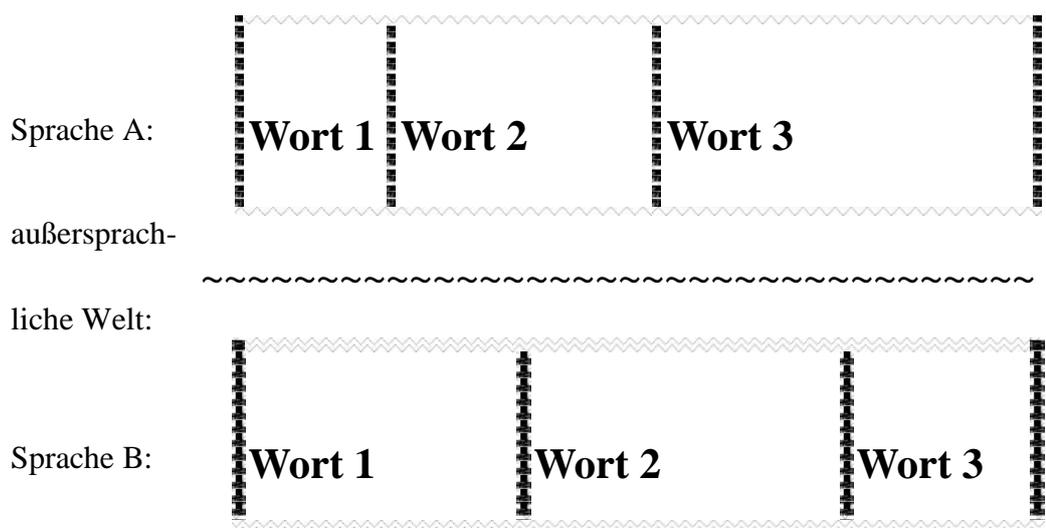
Die Weiterentwicklung der Translationswissenschaft und das wachsende Bewusstsein im Bereich der translatorischen Praxis zeigen sich in der zweiten Anschauung, die besagt, dass „die Kategorien der Dinge, Vorgänge, Eigenschaften etc. nicht schon durch die Natur gegeben [sind, sondern] erst durch die Sprache geschaffen [werden].“ (ed.) Ein Beispiel dafür ist die vielfältige Welt der Farben, die in jeder Kultur und Sprache, aber auch Epoche, oft ganz verschieden definiert, unterschieden, kategorisiert und auseinander gehalten werden, wodurch sie auch unterschiedlich verstanden, aufgefasst oder wahrgenommen werden. (vgl. Leisi 12f) Im Polnischen beispielsweise gibt es einige Farbbezeichnungen, die im Deutschen nicht vorhanden sind: das *Dunkelblau* im Dt. ist ein eigenes Wort im Pl.: *granatowy* (das ein dunkles bis fast schwarzes oder

– wie ein Modewort im Dt. die Farbe bezeichnet – Mitternachtsblau²⁸ beschreibt); dabei würde die wortwörtliche Bezeichnung für das *Dunkelblau*, *ciemnoniebieski*, eine Vorstufe der Farbe *granatowy* bedeuten. Ein eigenes Wort gibt es auch für das *Hellblau*: *blekitny*. Fürs *Rot*, *czzerwony*, gibt es eine Reihe von Bezeichnungen, die in der polnischen Alltagssprache üblich sind, wie z.B. die ganz eigene Bezeichnung der kupferroten (Haar-)Farbe, *rudy*, bzw. der weinroten Töne mit *bordowy* (aus dem Französischen: „bordeaux“).

Ein weiteres Beispiel für die Prägung und Entstehung der Wörter in einer bestimmten Kultur und Sprache findet Leisi auch im Tierreich:

Wir brauchen nicht zum Chinesischen zu gehen, wo Schaf und Ziege unter ein Wort, *yang*, zusammengefaßt und als eine Gattung betrachtet werden. Schon zwischen dem Deutschen und Englischen finden sich auffallende Unterschiede. Der deutschen Kategorie *Affe* stehen im Englischen zwei gegenüber: *ape* für die großen, schwanzlosen, *monkey* für die kleineren, geschwänzten Tiere. (...) Die deutsche Kategorie *Schnecke* zerfällt im Englischen in zwei, *snail* für die Schnecken mit Haus, *slug* für die Nacktschnecken – entsprechend französisch *escargot* und *limace*. Da die Natur in diesen Bereichen dies- und jenseits der Sprachgrenze nicht verschieden ist, kann die Verschiedenheit nur in der Sprache liegen. (ed. 13f)

Bereits anhand dieser Beispiele ist es klar ersichtlich, dass sich die Wortbedeutungen eines Sprachpaares unmöglich decken können und daher dem unteren Schema entsprechen:



²⁸ Farbbezeichnung aus einem BMW-Prospekt von 2005 für eines der 500-er Modelle.

Die obige Zusammenstellung der Wortfelder schildert die Problematik der Kongruenz oder aber der Divergenz von Wortbedeutungen zweier (und mehr) einander gegenübergestellter Sprachen und in diesen verfasster Texte sehr bildlich: Auch wenn sich die Bereiche, für die ein Wort 1 in der Sprache B verwendet wird, teilweise mit den Bereichen der Sprache A decken, d.h. für die Benennung gleicher Dinge oder Phänomene in beiden Sprachen gebraucht werden, gibt es Bereiche in der Sprache A, die dann völlig anders gesehen, verstanden und auch bezeichnet werden. Ein Beispiel für ein derartiges Auseinanderklaffen von Bedeutungen, insbesondere bei idiomatischen Phrasen, wurde sogar als einer der Werbeslogans der Sprachschule Inlingua benutzt, wo die Transkodierung des deutschen Idioms: „Ich verstehe nur Bahnhof!“ ins Englische als: „I understand only railway station!“ Kauderwelsch ist und für eine vollkommene Entfremdung sorgt und nur dann nachvollziehbar ist, wenn man die Phrase wieder wortwörtlich ins Deutsche rückübersetzt. Die Botschaft dahinter mag die Anspielung auf das „österreichische Englisch“ sein, wo die Bedeutung mitschwingt, dass sich die Sprachschule auf das Ausmerzen solcher Blüten sowie ein korrektes „British English“ auf einem höheren Niveau spezialisiert, das MitarbeiterInnen (insbesondere Managern) internationaler Unternehmen vermittelt werden soll.

3. Texttheoretische Grundlagen

Die Versuche zu definieren, was ein Text ist und was nicht – welche Voraussetzungen erst erfüllt werden müssen, um diesen Begriff und in Bezug worauf verwenden zu können – sind unzählig und die Ergebnisse nicht selten widersprüchlich. Dies gilt insbesondere, wenn man die Entwicklung des Textbegriffs im historischen Kontext der Textlinguistik betrachtet – einer Mitte der 60er Jahre entstandenen Teildisziplin der Sprachwissenschaft, die sich seitdem aber zu einem interdisziplinären Wissenschaftszweig entwickelt hat.

Text – aus dem Lateinischen „textus“: Gewebe, Geflecht –, was Vater als eine „Verkettung sprachlicher Einheiten zu einem Werk“ (32001: 14) interpretiert, kann auch als eine „begrenzte Folge von sprachlichen Zeichen“ (Frank & Meidl 2002: 176) definiert werden. In älteren Ansätzen wurden Texte als eine „(schriftlich) fixierte sprachliche Einheit, die in der Regel mehr als einen Satz umfasst.“ (Vater 32001: 13) verstanden. Ebenfalls „im Alltagsverständnis gehört zum Text die Schriftlichkeit.“ (ed.). In der modernen textwissenschaftlichen Literatur steht, ähnlich wie in der Translationswissenschaft, die Kommunikation im Vordergrund, und zwar unabhängig davon, ob ein Text mündlich oder schriftlich übertragen wird, ein Monolog oder ein Dialog ist, aus einer Interjektion wie „au!“ besteht oder ein mehrbändiger Roman ist, ausschließlich sprachlich oder mit anderen außerlingualen Elementen, wie sprachlose Comics, Verkehrsschilder etc. verbunden ist (vgl. Vater 32001: 14f).

Bei linguistischen bzw. translationsorientierten Textanalysen werden Texte auf ihre Oberflächen- und Tiefenstruktur hin untersucht. Erstere machen z.B. die Grammatik, Lexik, Interpunktion, Phonetik oder der Stil aus, die eine Information strukturell zusammenhängend übermitteln bzw. eine zusammenhängende Verknüpfung von Elementen zur Vermittlung von Textinhalten – dem eigentlichen Sinn – herstellen sollen. Dies wird als Kohäsion bezeichnet. Bei der Tiefenstruktur eines Textes steht die Bedeutung der gesamten Information – die Semantik – im Vordergrund und es handelt sich hier um die Kohärenz – den inhaltlichen Sinnzusammenhang eines Textes. Diese Elemente, zusammen mit der Textumgebung, der Textfunktion etc., entscheiden über die

so genannte Textfähigkeit bzw. Textlichkeit oder Texthaftigkeit eines Textes, d.i. die Textualität – „die Gesamtheit aller Eigenschaften, die einen Text zum Text machen.“ (Vater 2001: 28) Berücksichtigt man einen Text in einem Kontext, so spricht man von dessen Kontextualität. Dabei ist eine besondere kontextuelle Form „die Präsenz eines Textes in einem anderen, wie in Form von Zitat, Plagiat oder Anspielung“ (Frank & Meidl 2002: 177), also die Intertextualität. Der Begriff wurde in der poststrukturalistischen Literaturtheorie von Julia Kristeva geprägt und ist eine „Bezeichnung für das Beziehungsgeflecht zwischen Texten, in dem sich der einzelne Text als autonomes Sinngebilde auflöst und als ‚Intertext‘ zur Schnittstelle intertextueller Bezüge wird (...), [und zwar insbesondere]²⁹ innerhalb einer Textsorte (...) [und] für die direkte oder indirekte Bezugnahme auf konkrete ‚Prätexte‘ (...).“ (Bußemann 2002: 317). Nach Kristeva sind alle Texte intertextuell, d.h. sie beziehen sich seit jeher auf andere Texte, „bauen sich als Mosaik von Zitaten auf, jeder Text ist Absorption und Transformation eines anderen Textes“ (Allkemper & Eke 2004: 307) und „in dem Raum eines Textes überlagern sich mehrere Aussagen, die aus anderen Texten stammen und interferieren“ (Kristeva 1972: 245). Ende der 60er Jahre entwickelte Kristeva die Translinguistik-Theorie, die sich mit der Auflösung von Textgrenzen befasste und besagte, dass prinzipiell jedes Zeichensystem als Text begriffen werden kann und dass es – im Sinne der Intertextualität – nicht nur die Interaktion zwischen (z.B. literarischen) Texten gibt, sondern auch zwischen Text und Gesellschaft oder Text und Geschichte.

²⁹ Hinzufügung der Verfasserin.

3.1. Text im translatorischen Prozess

Im Zusammenhang mit einer übersetzungsrelevanten Textanalyse werden Texte nicht nur als verbale – schriftliche wie mündliche – „Gebilde“, sondern auch als Strukturen verstanden, die Elemente gesamter kommunikativer Situationen – d.i. die Sprache, aber auch die Mimik, Gesten, Bilder, Symbole etc. – in sich vereinen, oder aber (nur) ein Teil dieser kommunikativen Situationen sind: eine aussagekräftige Geste, ein bestimmter Gesichtsausdruck, der z.B. die Zustimmung oder Ablehnung bedeutet, ein Ausruf und Ähnliches.

Folgt man Schmidt (1976: 22), ist jeder Text ein Teil eines „kommunikativen Handlungsspiels“. Nach Beaugrande / Dressler (1981) ist Text ein „kommunikatives Ereignis“. Kallmeyer dagegen (et al. 1980: 45) definiert den Text umfassender, als „die Gesamtheit der in einer kommunikativen Interaktion auftretenden kommunikativen Signale“, was bedeutet, dass sowohl verbale als auch nonverbale Elemente, wie z.B. das Layout, die Schriftart, Illustrationen, Logos u.ä., Textbestandteile sind bzw. auch selbständige Aussagen und damit Texte sein können. Im translatorischen Kontext ist es besonders wichtig, dass „ein Text seine Funktion erst in der und durch die Situation erhält, in der er als Kommunikationsinstrument verwendet wird, und dies gilt sowohl für den Ausgangstext (AT) als auch für den Zieltext (ZT).“ (vgl. Nord 1995: 36). Dazu fügt Göpferich Folgendes hinzu:

Unter funktionalistischen Gesichtspunkten ist es auch nicht sinnvoll, den Textbegriff auf rein sprachliche Komplexe einzuschränken. Oftmals liefern Bilder nämlich Komplementärinformationen zum rein verbal Vermittelten, so dass ihre Ausgrenzung aus dem Textbegriff zu mangelnder Kohärenz des rein verbalen Restes führen und damit dessen Textstatus gefährden würde. Selbst reine Bildsequenzen können u.U. Textstatus haben. (1998: 61)

Sie verdeutlicht dies an einem Beispiel von Jakobson (1966: 233), in dem „eine Bedienungsanleitung, die für eine Kultur A rein verbal abgefaßt ist, für eine andere Kultur B mit hohem Analphabetenanteil u.U. in eine reine Bildanleitung überführt werden muß (...)“ (Göpferich 1998: 62).

Mittlerweile gibt es etliche Beispiele, bei denen Bilder feste Bestandteile von Texten sind oder selbst zu Texten werden: Denken wir etwa an den heutigen Berufs- und Unterrichtsalltag und den inzwischen gängigen Einsatz von Power-Point-Präsentationen oder an die in Bilder gefassten Anleitungen für das Zusammenbauen der europaweit vertriebenen IKEA-Möbel, die ihre kommunikative (hier rein informative) Funktion durchaus erfüllen und ein einheitliches, kohärentes Ganzes bilden.

Bei der Translation ist die kommunikative Umgebung, sowohl des Ausgangs- als auch des (angestrebten) ZIELtextes, von vorn herein zu berücksichtigen und – je nach Zieltextvorgaben (dem Übersetzungsauftrag und dem sich daraus ergebenden Skopos) – voneinander zu unterscheiden. Dabei weist die kommunikative Umgebung des Ausgangs- und ZIELtextes gewisse Gemeinsamkeiten und (meistens zugleich) Unterschiede auf, die im translatorischen Prozess beachtet werden müssen. Dies ist notwendig, um den AT richtig zu verstehen, entsprechend des Übersetzungsauftrags zu interpretieren sowie umzusetzen und als ZT-in-Situation und -Kultur widerzugeben.

3.2. Texttypen, Textsorten und Textsortenkonventionen

Da Texte unterschiedlichsten Kommunikationszwecken dienen, haben sie verschiedene Funktionen. In der translatorischen Praxis ist die Einteilung der Texte je nach ihrer vordergründigen, d.i. primären Funktion entscheidend. Die Einteilungskriterien richten sich dabei nach Intentionen und Erwartungen: Soll ein Text eine spezifische Reaktion und sogar ein bestimmtes Handeln auslösen, wie z.B. im Fall von Werbe- und Propagandatexten, oder eher der Unterhaltung bzw. dem Reflektieren dienen, wie etwa bei Romanen und Gedichten, oder aber lediglich informativen Charakter haben, was von amtlichen Schreiben, Gesetzestexten oder Gebrauchsanweisungen von vorn herein erwartet wird? Oftmals entsteht eine bestimmte Erwartungshaltung des Empfängers bereits aufgrund der graphischen Gestaltung oder des Layouts, die ein Präsignal bilden können, vor allem aber aufgrund der typischen sprachlichen Ausdrücke (Lexik), des thematikabhängigen Stils, des gesamten Textaufbaus und des spezifischen Satzbaus (Syntax).

Texte werden nach Bühlers sog. Organon-Modell (vgl. Bühler 1982 / 1934) in drei Texttypen – „drei Grundfunktionen sprachlicher Zeichen“ (Göpferich, 1998: 63) – eingeteilt: den appellativen, expressiven und informativen, wobei jeder Texttyp andere Merkmale aufweist. Je nach Thematik und Inhalten, die für den bestimmten Texttyp spezifisch sind, werden unterschiedliche Stile und Sprachmittel, aber auch außersprachliche Mittel, wie präsupponiertes Wissen oder intertextuelle Verweise angewendet. Diese sind weitgehend sprach- und kulturspezifisch, was ebenfalls bei der Übersetzung berücksichtigt und dementsprechend umgesetzt werden muss.

Zu appellativen Texttypen gehören u.a. politische Propagandatexte, Verbotsschilder, Ratgeber, Einladungsschreiben bzw. intertextuelle Anspielungen in Form von Zitaten, Slogans etc. Den expressiven Texttyp vertreten vor allem Romane, Gedichte, Zeitungskommentare und jegliche emotionale Ausdrucksformen, wie Flüche, Ausrufe, Jubelrufe etc. Informative Texttypen sind hauptsächlich Gesetzestexte, Gerichtsurteile, Verträge, Gebrauchsanweisungen, Produktbeschreibungen, Protokolle u.a.

Darüber hinaus existiert eine ganze Reihe von Mischformen, die die Elemente zweier oder sogar dreier Texttypen aufweisen. Dazu gehören z.B. Werbetexte, die appellativ und informativ, aber auch expressiv sein können und somit einer der vielfältigsten Textsorten angehören. Wendet man diese Kategorisierung auf die Textsorte der Speisekarten an und bedenkt ihre vielfältigen Rollen, u.a. auch die, dass sie eine Art Werbung für das Lokal sind, kommt man zum Schluss, dass sie eine Mischform darstellen: Eine Speisekarte soll zwar vor allem informieren, kann sich aber ebenfalls expressiver Sprachstilmittel bedienen und auch eine sanfte Form appellativer – z.B. intertextueller, persuasiver, empfehlender oder gar petitver – Merkmale einfließen lassen. So ist es nicht unüblich, Gäste eines Lokals auf der ersten bzw. einer zusätzlich dafür eingerichteten Seite direkt anzusprechen, z.B. mit: „Versuchen Sie unsere Wildspezialitäten des Monats!“ oder: „Lassen Sie sich von den besten Weinen aus unserer Gegend verwöhnen!“.

Aber was ist nun genau eine Textsorte? Allgemein lässt sie sich als eine bestimmte „Textklasse“ (vgl. Reiss / Vermeer 1984: 176) definieren, die zumeist sehr starren, jeder Sprache und Kultur eigenen Normen bzw. Regeln (Konventionen) unterliegt, welche ihren Stil und oft auch die graphische Gestaltung bestimmen. Jede einzelne Textsorte, die einem bestimmten oder aber einigen Texttypen gleichzeitig zugeordnet werden kann, weist die für diese Textsorte typischen Merkmale auf, je nach dem, für welchen Gebrauch sie produziert wird, d.h. in welcher Situation sie zur Anwendung kommt und welche Funktion sie somit (zu erfüllen) hat, wovon ihre sprachliche, inhaltliche und graphische Form von vorn herein abhängig ist.

Die eine Textsorte bestimmenden und somit die ihr eigenen Konventionen sind sehr stark kultur-, sprach- und auch landesspezifisch geprägt. Selbst zwischen den beispielsweise deutschsprachigen Ländern, die alle einem weitgehend ähnlichen Kulturkreis angehören, lassen sich Unterschiede zwischen textsortenspezifischen Konventionen nicht nur in Bezug auf die gebrauchte Sprache (Lexik, Grammatik, Stil), sondern auch auf unterschiedliche Inhalte feststellen. Diese Unterschiede in den jeweiligen Konventionen muss man beim Übersetzen eruieren und berücksichtigen, z.B. Anrede- und Grußformeln

oder andere Bezeichnungen für „dieselben“ Ämter³⁰, die je nach Land unterschiedliche Zuständigkeiten haben und daher jeweils unterschiedliche Formulare mit anderen Inhalten zusammenstellen sowie Dokumente mit anderen Informationen und Schwerpunkten ausstellen³¹. Die textsortenspezifischen Konventionen unterliegen im Laufe der Zeit politischen, wirtschaftlichen, sozialen, kulturellen und infolgedessen auch sprachlichen Veränderungen. Dem nach weisen einzelne Textsorten eine Reihe von sprachlich-strukturellen Standardmerkmalen auf, welche die Textsortenkonventionen ausmachen (und teilweise mit Bausteinen bzw. Modulen zu vergleichen sind, die aber von Sprache zur Sprache teilweise anders und u.U. unterschiedlich angeordnet sind). Die Bezeichnung Textsorte bezieht sich vor allem auf Gebrauchstexte wie Beipackzettel, Gebrauchsanweisungen, Werbetexte, Wetter- und Berichte im Allgemeinen, Kochrezepte und viele amtliche, insbesondere gerichtliche Schriftstücke wie Urteile, Gesetze oder Verträge. Über die Wirkung eines Textes durch die ihm eigenen Konventionen schreibt Nord (1995: 157) Folgendes:

Texte, in denen die stilistisch-rhetorischen Faktoren weitgehend konventionalisiert sind (...) wirken vor allem durch die darin vermittelte Information, während die sprachlichen Konventionen die Funktion eines Präsignals für die Textfunktion haben. Eine eigene Wirkung haben die stilistischen Faktoren in solchen Texten nur dann, wenn sie nicht konventionsgemäß sind und dadurch auf eine andere oder eine zusätzliche Textfunktion verweisen.

Beck (1973: 73) definiert Textsorten als:

(...) situationstypische Verwendungsweisen mündlicher und schriftlicher Sprachäußerung, welche zu mehr oder minder festen und gesellschaftlich sanktionierten Sprech-/Schreibhandlungsmustern geworden sind.

³⁰ Z.B. *Einwohnermeldeamt* in Deutschland vs. *Meldeamt* in Österreich vs. *Einwohneramt* / *Einwohnerkontrolle* / *Personenmeldeamt* in der Schweiz; *Bundesministerien* in Deutschland und Österreich vs. *Departements* in der Schweiz, wobei sie auch unterschiedliche Zuständigkeiten und Bezeichnungen haben: so entspräche das *Bundesministerium für Bildung und Forschung* in Deutschland zwei Ministerien in Österreich – dem *Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur* und dem *für Wissenschaft und Forschung*, wobei deren Entsprechung in der Schweiz ganz zu fehlen scheint (Stand: 2009).

³¹ Z.B. *Fahrzeugschein* in Deutschland vs. *Zulassungsschein* bzw. seit 1999 *Zulassungsbescheinigung* in Österreich.

In Anlehnung an Pörksen (1974: 219) und Lux (1981: 273), nach dem „ein Teil der Identität eines Textes in seiner Textsortenzugehörigkeit besteht“, betrachten Reiss & Vermeer (1984: 177) Textsorten weiterführend als:

(...) überindividuelle Sprech- oder Schreibakttypen, die an wiederkehrende Kommunikationshandlungen gebunden sind und bei denen sich aufgrund ihres wiederholten Auftretens charakteristische Sprachverwendungs- und Textgestaltungsmuster herausgebildet haben.

Sind diese Muster dem Textrezipienten bekannt, so ruft jeder Text einer bestimmten Textsorte bestimmte Erwartungen bei ihm hervor; „eine Mißachtung dieser Erwartungen kann unter Umständen Sanktionen nach sich ziehen.“ (vgl. Sitta 1973: 64). Ein Text kann also infolge der Mißachtung seiner Konventionen als defekt eingestuft werden, außer wenn der Konventionsbruch beabsichtigt war, um einen bestimmten (anderen!) Zweck zu erfüllen. Dies verdeutlicht, dass die textsortentypischen Merkmale nicht nur bei der Textproduktion zu beachten sind, sondern auch die Textrezeption steuern, indem sie bestimmte Erwartungen und Reaktionen beim Leser auslösen (vgl. Reiss & Vermeer 1984: 189f). Nord führt dazu weiter aus:

Wenn ein AT formalisierte Textsortenkonventionen aufweist, können damit individualstilistische Gestaltungsmöglichkeiten mit der für sie charakteristischen Wirkung auf den Empfänger weitgehend ausgeschlossen werden. Ebenso können bei der AT-Analyse die sprachlich-stilistischen Merkmale des AT in den Hintergrund treten, wenn für den Zieltext eine Textsorte mit stark konventionalisierten Formen vorgesehen ist, da die zielsprachliche Vertextung in einem solchen Fall ohnehin an ZS-Konventionen ausgerichtet werden muss. (Nord ³1995: 21)

Solchen Erwartungen und „Zwängen“ unterliegt ebenfalls die Textsorte der Speisekarte mit ihren spezifischen Konventionen. Ihre sprachlich-stilistischen, aber auch graphischen und nicht zuletzt künstlerischen Gestaltungsmöglichkeiten sind jedoch aufgrund der Merkmale einiger Texttypen, die diese Textsorte in sich vereint, sehr vielfältig und frei³².

³² Selbst die Form einer Speisekarte kann zur Philosophie eines Lokals gehören: vgl. dazu 3.4. in dieser Arbeit.

3.3. Textintention und -wirkung

In den meisten Fällen entstehen Texte mit bestimmten Absichten: für einen Zweck, ein Publikum, mit gewissen Erwartungen. Im Hinblick auf die Speisekarte will der Textproduzent (bzw. Sender – vgl. dazu Nord ³1995) mit verschiedenen – verbalen und nonverbalen – Mitteln Wirkung beim AT-Rezipienten erzielen, ihn ausführlich informieren und vor allem ansprechen. Mit Wirkung soll nach Nord Folgendes verstanden werden:

[der] Eindruck, den der Text auf den Empfänger macht (...), unabhängig davon, ob er bewusst oder unterbewusst entsteht. Der Empfänger rezipiert Aussage und Gestaltung des Textes vor dem Hintergrund seiner Erwartungen, die sich aus der Analyse der Faktoren der Kommunikationssituationen und aus seinem Hintergrundwissen herleiten. (³1995: 149)

Das Zusammenstellen oder eher „Kreieren“ von Speisekarten erfordert u.a. gewisse Werbetexter-Fähigkeiten, und zwar sowohl beim AT-Produzenten / Sender als auch beim Translator, der nicht lediglich als ZT-Produzent, sondern auch als Fachmann in Sachen Kulturdifferenzierung fungieren muss. Denn die Textwelt ist, wie bereits mehrmals betont, mit der Kultur des jeweiligen Landes samt der Sitten, Bräuchen und seiner Geschichte eng verbunden, was z.B. in renommierten polnischen Restaurants mit traditioneller altpolnischer Küche besonders stark zum Tragen kommt. Diese Elemente bilden den Hintergrund für die Namensgebung vieler Speisen und sind für jeden Durchschnittspolen nachvollziehbar. Die Welt des Ausgangstext-Rezipienten unterscheidet sich hier durch eine andere kulturelle Einbettung (ein differenziertes Wissen, andere Gewohnheiten und Konventionen, andere stilistische Mittel etc.) grundsätzlich von der des Zieltext-Rezipienten.

In vielen polnischen Restaurants der gehobenen, aber auch der Mittelklasse, werden als Stilmittel archaische Bezeichnungen für Gerichte verwendet. Auf diese Art und Weise will man möglicherweise an die alte, traditions- und kultureiche Geschichte Polens und die Zeit erinnern, als das Land – zwischen der Ostsee und dem Schwarzen Meer gelegen – eine bedeutende und reiche Großmacht war. Stolz werden den Gerichten Namen von Königen und berühm-

ten adeligen Familien beigefügt, um den Speisen den gleichen „Rang“ zu verleihen und die gleiche Großartigkeit anzudeuten. Da den Polen nachgesagt wird, sie seien sehr patriotisch, wirken solche stilistische Mittel auf viele AT-Empfänger durchaus positiv bis originell, während sie von ZT-Empfängern (eines modernen, vereinten Europas), noch dazu in einer fehlerhaften Übersetzung, nicht nur für konservativ, überholt und künstlich, sondern teils völlig unverständlich oder bestenfalls „komisch“ gehalten werden können. Die Übertragung von geschichtlichen, oft sehr blumigen Anspielungen in eine Fremdsprache kann aber auch durchaus exotisch klingen und einen ausländischen Gast mit den „königlichen“ und „adeligen“ Beifügungen in eine alte, märchenähnliche Welt der Prinzessinnen und Ritter entführen; gerade wegen der (unterschiedlich großen bis zur absoluten) kulturellen Distanz. In diesem Fall ist es jedoch notwendig, die Strategie einer solchen Übertragung zu durchdenken und Recherchen bezüglich der textuell-kulturellen Umgebung, deren Unterschiede und Anpassung anzustellen, denn es kommt auf das „Wie“ an.

Die Wirkung einer Speisekarte auf den Gast (Empfänger) ist in das gesamte Erscheinungsbild eines jeden Restaurants eingebettet. Die ersten Eindrücke, die beim Betreten eines Lokals durch die Sinneswahrnehmung entstehen, erwecken bestimmte Vorstellungen oder Bilder und in der Folge Verdor oder aber Misstrauen. Schließlich sind es diese zumeist unbewussten Faktoren, die maßgeblich darüber bestimmen, ob der potentielle Gast die Speisekarte überhaupt in die Hand nimmt oder nicht. Heutzutage findet man Speisekarten – auch in polnischen Mittelklasserestaurants – oft bereits vor dem Lokal ausgestellt. Bei ausländischen Gästen kann daher eine gut übersetzte, übersichtlich konzipierte und ansprechende Speisekarte die Voraussetzung für das Betreten des jeweiligen Lokals sein und somit die beste Werbung. Das Ambiente, das sich von außen nicht immer erahnen lässt, sollte mit der Ausdrucksweise und der graphischen Gestaltung der Speisekarte gekoppelt sein, denn es ist ebenfalls ein wichtiger Bestandteil dieser kommunikativen Situation und damit des Textes mit seiner Wirkung.

3.4. Zwischen (Anti)Werbung und (Des)Information

Speisekarten gehören einer Mischform dreier Texttypen an: sie weisen sowohl informative als auch expressive und oft appellative Merkmale auf. Eine Speisekarte soll die Gäste vor allem in einer übersichtlichen, klar strukturierten, lesbaren, verständlichen und gut formulierten Art über das Angebot informieren und dieses mittels eigener Werbestrategien so interessant und appetitlich wie möglich präsentieren: In appellativer und expressiver Form – mit Aufforderungen, intertextuellen Anspielungen, Zitaten, aber auch gelegentlich mittels emotionaler Ausdrücke, Ausrufe, Metapher oder gar Gedichte. Sie kann ebenfalls:

die Philosophie des Objektes und des Betreibers [vermitteln], (...) bei der Auswahl helfen, (...) Qualität dokumentieren, Gäste unterhalten (...). Ein Kenner wird z. B. aus dem Text eines Menüs allein bereits gewisse Rückschlüsse auf die Qualität der Küche ziehen können, die ihn erwartet. Denn ein tadelloses Menü zu komponieren, gehört auch heute noch zu den bewundernswerten Fähigkeiten eines guten Kochs. (vgl. Speisekartenseite: <http://www.speisekarten-seite.de/menu/> Download vom 08.03.2009)

Eine Speisekarte enthält operative, appellbetonte Elemente der Werbung und ist somit ein Teil der Gesamtwerbung und des Image eines Lokals. Werbetexte bilden nämlich „(...) keinesfalls einen homogenen Texttyp, obwohl sie in erster Linie eine Appellfunktion ausüben, denn die Werbeindustrie bedient sich sämtlicher textueller und sprachlicher Mittel wie Rhetorik, Intertextualität, Prosodie, Wortspiel, Metapher usw., um die Werbebotschaft zu vermitteln.“ (Smith 1998: 238). Speisekarten sind ein Bestandteil der Werbung, der Philosophie eines Lokals und damit seines Gesamtkonzeptes. Gerade deshalb spielt die Form einer Speisekarte – sowohl die äußere, als auch die innere – eine wichtige Rolle. In ihrer Gestaltung kann sie sehr vielfältig, sogar verspielt sein:

Die äußere Form der Speisekarte muss nicht immer das klassische Druckwerk sein – also Büchern, Zeitschriften oder Zeitungen ähnlich, die in Form von einzelnen, gefalteten oder verbundenen Blättern dem Gast gereicht werden oder ausliegen. Speisen und Getränke können auch auf andere Arten präsentiert werden: im persönlichen Verkaufsgespräch (wie in *guten* Restaurants üblich), in denen dem Gast mündlich Speisen und Getränke empfohlen werden; durch Anzeigen, z.B. in Form von Aufschriften auf

Schiefertafeln, Anschreibtafeln, Leuchtkästen, Plakaten, Spiegeln, Straßentafeln; durch Handzettel, meist im DIN A4-Format, oft von Lieferdiensten benutzt; durch Tischaufsteller, Tischsets, Tablettsets; auf Web- oder WAP-Seiten; auf Monitoren (Fernseh- oder Computerbildschirmen), z.B. in Bierbörsen; durch Video- oder Diaprojektion; durch Motive, die z.B. auf die Hände der Besucher gestempelt werden; durch Dekorationsgegenstände wie Plakate, Großflaschen, T-Shirts; auf Werbemitteln wie Aschenbechern, Bierdeckeln, Mousepads etc.; durch Wandmalereien, Emaille-Schilder, Poster; durch die Produkte selbst, meist in Vitrinen ausgestellt. (vgl. Speisekartenseite: <http://www.speisekarten-seite.de/menu/> Download vom 08.03. 2009)

Die Nachschlagewerke zum Thema Speisekarte, die auf der oben erwähnten Speisekartenseite zitiert werden, betonen stets einen besonderen Stellenwert einer in jeglicher Hinsicht korrekten Sprache (ohne Rechtschreib-, grammatikalische, semantische oder syntaktische Fehler) sowie der Kunst der Formulierung, die bei dieser Textsorte einen enormen Spielraum hat. Für die Sprache der Werbung sind meistens kurze und bündige – schlagwortartige – Formulierungen charakteristisch, die wie „Schlüssel“ funktionieren, indem sie bestimmte Bereiche unseres Wissens aktivieren – Assoziationen hervorrufen, die u.U. zu Reaktionen führen. Diese sind jedoch „von den kulturspezifischen Wissens- und Erfahrungsvoraussetzungen der RezipientInnen abhängig“ (Resch 2000: 183), die von Kultur zu Kultur variieren. Das heißt, dass die Codes einer bestimmten Ausgangskultur – ob verbaler, akustischer, visueller Natur oder alle zusammen, die besonders in der Werbung zu einem ganzheitlichen Text verschmelzen können (vgl. Snell-Hornby 1996) – mit den Codes der Zielkultur, in die Texte übertragen werden, sehr oft nicht übereinstimmen.

Werbetexte sollen „multisemiotisch, intertextuell und zapper-gerecht“ sein, wie Resch (ed.) definiert, wobei mit dem Letzteren „fragmentarische Textrezeption‘ und ‚Lesen in Fetzen‘“ (Resch 2000: 184) gemeint sind, die eine immer stärker werdende Tendenz unserer Zeit zu sein scheinen. Dabei spielen das Layout, Bilder und die graphische Aufmachung eine immer größere Rolle. In einfacheren Restaurants werden Textbeschreibungen zunehmend von abgebildeten Speisen ersetzt bzw. begleitet; in Restaurants gehobener Klasse spielen oft Phantasienamen und Beschreibungen von Speisen mit auserwählten

Formulierungen, aber auch eine geschmackvolle graphische Gestaltung eine wichtige Rolle:

(...) [die Speisekarte ist] ein nicht zu unterschätzendes ästhetisches Element, das im weitesten Sinn der Tischdekoration zuzuordnen ist. Aus diesem Grund sollte sie auf ihre Umgebung abgestimmt werden. (...) Mittlerweile sind Speisekarten in vielen Fällen zum Kunstobjekt geworden. [Ein Beispiel ist] u. a. (...) die Serie *Edition Endtenfang*, die in jedem Jahr von einem anderen Künstler gestaltet wird. (<http://www.speisekarten-seite.de/menu/> Download vom 08.03. 2009)

Die Speisekartenseite unterstreicht ebenfalls die Notwendigkeit einer professionellen graphischen und gleichzeitig textuellen Gestaltung und deren sinnvoller Verbindung.³³ Es wird hier auch der (wirtschaftliche) Nutzen einer Übersetzung erkannt, die zumindest in die in einem Gebiet gefragtesten Sprachen angefertigt werden sollte:

Da anderssprachige Gäste in Extremfällen nichts bestellen können, sollte man sich vorher überlegen, ob dies nicht mehr kostet, als die Herstellung zumindest einiger ausgewählter Übersetzungen der Karte. Denn gerade Touristen gehören meist zu den spendableren Gästen. (ed.)

Der Leitgedanke ist dabei eine solche Übertragung von Texten als Ganzes (d.h. mit Bildern, graphischen Motiven etc.) in eine andere Kultur und Sprache, die für die ZT-RezipientInnen nicht nur in jeglicher Hinsicht nachvollziehbar ist, sondern sie auch anspricht. Das kann unter Umständen eine radikale Veränderung der Bilder oder graphischen Motive etc. erfordern, damit die dem ZT-Publikum vertraulichen Codes aktiviert werden. Man könnte sich aber auch in bestimmten Situationen für eine Strategie entscheiden, die die kulturelle Differenz und Distanz hervorhebt, damit das Interesse für das Fremde und Unbekannte auf diese Art und Weise erweckt wird.

Anhand einer Reihe von Speisekarten aus verschiedenen internationalen, in Wien ansässigen Restaurants mit griechischen, mexikanischen, türkischen, indischen, französischen, italienischen, japanischen und koreanischen Spezialitäten, die für die Zwecke dieser Arbeit analysiert und verglichen worden sind, lässt sich feststellen, dass die Sprache deren Übersetzungen ins Deu-

³³ Dabei bezieht sie sich auf die gültigen formellen und funktionalen Regeln des Deutschen Hotel- und Gaststätten-Verbandes sowie der Gastronomischen Akademie Deutschland.

tsche (wobei die Übersetzungsstrategie in vielen Fällen die der Speisebeschreibungen im Deutschen ist) sehr unterschiedlich sein kann: von einer sachlichen, die sparsam mit Worten umgeht und sich lediglich auf die schlichte Beschreibung von Speisen beschränkt bis hin zu einer für die Verhältnisse dieser Textsorte sehr bildlichen, ausschweifenden Sprache, die sowohl zusammengesetzte Substantive als auch Adjektive und Partizipien uneingeschränkt einsetzt und auf diese Weise bunte, detaillierte Bilder evoziert. Letzteres trifft vor allem auf Speisekarten aus einem französischen und einem indischen Lokal zu und wird als Beispiel für gelungene Übersetzung bzw. Vertextung im nächsten Kapitel dargestellt. Die üppigen Beschreibungen dürften in den beiden Fällen eine Art affektiver Werbestrategie sein, die bezweckt, gefühlsbetonte Reaktionen auszulösen und dadurch das Vorstellungsvermögen und den Appetit der Gäste anzuregen. Gleichzeitig wird dem Rezipienten unterschwellig die Botschaft vermittelt, dass man sich an einem außergewöhnlichen Ort befindet.

Bei der Auswahl entsprechender, auf das Zielpublikum wirkender Inhalte und Vorgehensweisen im Übersetzungsvorgang, insbesondere im Fall von Textsorten, die Texttyp-Mischformen darstellen, spielt die Anwendung von Assoziationen, Konnotationen und Kollokationen eine wichtige Rolle. Assoziationen als – laut Duden (1989) – „ursächliche Verknüpfungen von Vorstellungen“ bringt man im Übersetzungsprozess mit der Tatsache in Verbindung, „daß sich meistens schon beim ersten Lesen eines Textes (der übersetzt werden soll) unkontrolliert ZS-Formulierungen aufdrängen, die der Übersetzer nicht eigentlich erdacht hat.“ (Hönig, 1998: 160) Im Unterschied zu Assoziationen sind Konnotationen, laut Duden (1989): „assoziative, emotionale, stilistische, wertende (Neben)bedeutungen bzw. Begleitvorstellungen“ und ein Konnotat ein „vom Sprecher bezeichneter Begriffsinhalt (im Gegensatz zu den entsprechenden Gegenständen in der außersprachlichen Wirklichkeit)“, obwohl man Assoziationen auch sprach- und kulturbedingt subjektiviert und davon spricht, „intuitiv / subjektiv zu assoziieren“, „automatisierte Assoziationen“ zu haben und Überlegungen anstellt: „Durch welche Recherchen man seine subjektiven Assoziationen objektivieren kann?“ (Hönig, 1998: 160ff).

Im Folgenden werden einige Beispiele für allgemeinsprachliche Ausdrücke aus dem Polnischen und Deutschen angeführt, die – oberflächlich betrachtet – keinerlei Probleme beim Übersetzen in die jeweils andere Sprache darstellen sollten, dies aber – wenn man deren Bedeutung auf den Grund geht – doch tun. Sie veranschaulichen die Problematik kulturbedingter, subjektiver Assoziationen wie auch die Konsequenzen einer Transkodierung und zeigen, in welchen grundsätzlichen Situationen – aufgrund dieser subjektiven Begriffsinhalte eben – Übersetzungsfehler zwischen dem Deutschen und dem Polnischen begangen werden können.

Die polnische Übersetzung für das deutsche Wort „Humor“ lautet im Polnischen ebenfalls „humor“ und umgekehrt. Wenigstens auf den ersten Blick. Die Wörter existieren in beiden Sprachen, doch sie sind ein Beispiel für die uns mittlerweile vertraut gewordene Frage der scheinbaren Äquivalenz. Denn erst die semiotische Analyse anhand einer weiteren Übersetzung bzw. Erklärung des deutschen Wortes „Humor“ im polnischen Teil des zweisprachigen Wörterbuchs offenbart mehr: „humor, poczucie (zmysł) humoru, dowcip“ (Piprek / Ippold 1987). Ins Deutsche zurück übersetzt, bedeutet Ersteres so viel wie „Stimmung, Laune“ und erst die anderen Definitionen („poczucie (zmysł) humoru, dowcip“) „den Sinn für Humor bzw. Witz“ bedeuten. Schlägt man das polnische Wort „humor“ im deutschen Teil des zweisprachigen Wörterbuchs nach, findet man „Humor, Laune, Stimmung, Heiterkeit“ (Piprek / Ippold 1987). Sagt man im Deutschen: „Er hat Humor!“, so meint man damit meistens, dass jemand witzig, immer fröhlich oder gut gelaunt ist – besitzt die „Gabe (...), der Unzulänglichkeit der Welt und der Menschen, den Schwierigkeiten und Missgeschicken des Alltags mit heiterer Gelassenheit zu begegnen“ (Duden 1989). Im Polnischen ist dagegen eine derartige Formulierung ungebrauchlich – die Aussage „On ma humor!“ würde beim polnischsprachigen Rezipienten das Gefühl der Verwirrung stiften, weil sie unvollständig wirkt – ihr fehlt ein Adjektiv (dobry / zły = gut / schlecht); doch vollständig würde sie dann bedeuten, dass jemand guter / schlechter Laune ist. Sollte man jedoch den Satz mit der Intonation zuerst nach oben und dann nach unten aussprechen, so würde er gar bedeuten, dass jemand in einer furchtbar schlechten Stimmung ist.

Verwendet man das Wort im Plural, bedeutet: „On ma humory!“, dass jemand launisch ist. Will man aber im Polnischen ausdrücken, dass eine Person humorvoll und witzig ist, muss man sagen: „On ma poczucie humoru!“ („Er hat Sinn für Humor!“).

Die umgekehrte Situation veranschaulicht die Analyse des Wortes „Wetter“ im Deutschen vs. „pogoda“ im Polnischen und der Vergleich des Gebrauchs in der jeweiligen Sprache und Kultur. Während es im Deutschen den „Zustand der Atmosphäre zu einem bestimmten Zeitpunkt, an einem bestimmten Ort, der in Gestalt von Sonnenschein, Regen, Wind, Wärme, Kälte, Bewölkung o.ä. in Erscheinung tritt“ (Duden, 1989) bedeutet und eines Adjektivs bedarf, damit die Wetterlage für den Hörer klar ist, hat „pogoda“ im Polnischen drei Bedeutungen: eine neutrale, die der deutschen Definition entspricht, eine weitere, sehr verbreitete, die von Haus aus schönes, heiteres, sonniges, warmes Wetter ohne Niederschläge heißt – „pora słoneczna, ciepła, bez opadów“ – (Nowy Słownik Poprawnej Polszczyzny, 1999) und schließlich eine übertragene, die die Heiterkeit, Gelassenheit und / oder die innere Ruhe – „spokój wewnętrzny“: pogoda ducha – (ed.) eines Menschen bezeichnet und somit eine (positive) Konnotation bereits in sich trägt. Sagt man also auf Polnisch: „Wczoraj nie było pogody.“ // „Dzisiaj jest pogoda.“ bedeutet es automatisch (obwohl keine zusätzlichen Adjektive das Wetter bezeichnen), dass „gestern kein gutes, d.h. eher schlechtes Wetter war“ und es „heute schönes Wetter gibt“. Transkribiert man die Aussagen ins Deutsche („Gestern war / gab es kein Wetter.“ // „Heute ist / gibt es Wetter.“), ist jeder deutschsprachige Rezipient irritiert, weil ihm ein Adjektiv fehlt und die Aussage unvollständig und unsinnig ist.

Eine entsprechende Kollokation, d.i. eine (gelungene) Anordnung von Wörtern bzw., laut Duden (1989): „inhaltliche Kombinierbarkeit sprachlicher Einheiten“, bildet schließlich die erwünschte Ergänzung des Zusammenspiels dieser drei Elemente, die in die jeweiligen Sprachen und Kulturen integriert und durch sie bedingt sind und deswegen in jeder Sprache und Kultur anders angewendet werden (können). Dies bezieht sich insbesondere auf Konnotationen als „Bezüge auf kulturell (kollektiv) oder affektiv (individuell) vermittelte

Assoziationen“ (Smith 1998: 238), die eine wahre Herausforderung für den Übersetzer darstellen. Dessen Aufgabe ist es nämlich:

(...) mit Hilfe seiner Kenntnisse der Zielkultur herauszufinden, ob die im Originaltext angelegten konnotativen Bezüge auch auf diese Kultur übertragbar sind. (...) sollte dies nicht der Fall sein, so fällt es in den Aufgabenbereich des Übersetzers, sprachliche Mittel für die neue Adressatengruppe zu finden, die der Werbeabsicht möglichst nahe kommen. (ed. 239).

Konnotationen sind mit Realien eng verbunden, die „als Element des Alltags, der Geschichte, der Kultur, der Politik u.dgl. eines bestimmten Volkes, Landes, Ortes, die keine Entsprechung bei anderen Völkern, in anderen Ländern, an anderen Orten hat“ (Markstein 1998: 289f) definiert werden können. Sie sind:

Identitätsträger eines nationalen / ethnischen Gebildes, einer nationalen / ethnischen Kultur – im weitesten Sinne – die einem Land, einer Region, einem Erdteil zugeordnet werden (...); durch Konnotationen sind Realien fest im Kontext verankert (...); die jeweilige Konnotation wird erst durch den Kontext aktualisiert. (ed.).

Aus diesem Grund müsste der Übersetzer entweder über genügend Wissen und Erfahrung verfügen, um beurteilen zu können, was und wie verändert und angepasst werden muss, oder Recherchen anstellen, um die Unterschiede zwischen den jeweiligen kulturellen Codes herauszufinden, sie als Elemente zu „isolieren“ und dann in das komplexe Geflecht: Zieltext-In-Kultur dementsprechend einzubauen. Die Werbestrategie kann dabei eine völlig neue Vertextung mit völlig neuen Inhalten sein, die aber beim Zielempfänger die gleiche oder eine ähnliche Assoziation und nachfolgend Reaktion hervorruft. „Daher erfordert das Übersetzen von Werbetexten eine kreative Textproduktionsfähigkeit, die über das normale Verständnis der Rolle des Übersetzers hinausgeht.“ (Smith 1998: 239)

Zum Erscheinungsbild eines „guten“ Lokals gehört eine hervorragende Qualität in jeder Hinsicht, denn diese wird von den Gästen erwartet: höfliches, dezentes und kompetentes Personal, geschmackvolle, ästhetische Einrichtung, angenehme Atmosphäre, eine lesbare, verständliche, informative

Speisekarte mit eben solchen Übersetzungen für ausländische Gäste und nicht zuletzt Speisen von ausgezeichneter Qualität. Die Speisekarte kann unterhaltssame Zusatzinformationen rund um das Restaurant beinhalten, z.B. seine Geschichte in Form von Anekdoten oder Legenden schildern. Während diese Voraussetzungen für das AT-Publikum oft erfüllt sind, bewirken mangelhafte Übersetzungen ein Unbehagen bei fremdsprachigen Rezipienten:

Durch diese Vorgangsweise verfehlt die Werbung (...) ihr eigentliches Ziel. Ein zentrales Problem ist nämlich die Auswahl der Inhalte für die neue Zielgruppe. Die AT werden vom *Insider*-Standpunkt verfaßt und enthalten Informationen, die an das Wissen und die Vorstellungen der heimischen Bevölkerung anknüpfen, die allerdings für den ausländischen Besucher oft schwer nachvollziehbar oder für seine Bedürfnisse schlicht irrelevant sind. Bei solchen Texten ist es angebracht, die Relevanz des Informationsgehaltes zu reflektieren: Der ausländische Besucher braucht manchmal mehr, manchmal weniger oder andere Informationen als der einheimische. (Smith, 1998: 240f).

Polnische Speisekarten von Lokalen, die mit ausländischen Gästen rechnen, werden für gewöhnlich mit Übersetzungen in mehrere Sprachen (ins Englische, oft ins Deutsche, manchmal ins Französische und Russische) gedruckt. Im Fall der im praktischen Teil dieser Arbeit analysierten Übersetzungen von Speisebezeichnungen aus dem Polnischen ins Deutsche haben die Übersetzenden in der Regel nicht nur keine Unterschiede zwischen den beiden Sprachen und Kulturen bedacht, sondern auch nicht die Abweichungen vom Ausgangstext, der selbst auch einer kritischen Analyse unterzogen werden sollte, denn, wie Prunč betont:

die Annahme, dass ein von Muttersprachlern verfaßter Ausgangstext allein deshalb keine Defekte aufweise und auf die jeweilige Kommunikationssituation optimal abgestimmt sei, weshalb es genüge, den Ausgangstext und seine Funktion lediglich nachzuprägen, um den Zieltext ebenso optimal auf ein aus sprachlich hochkompetenten Rezipienten bestehendes Zielpublikum auszurichten, ist allerdings zu revidieren. Keine der angeführten Voraussetzungen stellt in der Realität translatorischen Handelns den Normal-, sondern lediglich den Ausnahmefall dar. (2000: 12)

3.5. Beispiele deutscher Bezeichnungen von Speisen aus internationaler Küche – ein semantischer Beitrag zu Übersetzungslösungen

Die Idee des vorliegenden Kapitels entstand aufgrund des Bedarfs nach einer zielsprachlichen Orientierung für die vorliegende Arbeit. Quasi als Leitplanken für die folgende Übersetzungsanalyse sollten deutschsprachige Beispiele für Speisen aus der internationalen Küche gefunden werden, die gelungene Übersetzungen aus einer Fremdsprache sind: entweder bereits existierende Entsprechungen der fremdsprachigen Bezeichnungen im Deutschen oder aber andere Formen – z.B. informative Beschreibungen von fremden Speisen bzw. Wortneubildungen. Dabei war das „Wie?“ von essentieller Bedeutung: welcher Ausdrücke und Phrasen bedient man sich sowie in welcher Syntax und in welchem Stil werden die Speisen beschrieben? Die besten Umsetzungen sollten in diese Arbeit einfließen und im Folgenden, als Beispiele für die spätere Übersetzungsanalyse, besprochen werden. Die aus einer Fülle von gesammelten Speisekarten ausgewählten zwei Beispiele stammen aus einem französischen und einem indischen Restaurant in Wien. Die Wahl fiel auf sie, weil ihre Sprache – ähnlich wie die in den Ausgangstexten vieler polnischer Speisekarten – sehr blumig und bildhaft ist und öfters Phantasienamen, Metaphern und Vergleiche verwendet.

Die Speisekarten dieser Restaurants sind nicht unbedingt Übersetzungen im herkömmlichen Sinne: In den beiden Lokalen arbeitet man mit schlagwortartigen Bezeichnungen von Speisen, die oft zuerst mit Phantasienamen genannt und anschließend ausführlich beschrieben werden. Die kurzen Namen stehen im französischen Restaurant auch in der deutschsprachigen Version der Speisekarte³⁴ meistens auf Französisch, manchmal aber auch (genauso wie die Speisebeschreibungen) auf Deutsch. Im indischen Restaurant stehen die kurzen Namen auf Hindi, das öfters mit Englisch vermischt ist (z.B. BEEF SHAHI KORMA, CHICKEN BIRYANI oder LAMB GRILL MASALA), und die Erklärungen bzw. Beschreibungen der (Phantasie)Namen zuerst auf Deutsch und dann auf Englisch. Die Einführung in die indische Speisekarte und die kurzen

³⁴ Sie ist möglicherweise ein Original mit zu werbestrategischen Zwecken benutzten französischen Ausdrücken und keine Übersetzung aus dem Französischen ins Deutsche.

Erklärungen von Zubereitungsweisen bzw. besonderen Angeboten in der französischen Speisekarte sind in gutem Deutsch – grammatikalisch korrekt und stilistisch gewandt – verfasst und scheinen von deutschen Muttersprachlern geschrieben worden zu sein. So dienen die kurzen Namen in der jeweiligen Fremdsprache womöglich eher der Betonung der kulturellen Distanz und des Besonderen, als dass sie in dem Fall die tatsächlichen, nachfolgend übersetzten Ausgangstexte sind. Näheres dazu zeigt die folgende Übersicht.

3.5.1. Französisches Restaurant

In der Speisekarte der „Crêperie“ benennt man die Gerichte in den meisten Fällen zuerst mit französischen Bezeichnungen, worauf ausführliche deutsche Erklärungen folgen. Diese haben und erfüllen auch den Zweck, die Phantasie des Gastes anzuregen (man stellt sich beinahe vor, wie das Gericht zubereitet und auf dem Teller angerichtet wird). Damit erfüllt diese Speisekarte nicht nur ihre informative Rolle, sondern auch – durch die expressiven und appellativen Komponenten – die einer sehr geschickten, da indirekten und subtilen Werbung. Man findet hier eine ganze Reihe von deskriptiven Adjektiven und Partizipien:

- geräuchert – neutral, doch:
- aus unserer **eigenen** Räucherei, **mild gesalzen**, mit **entrindetem** Buchenholz **kalt geräuchert** – klingt exquisit
- leichte Sauce – positiv konnotiert
- dünne Bandnudeln – neutral bis positiv (besondere Qualität)
- zart-rosa gebratene Entenbrust – suggeriert eine einmalige Qualität: „zart“ im Gegensatz zu „zäh“
- geröstete Mandeln – mit Erdbeeren und Vanilleeis – etwas Feines
- speziell – signalisiert Außergewöhnliches
- überbacken – neutral, doch in der Formulierung:
- mit Knoblauch und unserer speziellen „Café de Paris“-Butter **überbacken** – trägt das Partizip zu einem außergewöhnlichen Effekt bei; Paris assoziiert man dazu mit etwas Exklusivem

- mariniert – neutral, doch in der Kollokation:
- in Armagnac **mariniert** – bedeutet es etwas Phantasievolles, Experimentelles
- **bunter** Salatteller – erweckt beinahe den Wunsch, ihn sofort zu bestellen – die Formulierung assoziiert man mit Vielfalt und in dem Fall mit Frische
- **würzige** Fülle – positiv
- gedünstet – für gewöhnlich neutral, doch:
- (Crêpes) mit in **frischen** Kräutern **gedünsteten** Paprika, Melanzane und Zucchini **gefüllt** – deutet auf eine fein aufeinander abgestimmte Komposition

In dieser Speisekarte dürften nicht nur Adjektive und Partizipien, sondern auch zusammengesetzte Substantive, wie: Joghurt-Roquefort-Dressing, Zwiebelringe, „Café de Paris“-Butter, Thunfischstückchen, Tomatenscheiben bzw. -würfel, Lachswürfel, Crèmechampignons, Broccoliröschen, Spargelspitzen, Käse-Obersauce, Pernod-Champignon-Weißweinsauce, Chablis-Kräutersauce, Kiwischeiben, Mandelsplitter, Aprikosenmark etc. selbst wegen ihrer oft kühnen und ungewöhnlichen kulinarischen und/oder sprachlichen Komposition positive Assoziationen oder wenigstens Neugier hervorrufen. Auf diese Weise wird man beinahe in die einzelnen Schritte der Zubereitung bzw. Anrichtung der Speisen eingeweiht, wodurch das Vorstellungsvermögen und der Appetit angeregt werden. Die Aneinanderreihung der Komposita mit den bildlichen Adjektiven und Partizipien könnte an manchen Stellen den Eindruck einer gewissen Spannung erwecken, die sich so auswirken mag, dass man sich stets „vorangetrieben“ fühlt, den Text in einem Atemzug zu Ende zu lesen und nirgends Halt zu machen. Dies könnte man im Folgenden beobachten:

- Terrine „Gascogne“

In Armagnac marinierte Geflügelleberstücke in feiner Farce mit Sauce Cumberland auf Blattsalat, dazu Baguette.

Diese Spannung gibt es im nächsten Beispiel nicht mehr, obwohl die Beschreibung noch länger und vielfältiger ist. Es ist anzunehmen, dass dieser Effekt im ersten Beispiel (oben) durch das Fehlen von Beistrichen hervorgerufen werden konnte. Im zweiten Beispiel (unten) erfolgt eine Aufzählung von Zutaten, je-

desmal durch Beistriche getrennt, wodurch keine Spannung entsteht, da Pausen eingelegt werden können, was oben nicht der Fall ist. Doch die ungewöhnliche, kühne Zusammenstellung der Zutaten (und ihre genaue Beschreibung) mag ein (unvorstellbares?) Bild beim Leser erwecken und ihn auf diese Weise zum Kosten animieren (Neugierde, Unbekanntes zu probieren):

- Crêpes Aux Fruits de Mer

Blattspinat mit Knoblauch, Scampi und Pfahlmuscheln, in einer Pernod-Champignon-Weißweinsauce, mit Tomatenwürfeln, schwarzen Oliven und Blätterteiggebäck.

Es ist hier ebenfalls gelungen, eine Reihe von neutralen Bezeichnungen so einzusetzen, dass sie in dieser Kollokation zu etwas Besonderem werden. Das Beispiel zeigt, dass man auch mit verhältnismäßig gewöhnlichen Bezeichnungen außergewöhnliches Interesse erwecken kann.

3.5.2. Indisches Restaurant

„Das Geheimnis der indischen Kochkunst liegt in der Zusammenstellung der Gewürze“ liest man in der Einführung auf der ersten Seite der Speisekarte. Bereits diese Bemerkung allein entführt einen in die mystische Kochwelt voller berausender Düfte und geheimnisvoller Mixturen, die es schafft, aus Kartoffeln, Linsen und Blattspinat eine Poesie zu zaubern... Die Speisekarte ist übersichtlich und ästhetisch (mit orientalischen Elementen) gestaltet: Sie ist in Suppen, Vorspeisen, Hauptspeisen usw. eingeteilt, was – als Überschrift – meist nur auf Deutsch und Englisch steht. Die einzelnen Speisen haben immer einen kurzen Namen in Hindi, gelegentlich vermischt mit englischen Ausdrücken, in Großbuchstaben der Schriftgröße etwa 16, unter dem zuerst die deutsche Beschreibung in Buchstaben der Schriftgröße etwa 10 in Fettschrift steht und darunter die Englische, genauso groß, doch ohne Fettschrift. Die Erklärungen sind viel „ornamentaler“ als es in den meisten im deutschsprachigen Raum anzutreffenden Restaurants üblich ist und können daher als ein vorbildlicher Paralleltext für die Übersetzungen aus dem Polnischen ins Deutsche dienen. Die Sprache, die in Speisekarten der polnischen Restaurants verwendet wird, insbe-

sondere in Lokalen der gehobenen Klasse, ist nämlich oft sehr blumig und „barock“.

In der Speisekarte des indischen Restaurants findet man eine Fülle von deskriptiven Adjektiven, Partizipien und ihren Verbindungen:

- **südindische Masurlinsen-** und **Hühnerpüreesuppe** mit Zitronenscheibe – klingt außergewöhnlich; die einzelnen Wörter sind in getrennter Form nicht das, was sie in dieser Kollokation bilden; die Aneinanderreihung der Komposita scheint in diesem Beispiel eine ähnliche Spannung zu bewirken wie in dem bereits oben beschriebenen Beispiel aus der französischen Küche.
- **gefüllte** Blätterteigtasche, **pikant gewürzt** – erweckt Aufmerksamkeit; es ist jedoch nicht ganz klar, was mit „pikant“ gemeint wird, denn die englische Entsprechung heißt: „fine spiced“
- **marinierte** Hühnerstücke über Holzkohlenfeuer **gegrillt**, mit Salatgarnitur – Ähnliches gibt es in der türkischen Küche, doch möglicherweise anders zubereitet
- **gebackene** Zwiebel – sind für Europäer ungewöhnlich – **gewendet** in **Spezialmehl, auf indische Art** – können Interesse erwecken
- **hausgemachter indischer** Hüttenkäse in **Spezialmehl getaucht** und **gebacken** – klingt vertrauens erweckend (hausgemacht und nicht industriell hergestellt) und macht neugierig, wie die Speise wohl aussehen und schmecken mag
- **gehacktes** Fleisch – eine ungewöhnliche (sprachkonventionswidrige) Formulierung (zu deutsch: Hackfleisch oder zu österreichisch: Faschiertes)
- **fein gewürzt** – deutet auf eine raffinierte Duftkomposition hin
- **duftiges** Hühnercurry mit Obers **verfeinert** – **mild** – obwohl der Ausdruck „duftig“ unüblich und hauptsächlich für Wein und sporadisch auch für Kräuter benutzt wird, klingt die Bezeichnung sehr einladend und macht neugierig
- **geröstetes feines Gemüse** / **köstlich pikante** Tomaten-Rahmsauce mit Kräutern – als Spezialität des Küchenchefs und Beilage zu der, laut Karte, „**beliebten** Speise der Nordinder“, den **marinierten gegrillten** Hühnerfilets

- klingt nach Abwechslung und einem „Veredelungsprozess“ von gewöhnlichem (und oft mit Vorurteilen behaftetem) Hühnerfleisch
- **ausgelöste** Lammkeule in Obers-Mandelcurrysauce – **mild** – hört sich nach einer edlen und ausgesuchten Verbindung an
- **gemischtes** Gemüse, **fein gewürzt** und **kurz angebraten** – eine schonende, wohlschmeckende Zubereitungsweise
- **fein gewürzte ausgelöste** Lammkeule mit Zwiebel, Tomaten und **grünem** Paprika **angebraten** – dürfte mit frischer Zubereitung und einer wohlschmeckenden Komposition assoziiert werden
- (Rindfleisch) **ingelegt** in **pikanter Mildsauce** – ist eine sprachliche Inkonsequenz: *pikant* bedeutet (laut Duden): *angenehm scharf durch verschiedene, fein aufeinander abgestimmte Gewürze*; hier handelt es sich offensichtlich um *würzig* – laut Duden: *kräftig schmeckend oder duftend*
- mit **verschiedenen** Gewürzen und Kräutern **marinierte** Hühner Teile im **traditionellen indischen** Holzkohlenofen (Tandoor) **gegrillt** – klingt nach einer aufwendigen, landestypischen, frischen Zubereitung; kein Plagiat, das Original
- **leicht gewürzt** – deutet auf eine milde Zubereitungsweise hin
- **edler indischer** Basmatireis – eine auserwählte Sorte
- in einer **kräftigen Butter-Tomatensauce** – eine für Europäer ungewöhnliche Verbindung, die Interesse erwecken kann
- eine **zarte** Buttersauce – suggeriert, dass eine Buttersauce nicht schwer sein muss
- ein im Tandoor **gebackenes delikates** Fladenbrot aus Weizenmehl / Brot aus **selbst gemahlenem** Roggenmehl – **frisch** und **hausgemacht** – sehr positiv

Die raffinierten Kompositionen sind in dieser Speisekarte so geschickt beschrieben, dass der Gast vielleicht sogar von allem probieren wollte und vor die „Qual der Wahl“ gestellt wird. Der Besitzer des Restaurants ließ der Verfasserin jedenfalls nur ungern und nach langem Zögern seine Speisekarte zum Kopieren aus und kommentierte dies mit Worten: „Das sind aber Geheimnisse der indischen Küche!“

4. Übersetzungstheoretische Analyse

4.1. Skopos der Übersetzung

In diesem – empirischen – Teil werden ausgewählte Übersetzungsbeispiele ins Deutsche aus Speisekarten von vier Krakauer Restaurants präsentiert, auf Übersetzungs- und andere Fehler hin analysiert und dabei mit den polnischen Originalversionen verglichen. Das Ergebnis der Analyse sind Übersetzungsvorschläge, die sich nach dem für den jeweiligen Fall (Art des Lokals, große vs. kleine kulturelle Distanz bei Speisen und deren Bezeichnungen etc.) zutreffenden Translationsskopos richten. Dieser ergibt sich in den Fällen aus folgenden Faktoren: Die analysierten Speisekarten stammen aus Restaurants unterschiedlicher Klassen – von einem einfachen, bodenständigen Lokal mit überwiegend polnischer Hausmannskost über zwei gutbürgerliche Mittelklasserestaurants bis hin zu einem Restaurant gehobener Klasse – und befinden sich im Herzen der Krakauer Altstadt. Sie werden vorwiegend von in- und ausländischen Businessleuten und Touristen besucht und im Fall des Nobelrestaurants „Wierzynek“, wie man auf seiner Homepage liest, ebenfalls von Diplomaten, Staatsoberhäuptern und Mitgliedern der Königshäuser. Diese Umstände erfordern professionelle Übersetzungsstrategien, die in eine geschickte Gesamtwerbung eines jeden Lokals mit einbezogen werden sollten. Ihre Wirkung könnte sie bereits vor dem Lokal entfalten – während die Besucher aus der ganzen Welt die vor dem Restaurant ausgestellten Speisekarten betrachten und sich den allerersten Eindruck verschaffen. Und dieser sollte die jeweiligen Besonderheiten – ob die eines Gasthauses oder eines Feinschmeckerlokals – von vorn herein vermitteln, damit die potentiellen Gäste nicht nur anhand der hohen Preise vermuten, dass sie womöglich vor einem der besten Restaurants der Stadt stehen, was sich von außen nicht immer erahnen lässt. Um sich für das Restaurant entscheiden zu können, sollten die Gäste wissen, welche Küche sie erwartet und vom Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugt sein. Dabei dürften die Feinschmecker noch zusätzlich nach einem einmaligen kulinarischen Erlebnis der Extraklasse suchen, wenn der Besuch der „Gourmet-Tempel“ und das Erkunden neuer Geschmacksrichtungen mit zum Zweck ihrer Reise gehört. Der Skopos der fol-

genden Übersetzungen von Speisen besteht daher im verständlichen Vermitteln von „Scenes“ (Bildern der Speisen) mit geschickten „Frames“ (Beschreibungen, die das Vorstellungsvermögen anregen). Letzere sollen ZIELTEXTE sein, die in der Zielsprache vor allem der intratextuellen Kohärenzregel von Reiß und Vermeer entsprechen (vgl. 1984: 119), aber auch die intertextuelle Kohärenzregel – die der inhaltlichen Übereinstimmung des ZT mit dem AT – erfüllen. Um dies zu erreichen, ist des Öfteren die Unterdrückung bestimmter in der Ausgangssprache ausgebauter, jedoch in der Zielsprache überflüssiger Inhalte notwendig oder aber die Hervorhebung, die eine Informationserweiterung im ZT in Bezug auf manche ausgangssprachliche Inhalte bedeutet, die ohne dies in der ZS unverständlich wären.

Als zusätzliches Hilfsmittel bei der Analyse der Ausgangstexte und deren Übersetzung ins Deutsche werden so genannte Paralleltexte – d.i. Texte der gleichen Textsorte wie die zu übersetzenden aus der Ausgangssprache (Polnisch), aber in der Zielsprache (Deutsch) – herangezogen. Nach der Definition von Göpferich haben Paralleltexte folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

Unter Paralleltexten sind hierbei verschiedensprachige Texte zu verstehen, die originär in ihrer jeweiligen Sprache – am besten von kompetenten Muttersprachlern – erstellt wurden, die also keine Übersetzungen voneinander sind, aber ein möglichst ähnliches Thema behandeln und sich in ihrer kommunikativen Funktion entsprechen, d.h. derselben Textsorte(nvariante) angehören (...). Daß die Texte nicht nur derselben Textsorte(nvariante) angehören, sondern sich auch im Thema gleichen, ist deshalb wichtig, weil Textsortenkonventionen nicht nur textsortenabhängig sind, sondern innerhalb einer Textsorte auch disziplinabhängig variieren können. (1998: 184)

Für die Übersetzungen von Speisen im empirischen Teil dieser Arbeit dienen als Paralleltexte vor allem zahlreiche Kochrezepte aus dem Internet, aber auch Einträge aus der Wikipedia und aus Diskussionsforen in deutscher und oder polnischer Sprache, deren Vergleich Aufschluss darüber gibt, ob es sich in den beiden Sprachen um dieselbe Speise, Zutat oder Fleischsorte handelt. Auf die jeweiligen Links wird im Textfluss der Übersetzungsanalyse verwiesen, obgleich sie noch einmal im Bibliographieteil „Internet-Quellen einschließlich Paralleltexte“ aufgelistet werden.

Die letzte Erwägung allgemeiner Natur betrifft ein „intrasprachliches“ Anliegen: Die nachfolgende Übersetzungsanalyse befasst sich zwar mit Übersetzungen „nur“ ins Deutsche, dies wirft jedoch eine zusätzliche Frage auf: Sollen die Übersetzungen im österreichischen oder bundesdeutschen Deutsch formuliert werden? Gerade bei Speisebezeichnungen unterscheiden sich die Varietäten des Deutschen oftmals ganz erheblich von einander. Für Krakau, das über 120 Jahre mit der Geschichte der österreichisch-ungarischen Monarchie eng verbunden war, nur etwa 400 km von Österreich entfernt und mittlerweile ein Wochenend-Ausflugsziel vieler österreichischer Touristen ist, wären Übersetzungen ins österreichische Deutsch naheliegend. Dagegen würde sich für Warschau – als das kommerziell-wirtschaftliche Zentrum Polens und den Sitz der meisten internationalen Konzerne mit Englisch als Kommunikationssprache, das von Österreich viel weiter entfernt ist und eher Richtung Berlin als europäische Metropole blickt – viel mehr die bundesdeutsche Varietät des Deutschen empfehlen. Das Gleiche gilt umso mehr für die ehemalige Hansestadt Gdańsk sowie die im Westen Polens gelegenen Städte wie etwa Poznań oder Wrocław, die seinerzeit zu Ostpreußen gehörten und heutzutage beliebte Reiseziele der Deutschen sind, sei es aus wirtschaftlichem, kulturellem oder persönlichem Interesse.

Gegen die österreichischen Versionen für Speisebezeichnungen spricht jedoch die Tatsache, dass manche von ihnen (wie z.B. Beiried, Blunzen, Fisolten, Geselchtes, Kraut, Topfen etc.) lediglich den Österreichern vertraut sind und für die Deutschen übersetzt werden müssen. In solchen Fällen werden Speisebezeichnungen gewählt, die möglichst neutral und von allen deutschsprachigen Gästen verstanden werden können.

4.2. Die Speisekarte als Visitenkarte: ZT- vs. AT-Analyse – Übersetzungsversuch einer gelungenen Information und Werbung

4.2.1. Restaurant „Cechowa“ (Anh. 9 und 10)

Die erste zu analysierende Speisekarte stammt aus einem traditionellen Mittelklasserrestaurant, in dem viele typisch polnische Speisen zu gemäßigten Preisen angeboten werden. Für die Übersetzungsanalyse sollen zwei Versionen dieser Speisekarte herangezogen werden: Die erste ist eine Kopie der Druckversion und stammt aus dem Jahr 2001, die zweite ist ein Download der Internetseite dieses Restaurants vom 04.06.2009. Die beiden Versionen werden miteinander verglichen und die Unterschiede, insbesondere in bezug auf die Übersetzung, besprochen.

Die Speisekarte des Restaurants ist, wie üblich, in einzelne Kategorien (Hausspezialitäten, Suppen, Vor-, Haupt-, Nachspeisen etc.) eingeteilt. In der alten Druckversion erscheinen sie in Form von großen Überschriften (in der Schriftgröße von ca. 18 Pkt.), ungefähr zentriert ausgerichtet, und sie befinden sich auf jeder Seite oben und eventuell noch zusätzlich auf der Höhe der Seitenhälfte. Ca. fünfzig Prozent der Überschriften sind nur in polnischer Sprache und die restlichen, wenn übersetzt, dann nur ins Englische³⁵, aber kein einziges Mal ins Deutsche. Innerhalb jeder Kategorie sind die einzelnen Speisen aufgelistet – zuerst in polnischer Sprache (in der Schriftgröße von ca. 14 Pkt.), darunter (meistens, aber nicht immer – vgl. S. 3, 6, 8, Anh. 10) in Englisch und in der dritten Zeile (auch meistens, aber nicht immer – vgl. S. 3, 6, 8, Anh. 10 bzw. S. 5f, Anh. 9) in Deutsch, wobei die Übersetzungen in der Schriftgröße von ca. 10 Pkt. stehen. Durch die unterschiedlichen Schriftgrößen sind die Überschriften sowie die einzelnen Speisen in polnischer Sprache von den Übersetzungen ins Englische und Deutsche leicht auseinanderzuhalten, was für die polnischen, aber auch die fremdsprachigen Gäste übersichtlich ist, sofern die Übersetzung in ihre Sprache nicht plötzlich fehlt.

³⁵ Manchmal auch in französischer Sprache, wenn französische Bezeichnungen wie: *Hors D'Oeuvre* im Englischen üblicher sind oder: *A la carte* als international gilt.

Da beinahe alle Übersetzungen ins Deutsche in dieser Speisekarte Rechtschreib-, grammatikalische, syntaktische, semantische, phraseologische und Übersetzungsfehler aufweisen, werden fast alle Gerichte in der alten und neuen Version (sofern sie sich von einander unterscheiden) analysiert. Dabei wird auf die polnischen Nationalgerichte näher eingegangen, die außerhalb Polens genau in der Form nicht bekannt sind und die eine/n Translator/in manchmal vor schwierige Lösungsentscheidungen stellen. Ein interessantes Phänomen sind bei den Übersetzungen von Speisen auch die häufigen Transkodierungen von Fremdwörtern, von denen offensichtlich angenommen wird, dass sie dieselbe Bedeutung auch in anderen Sprachen haben, wenn sie in diesen auch existieren. In diesen Fällen lässt sich bei den Übersetzenden ein erheblicher Spracherfahrungsmangel in der Zielkultur feststellen sowie das Fehlen jeglicher translatorischer Grundlagen und Kompetenzen. Die Transkodierungen von solchen Internationalismen sind besonders bei der Übersetzung von Speisen hervorragende Beispiele für die Nicht-Anwendung der Scenes-And-Frames-Theorie: die polnischen Speisen rufen beim AT-Rezipienten, d.h. auch bei Übersetzenden, bestimmte Bilder hervor, die – je nach der kulturellen Distanz – genauso oder ähnlich bei den ZT-Rezipienten entstehen sollten. In vielen nachfolgend analysierten Fällen ist das jedoch nicht möglich, weil die Bilder unvollständig oder ganz falsch sind.

Seite 1 (nur die alte Druckversion):

Der Hintergrund der ersten Seite sieht wie die Abbildung einer alten Papyrusrolle aus, was möglicherweise auf die lange Tradition des Lokals hinweisen soll.³⁶ Vor dem Hintergrund der Papyrusrolle-Abbildung sind die „Hauspezialitäten“ aufgelistet – als Überschrift nur in polnischer und englischer Sprache: *Specjalność zakładu – Specialities*³⁷, die aus vier Positionen bestehen:

³⁶ Diese Seite unterscheidet sich von den übrigen (die wie Felder in einem Gemälde-/Spiegelrahmen aussehen) und könnte als eine lose Seite fungieren, die man in die Speisekarten hineinlegt und immer wieder austauscht.

³⁷ Auch in der Online-Version. In Beispielen, bei denen sich die alte Druckversion von der neuen Online-Version unterscheidet, werden beide als „alt“ und „neu“ angegeben.

1. AT: *Śledź po krakowsku*

ZT: ***Hering nach Cracow:***

ist eine deutsch-englische, unvollständige „Mischform“, wobei die Form: „nach Krakauer Art“ eine sehr gängige ist. Eine Erklärung, wie der Hering zubereitet ist, wäre hier von Vorteil, weil sich der Gast kein Bild von der Vorspeise machen kann. Die Bezeichnung:

Hering nach Krakauer Art

wäre korrekt, aber ebenfalls für einen Polen lediglich ein beliebiger Name. Viele Muttersprachler würden in dem Fall die Information beim Kellner einholen, der aber in einem gewöhnlichen Lokal wie diesem nicht unbedingt über (ausreichende) Fremdsprachenkenntnisse verfügt, um ausländischen Gästen bei ihrer Wahl zu helfen.

2. AT: alt: *Żurek z białą kielbasą*
neu: *Żurek z białą kielbasą, ziemniaki*

ZT: alt: ***Saure polnische Mehlsuppe mit wurst***
neu: ***Saure Mehlsuppe mit wurst, kartoffeln***

ist eine typisch polnische Suppe, die – nach bisherigen Recherchen – in keinem anderen Land in der Form bekannt ist. Gemacht aus Fleisch- und / oder Gemüsebrühe, oft mit gekochtem – im österreichischen Deutsch – Geselchtem bzw. – im bundesdeutschen Deutsch – Rauchfleisch, bekommt die würzige, cremige, „herzhafte“ Suppe ihre ganz eigene Note, nachdem ihr Sauerrahm (saure Sahne), Kräuter, Gewürze und ein dickflüssiger, säuerlicher, leicht vergorener Natursauerteig³⁸ aus Roggenschrot, Wasser und eventuell Knoblauch beigemischt wird. Die Suppe – auf Polnisch „żurek“ (in der deutschen Aussprache etwa: [Schurek], jedoch mit dem stimmhaften „sch“) – war früher ein Gericht armer Bauern und wurde mit Kartoffeln, Brot und selten mit Wurst- oder Fleischstückchen gegessen. Inzwischen ist sie aber ein beliebtes Nationalgericht, das in allen Restaurant-

³⁸ Der Ausdruck „Natursauerteig“ wurde in einer Broschüre der Bäckerei „Ströck“ gefunden und wird für die Herstellung von Vollkornbrot verwendet.

klassen angeboten wird. Man kann sie unterschiedlich zubereiten und mit verschiedensten Beilagen wie: Salzkartoffeln, Kartoffelpüree mit gerösteten Zwiebeln, Wurst- oder Schinkenstückchen sowie mit geviertelten harten Eiern servieren. In diesem Restaurant wird sie – was man nur dem polnischen AT entnehmen kann – mit Stückchen weißer Wurst serviert. Die Übersetzung: *Saure polnische mehlsuppe mit wurst* (wobei es nicht eindeutig ist, welche Wurst und in welcher Form: extra serviert oder in der Suppe, was der Fall ist, im Ganzen oder klein geschnitten?) kann auf einen deutschsprachigen Gast abweisend wirken. Der Gast ist somit sich selbst überlassen und muss ein gewisses „Risiko“ eingehen, sollte er bereit sein, Neues auszuprobieren. Aus diesem Grund würde sich empfehlen, die Gerichte, bei denen die kulturelle Distanz relativ groß ist³⁹, mit weiteren Erklärungen zu versehen. Außerdem wäre es sinnvoll, die Originalbezeichnung „żurek“ beizubehalten, um einerseits zu signalisieren, dass das Gericht eben einmalig und sehr verbreitet ist und andererseits keine andere fremdsprachige Entsprechung hat:

Żurek [Schurek] – traditionelle cremig-würzige Natursauerteigsuppe mit Sauerrahm, Roggenschrot, Knoblauch und Weißwurst-Stückchen

3. AT: alt: *Zrazy zawijane po krakowsku z kaszą gryczaną*
 neu: *Zrazy zawijane po krakowsku z sosem myśliwskim, kasza gryczana, ćwikła*
- ZT: alt: ***Kalbfleischklößchen mit buchweizengruize***
 neu: ***Rindfleischrouladen auf Krakauer Art mit Jagersosse und Buchweizen, Rotrubensalat***

Hier handelt es sich um keine Klößchen, sondern – wie der neuen Version entnommen werden kann – um Rindsrouladen. Als *zrazy zawijane*⁴⁰ bezeichnet man in manchen Regionen Polens Rouladen, die mit Soße und

³⁹ Im deutschsprachigen Raum findet man in manchen Regionen ebenfalls saure Suppen, wie z.B. die steirische saure Suppe mit Mehl, Essig und Knoblauch; die Stosuppe mit Sauer- / Buttermilch und Mehl; die Schottsuppe mit Topfen, Sauerrahm und dunklem Brot; die Hamburger saure Suppe mit Schinken, Gemüse, Klößen und Zitronensaft etc.

⁴⁰ In anderen Regionen Polens ebenfalls als „rolady“ bekannt.

verschiedenen Beilagen, wie hier z.B. mit Buchweizen, serviert werden. Aus der polnischen Originalversion geht jedoch nicht klar hervor, welche Fleischsorte – ob tatsächlich Kalb (wie im alten dt. ZT) oder Rind (wie im engl. ZT: *beef* oder im neuen dt. ZT) – dazu verwendet wird. In diesem Fall hätte der/die Übersetzende mit dem Auftraggeber (Koch) Rücksprache halten sollen.

Gekochter Buchweizen ist in Polen als Beilage relativ verbreitet. Er wird jedoch in ganzen Körnern gekocht und nicht in Form von Grütze (alter ZT), die (abgesehen von den Rechtschreibfehlern) im Duden als: „geschälte, grob bis fein gemahlene Getreidekörner (bes. Hafer, Gerste, Buchweizen) zur Herstellung von Suppen, Brei, Grützwurst“ (vgl. 1989) definiert wird.

Die Übersetzung des alten AT als:

Rouladen nach Krakauer Art, mit Buchweizen serviert

gäbe dem Gast zwar keinen Aufschluss über die Fleischsorte (obwohl Rouladen auch in Polen meistens aus Rindfleisch gemacht werden) und die Zubereitungsweise, doch die kulturelle Distanz ist in dem Fall dem deutschsprachigen Kulturraum gegenüber relativ gering.

Die Übersetzung des neuen, teilweise veränderten AT erfordert Korrekturen und Erläuterungen, u.a. weil Rote Rüben unterschiedlich zubereitet werden können und *ćwikła* eine ganz spezielle Beilage ist:

Rindsrouladen nach Krakauer Art mit Jägersoße, dazu Buchweizen und ein pikanter Rote-Rüben-Salat mit fein geriebenem Meerrettich

4. AT: *Jabłka w cieście*

ZT: ***Gebäck mit apfel***

Diese Bezeichnung gibt einem deutschsprachigen Gast so viel Aufschluss über die (Nach)Speise, dass er hier die sprichwörtliche „Katze im Sack“ bestellen müsste. Gebäck assoziiert man mit Brot etc. Wird hier etwa Brot oder ein Baguette mit einem Apfel serviert? In welcher Form? *Jabłka w*

cieście – Äpfel im Teig (gebacken) – sind eine warme Nachspeise. Apfelscheiben werden in einem zumeist halbflüssigen Teig (aus Mehl, Eiern und Milch / Bier / Weißwein) getaucht, gebraten bzw. frittiert und mit Staubzucker und eventuell mit Zimt bestreut serviert. Die Entsprechung der Speise sind in Österreich die gebackenen Apfelspalten. Die Übersetzung könnte daher etwas verfremdend lauten:

Gebratene Apfelscheiben im zarten Teigmantel

oder einfach:

Gebackene Apfelspalten.

Abgesehen von den Übersetzungsfehlern überraschen die Zieldtexte bereits auf der ersten Seite mit der Kleinschreibung deutscher Substantive, wobei in der neuen Version die Substantive Mal groß (*Mehlsuppe, Jagersosse, Buchwiezen, Rotrubensalat*) und Mal klein geschrieben sind (*wurst, kartoffelen, apfel*). Manche englische Substantive sind dagegen erstaunlicherweise groß geschrieben (ZT neu: *Beef, Hering* / ZT alt: *Herring, Sausage*). Darüber hinaus lassen sich bei den Übersetzungen noch andere, oben erwähnte Rechtschreib- sowie grammatikalische und phraseologische Fehler feststellen, die sich vermeiden ließen, wenn bestimmte Rechtschreib- und Grammatikcomputerprogramme benutzt worden wären, über die im Zeitalter der Computer jede/r Übersetzer/in verfügen müsste.

Seite 2:

Kalte Vorspeisen – *zakąski zimne* – als die nächste Kategorie werden in der Druckversion gar nicht und in der Online-Version als *Vorspeisen kalt* ins Deutsche übersetzt. Im alten AT gibt es an dieser Stelle fünf Vorspeisen, im neuen AT neun. Im Folgenden werden Beispiele besprochen, die die größten Mängel und Übersetzungsfehler aufweisen:

1. AT: alt: *Łosoś wędzony*

neu zusätzlich: *Łosoś wędzony z serkiem, tosty*

ZT: alt: **Lachs**

neu zusätzlich: **Geraucherter Lachs mit Weißkäse, toast**

In der alten Version müsste es:

Geräucherter Lachs

heißen. In der neuen klingt der *Weißkäse* fremd. So bezeichnen die Polen den Quark / Topfen. Es ist ein Beispiel für eine Transkodierung und die erwähnte „Selbstverständlichkeit“, mit der der/die Übersetzende annimmt, dass der Quark / Topfen im Deutschen genauso heißt. Die Übersetzung müsste also lauten:

Geräucherter Lachs mit Quark und Toast serviert

2. AT: alt und neu: *Befsztyk tatarski*

ZT: alt: **Tatarbeefsteak**

neu: **Tatar**

Im deutschsprachigen Raum sind drei Bezeichnungen dieser Vorspeise gängig. **Tatar**, hier als die „Übersetzung“ in der neuen Version der Speisekarte, ist eine umgangssprachliche polnische Bezeichnung dieser Vorspeise. Im Deutschen wären möglich:

Beef Tatar / Tartar / Tartare

In der neuen Online-Version dieser Speisekarte werden drei Vorspeisen mit Vinaigrette-Soße zubereitet. Die Formulierung der dritten ist allerdings in allen Sprachen, einschließlich des Polnischen, unverständlich:

3. AT: *Vinegret wegetariański*

ZT: **Vegetarische Vinegar-Sosse**

Hier muss es sich um ein Missverständnis handeln – bei den Vorspeisen kann es nicht die Soße allein sein, die umgerechnet über zwei Euro kostet. Außerdem gibt es keine Fleisch-Vinaigrette-Soße. Weil der AT aber ge-

nauso unklar ist, müsste der/die Übersetzer/in in dem Fall den Auftraggeber kontaktieren.

Die Überschrift: Warme Vorspeisen – *Przekąski* (im AT fehlt das Adjektiv „gorące“ – heiß) – wird in der alten Version der Speisekarte ebenfalls nicht ins Deutsche übersetzt. In der polnischen Sprache sind die Wörter „przekąska“ und „zakąska“ Synonyme, wobei die oben aufgelisteten Vorspeisen mit „kalt“ („zimne“) näher bestimmt und die unten aufgelisteten nur als „Vorspeisen“ bezeichnet worden sind, obwohl ausschließlich warme Vorspeisen unter dieser Kategorie zu finden sind. Es ist nicht nachvollziehbar, warum hier im AT zwei Synonyme für die Kategorie der Vorspeisen verwendet worden sind.

1. AT: alt und neu: *Biała kielbasa w sosie chrzanowym*

ZT: alt: **Weisser wurst**

neu: **Weisser wurst in Meerrettichsosse**

Abgesehen von den Rechtschreib- und grammatikalischen Fehlern ist der alte ZT eine unvollständige Übersetzung. Der neue ZT ergänzt zwar die Übersetzung um die fehlende Kren- bzw. Meerrettichsauce, belässt jedoch die falschen Formen, daher richtig:

Weißer Wurst in Meerrettichsauce

2. AT: *Bigos*

ZT: **Kohl mit fleisch**

Die Übersetzung gibt einem ZS-Rezipienten keinen Aufschluss über das Gericht und die Art und Weise der Zubereitung. *Bigos* – eines der beliebtesten Nationalgerichte polenweit – entspricht ansatzweise dem österreichischen Krautfleisch. Der Eintopf wird jedoch sowohl mit frischem Kraut / Kohl als auch mit Sauerkraut, einigen Fleischsorten, Wurst, Geselchtem / Rauchfleisch, frischen oder getrockneten Pilzen, getrockneten Pflaumen, vielen Gewürzen sowie einem Schuss Rotwein zubereitet. Da sich die Bezeichnung Krautfleisch mit *Bigos* in einigen Punkten nicht deckt und das

polnische Gericht eine andere Geschmacksrichtung hat, erscheint die Beibehaltung der Originalbezeichnung *Bigos* sinnvoll, wobei diese näher erklärt werden sollte:

Bigos – würziger Eintopf aus Weißkohl und Sauerkraut mit einigen Sorten Fleisch gedünstet, dazu Kartoffelpüree oder Schwarzbrot

Sollte es sich um eine edle Variante des Gerichtes handeln, für die frische Steinpilze und Wild verwendet werden, müsste man dies erwähnen:

Bigos – würziger Eintopf aus Weißkohl und Sauerkraut mit Rind-, Schweinefleisch, Wild, Rauchfleisch und frischen Steinpilzen gedünstet, dazu Kartoffelpüree oder Schwarzbrot

3. AT: *Flaki wolowe*

ZT: *Rindfleck*

Laut Duden ist *Rindfleck* eine – in der Singularform – norddeutsche und – in der Pluralform – ostmitteldeutsche Bezeichnung für Kaldaune, also für mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen gekochte Innereien, die in Österreich, Süddeutschland und der Schweiz als Kutteln bzw. Kuttelflecke bezeichnet werden. Kutteln sind zwar nicht unbedingt überall beliebt, aber doch europaweit (z.B. in Italien oder Portugal) in verschiedenen Zubereitungsformen bekannt. Deshalb kann man annehmen, dass die kulturelle Distanz in diesem Fall nicht groß ist und die Bezeichnung daher keiner zusätzlichen Erklärung bedarf. In Polen werden Kutteln als eine dicke Suppe mit Majoran, Pfeffer und Wurzelgemüse zubereitet, die meistens mit Schwarzbrot serviert wird. Die mögliche Übersetzung wäre daher:

Pikante Kuttelsuppe mit Wurzelgemüse und Majoran

4. AT: *Golonko pieczone b/ kości wg wagi 100g*

ZT: *Schweinefleisch*

ist ein sehr weiter Begriff. Dabei handelt es sich im AT um eine Schweinstelze (in Österreich). bzw. ein Eisbein (in Deutschland). Die Stelze wird

hier im Backofen gebacken (*pieczone*), ohne Knochen (*b/ kości*) serviert und nach Gewicht pro 100 g verrechnet, was auch nicht erwähnt wurde:

Ausgelöste Schweinsstelze aus dem Ofen (nach Gewicht – pro 100 g)

5. AT: *Pierogi z mięsem* und *Pierogi ruskie*

ZT: ***Piroggen mit fleisch*** und ***Piroggen nach russischer art***

Hier handelt es sich ebenfalls um eines der polnischen Nationalgerichte. In Duden werden „Piroggen“ als: „russische Pasteten aus Hefeteig, die mit Fleisch, Fisch o.ä. gefüllt sind“ bezeichnet. Die polnischen „Pierogi“ sind von der russischen Küche beeinflusst, obwohl sie aus keinem Hefeteig, sondern aus Nudelteig und mit anderen Füllungen gemacht werden. Die bekanntesten sind die sog. „russischen Pierogi“, die aber in Russland in der Form nicht bekannt sind. Außerdem gibt es Pierogi mit einer Füllung aus Sauerkraut mit Pilzen, faschiertem Fleisch bzw. die süßen Varianten mit süßem Topfen oder mit Früchten wie Erdbeeren oder Heidelbeeren. Die „russischen Pierogi“ erinnern weitgehend in Form und Geschmack an die „Kärntner Nudeln“: Die mittelgroßen Teigtaschen werden in beiden Fällen mit einer Masse aus pürierten Kartoffeln und Topfen gefüllt, wobei bei den „russischen Pierogi“ noch geröstete Zwiebeln und viel Pfeffer und bei den „Kärntner Nudeln“ statt dessen Minze in die Füllung kommen. Da „Pierogi“ in dieser Form als etwas typisch Polnisches angesehen werden, sich aber von ähnlichen Gerichten aus anderen Ländern doch unterscheiden, könnte es sich als eine sinnvolle Übersetzungsstrategie erweisen, die Originalbezeichnung *Pierogi* beizubehalten. In vielen Lokalen werden meistens zwei bis drei Sorten von Pierogi angeboten, daher könnte man sie in der Speisekarte einer gesonderten Unterkategorie zuordnen und vorerst allgemein beschreiben, wie dies in japanischen Lokalen mit Sushi, Maki oder Sashimi oft der Fall ist. Es könnte sich folgendermaßen gestalten:

Pierogi – hausgemachte Teigtaschen aus Nudelteig mit verschiedenen Füllungen. Gekocht oder auf Wunsch goldbraun gebraten.

Pierogi mit würzigem Faschiertem gefüllt

Pierogi nach russischer Art – mit einer Quark⁴¹-Kartoffelfüllung mit gerösteten Zwiebeln

6. AT: neu: *Kaszanka*

ZT: neu: ***Grutzwurst***

In der Online-Version gibt es in dieser Kategorie eine zusätzliche Speise, die in Österreich als Blutwurst, Blunze bzw. Blunzen bezeichnet wird. Grützwurst ist zwar eine Wurst mit hohem Anteil an geschrotetem Getreide (Grütze, Graupen), wird aber oft mit Schweinefleisch und nicht mit Blut hergestellt. In manchen Regionen Deutschlands wird Blutwurst als rote Grützwurst bezeichnet. (vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Gr%C3%BCtzwurst>, Download: 14.06.2009) Daher wäre hier am besten die allgemeine Bezeichnung:

Blutwurst

Seite 3:

Suppen – *zupy* – und Beilagen – *dotatki* – werden als Überschriften in der alten Version der Speisekarte in gar keine Sprache übersetzt. In der Online-Version findet man Übersetzungen ins Englische und Deutsche, wobei die deutsche Übersetzung die Singularform *Suppe* ist. Die Kategorie der Beilagen fehlt in der neuen Version gänzlich und wird im Folgenden nur anhand der alten Druckversion besprochen.

Suppen spielen in der polnischen Küche eine sehr wichtige Rolle. Die Grundlage fast aller Suppen ist Fleisch und winterfestes Wurzelgemüse. Oft sind es dicke, eintopfartige Suppen mit Fleisch-, Gemüse- und Kartoffelstückchen in verschiedensten Variationen: zusätzlich mit Pilzen; bei der beliebten Salzgurkensuppe (*zupa ogórkowa*) mit geriebenen Salzgurken; bei der polni-

⁴¹ Bei Speisebezeichnungen, die außerhalb Österreichs gar nicht verstanden werden wie: Topfen, Faschiertes, Palatschinken, Schlagobers etc. werden möglichst überregionale deutsche Ausdrücke wie Quark, Hackfleisch, Pfannkuchen, Sahne / Rahm verwendet, da diese ebenfalls von ÖsterreicherInnen verstanden werden.

schen Variation der Graupensuppe mit Gerstenschrot (krupnik) etc. und meistens mit Sauerrahm verfeinert. Auch Creme- oder klare Hühner- und Rindsuppen als Eintropfsuppen bzw. mit Nudeln und anderen Einlagen sind sehr verbreitet. Das polnische Nationalgericht unter den Suppen ist neben „żurek“ auch „barszcz“, in Lautschrift etwa: Barschtsch, und nicht wie oft geschrieben: Borschtsch, denn das ist die Transkription aus dem Russischen und die russische Abwandlung der Suppe ist wiederum (wie bei Pierogi) anders. Es gibt mindestens sechs verschiedene Arten von Barschtsch⁴², wobei die klare Variante mit verschiedenen Beilagen wie frittierten Krokettten mit Fleisch- oder Sauerkraut-Pilz-Füllung bzw. mit Einlagen wie kleinen Ravioli (uszka) mit Pilz- oder Fleischfüllung, geviertelten hartgekochten Eiern, Riesenbohnen u.a. serviert wird.

Da Suppen einen sehr unterschiedlichen Stellenwert in verschiedenen Kulturen haben⁴³, könnte man an dieser Stelle eine Art Einführung in die „Welt der polnischen Suppen“ anbringen, wobei insbesondere die unterschiedlichen Variationen von Barschtsch einer ausführlichen Erklärung bedürften.

1. AT: alt und neu: *Grzybowa z lazankami*
ZT: alt: Übersetzung ins Deutsche fehlt
neu: ***Pilzsuppe mit lazanki (nudelen)***

Zupa grzybowa ist eine meistens aus Steinpilzen gemachte Suppe, entweder mit Pilz- (und manchmal auch mit Gemüse-)stückchen oder als Cremesuppe, hier mit einer Nudelsorte, die oft selbst gemacht wird und den österreichischen Fleckerln ähneln. Die polnische Bezeichnung für diese

⁴² 1. Barszcz czysty / klarowny – klare Rote-Rüben-Suppe aus Roten Rüben, Wurzelgemüse, Rauchfleisch, Rote-Rüben-Säure, getrockneten Pilzen, Knoblauch, Gewürzen; 2. barszcz ukraiński – mit Roten Rüben, Wurzelgemüse und saurer Sahne; 3. barszcz zabieleny – cremige Rote-Rüben-Suppe mit saurer Sahne und Salzkartoffeln sowie evtl. harten Eiern als Einlage; 5. botwinka – gemacht aus jungen Roten Rüben mit Blättern und Stängeln, mit Kartoffeln, saurer Sahne, evtl. mit jungem Wurzelgemüse; 6. chłodnik litewski – litauische Kaltschale – eine kalte Sommersuppe aus gekochten Roten Rüben, geriebenen frischen Gurken, Dill und Joghurt / Sauermilch / Buttermilch.

⁴³ Nach Seguinot „[gilt] Suppe (...) in den USA und im englischsprachigen Kanada als typisches Kinderessen, im französischen Teil Kanadas wird Suppe aber durchaus als eine Speise für die ganze Familie betrachtet und entsprechend anders vermarktet und beworben.“ (Resch 2000: 187)

Nudeln (*lazanki*) wurde in die Übersetzung (ohne das Sonderzeichen „ł“) aus dem polnischen Original übernommen, als wäre sie international gängig, und erst im Klammer mit einer grammatikalisch und rechtschreibmässig falschen Form „nudelen“ erklärt.

Eine neutrale Übersetzung könnte hier lauten:

Pilzsuppe mit Nudeln

Sollte die Suppe jedoch von einer besonderen Qualität sein – aus frischen Edelpilzen, wie z.B. Steinpilze, und mit hausgemachten Nudeln –, könnte sie der Übersetzer (nach Absprache mit dem Küchenchef) bildhafter beschreiben, etwa als:

Aromatische Pilzsuppe aus frischen Steinpilzen mit hausgemachten Nudeln

2. AT: Rosół z makaronem

ZT: *Bruhe mit nudelen*

Rosół kann sowohl eine klare Rinds- als auch eine Hühnersuppe sein. Daher wäre es für die Übersetzung der Speisekarte vorteilhaft, sich beim Auftraggeber bzw. Küchenchef danach zu erkundigen. Die möglichen Übersetzungen ohne zusätzliche Informationen wären:

Klare Hühner-/Rindssuppe mit Nudeln

bzw. verallgemeinernd:

Klare Fleischbrühe mit Nudeln

4. AT: alt: *Barszcz czerwony z uszkami / z krokietem / z fasolką;*
neu zusätzlich: *z jajkiem (2 szt.)*

ZT: alt: *Rotrubensuppe mit ravioli / krokette / Bohne;*
neu zusätzlich: *mit Ei*

Das oben ausführlich besprochene polnische Nationalgericht Barschtsch, hier in der süßsauen, klaren Variante mit kleinen Teigtaschen (*uszka* –

wortwörtlich übersetzt: Öhrchen, kleine Ohren), Riesenbohnen bzw. zwei hartgekochten Eiern als Einlage oder mit einer Krokette als Beilage, ist die am meisten verbreitete Variante der Rote-Rüben-Suppe. Die Übersetzung der kleinen, mit Fleisch oder Pilzen gefüllten Teigtaschen in alle Sprachen als Ravioli ist in Polen sehr üblich. Sie unterscheiden sich zwar in Form und Füllung von den italienischen, doch die Bezeichnung ist international bekannt und weckt bestimmte Bilder in der Vorstellung von Menschen aus verschiedenen Kulturen, die zumindest nicht ganz falsch sind. Somit ist der Übersetzungszweck wenigstens teilweise erfüllt und man könnte die Bezeichnung belassen, eventuell mit einer Zusatzerklärung:

Barschtsch – klare, süßsaure, pikante Rote-Rüben-Suppe. Als Einlage Ravioli mit aromatischer Füllung aus Pilzen oder Fleisch

Barschtsch – klare, süßsaure, pikante Rote-Rüben-Suppe. Als Beilage – eine knusprige Krokette mit Fleisch- oder Sauerkraut-Pilz-Füllung

Barschtsch – klare, süßsaure, pikante Rote-Rüben-Suppe mit Stückchen von zwei hartgekochten Eiern als Einlage

Barschtsch – klare, süßsaure, pikante Rote-Rüben-Suppe mit Riesenbohnen als Einlage

Die Kategorie der Beilagen, die in der neuen Online-Version gänzlich fehlt, umfasst in der Druckversion außer *Kartoffelen* und *Pommes-frites* fünf Gemüsebeilagen, von denen zwei in gar keine Sprache übersetzt sind und die übrigen drei Übersetzungen nicht als solche gelten können.

1. AT: *Kapusta zasmażana*
ZT: ***Kohl eingebrannt***

Die Übersetzung dieser traditionellen Beilage ist syntaktisch eine wortwörtliche Abbildung des Polnischen. Die Form *eingebrannt* ist aber in Österreich bei Weiß- und Sauerkraut genauso üblich wie die Form „mit Einbrenn“, daher könnte die Übersetzung folgendermaßen lauten:

Eingebrannter Weißkohl / (Gekochter) Weißkohl mit Einbrenn

oder: **Kohl in Einbrennsauce**

2. AT: *Ćwikła*

ZT: ***Rotrubensalat***

Pikanter Rote-Rüben-Salat mit fein geriebenem Meerrettich (vgl. S. 71-72, Pkt. 3)

3. AT: *Zestaw surówek*

ZT: ***Rohkostspeisen***

Diese Beilage ist in Polen sehr beliebt und wird zu vielen Speisen automatisch serviert. *Zestaw* bedeutet so viel wie eine Zusammenstellung, ein Set und *zestaw surówek* ist eine Zusammenstellung von drei oder mehreren verschiedenen zumeist Rohkostsalaten, die essfertig zubereitet und oft auf einem separaten Teller serviert werden. Üblicherweise werden die Salate in einer bestimmten Zusammenstellung serviert, gelegentlich gibt es einige Set-Vorschläge zur Auswahl und man kann aber immer eine andere Zusammenstellung ganz individuell bestellen. Die traditionellen Salate sind: Apfel-Lauchsalat, Selleriesalat (evtl. mit Apfel), Weißkrautsalat, Sauerkrautsalat (evtl. mit Karotte und / oder Apfel), Rotkrautsalat, Tomatensalat mit Zwiebeln, Gurkensalat mit Sauerrahm („mizeria“), Rote-Rüben-Salat (kalt oder warm, mit Kren oder süßem Rahm) und andere. Die Übersetzung könnte daher lauten:

Zusammenstellung verschiedener essfertiger Salate

4. AT: *Buraczki zasmażane*

ZT: fehlt

Hier handelt es sich um eine warme Beilage aus Roten Rüben, die mit Einbrenn und eventuell (je nach Lokal unterschiedlich) mit Sahne zubereitet

werden. Sie wird meistens zu deftigen Fleischgerichten serviert. Ähnlich wie beim Kohl im Pkt. 1 (vgl. S. 81-82) könnte die Übersetzung lauten:

Eingebrannte Rote Rüben mit Rahm verfeinert

oder leicht abgewandelt, weil rote Rüben mit Einbrenn im Gegensatz zu Weiß- oder Sauerkraut im deutschsprachigen Raum nicht bekannt sind:

Rote Rüben in Einbrennsauce, mit Rahm verfeinert

Die Formulierung: „mit Obers / (Sauer)Rahm / Butter verfeinert“ ist in traditionellen, kalorienreichen Küchen Mittel- und Osteuropas, aber auch in Frankreich bekannt. In der modernen gehobeneren internationalen Küche nimmt man von gebundenen Suppen und Saucen sowie von fetten Speisen immer mehr Abstand, bevorzugt eine leichtere Küche und achtet vor allem auf eine hohe Qualität von Fleisch, Gemüse und Obst oder ein hausgebackenes Brot. Durch die Globalisierung verbreiten sich diese Tendenzen weltweit und die einzelnen landesspezifischen Kocharten beeinflussen einander immer stärker, weswegen die kulturellen Eigenheiten vielleicht immer weniger Bedeutung haben. Dafür lässt sich zunehmend die Tendenz zu einer grenzüberschreitenden Küche mit je nach Mode wechselnden Präferenzen feststellen. Die Mehrheit der polnischen Restaurants ist jedoch noch immer sehr konservativ und stark in der Tradition verhaftet. Ihre Küche ist das Ergebnis einer im Laufe der Jahrhunderte entstandenen Mischung aus der deutschen, jüdischen, böhmischen, österreichischen, ungarischen, ukrainischen, russischen, litauischen, aber auch französischen Küche. Dennoch ist inzwischen der Einfluss der mediterranen (insbesondere der italienischen) sowie der vielfältigen asiatischen Küche auch in Polen immer präsenter. Oft werden aber diese Einflüsse an die polnischen Ess- und Kochgewohnheiten adaptiert, wodurch die ursprünglichen Gerichte abgewandelt und oft deftiger zubereitet werden.

5. AT: *Marchew oprószana*

ZT: fehlt

Die letzte, sehr traditionelle Beilage ist der sog. Hausmannskost zuzuordnen: Es handelt sich um würfelig geschnittene, gedünstete Karotten, die mit ein wenig Mehl bestreut werden können und dadurch – ähnlich wie mit Einbrennsaucen – gebunden und breiig werden. Oft werden sie mit grünen Erbsen gedünstet und sind in tiefgekühlter Form international erhältlich. Hier dürften sie aus frischen Karotten zubereitet sein. Die Übersetzung könnte einfach lauten:

Gedünstete Karottenstückchen

Seite 4:

Auf den nächsten drei Seiten befinden sich Hauptspeisen, die unter dem Oberbegriff *Dania na zamówienie*, zu Deutsch etwa „Speisen auf Bestellung“ zusammengefasst worden sind. Sie wurden als *A' la carte* übersetzt, was (abgesehen von dem überflüssigen Apostroph nach „A“) eine gute Lösung ist, weil es ein internationaler, gängiger Begriff ist.

Unter dem Oberbegriff „A la carte“ findet man auf dieser Seite *Dania z drobiu – geflügelgerichte*, die folgende Speisen beinhalten:

1. AT: alt: *Kotlet "de Volaille"* z. *frytkami* neu: *Kotlet "de Volaille", frytki*
ZT: alt: *Kotelett "de Volaille" mit pommes frites* neu: *Kotelett "de Volaille" mit Butter, pommes frites*

bzw. nur in der Online-Version der Speisekarte zusätzlich:

- 1a. AT: *Kotlet "de Volaille"* z. *czosnkiem, frytki*
ZT: *Kotelett "de Volaille" mit Butter und Knoblauch gefüllt, pommes frites*

„De volaille“ – wie man die in Polen populäre Speise umgangssprachlich nennt – ist ein mit (Kräuter- / Knoblauch-) Butter gefülltes Hühnerbrustfilet, das eingerollt, paniert und gebraten wird. Die Lektüre der Online-Rezepte in polnischer Sprache, die vergebliche Suche nach einer Speise mit dem gleichen Namen in anderen Sprachen sowie ein aufschlussreicher Zei-

tungsartikel aus „Gazeta Wyborcza“ (<http://kobieta.gazeta.pl/poradnik-domowy/1,51400,2061559.html> Download: 16.06.2009) zeigen, dass „de volaille“ ein ursprünglich aus der französischen Küche stammendes Gericht ist, das eine Spezialität in Königs- und Adeligenhäusern war, heute jedoch in Frankreich nicht bekannt ist. Auch im deutschen Kulturraum ist die Bezeichnung unbekannt und bedeutet aus dem Französischen lediglich „vom Huhn“. Wie „Gazeta Wyborcza“ vermutet, galt „de volaille“ in den kommunistischen Zeiten als eine Delikatesse wegen der schwierigen Versorgungslage und Lebensmittelknappheit. Heute ist das Gericht in etwa mit dem österreichischen Cordon Bleu vergleichbar und gilt eher als eine gewöhnliche Speise.

Die zweite Ungereimtheit stellt die Übersetzung des polnischen *kotlet* ins Deutsche als *Kotelett* dar. Die Bezeichnung bezieht sich im Deutschen auf das Schweine-, Lamm- oder Kalbfleisch (selten Rind), das von der Rippe, vom Rücken oder von der Lende mit oder ohne Knochen herausgeschnitten wird (vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Kotelett> Download vom 26.06.2009). Im Polnischen dagegen bezeichnet man als *kotlet* jegliche in der Pfanne gebratene und zumeist panierte Schnitzel (auch vom Geflügel), aber auch faschierte und vegetarische (Soja-, Eier-, Kartoffel- u.Ä.) Laibchen, Burger etc. Aus diesem Grund ist die deutsche Übersetzung nicht adäquat und die unbekannte Speise muss dem Gast mit anderen Worten als mit den Internationalismen im Original erklärt werden. Anhand der im Internet zu findenden Rezepte und Kommentare ließe sich die Speise z.B. folgendermaßen übersetzen:

Knusprig gebratene, saftige Hühnerbrustfilet-Roulade mit frischer Butter gefüllt, dazu Pommes frites

bzw.:

Knusprig gebratene, saftige Hühnerbrustfilet-Roulade mit Knoblauchbutter gefüllt und mit Pommes frites serviert

2. AT: *Antrykot z frytkami*

ZT: ***Huhnerbrust mit pommes frites***

Hier erfährt man nur aufgrund der Übersetzungen ins Englische und Deutsche, dass die Speise aus Hühnerbrust gemacht ist. *Antrykot*⁴⁴ ist im Polnischen die Bezeichnung für das Rippenstück vom Rind oder Kalb (vgl. Słownik języka polskiego). Trotzdem hat sich die Bezeichnung anscheinend auch bei Geflügelgerichten eingebürgert und wird vermutlich, analog wie beim Rindfleisch, für das Hühnerbrustteil verwendet. Es ist jedoch ein Beispiel für einen falsch oder zumindest unpräzise formulierten Ausgangstext, bei dem auch die Zubereitungsweise unklar ist. Daher hätte der/die Übersetzer/in Rücksprache mit dem Auftraggeber halten sollen.

3. AT: *Kurcze pieczone z ziemniakami*

ZT: ***Huhnerschenkel gebraten mit kartoffeln***

Abgesehen von der falschen Rechtschreibung im Ausgangstext: *Kurcze* statt *Kurczę* (vermutlich weil –ę im Auslaut als –e ausgesprochen wird, was jedoch ein grundlegender Fehler ist) ist die Übersetzung irreführend. *Kurczę pieczone* ist nämlich ein Brathähnchen und keine Keule. Korrekt wäre daher die Übersetzung:

Brathähnchen mit Salzkartoffeln

4. AT: alt: *Kurcze gotowane z ziemniakami*

neu: *Kurcze gotowane z jarzynami, ziemniaki*

ZT: alt: ***Huhn gekocht mit kartoffeln***

neu: ***Gekochtes Huhnchen mit garnigemuse, kartoffeln***

Ähnlich wie im Punkt 3, geht es hier um ein Hähnchen, diesmal aber gekocht und mit Kartoffeln und Gemüse serviert. In welcher Form und wel-

⁴⁴ Das Entrecôte (Franz. *entre* „zwischen“, *côte* „Rippe“) ist ein [Steak](#) aus dem [Zwischenrippenstück](#) oder der [Hochrippe](#) des [Rinds](#) (vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Entrec%C3%B4te> Download vom 26.06.2009).

ches Gemüse es ist, weiß man jedoch nicht. Ohne weitere Informationen könnte es übersetzt werden als:

Gekochtes Hühnchen mit Salzkartoffeln und Gemüse

5. AT: *Filet z kurczaka w sosie owocowym, ryż*
ZT: *Huhnerschnitzel in Obst-Sose, reis*

Aus einem Hühnerfilet werden zwar meistens Huhnerschnitzel gemacht, doch der AT sagt nichts darüber aus, wie die Speise zubereitet wird – ob (in Form eines Schnitzels) gebraten, gedünstet oder gegart. Sollte die Übersetzung *Huhnerschnitzel* stimmen, wäre anzunehmen, dass es sich um ein Naturhuhnerschnitzel handelt. Die Kollokation *Obst-Sose* dürfte auch nicht allzu gebräuchlich sein. Ohne weitere Informationen könnte die Übersetzung lauten:

Hühnerfilet in Fruchtsauce mit Reis oder aber:

Huhnerschnitzel natur / Naturhuhnerschnitzel⁴⁵ in Fruchtsauce mit Reis

6. AT: alt: *Filet z kurczaka panier. w migdałach, frytki*
neu: ~ *dufinki*
ZT: alt: *Mandelhuhnerschnitzel mit Pommes*
neu: ~ *kartoffelballchen*

In dieser Zubereitungsart wird das Hühnerfilet vermutlich mit geriebenen bzw. gemahlenden Mandeln paniert. Es ist daher anzunehmen, dass das Filet tatsächlich in Form eines Schnitzels in Mandelmehlkruste gebraten wird. Die Beilage in der Online-Version der Speisekarte – *dufinki* (aus dem Französischen: Pommes dauphines vgl. <http://www.rezeptewiki.org/wiki/Dauphinekartoffeln> Download vom 07.07.2009) – sind kleine, im Backofen gebackene Bällchen aus Kartoffelpüree, Butter, Eiern und

⁴⁵ Beide Formen scheinen gebräuchlich zu sein.

Schlagsahne, die im Deutschen als Dauphinekartoffeln bekannt sind. Eine Übersetzungsvariante wäre hier:

Hünerschnitzel in Mandelkruste mit flaumigen Dauphine-Kartoffelbällchen aus dem Ofen serviert

Seite 5:

Zu den Gerichten A la carte gehören auf dieser Seite *Dania z wołowiny – rindgerichte* und weiter unten *Dania z wieprzowiny – schweinefleischgerichte*. In der alten Version sind die Englischen Übersetzungen groß und die deutschen, wie oben, klein geschrieben. Die deutschen stehen in einer Zeile mit den polnischen und englischen am Schluss und sind von den englischen mit einem Bistrich getrennt (und nicht mit einem Gedankenstrich, wie die polnischen von den englischen Speisennamen), wodurch sie wie ein Nachtrag des Englischen aussehen:

Dania z wołowiny – Beef, rindgerichte

Es lässt sich auch eine Inkonsequenz bei der Übersetzung feststellen: wenn man von *schweinefleischgerichten* spricht, müssten die anderen dementsprechend „Rindfleischgerichte“ heißen. Andere Lösungen wären: „Rindfleisch“ und „Schweinefleisch“ bzw. „Vom Rind“ und „Vom Schwein“.

1. AT: alt: *Polędwica z patelni z frytkami*

neu: *Polędwica z patelni, frytki*

ZT: alt und neu: ***Rindlendenbraten***

Rinds- / Rinderlende wird – laut Duden – auch als Rinds- / Rinderfilet oder Rinds- / Rinderlungenbraten bezeichnet, wobei Letzteres in Österreich sehr geläufig ist. Es ist jedenfalls das beste, zarteste Fleischstück vom Rind, das für Carpaccio, Beef Tatar oder Steaks verwendet wird. Hier wird es in der Pfanne gebraten und mit Pommes frites serviert. Die genaue Zubereitungsweise ist jedoch nicht genannt – ob als ein dünnes Minutensteak oder ein dickes Steak.

Rindslungenbraten aus der Pfanne mit Pommes frites

bzw. nur in der Online-Version der Speisekarte zusätzlich:

1a. AT: *Polędwica z sosem z rokpola, dufinki*

ZT: ***Lendendbraten mit Rokpol-Sosse, kartoffelballchen***

Die Bezeichnung ***Rokpol-Sosse*** ist einem ausländischen Gast nicht geläufig. „Rokpol“ ist die polnische Version der französischen Schimmelkäsesorte und der geschützten Marke „Roquefort“. Weil die Bezeichnung „Schimmelkäse“ möglicherweise nicht wertfrei ist, könnte man sich für die „Edelschimmelkäsesauce“ entscheiden. In Österreich ist die Bezeichnung „Gorgonzolasauce“ üblich, doch „Gorgonzola“ ist wiederum eine eigene Käsemarke, die hier nicht verwendet wird. Käsesauce wäre eine verallgemeinernde Lösung, die aber auch an andere geschmolzene Käsesorten denken lässt. Eine mögliche Lösung wäre daher:

Rindslungenbraten in Edelschimmelkäsesauce mit flaumigen Dauphine-Kartoffelbällchen aus dem Ofen serviert

2. AT: alt: *Szaszlyk z polędwicy z ryżem*

neu: *Szaszlyk z polędwicy z pikantnym sosem, ryż*

ZT: alt: ***Schaschlik mit reis***

neu: ***Schaschlik mit pikante sauce, reis***

Unter „Schaschlik“ findet man im „Duden“ folgenden Eintrag: „kleine Stückchen Fleisch, die (zusammen mit Speck, Zwiebeln, Paprika, und Tomaten) auf einen Spieß gereiht, gebraten oder gegrillt werden“. Diese Bezeichnung aus den turksprachigen Ländern ist in Russland und in vielen slawischen Ländern Mittelost- und Südosteuropas geläufig (<http://de.wikipedia.org/wiki/Schaschlik> Download vom 26.06.2009), dürfte jedoch im deutschsprachigen Raum nicht allzu üblich sein. Die österreichischen Speisekarten und die Interneteinträge bezeichnen sie einfach als:

alt: **Spieße aus zartem Rindslungenbraten mit Reis**

neu: **Spieße aus zartem Rindslungenbraten mit pikanter Sauce und Reis serviert**

3. AT: alt: *Sztuka w jarzynach z ziemniakami*
neu: *Gotowana sztuka mięsa w jarzynach, ziemniaki.*
ZT: alt: ***Gekocht rindfleisch mit garnigemuse (mit kartoffelen)***
neu: ***Gekocht rindfleisch mit garnigemuse, kartoffelen***

bzw. nur in der Online-Version der Speisekarte zusätzlich:

- 3a. AT: *Gotowana sztuka mięsa w sosie chrzanowym, ziemniaki.*
ZT: ***Gekocht rindfleisch in Meerrettichsosse, kartoffelen***

Obwohl die alte AT-Version unvollständig ist (*sztuka* statt *sztuka mięsa*), ist die Übersetzung – abgesehen von Rechtschreib- und grammatikalischen Fehlern – richtig. Es handelt sich um:

Gekochtes Rindfleisch mit Gemüse und Salzkartoffeln garniert

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich-Sauce und Salzkartoffeln

1. AT: *Placki ziemniaczane z gulaszem*
ZT: ***Kartoffelpuffer mit gulash***

Abgesehen von der Rechtschreibung ist die Übersetzung richtig:

Kartoffelpuffer mit Gulasch

Nur in der Online-Version:

5. AT: *Ozorek w sosie chrzanowym, ziemniaki*
ZT: ***Rindszunge in Meerrettichsosse, kartoffelen***

In der Übersetzung könnte man zusätzlich die Zubereitungsart erwähnen:

Gekochte Rindszunge in Meerrettich-Sauce mit Salzkartoffeln

Weiter unten auf der Seite befinden sich Gerichte, die als „Vom Schwein“ bezeichnet werden könnten, damit man eine gemeinsame Konvention für die Überschriften von Fleischgerichten findet.

1. AT: *Żeberka pieczona b/kości, ziemniaki, kapusta zasmażana*
ZT: ***Rippchen gebraten mit kartoffeln und Kohl eingebrand***

Die Bezeichnung „Rippchen“ wird im deutschsprachigen Raum heute meistens durch „Spareribs“ ersetzt. Hier serviert man sie ohne Knochen, mit Salzkartoffeln und Weißkohl mit Einbrenn:

Ausgelöste Spareribs mit Salzkartoffeln und Weißkohl mit Einbrenn

2. AT: alt: *Kotlet schabowy z ziemniakami*
neu: *Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana*
ZT: alt: ***Schweinskotelett mit kartoffeln***
neu: ***Schweinskotelett mit kartoffeln, kohl eingebrannt***

Auf die deutschsprachige Bezeichnung „Kotelett“ – laut Duden – „Rippenstück vom Kalb, Schwein, Lamm oder Hammel, das als beliebte Speise gebraten wird“, wurde bereits bei der Übersetzungsanalyse der Geflügelgerichte in dieser Speisekarte näher eingegangen. Im Polnischen bedeutet der Ausdruck *kotlet* sehr oft das Schnitzel, kann aber auch ein Kotelett mit Knochen sein. Schnitzel werden – laut Wikipedia (vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Schnitzel> Download vom 21.06.2009) – „vor allem aus der Keule von [Schwein](#) und [Kalb](#) gewonnen, teilweise auch aus dem Rücken“. *Kotlet schabowy* wird aus dem mageren Schweinefleisch aus dem Brust-Lendenbereich, mit oder ohne Knochen, gewonnen, und entspricht in Österreich dem Schweinskarree. Die Bezeichnung *kotlet schabowy* assoziiert man in Polen mit einem panierten und in der Pfanne goldbraun gebratenen Schnitzel. Durch das Braten unterscheidet es sich vom eigentlichen Wiener Schnitzel, das vor allem aus Kalbfleisch gemacht werden sollte und gebacken bzw. frittiert wird.

In der Online-Version wird zum Schnitzel zusätzlich **kohl eingebrannt** serviert. Immer wieder überraschen bei den Übersetzungen mehrfach fehlerhafte oder einfach inkonsequente Formen und, wie hier, variierend falsche Rechtschreibung von denselben Wörtern, oft sogar auf einer Seite: im Punkt 1 **Kohl eingebrand** und drei Positionen weiter⁴⁶ die Form **kohl eingebrannt**. Die Fleischsorte kann hier (und bei ähnlichen Übersetzungen) genannt werden oder auch nicht, denn die Speise ist bereits in die Kategorie „Vom Schwein“ / „Schweinefleisch“ eingeordnet:

alt: **Paniertes (Schweins)Schnitzel mit Salzkartoffeln**

neu: **Paniertes (Schweins)Schnitzel mit Salzkartoffeln, dazu Weißkohl mit Einbrenn**

3. AT: *Kotlet schabowy soute z pieczarkami, frytki*

ZT: *Schweinskotelette-soute mit Champions, pommes frites*

Der aus dem Französischen stammende Ausdruck „sauté“ (hier falsch geschrieben), ist in der polnischen Gastronomie für die Bezeichnung von naturgebratenen, d.h. nicht panierten Fleisch- und Fischspeisen sehr verbreitet. In der deutschen Gastronomie (als „sautiert“) wird der Ausdruck jedoch kaum verwendet. Es handelt sich hier um die gleiche Fleischsorte (Schweinskarree), jedoch natur und mit anderen Beilagen:

(Schweins)Schnitzel natur mit Champignons aus der Pfanne und Pommes frites

Nur in der Online-Version:

4. AT: *Stek " po diabelsku" , frytki*

ZT: *Schweinskotelette " Diabolo" , pommes frites*

⁴⁶ Die Reihenfolge und Anzahl der Speisen einzelner Kategorien sind in der alten und der neuen Online-Version unterschiedlich.

Nach dem AT ist es ein „Schweinesteak“ und nicht ein *Schweinskotelette*. Den Phantasienamen "*Diabolo*" – so es sich um ein scharfes Gericht handelt – kann man belassen:

(Schweine)Steak „Diabolo“, Pommes frites

5. AT: *Kieszonka wieprzowa z serem żółtym i szynką, ziemniaczki podsmażane*

ZT: *Schweinstaschchen mit Kase und Schinken, Kartoffelecken mit schale*

So ausgesucht und bildlich die Bezeichnung *kieszonka* (Täschchen) im Polnischen klingt, so nichtssagend und seltsam ist die Übersetzung *Schweinstaschchen*. Der Beschreibung nach ist es hier höchstwahrscheinlich das Schnitzel Cordon bleu. *Kartoffelecken mit schale* sind auch ein übersetzungstechnisches Rätsel, denn *ziemniaczki podsmażane* sind einfach Bratkartoffeln. Aus den „Zutaten“ könnte man also folgendes zaubern:

Schnitzel „Cordon bleu“ mit Schinken-Käse-Füllung, dazu Bratkartoffeln

Auf der letzten Seite der Online-Version sowie den letzten drei Seiten der in Druckform vorliegenden Speisekarte befinden sich: *Kalbfleischgerichte*, *Fischgerichte* sowie Nachspeisen, wobei die letzte Überschrift – *Desery* – den Inhalt nur auf Polnisch ankündigt und in keine Sprache übersetzt ist.

Die Kalbfleischgerichte könnte man wieder mit der Überschrift: „vom Kalb“ bzw. „Kalbfleisch“ ankündigen und die Fischgerichte mit: „vom Fisch“ oder „Fisch“, damit sie mit der Konvention der vorherigen Kategorien übereinstimmen.

Zu Kalbfleischgerichten gehören in der alten Version der Speisekarte zwei und in der neuen drei Gerichte:

1. AT: alt: *Sznyceł cielęcy, ziemniaki, kapusta zasmażana*

neu: *Sznychel cielęcy, ziemniaki, marchewka oprószana*

Die einzige vorhandene „Übersetzung“:

ZT: alt: *Sznychel a " la Vienna "*

neu: *Sznychel a " la Vienna ", potatoes, boiled carrots*

Die polnische Schreibweise von *Sznychel* wurde in dieser als international fungierenden „Übersetzung“ beibehalten. Die Ausklammerung von „à“ bei der Bezeichnung „à la Vienna“ ist genauso wenig nachvollziehbar wie die übrigen Entscheidungen. Dabei wäre die richtige Übersetzung ins Deutsche das eigentliche Original und die polnische Version eine Übersetzung davon, denn es handelt sich um die österreichische Nationalspeise, das:

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Salzkartoffeln und gekochtem Weißkraut mit Einbrenn

bzw. in der neuen Version mit einer anderen Beilage:

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Salzkartoffeln und gedünsteten Karottenstückchen

2. AT: alt: *Eskalopki cielęce z frytkami* neu: *Eskalopki cielęce, frytki*

ZT: alt: *Kalbfleischkotelett mit pommes frites* neu: *Kalbfleischkotelett, pommes frites*

In der polnischen Sprache verwendet man den französischen Ausdruck *eskalopki* (vgl. <http://en.wikipedia.org/wiki/Escolope> Download vom 27.06.2009) *cielęce*, der dem deutschen Naturschnitzel entspricht. In der deutschen Übersetzung kommt es hier wiederum zur Verwechslung der polnischen, vielseitig verwendeten Bezeichnung „kotlet“ mit der deutschen „Kotelette“. Der Übersetzungsvorschlag wäre daher:

Naturkalbsschnitzel mit Pommes frites

Unter Fischgerichten findet man in der alten Druckversion nur zwei, in der neuen Online-Version der Speisekarte vier Gerichte:

1. AT: alt: *Pstrąg saute wg. wagi 100 g*
neu: *Pstrąg smażony saute wg. wagi 100 g*
ZT: alt: ***Forelle saute nach gewicht 100g***⁴⁷
neu: ***Forelle saute nach gewicht 100g***

Der bereits erwähnte Ausdruck „sauté“ / „sautiert“ ist im Deutschen kaum gebräuchlich. Für diese Zubereitungsweise, wo nicht panierte Fleisch- bzw. Fischstücke in einer stark erhitzten Pfanne kurz gebraten werden, verwendet man im deutschsprachigen Raum eher die allgemeine Bezeichnung:

Gebratene Forelle natur, nach Gewicht

oder speziell bei der Forelle:

Forelle „Müllerin“, nach Gewicht

Nur in der alten Druckversion gibt es noch zusätzlich die folgende Speise:

2. AT: *Filet rybny panierowany, ziemniaki, surówka z kisz. kapusty*
ZT: die deutsche Übersetzung fehlt.

Es geht dabei um ein:

Paniertes Fischfilet mit Salzkartoffeln und Sauerkrautsalat

Dagegen findet man nur in der neuen Online-Version folgende Speisen:

3. AT: *Filet z mintaja panierowany, ziemniaki, surówka*
ZT: ***Gebrateener Fisch, kartoffeln, salat***

Bei dieser Speise wird der Gast nur mehr informiert, dass es sich hier um einen **Fisch** handelt. *Mintaj* (lat. *Theragra chalcogramma*): „der Pazifische Pollack, auch Pollack oder (in Abgrenzung zum anderen [Pollack](#)) Alaska-Pollack genannt, ist ein Fisch aus der [Familie](#) der [Dorsche](#). Sein Lebensraum sind die

⁴⁷ In der Übersetzung der Speisekarte des polnischen Restaurants „Ratuszowa“ in der Online-Version (http://www.eratuszowa.pl/sajt/zal/karta_dan.pdf Download vom 23.06.2009) findet man die Bezeichnung: „Forelle "Saute" / nach Wage/“. In diesem Fall konnte der / die Übersetzer/in offensichtlich zwischen „Gewicht“ und „Waage“ nicht unterscheiden, da dies im Polnischen eins und dasselbe Wort „waga“ ist.

Küstengebiete des nördlichen [Pazifik](#). Besser bekannt ist der Fisch unter dem Handelsnamen Alaska-Seelachs (vgl. [http://de.wikipedia.org/wiki/Pazifischer Pollack](http://de.wikipedia.org/wiki/Pazifischer_Pollack) Download vom 23.06.2009).“

Surówka ist im Polnischen ein essfertiger Rohkostsalat, z.B. aus Weiß- oder Sauerkraut mit Salz, Pfeffer, Öl, eventuell Essig oder Zitronensaft, oft mit Apfel oder Karotte, um dem Salat einen ausgewogenen süß-säuerlichen Geschmack zu verleihen. Alles zusammen ergäbe also ein:

Gebratenes Alaska-Seelachsfilet mit Salzkartoffeln und einem Rohkostsalat

4. AT: *Filet z soli w sosie śmietanowym, ryż*

ZT: ***Meerfischfilet / sola / in Rahmsosse, reis***

Der hier angebotene Fisch – auf Polnisch „sola“, auf Deutsch „die Seezunge“ (lat. *Solea solea*) – ist in Polen seit Jahren ein eigenes Übersetzungsphänomen und -problem: In allen Übersetzungen ins Deutsche wird die Seezunge nämlich als „Sole“ (und hier gar als *sola*) übersetzt, obwohl sie im deutschsprachigen Raum unter diesem Namen nicht bekannt ist und aber als „Seezunge“ sehr verbreitet und beliebt ist. Vermutlich wird die Übersetzung ins Deutsche des Öfteren durch die englische Bezeichnung „sole“ (vgl. http://en.wikipedia.org/wiki/Common_sole Download vom 23.06.2009) beeinflusst. Jedenfalls wirkt sie im Deutschen wie eine „improvisierte Collage“ aus dem Polnischen und Englischen. In der deutschsprachigen Wirklichkeit müsste die Speise jedoch heißen:

Seezungenfilet in Rahmsauce mit Reis

5. AT: *Ryba / mintaj / po grecku, kasza kuskus*

ZT: ***Fisch auf Griechische art., kuskus***

Auch hier wird der Alaska-Seelachs (vgl. Pkt. 3 in der Fisch-Kategorie) bloß als ***Fisch*** ins Deutsche übersetzt. Abgesehen von der verkehrten Schreibweise (das Adjektiv – groß, die Substantive – klein geschrieben) ist die Zubereitungsweise „auf griechische Art“ eine in Polen relativ verbreitete, aber vermutlich

nur polnische Erfindung, die für einen deutschsprachigen Gast kein Begriff ist. Es handelt sich dabei um geriebenes, mit Tomatensauce gedünstetes Wurzelgemüse, in dem Fischfilets (besonders Karpfen oder Dorsche) serviert werden. Es würde sich also empfehlen, dieses näher zu erklären:

Alaska-Seelachsfilet in Tomatenwurzelgemüse, serviert mit Couscous

Die Nachspeisen werden in der neuen Online-Version (wo es nur fünf Positionen gibt) kein einziges Mal ins Deutsche, sondern nur ins Englische übersetzt. In der alten Druckversion (wo es dreizehn Positionen gibt) von denen nur eine mit der neuen Version übereinstimmt, werden zwölf Positionen (außer der letzten: Kawa „Balley´s“) ins Englische und Deutsche übersetzt. Im Folgenden werden nur die Beispiele besprochen, die die größten Fehler aufwiesen:

1. AT: *Lodowy torcik truskawkowy / Lodowy torcik waniliowy*

ZT: *Eiskremtörtchen Erdbeer / Eiskremtörtchen Vanille*

Die übliche Schreibweise ist Eiscreme. In dieser Verbindung könnte man jedoch die Nachspeisen übersetzen als:

Erdbeereistörtchen / Vanilleistörtchen

bzw. als:

Eiscremetörtchen mit Erdbeergeschmack / Vanillegeschmack

2. AT: *Lody*

ZT: *Eis verschiedener geschmacke*

Lody bedeutet im Polnischen nur Eis bzw. Eiscreme. Der AT beinhaltet keine Informationen darüber, ob es nur eine oder mehrere Eissorten sind. Sollte (hier laut ZT) Letzteres der Fall sein, müsste man sich entscheiden für:

Gemischtes Eis

3. AT: *Naleśniki z serem w polewie czekoladowej / Naleśniki z jabłkami*
ZT: ***Plinsen mit kase und schoko sauce / Plinsen mit apfel***

Der Ausdruck ***Plinsen*** ist ein ostmitteldeutscher Begriff, der regional unterschiedlich verwendet wird und sich oft mit: Pfannkuchen, Eierkuchen, Eierpfannkuchen, Crêpe, den österreichischen Palatschinken und fälschlicherweise mit Bliny⁴⁸ überschneidet (vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Plinse> Download vom 23.06.2009). Da für die Übersetzung ins Deutsche in dieser Arbeit Ausdrücke aus dem österreichischen Deutschen verwendet werden, insbesondere dann, wenn es keine allgemeingültigen Bezeichnungen für bestimmte Speisen gibt, wird hier die österreichische Bezeichnung Palatschinken verwendet. ***kase*** wird in Österreich mit Hartkäse assoziiert. Da die Speise süß ist, wird das Wort ebenfalls durch die österreichische Variante von „Quark“ ersetzt:

Palatschinken mit Topfen und Schokosauce bzw. Topfenpalatschinken mit Schokosauce /

Palatschinken mit Äpfeln bzw. Apfelfüllung

4. AT: *Omlet z džemem*
ZT: ***Ommelett mit jam***

Der englische Ausdruck ***jam*** wurde auch im Deutschen beibehalten. Die Schreibweise und Übersetzung der Nachspeise müsste lauten:

Omelette mit Marmelade

5. AT: *Rożek owocowy*
ZT: ***Hornchen mit Obst***

Rożek ist zwar ein Hörnchen, doch es wäre von Vorteil, sich in dem Fall nach der Art der Nachspeise näher zu erkundigen, um sie dem Gast genauer be-

⁴⁸ Bliny, im Deutschen als Blinis bezeichnet, stammen aus der russischen Küche und werden klassisch mit Buchweizenmehl und Hefe zubereitet, was der Speise einen ganz eigenen Geschmack und eine viel dunklere Farbe verleiht als die der Palatschinken, die in vielen Regionen Deutschlands als Pfannkuchen bezeichnet werden. (vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Bliny> Download vom 23.06.2009)

schreiben zu können. Im Deutschen könnte es z.B. auch ein Beugel oder – in Österreich – ein Kipferl sein. Ohne weitere Informationen könnte man die Nachspeise übersetzen als:

Hörnchen mit Früchten bzw. als **Fruchthörnchen**

6. AT: *Ryž z jablkami smažonymi*

ZT: **Reis mit Apfel**

Hier handelt es sich vermutlich um Milchreis oder eine ähnliche, breiige Nachspeise mit – dem AT nach – gebratenen Äpfeln, was in der Übersetzung ergänzt werden sollte:

Milchreis mit gebratenen Äpfeln

Was ins Auge sticht, ist, dass auf nur einer Seite das Wort „Apfel“ einmal groß und einmal klein geschrieben ist. Wie bereits einige Male festgestellt wurde, variiert die Groß-/Klein-Schreibung von deutschen Substantiven (aber auch Adjektiven, die wiederum manchmal groß geschrieben werden) in dieser Speisekarte ganz willkürlich.

Abgesehen von der erforderlichen sprachlich-kulturellen Kompetenz und Recherche der/s Übersetzenden wäre im Fall einer solchen Speisekarte empfehlenswert, mit dem Chefkoch bzw. Geschäftsführer oder Besitzer des Restaurants Kontakt aufzunehmen und wichtige Hintergrundinformationen einzuholen, damit die Übersetzung die zielsprachlichen Vorgaben erfüllen und ihrem Skopos – die Gäste zu informieren und anzusprechen – gerecht werden kann.

4.2.2. Speisekarte Hawelka (Anh. 11 und 12)

Die zweite Speisekarte, die für die Zwecke der Übersetzungsanalyse herangezogen worden ist, stammt aus dem gutbürgerlichen, traditionellen Krakauer Restaurant „Hawelka“, das von der (unter anderem kulinarischen) Geschichte Mittel-Osteuropas und von den sich im Laufe der Zeit verändernden Kunstströmungen geprägt worden ist. Es wurde bereits im Jahr 1876 von aus Mähren stammenden Antoni Hawelka auf dem Hauptplatz von Krakau gegründet, das zu jener Zeit, genauso wie seine Heimat, ein Teil der österreichisch-ungarischen Monarchie war. (vgl. <http://www.hawelka.pl/index2.php?a=page&id=9> Download vom 01.07.2009) Das Lokal entwickelte sich von einem Laden mit Kolonialdelikatessen, wo später auch Frühstück und Brötchenspezialitäten serviert wurden, zu einem beliebten Restaurant mit damals modernen, internationalen Spezialitäten. Es traf sich dort die mondäne Krakauer Welt, eingeschlossen die Künstlerszene. Der Krakauer Boheme war nicht nur eine besondere Atmosphäre zu verdanken, sondern sie trugen auch zur Dekoration des Lokals bei: die oft mittellosen Künstler bezahlten Speis und Trank nicht selten in Naturalien wie Gemälde, die teilweise bis heute die Wände des Restaurants zieren.

Heute ist „Hawelka“ eine Restaurantgruppe mit drei Lokalen in Krakau und zwei in Warschau, einer Raststätte und einer Catering-Firma. Der Name bürgt nach wie vor für Qualität, obwohl mittlerweile auch kritische Stimmen zu hören sind, die die konservative Art zu kochen belächeln. Die Speisekarten verändern sich zwar im Laufe der Zeit und es ist sichtbar, dass das Lokal – abgesehen von allen polnischen Nationalgerichten, die serviert werden – neue Einflüsse übernimmt, so dass verschiedene, insbesondere Modespeisen aus der internationalen Küche ebenfalls angeboten werden. Diese werden jedoch oft „eingepolnisch“, d.h. in einer eher deftigen Variante zubereitet und so ausgewählt, dass Fleischspeisen, gebundene Saucen und Suppen sowie schwere Beilagen und Desserts weiterhin den Kern des Angebots bilden. Obwohl also die Küche des „Hawelka“ es nicht scheut, mit teilweise ungewöhnlichen Zusam-

menstellungen und Geschmacksverbindungen zu experimentieren, wirkt das Restaurant immer noch sehr traditionell.

Für die Übersetzungsanalyse liegen eine Druckversion der Speisekarte aus dem Jahr 2001 sowie eine Online-Version vom 03.07.2006 vor. Auf der aktuellen Homepage des Ursprungsrestaurants „Hawelka“⁴⁹ befinden sich lediglich (oftmals fehlerhafte) Übersetzungen von Überschriften der einzelnen Speisekategorien⁵⁰, aber keine Übersetzungen von Speisen selbst ins Deutsche. (vgl. <http://www.hawelka.pl/index2.php?a=page&id=39> Download vom 01.07.2009). Zwischen den vorliegenden Versionen liegen fünf Jahre, in denen sich ein Teil der Speisen, aber teilweise auch die deutschen Übersetzungen der alten Speisen, die immer noch serviert werden, verändert haben. Im Folgenden werden daher diejenigen fehlerhaften Übersetzungen besprochen, die in den beiden Versionen der Speisekarte – in veränderter oder identischer Form – vorkommen, und vereinzelte Beispiele aus der alten oder neuen Version, die für die Übersetzungsanalyse von Interesse sind.

Nach einer einleitenden Seite, auf der sich das Restaurant vorstellt⁵¹, ist eine ganze A4-Seite der folgenden Information (in Schriftgrößen zwischen ca. 18 und 24 Pkt.) gewidmet: ***Restaurant ist jeden Tag geöffnet, von 11:00 bis 23:00*** und weiter unten: ***Dieses Menu tritt in Kraft ab 1. April 1999***. Die letztere Formulierung ist für sehr formelle, juristische Texte charakteristisch – in Kraft kann ein Gesetz, eine Verordnung bzw. ein Beschluss treten – und dieser unbeabsichtigte (da vermutlich unbewusste) Konventionsbruch sorgt in der Speisekarte für eine ebenfalls unbeabsichtigte Komik.

Was die deutschsprachigen Gäste oft verwundert, sind die Mengenangaben, die in der alten Version der Speisekarte aus dem Jahr 2001 neben jedem Gericht stehen, und zwar nur bei deutschen Übersetzungen (und nicht bei pol-

⁴⁹ Zur „Hawelka“-Gruppe gehören neben „Hawelka“ ebenfalls die Lokale in Krakau: „Tetmajerowska“ und „Miód i Wino“ sowie in Warschau: „Hawelka-Wiejska“ und „Lobby Bar“ und die Raststätte „Auto Stop“.

⁵⁰ Beispiele: *der Küchenchef empfiehlt; Salaten; Getränke; Alkohole*.

⁵¹ In jeder der hier analysierten Speisekarten befindet sich am Anfang eine lange Einleitung, in der meistens die Geschichte des Lokals erzählt, seine Einrichtung beschrieben und evtl. die „Philosophie“ des Restaurants erläutert wird. Diese zumeist langen Texte würden einer umfangreichen Analyse erfordern, die den Rahmen dieser Arbeit sprengen würde. Deshalb wird auf sie nicht näher eingegangen.

nischen Originalversionen): mit „g“ für „Gramm“ oder nur als Zahl; in Klammer oder ohne; manchmal als nur eine Zahl, oft aber als zwei verschiedene, mit einem Schrägstrich getrennte Zahlen, die für einen Gast nicht nachvollziehbar sind und möglicherweise das Gewicht, z.B. von Fleisch oder Fisch, vor und nach dem Zubereiten bedeuten bzw. für das Gewicht der Hauptspeise und der Beilage stehen. Anscheinend war dies eine für Gastronomiebetriebe übliche, aber nicht verpflichtende Maßnahme, denn ungefähr die Hälfte des gesammelten Materials aus dieser Zeit hat solche Angaben und die andere Hälfte nicht. In den sich aus der Übersetzungsanalyse ergebenden Übersetzungsvorschlägen in dieser Arbeit wird auf diese Angaben verzichtet, weil sie befremdend und in manchen Fällen gar belustigend wirken (vgl. Pkt. 6 unter *Suppen* in der alten Version der Speisekarte von „Hawelka“: **210/200 + ½ Ei**).

Seite 1 (alte und neue Version):

Die alte Druckversion der Speisekarte war anscheinend in erster Linie für deutschsprachige Gäste gedacht: zuerst stehen nämlich deutsche Bezeichnungen (Übersetzungen) der Speisen in Schriftgröße von etwa 14 Pkt. und erst darunter polnische (in Schriftgröße von ca. 8 Pkt.). In der Online-Version ist dagegen die polnische Speisekarte von der deutschen getrennt.

Die ersten zwei Speisekategorien in der alten Speisekarte, die als *KALTE PLATTE* und *HEISSE IMBISSE* bezeichnet werden, entsprechen in der neuen Online-Version nur einer – der Kategorie der *vorspeisen*⁵². Es gibt hier nur eine Vorspeise – *Hering in Sahne* –, die in den beiden Versionen gänzlich übereinstimmt. Zwei weitere stimmen nur teilweise überein:

1.⁵³ AT: alt und neu: *Śledź po japońsku*

ZT: alt: ***Hering nach japanischer Art (230/60)***

neu: ***Hering auf japanische Art***

In diesem Fall ist eher die Bezeichnung in der alten Übersetzung gängiger.

⁵² Die Kleinschreibung bei den deutschen Überschriften scheint hier beabsichtigt zu sein – sie wird konsequent beibehalten.

⁵³ Die Nummerierung entspricht hier nicht den einzelnen Positionen in der Speisekarte.

2. AT: alt: *Śliwki zawijane w boczku*
neu: *Śliwki zawijane w boczku - perelki "Hawelki"*

ZT: alt: *Speckeingewickelte Pflaumen 135g*
neu: *In Bauchspeck gerollte Pflaumen – Perlen von "Hawelka"*

Hier gibt es zwei verschiedene Übersetzungen und Ideen. In der alten Übersetzung sticht die Kreation *Speckeingewickelte* ins Auge. In der neuen das Partizip *gerollte* (das ein semantischer Fehler und eine falsche Kollokation ist) sowie die Metapher *Perlen*, die beide (im Deutschen, in dieser Verbindung, unklare) Transkodierungen aus dem Polnischen sind. Im ersten Fall wäre: „mit Speck gewickelte / in Speck eingewickelte Pflaumen“ möglich, wobei in der neuen Version der Speisekarte der Ausdruck *Bauchspeck* (der nicht unbedingt appetitlich klingt) eher gegen „Schinkenspeck“ getauscht werden sollte. Mit *perelki* im neuen AT sind zwar kleine „Schätze“, Edelsteine wie Perlen gemeint, die hier in der übertragenen Bedeutung für eine besondere Spezialität des Hauses stehen. Im Deutschen werden *Perlen* jedoch in anderen Kontexten und Kollokationen als hier verwendet, weshalb die Formulierung merkwürdig klingt. Man könnte sich daher für Folgendes entscheiden:

In Schinkenspeck eingewickelte Pflaumen – Edelsteine von "Hawelka"

Bei der dritten Position der neuen Online-Version ist die Übersetzung unvollständig – sie lässt eine wichtige Angabe aus, die die Entscheidung für oder gegen diese Vorspeise bei vielen Gästen vermutlich beeinflussen würde:

3. AT: neu: *Wariacja rybna z tymbalikiem – danie dla 2 osób*

ZT: neu: *Fischvariation – Gericht für zwei Personen*

Es geht um die Textstelle: *z tymbalikiem*. Tymbalik ist eine Fisch- oder Fleischspeise im Gelee bzw. Aspik (vgl. <http://www.sjp.pl/co/tymbalik> Download vom 10.07.2009). Die AT-Formulierung ist relativ unklar: Sollten nämlich verschiedene Fische in Aspik die ganze Vorspeise ausmachen, müsste es „w tymbaliku“ (im Aspik) heißen; sollten es jedoch Fische in verschiedener Zubereitungsform sein, wo „tymbalik“ nur eine von einigen Fischvorspeisen ist, wäre die Formulierung richtig, bedürfte aber eventuell einer ergänzenden Erklärung.

rung, auch im AT. Es müsste daher mit dem Koch geklärt werden. Wenn man Zweiteres annimmt, könnte die Übersetzung lauten:

Eine Komposition verschiedener Fischvorspeisen mit Fisch in Aspik – Vorspeise für zwei Personen

Die restlichen Übersetzungen der Vorspeisen in der alten Speisekarte sind weitgehend korrekt. In der neuen Version der Speisekarte gibt es – abgesehen von Rechtschreibfehlern an einigen Stellen – Mängel bei folgenden Vorspeisen:

4. AT: neu: *Boczniaki z patelni*
ZT: neu: ***Pilze aus der Pfanne***

Genau genommen sind es:

Austernpilze aus der Pfanne

5. AT: neu: *Rydze w śmietanie*
ZT: neu: ***Reizkehrer in Sahne***

Diese edle und seltene Pilzart ist in Polen sehr beliebt und im deutschsprachigen Raum wenig bekannt. Der Name ist aber in der deutschen Version falsch geschrieben und wirkt dadurch verwirrend. Richtig:

Reizker in Sahnesauce

3. AT: neu: *Indyk z dodatkiem sherry (paski indyka, śmietana oraz sherry)*
ZT: neu: ***Putergoulash mit Sahne und Sherry***

Hier geht es – dem AT nach – um:

Putenstreifen in Sahne-Sherry-Sauce

Die Überschrift *salaten* (statt: **Salate**) in der neuen Online-Version kündigt auf der ersten Seite sechs Positionen an (zwei davon sind nur Saucen),

die – abgesehen von einigen Rechtschreib- bzw. Grammatikfehlern (*mit geräucherten Lende*) oder der unüblichen Kollokation *Grungurke* – keine groben Übersetzungsfehler aufweisen.

Seite 2 (neu) / Seiten 2-3 (alt):

Auf der zweiten Seite der neuen Version befinden sich weitere fünf Positionen, die zur Kategorie der Salate gehören. Die ersten drei sind verschiedene Saucen und die letzten zwei sind Salate, deren Übersetzungen korrekturbedürftig sind:

1. AT: neu: *Krakowska sałatka „Sukiennice“ (kompozycja sałat i warzyw z oscypkiem, kielbasą krakowską i obwarzankiem)*

ZT: neu: ***Krakauer Salat „Tuchhallen“ (Mit Oscypek – polnisches Käse, Wurst und krakauer Brezel)***

Die Tuchhallen (zu pln. Sukiennice) ist ein ursprünglich gotisches Gebäude aus dem Jahr 1555, das in der Mitte des Krakauer Hauptplatzes (Rynek Główny) steht. Der Salat mit diesem Phantasienamen ist – laut dem AT – eine Komposition von Blattsalaten und verschiedenen Gemüsesorten (was im ZT gänzlich ausgelassen worden ist) mit „oscypek“ – dem polnischen geräucherten Schafskäse aus der Tatra-Gegend – sowie der Krakauer Wurst⁵⁴. Dazu wird eine Krakauer Brezel serviert. Der fehler- und mangelhafte ZT müsste um diese Informationen ergänzt werden:

Krakauer Salat à la „Tuchhallen“ – eine Komposition verschiedener Blattsalate und Gemüsesorten mit „oscypek“ – geräuchertem Schafskäse aus der Hohen Tatra – und mit geräucherter Wurst. Dazu servieren wir eine Krakauer Brezel.

2. AT: neu: *Salatka z piersią z kurczęciami panierowanymi w sezamie (mieszanka sałat z panierowanymi piersią kurczaka i winegretem, z dodatkiem o...⁵⁵)*

⁵⁴ Sie unterscheidet sich wesentlich von der in den deutschsprachigen Ländern bekannten „Krakauer“ und ist eine geräucherte, luftgetrocknete Qualitätswurst.

⁵⁵ AT unvollständig.

ZT: neu: *Salat mit Huhnchen panierten in Sesam (Salatkomposition mit Huhnchen, Walnüsse, und frischem Paprika)*

Bei der Übersetzung dieses Salats scheint der/die Übersetzende mit der Grammatik, Syntax und Rechtschreibung völlig überfordert gewesen zu sein. Für eine vollständige Korrektur und Übersetzung bräuchte man jedoch den vollen AT, der in der Online-Version plötzlich abreißt. Nimmt man an, dass die letzte Passage des ZT (*Walnüsse, und frischem Paprika*) stimmt, könnte die Übersetzung lauten:

Gemischter Blattsalat mit in Sesam paniertem Hühnerbrustfilet, Walnüssen, frischem Paprika und Vinaigrette-Sauce

Die nächste Speisekategorie bilden in der Online-Version *traditionelle gerichte der polnischen kuche* und in der alten Druckversion weiterhin *HEISSE IMBISSE*, zu denen aber auf der Seite 2 auch hauptsächlich traditionelle polnische Speisen zählen. Die alte Version beginnt hier mit:

1. AT: alt: *Naleśniki z grzybami*

ZT: alt: *Eierkuchen (300)*

Diese Übersetzung ist problematisch und unvollständig. Die weitgehend überregionale Bezeichnung scheint der „Pfannkuchen“ zu sein. In der Übersetzung fehlt auch die Information über die Fülle:

Pfannkuchen mit Pilzfüllung

Die weiteren vier Positionen sind in den beiden Versionen der Speisekarte – in unterschiedlicher Reihenfolge und mit teilweise unterschiedlicher Füllung – die polnischen Pierogi, deren Übersetzung (in einer noch anderen Version als die unten angeführten, nämlich als *Piroggen*) bereits in der ersten analysierten Speisekarte unter „Warme Vorspeisen“, Pkt. 5, besprochen worden ist. In der neuen Online-Version werden sie konsequent als „Teigtaschen“ übersetzt. In der alten Speisekarte kommen dagegen sogar drei verschiedene

Übersetzungen vor, obwohl im AT vier Mal „Pierogi“ (nur mit verschiedener Fülle), und noch dazu direkt untereinander aufgelistet, angeschrieben sind:

2. AT: alt und neu: *Pierogi z mięsem*
ZT: alt: ***Klosse mit Fleisch (380/300)***
neu: ***Teigtaschen mit Fleischfüllung***

Während die alte Übersetzung völlig irreführend ist⁵⁶, ist die zweite (bis auf den Rechtschreibfehler) korrekt und neutral, so dass man sie als:

Teigtaschen mit Fleischfüllung

belassen könnte.

3. AT: alt und neu: *Pierogi z kapustą*
ZT: alt: ***Klosse mit Kohl (400/300)***
neu: ***Teigtaschen mit Kohlfüllung***

Hier sind die beiden Übersetzungen entweder ganz falsch (alt) oder teilweise: **Kohl** wird in Deutschland für das frische Gemüse (in Österreich: Kraut / Weißkraut) verwendet. Pierogi sind aber immer mit Sauerkraut gefüllt, daher müsste die Übersetzung lauten:

Pierogi – Teigtaschen mit Sauerkrautfüllung

4. AT: alt: *Pierogi ruski* („-e“ fehlt)
neu: *Pierogi ruskie*
ZT: alt: ***Mehlklosse nach russischer Art (400/300)***
neu: ***Teigtaschen mit Quark/ und Kartoffelfüllung***

Unter dem Ausdruck **Mehlklosse** kann man sich noch weniger vorstellen als unter „Klöße“ – man kann sie mit etwas sehr Schwerem und nicht näher Bestimmbarem konnotieren. Die Bezeichnung **nach russischer Art** könnte man belassen, jedoch mit einer Erklärung, wie in der neuen Version oder in der

⁵⁶ „Klöße“ sind ein vor allem norddeutscher Ausdruck für Knödel, vgl. <http://de.thefreedictionary.com/klo%C3%9Fe> Download vom 04.07.2009; in dem Fall wüsste man nicht einmal, ob sie mit Hackfleisch / Faschiertem gefüllt sind oder als Beilage zu Fleisch, z.B. Braten, serviert werden.

Analyse der ersten Speisekarte. Da diese Sorte von Pierogi die bekannteste von allen ist, könnte die polnische Bezeichnung *Pierogi ruskie* / *Ruskie pierogi* im ZT als Name beibehalten werden, vorausgesetzt dass der AT (bereits mit dieser Bezeichnung) nicht direkt vor oder nach dem ZT stünde, sondern die beiden Sprachversionen der Speisekarte voneinander getrennt wären:

Pierogi ruskie – Teigtaschen nach russischer Art (Quark-Kartoffelfüllung mit gerösteten Zwiebeln)

Nur in der alten Version:

5. AT: alt: *Pierogi z owocami*

ZT: alt: ***Teigtaschen mit Früechten (380/300)***

Im Sommer werden Pierogi auch mit Erdbeeren oder Heidelbeeren gefüllt und gerne als Hauptspeise gegessen. Es wäre besser, die Fülle im AT wie im ZT genau anzugeben; sonst könnte man die Übersetzung belassen.

Nur in der neuen Version:

5a. AT: neu: *Pierogi z kapustą i grzybami*

ZT: neu: ***Teigtaschen mit Kohlfullung und Pilzen***

Abgesehen von der oben besprochenen, falsch informierenden ***Kohlfullung*** könnte man die Übersetzung belassen:

Pierogi – Teigtaschen mit Sauerkraut und Pilzen gefüllt / mit Sauerkraut-Pilzfüllung

5b. AT: neu: *Miska pierogów*

ZT: neu: ***Schale mit pierogi – Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen***

Miska ist vor allem eine Schüssel, eine Variation von Pierogi wird jedoch eher auf einer Platte serviert. Man könnte auch ***pierogi*** groß schreiben, wenn der Name ins Deutsche übernommen werden soll:

Pierogi-Platte – eine Variation von Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen

Die weiteren zwei traditionellen Speisen werden sowohl in der alten, als auch in der neuen Version der Speisekarte angeboten:

6. AT: alt: *Goląbki z ryżem i mięsem, sos pomidorowy*
neu: *Goląbki z ryżem i mięsem z sosem pomidorowym*
ZT: alt: ***Krautwickel mit Reis und Fleisch, Tomatensosse (400/300)***
neu: ***Kohlrouladen mit Reis und Fleisch in Tomatensosse***

In Österreich als Krautrouladen bezeichnet, ist die Speise in einigen Variationen in Deutschland als (Weiß)Kohlrouladen oder eben Krautwickel bekannt. (vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Kohlroulade> Download vom 04.07.2009)
Diese Speise müsste man genauer beschreiben:

Weißkohlrouladen gefüllt mit Reis und Hackfleisch in Tomatensauce

7. AT: alt: *Goląbki z ryżem i grzybami, sos grzybowy*
neu: *Goląbki z ryżem i grzybami z sosem grzybowym*
ZT: alt: ***Krautwickel mit Reis und Pilzen, Pilzensosse (400/300)***
neu: ***Kohlrouladen mit Reis und Pilzen in Pilzsosse***

Diese Version der Speise müsste im ZT lauten:

Weißkohlrouladen gefüllt mit Reis und Pilzen in Pilzsauce

Nur in der neuen Online-Version:

8. AT: *Bigos po staropolsku w czarce z chleba*
ZT: ***Bigos nach altpolnischer Art, serviert im Brotleib***

Abgesehen vom Rechtschreibfehler bei ***Brotleib*** (statt „Brotlaib“) ist es eine recht gute Übersetzung. Für diejenigen, die aber Bigos noch nie gegessen haben, wäre eine kurze Erklärung dieser Nationalspeise (wie bei 4.2.1. Pkt. 2 unter „Warme Vorspeisen“) sehr hilfreich:

Bigos nach altpolnischer Art – würziger Eintopf aus Weißkohl und Sauerkraut mit einigen Sorten Fleisch gedünstet. Bei uns im Brotlaib serviert.

Die nächste Kategorie sind die *suppen* (neu, Seite 2) / *SUPPEN* (alt, Seite 3). In der alten Speisekarte gibt es sechs Suppen, in der neuen fünf. Davon stimmen vier in den alten und neuen Ausgangstexten weitgehend miteinander überein. Die alten und neuen Zieldtexte unterscheiden sich jedoch ziemlich stark voneinander und weisen etliche Fehler und Mängel auf:

1. AT: alt: *Bulion z dodatkami*
neu: *Bulion z dodatkami (makaron, kolduny)*
ZT: alt: ***Bouillion mit Zusätzen (200g + Beilagen)***
neu: ***Brühe mit Beilagen***

Hier kann man sich entweder für „klare Brühe“ oder für „Bouillon“ entscheiden, jedoch nicht mit *Beilagen* oder *Zusätzen* (da eine Transkodierung aus dem Polnischen), sondern mit Einlagen, weil sie in die Suppe kommen und nicht extra serviert werden:

Klare Brühe / Bouillon mit Einlagen (Nudeln oder Kolduny – Fleischravioli)

2. AT: alt: *Barszcz z krokietem*
neu: *Barszcz czerwony z dodatkami (krokiet, uszka, jajko, kapuśniaczki)*
ZT: alt: ***Rote Barschtsch Suppe mit Krokette (310/200)***
neu: ***Roter Borschtsch mit Beilagen (Krokette, Ravioli, Ei, Blätterteigrolle mit Sauerkraut)***

Wie im Kapitel 4.2.1., Pkt. 4, unter Suppen bereits besprochen, könnte die Übersetzung der Rote-Rüben-Suppe zuerst in deutscher Lautschrift erfolgen (Barschtsch), damit der Name richtig ausgesprochen wird, und dann einen erklärenden, beschreibenden Charakter haben, auch in Bezug auf die verschiede-

nen Ein- und Beilagen (die in der neuen Version irrtümlicherweise nur unter **Beilagen** zusammengefasst sind). In der alten Speisekarte wird die Rote-Rüben-Suppe mit nur einer Beilage angeboten:

Barschtsch – klare, süßsaure, pikante Rote-Rüben-Suppe mit knuspriger Krokette mit Fleisch- oder Sauerkraut-Pilz-Füllung als Beilage

In der neuen Version der Speisekarte dagegen kann man die Ein- bzw. Beilage aus einigen selbst wählen:

Barschtsch – klare, süßsaure, pikante Rote-Rüben-Suppe mit Beilagen bzw. Einlagen nach Wahl (knusprige Krokette mit Fleischfüllung, flaumige Pasteten aus Hefeteig mit Sauerkraut-Pilz-Füllung, Ravioli oder Stückchen von hartgekochtem Ei)

3. AT: alt: *Żurek zabiłany z jajkiem*

neu: *Żurek staropolski /*

Żurek bronowicki

ZT: alt: *Saure Mehlsuppe mit Ei (250g + ½ Ei)*

neu: *Altpolnische saure Mehl-suppe „Żurek“ /*

Sauerteigsuppe von Bronowice

Żurek – in der Aussprache [Schurek] – wurde bereits bei 4.2.1., Pkt. 2, unter Hausspezialitäten ausführlich besprochen. In der alten Version der Speisekarte von „Hawelka“ ist es scheinbar eine einfache Variante dieser Suppe – mit Rahm und einem halben harten Ei als Einlage:

Żurek [Schurek] – traditionelle cremig-würzige Natursauerteigsuppe mit Rahm, Knoblauch und einem halben hartgekochten Ei als Einlage

In der neuen Version gibt es *Żurek* zwei Mal unter zwei verschiedenen Namen: *Żurek* nach altpolnischer Art⁵⁷ und *Żurek bronowicki*. Bronowice ist ein Bezirk

⁵⁷ Die Bezeichnung sagt nichts Näheres über die Zubereitungsweise aus, außer dass die Suppe, wie in den meisten Fällen, mit einer Brühe aus gekochtem Rind- und evtl. Rauchfleisch oder Wurst sowie Wurzelgemüse und Natursauerteig aus Roggenschrot in halbflüssiger Form gemacht wird – vgl. <http://www.dobrakuchnia.com/content/view/1079/98/> bzw. <http://www.wielkiezarcie.com/przepis16240.html> Download vom 06. 07.2009.

von Krakau, daher könnte man den Phantasienamen für Deutschsprachige (die es vermutlich nicht wissen) folgendermaßen ändern:

Żurek [Schurek] nach Krakauer Art – traditionelle cremig-würzige Natursauerteigsuppe mit Rahm, Knoblauch und Majoran

Die andere Variante könnte man – abgesehen vom Phantasienamen – genauso übersetzen, weil es vermutlich kaum Unterschied zwischen den beiden gibt, außer bei Einlagen, die aber nicht angegeben werden. Man könnte eventuell betonen, dass die Suppe mit Geselchtem zubereitet wird, weil das in jedem Rezept von *Żurek staropolski* steht. Sonstige Einzelheiten müssten wieder mit dem Koch des Lokals geklärt werden:

Żurek [Schurek] nach altpolnischer Art – traditionelle cremig-würzige Natursauerteigsuppe mit Roggenschrot, gekochtem Rauchfleisch, Knoblauch, Majoran und Rahm

4. AT: alt: *Grzybowa w chlebie*
neu: *Zupa grzybowa w czarce z chleba*
ZT: alt: *Pilzsuppe im Brot (200g)*
neu: *Pilzsuppe*

In den beiden AT-Versionen handelt es sich um die gleiche Suppe, die in beiden Fällen im Brotlaib serviert wird, was in der alten ZT-Version (als eine Transkodierung aus dem Polnischen) einigermaßen unklar ist und in der neuen ZT-Version ausgelassen wurde, daher:

Pilzsuppe im Brotlaib serviert

Nur in der neuen Version:

5. AT: neu: *Kremowa zupa serowa z makaronem naleśnikowym ukłon w stronę Antoniego Hawelki*
ZT: neu: *Creme Käsesuppe mit Pfannekuchenudeln die Suppe auf dem Rezeptur von Antoni Hawelka basiert*

Diese Übersetzung ist ein Kauderwelsch. Es handelt sich um eine Käsecremesuppe. *Makaron naleśnikowy*, wortwörtlich „Pfannkuchennudeln“, sind die österreichischen Frittaten bzw. die süddeutschen Flädle, die als Einlage in (meistens klare) Suppen kommen. Im polnischen AT fehlt vor *uklon* („Verneigung“) ein Interpunktionszeichen. Im AT soll damit angedeutet werden, dass die Suppe eine Verneigung vor Antoni Hawełka ist – zu seinen Ehren und vermutlich nach seinem alten Rezept gemacht wird. Diese Idee sollte man auch in den ZT einfließen lassen:

Käsecremesuppe mit Frittaten nach dem Originalezept von Antoni Hawełka

Nur in der alten Version:

6. AT: alt: *Chłodnik litewski*

ZT: alt: ***Kaltschale auf litauische Art (210/200 + ½ Ei)***

Diese Übersetzung vermittelt einem deutschsprachigen Gast gar keine Idee von der Suppe. Dazu kommen die erwähnten, beinahe „formelartigen“ Zahlen in Klammer, über die sich jeder den Kopf zerbrechen muss, unabhängig davon, ob man zur Ausgangs- oder Zielkultur und –sprache dazu gehört. Die litauische Kaltschale ist eine kalte Sommersuppe aus gekochten und dann geriebenen bzw. klein geschnittenen Roten Rüben, geriebenen frischen Gurken, abgekühlter Rote-Rüben-Brühe, die mit Joghurt / Sauermilch / Buttermilch vermischt und mit Dille⁵⁸, Knoblauch, Salz und Pfeffer abgeschmeckt wird. Da die kulturelle Distanz beim ZT-Rezipienten in dem Fall groß ist, wäre es notwendig, zusätzliche Informationen über das Gericht zu liefern und es, wie bisher in vielen Fällen, beschreibend-erklärend zu übersetzen:

Chłodnik – kalte Rote-Rüben-Suppe mit Buttermilch, Roten Rüben, frischen Gurken und Dill

⁵⁸ Während in Österreich der Ausdruck „Dille“ gebräuchlich ist, verwendet man in Deutschland den Ausdruck „Dill“, „Dillkraut“ oder „Dillkraut“.

Die nächste Speisekategorie ist in der Online-Version (auf Seite 3) die der *hauptgerichte*. Sie vereint Gemüse-, Fisch-, Geflügel-, Rindfleisch-Schweinefleisch- und Wildgerichte. In der alten Version gibt es dagegen zuerst die Überschrift **HEISSE GERICHTE**, die dann in vier Unterkategorien gesplittert wird: **Fisch, gefluegel, wildes** (nebeneinander in einer Zeile geschrieben, auf Seite 4) und **fleisch** (auf Seite 5). Diese müssten korrigiert werden, z.B. in: **HAUPTSPEISEN: Fisch, Geflügel, Wild**. Die Unterkategorie **fleisch** könnte man – dem Inhalt nach – durch eine genauere Einteilung ersetzen: Kalbfleisch, Rindfleisch und Schweinefleisch oder: Vom Kalb, Vom Rind, Vom Schwein.

Die Übersetzungen von Geflügel- und Wildgerichten sind in der alten Version weitgehend korrekt und neutral. Die Übersetzungen von Fischgerichten weisen jedoch dieselben Fehler auf, die bereits ausführlich bei 4.2.1. in den Punkten 1 – 5 unter Fischgerichten besprochen worden sind⁵⁹. Aus diesem Grund wird nicht näher auf sie eingegangen. Die Kalb-, Rind- und Schweinefleischgerichte sind in der alten Version bis auf einige wenige inkonsequente Entscheidungen⁶⁰ weitgehend korrekt und verständlich. Der einzige translatorische „Unfall“ ist:

1. AT: alt: Pieczeń na dziko
ZT: alt: **Braten, wilder (280/130)**

Wenn man verschiedene polnische und deutsche Kochrezepte aus dem Internet miteinander vergleicht, die bei den Recherchen in dieser Arbeit als Paralleltex-te dienen, wird es ersichtlich, dass das Gericht ein:

Sauerbraten

ist. (vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Sauerbraten>, <http://www.chefkoch.de/rezepte/18831004801920/Sauerbraten.html>, <http://www.wielkiezarcie.com/przepis7242.html>, <http://ajo.pl/dania-g-owne-main-courses/298579-piecz-na-dziko.html> Download vom 07.07.2009)

⁵⁹ *Sole* statt Seezunge etc.

⁶⁰ Einmal wird „schab“ als *Schweineruecken*, ein anderes Mal als *Schweinsfilet* bezeichnet und „polędwica“ zuerst als *Lendenstueck*, dann wieder als *Rinderfilet*, was vereinheitlicht werden müsste.

Die Übersetzungen in der neuen Online-Version der Speisekarte von „Hawelka“ aus dem Jahr 2006 weisen dagegen bei fast jeder Hauptspeise Tipp-, Rechtschreib-, grammatikalische, semantische und Übersetzungsfehler auf. Die ausgewählten, fehlerhaften Beispiele werden daher im Folgenden analysiert:

1. AT: neu: *Łosoś grillowany z sosem ziołowym*

ZT: neu: ***Gegrillter Lax mit Krautsoße***

Ausser der falschen Rechtschreibung beim „Lachs“ ist die ***Krautsoße*** verwirrend oder irreführend, denn es ist ein:

Gegrillter Lachst mit Kräutersauce

2. AT: neu: *Pierś z indyka w delikatnym sosie z plasterem świeżego ananasa*

ZT: neu: ***Putenbrust mit delikatem Soße verfeinert mit frischem Ananaspflaster***

Das Wort „plaster“ hat im Polnischen drei Bedeutungen: es ist ein Pflaster als Verbandmaterial, ein Honigpflaster und eine (dickere) Scheibe (Käse, Fleisch etc.; vgl. Słownik języka polskiego 1979, Bd. 2). Bei manchen Kollokationen (wie hier, bei einer Sauce) kann man „delikat“, das im Deutschen nicht so gängig ist wie im Polnischen, mit „fein“ ersetzen:

Putenbrust in feiner Sauce mit einer Scheibe frische Ananas

3. AT: neu: *Poleđwiczki wieprzowe z pikantnym sosem*

ZT: neu: ***Schweinfleisch mit pikantem Soße serviert***

Ungeachtet der Rechtschreib- und Grammatikfehler, geht die Betonung der besonderen Fleischqualität im AT (*poleđwiczki*) im ZT gänzlich verloren. Der ZT müsste dem nach lauten:

Zarte Schweinsfilets in pikanter Sauce

4. AT: neu: *Zrazy po staropolsku z sosem colbert*

ZT: neu: ***Rinderfilet mit Füllung gerollt, mit Colbertsoße serviert***

Die Sauce Colbert (auch englische Sauce Colbert genannt) ist – nach polnischen Rezepten entweder eine leichte, nicht gebundene Sauce, die mit einer Bouillon-Essenz, Zitronensaft, frischer Petersilie, Salz und Pfeffer gemacht wird (vgl. <http://www.wbi.pl/kuchniapraktyczna/sosy/24.html> Download vom 08.07.2009) bzw. eine dickflüssige, braune Sauce mit Schalotten, grünen Oliven, Butter, Rotwein, Thymian, Salz und Pfeffer (vgl. <http://www.papaja.pl/index.php?section=przepisy&id=182> Download vom 08.07.2009). Im deutschsprachigen Raum ist sie als Colbert-Sauce bekannt und wird aus gedünsteten [Zwiebeln](#), geröstetem [Mehl](#), [Champignons](#) und ein wenig [Essig](#) gemacht. (vgl. <http://www.zeno.org/Meyers-1905/A/Colbert-Sauce> Download vom 08.07.2009) Da in diesem Fall nicht klar ist, in welcher Form sie bei “Hawelka” zubereitet wird, müsste man diese Information für die Zwecke der Übersetzung einholen und die Sauce, mit einer eventuellen Erklärung, als „Colbert-Sauce“ übersetzen. Das Fleisch – *zrazy po staropolsku* (Rindsrouladen nach altpolnischer Art) – wird normalerweise nicht aus dem Rinderfiletstück gemacht, wie es im ZT lautet. Daher müsste auch dies eruiert werden. Zuallerletzt sollte die unnötige (und fehlerhafte) Formulierung ***mit Füllung gerollt*** weggelassen werden:

Rindsrouladen nach altpolnischer Art mit Colbert-Sauce

5. AT: neu: *Grillowana polędwica wołowa z sosem rockford*

ZT: neu: ***Gegrilltes Rinderfilet mit Rockfordsosse***

Hier wurde die Fleischsorte richtig übersetzt, doch die Sauce ist sowohl im Polnischen als auch im Deutschen falsch geschrieben und dadurch möglicherweise unverständlich: Sie wird nämlich aus dem französischen Edelschimmelkäse „Roquefort“ gemacht, dessen französische Schreibweise sowohl im Polnischen als auch im Deutschen beibehalten wird:

Gegrilltes Rinderfilet mit Roquefort-Sauce

Die Kategorie der *beilagen* in der neuen Version der Speisekarte ist bis auf zwei Übersetzungen weitgehend korrekt:

1. AT: neu: *Kapusta zasmażana*
ZT: neu: ***Geschmorener Kohl***

Gemeint ist hier der traditionelle Einbrennkohl (bzw. in Österreich –kraut), auch als Kohl (oder Kraut) mit Einbrenn bezeichnet:

Einbrennkohl / Kohl mit Einbrenn

2. AT: neu: *Buraczki zasmażane*
ZT: neu: ***Rote Bete warm***

Diese Beilage wurde auch bereits bei 4.2.1., Pkt. 4, unter Beilagen besprochen. Die vorliegende Übersetzung klingt nicht sehr einladend und ein deutschsprachiger Gast wird sich darunter auch nicht viel vorstellen können, da Rote Bete / Rüben in der Form im deutschsprachigen Raum nicht bekannt sind.

(Gekochte) Rote Rüben in Einbrennsauce

In der alten Version werden die Beilagen in zwei Kategorien eingeteilt: **ZUSATZE** (mit Kartoffeln, Reis etc.) und **GEMUSE**. In der ersten ist der Ausdruck:

1. AT: alt: Kasza gryczana 200g
ZT: alt: ***Heidegrutze 200g***

unüblich und viel weniger verbreitet als:

Buchweizen

Auch die Übersetzung der bereits bei 4.2.1., Pkt. 6, unter den Geflügelgerichten à la carte besprochenen Kartoffelbällchen als:

1. AT: alt: *Dufinki*
ZT: alt: ***Dauphines 100g***

ist den meisten Deutschsprachigen vermutlich unverständlich. Diese Beilage wird im Deutschen bezeichnet als:

Dauphinekartoffeln / Dauphine-Kartoffeln

In der Kategorie der Gemüsebeilagen sticht in der alten Version wiederum die Formulierung:

1. AT: alt: *Zestaw warzyw gotowanych (do wyboru)*

ZT: alt: *Satz von gekochten Gemüsen (nach Wunsch) – 250g*

ins Auge. Laut Duden (1989) kann das Wort „Satz“ keine Zusammenstellung von verschiedenen Gemüsesorten bedeuten. Und das Wort „Gemüse“ erhielt in der Übersetzung, genauso wie im Polnischen (wo es möglich ist), eine Pluralform. Vermutlich geht es hier um:

Eine individuelle Zusammenstellung von gekochtem Gemüse nach Wunsch

Die *nachspeisen* in der neuen und *Nachprisen* in der alten Version der Speisekarte, die korrigiert werden müssen, sind:

Nur in der neuen Online-Version:

1. AT: neu: *Ciastko Hawelka (specjalność Mistrza pracowni cukierniczej)*

ZT: neu: *Hawelka Kuchen*

Die Übersetzung könnte man eventuell so belassen, im ZT fehlt jedoch die Information in Klammer, die den Kuchen bzw. die Mehlspeise oder Schnitte⁶¹ im AT als etwas Besonderes anpreist:

Schnitte Hawelka (eine Spezialität unseres Konditormeisters)

2. AT: neu: *Przysmak Stanisława torcik orzechowy na tafli sosu karmelowego*

⁶¹ Die letzteren zwei Vorschläge wären viel eher die Übersetzung von „ciastko“ – denn es kann eine Portion, ein Stück Kuchen oder aber eine selbständige Einheit sein. Der Kuchen, auf Polnisch „ciasto“, ist dagegen meistens eine Bezeichnung für den ganzen Kuchen.

ZT: neu: *Leckerbissen von Stanislaw gekühlte Nusscremespeise auf der Karamelltafel*

Dieser ZT ist teilweise eine Transkodierung des Ausgangstextes (*Przysmak – Leckerbissen; na tafli sosu karmelowego – auf der Karamelltafel*), die befremdend bis unverständlich klingt, teilweise aber mit zusätzlichen „Erklärungen“ versehen ist (*gekühlte; -speise*), die im AT nicht vorhanden sind. Damit dies geklärt werden und man erfahren könnte, worum es sich bei dieser Nachspeise handelt, müsste man wieder den Koch bzw. Konditor kontaktieren. Aufgrund des AT (in dem, genauso wie auch im ZT ein Interpunktionszeichen fehlt) könnte man folgende Übersetzung wagen:

Stanislaw's Delikatesse – ein Nusstörtchen auf einem Spiegel aus Karamellsoße

3. AT: neu: *Smak lata (lody owocowe z bitą śmietaną, sosem miętowym i owocami)*

ZT: neu: *Geschmack von Sommerzeit (Obst Eiscreme mit Schlagsahne, Minzsoße und Obst)*

In diesem ZT stößt man ebenfalls auf merkwürdige oder – nach dem Vergleich mit dem AT – unnötig erscheinende phraseologische Verbindungen (*Obst Eiscreme; Sommerzeit*). Wie im AT könnte man sich bei der Bezeichnung der Nachspeise für Folgendes entscheiden:

Geschmack des Sommers (Fruchteis mit Schlagsahne, Minzsoße und Früchten)

4. AT: neu: *Torcik Kraka*

ZT: neu: *„Krak“ Torten*

Die Bezeichnung der Torte als *„Krak“* ist ein für einen ZT-Rezipienten nicht nachvollziehbarer Phantasiename, der näher ausgeführt bzw. verändert werden müsste. „Krak“ (auch „Krakus“ oder „Gracchus“ genannt) – war ein legendärer Anführer der Polen und der Begründer von Krakau. (vgl. <http://pl.wikipedia>.

org/wiki/Krak Download vom 10.07.09) Die Pluralform *Torten* ist hier falsch – laut AT wäre es eine Verkleinerungsform:

Lieblingstörtchen des „Kraak“ – des legendären Begründers von Krakau

Man müsste jedoch abklären, um welches Törtchen es hier geht, denn diese Übersetzung ist unvollständig.

5. AT: neu: *Torty* (*orzechowy, czekoladowy, owocowy*)

ZT: neu: *Torten* (*Schokoladen, Nuss*)

Im ZT fehlt eine Tortenart. Darüber hinaus könnte man die Tortenauswahl als solche ankündigen:

Verschiedene Torten zur Auswahl (Schokoladen-, Nuss-, Fruchtetorte)

Nur in der alten Version:

6. AT: alt: *Naleśniki z bakaliami*

ZT: alt: *Eierkuchen mit gemischten Leckereien 300g*

Bei der Übersetzung von *naleśniki* wurde in dieser Arbeit bisher die scheinbar am meisten verbreitete und verständliche, überregionale deutsche Bezeichnung „Pfannkuchen“ übernommen. Der Ausdruck *mit gemischten Leckereien* ist nicht nur sonderbar, sondern auch unverständlich. Das Wort „bakalie“ im AT bedeutet eine Mischung getrockneter Früchte und Nüsse, die hauptsächlich zum Backen von Kuchen verwendet werden. Man zählt dazu: Rosinen, getrocknete Zwetschgen / Pflaumen, Marillen / Aprikosen, Birnen, Äpfel, Datteln, Feigen, kandierte Früchte sowie Orangen- / Zitronenschalen sowie Hasel- und Walnüsse. (vgl. <http://pl.wikipedia.org/wiki/Bakalie> Download vom 11.07.2009) Im Deutschen gibt es keine derartige Kollektivbezeichnung, weswegen man dies näher ausführen müsste:

Pfannkuchen mit gemischten Trockenfrüchten und Nüssen

7. AT: alt: *Kremówka*

ZT: alt: ***Kremkuchen100g***

Kremówka entspricht im deutschsprachigen Raum in etwa der:

Creemeschnitte

8. AT: alt: *Sernik wiedeński*

ZT: alt: ***Kaasetorte auf Wiener Art 100g***

In Deutschland als ***Kaasetorte***, in Österreich als Topfentorte bezeichnet, sind die beiden Bezeichnungen für die jeweils anderen Nationen relativ unbekannt und unverständlich. Eine neutrale Form könnte daher vielleicht die „Quarktorte“ sein. Die Bezeichnung ***auf Wiener Art*** ist irreführend – in Wien ist diese Art Topfentorte nicht wirklich bekannt. *Sernik* ist aber, neben der Apfelschnitte oder –torte „szarlotka“, der traditionellste Kuchen Polens, eine der National-(nach)speisen, was auch in den ZT einfließen könnte. Wie bereits im Fall von Barschtsch und Pierogi, könnte auch hier der Originalname vorangestellt werden, vorausgesetzt dass der AT und der ZT nicht untereinander stehen:

Sernik – die traditionelle polnische Quarktorte

9. AT: alt: *Tartoletka*

ZT: alt: ***Tartelettes 100g***

„***Tartelettes*** oder eingedeutscht Tortelettes sind kleine [Mürbeteig](#)-Tortenböden, die häufig für kleine Fruchtkuchen verwendet werden. Oft werden sie neben Früchten mit einer Schicht [Pudding](#) befüllt. In [Frankreich](#) bieten [Pâtisseries](#) oft auch Tartelettes mit [Zitronen-](#), [Flan-](#) oder [Schokoladenfüllung](#) an, während in [Deutschland](#) meistens nur Tartelettes mit [Obst](#) (und [Pudding](#)) erhältlich sind.“ (vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Tartelette> Download vom 11.07.2009). Den Abbildungen und Beschreibungen nach (vgl. <http://www.zaniewicz.pl/tartoletka-z-owocami-p-72.html> sowie http://images.google.pl/images?sourceid=navclient&hl=de&rlz=1T4SNYK_deAT325&q=erdbeert%C3%B6rtchen&um=1&ie=UTF-8&ei=X9VYSsu2F6OKmwO2yMjdCQ&sa=X&oi=image

[result_group&ct=title&resnum=1](#) Download vom 11.07.2009) handelt es sich hier um eine feine Mehlspeise, die in Österreich meistens als:

Kleines Fruchttörtchen

bezeichnet wird. Die bekannteste Variante dürfte dabei das Erdbeertörtchen sein.

10. AT: alt: *Ptasie mleczko*

ZT: alt: *Eiweiss-Cremeschnitten 100g*

Mit *ptasie mleczko* (in der wortwörtlichen Übersetzung: Vogelmilch) bezeichnet man in Polen vor allem Pralinen mit einer luftigen, milchigen Eiweisschaumfüllung, oft mit Vanillegeschmack, die mit einer dünnen Schokoladenglasur umhüllt ist. (vgl. [http://pl.wikipedia.org/wiki/Ptasie_mleczko_\(cukiernictwo\)](http://pl.wikipedia.org/wiki/Ptasie_mleczko_(cukiernictwo)) Download vom 11.07.2009) Bei dieser Nachspeise handelt es sich aber tatsächlich um eine Art Cremeschnitte mit Bisquitboden, einer Masse aus Eiweiss und Gelatine mit Fruchtgeschmack und Schokoladenguss. (vgl. http://www.google.pl/imgres?imgurl=http://www.mojeprzepisy.pl/pliki/przepisy/przepisy/piankowe_ptasie_mleczko_z_polewa.jpg&imgrefurl=http://www.mojeprzepisy.pl/Przepis/piankowe_ptasie_mleczko_z_polewa/&h=480&w=640&sz=19&tbnid=6cvAqOXSVX8CM:&tbnh=103&tbnw=137&prev=/images%3Fq%3Dptasie%2Bmleczko&hl=de&usg=__ljOwGks6HmysGtli5Zb6ETwhFc=&ei=rdhYSqjPHISAnQPbt7XdCQ&sa=X&oi=image_result&resnum=7&ct=image Download vom 11.07.2009)

Da aber die Bezeichnung *Eiweiss-Cremeschnitten* nicht so einladend klingt, könnte die Übersetzung lauten:

Leichte Cremeschnitten mit luftiger Milchschaumfüllung

Die Ziltex te in dieser Speisekarte, insbesondere aus der neuen Online-Version aus dem Jahr 2006, weisen an manchen Stellen sogar mehr Übersetzungs- und andere Fehler auf als die ZT in der alten Druckversion der Speisekarte aus dem Jahr 2001. Offensichtlich misst man einer guten Übersetzung in

der polnischen Gastronomie immer noch keine große Bedeutung zu, auch nicht in einem überregional bekannten, gutbürgerlichen Restaurant wie dem „Hawelka“. Oder sollte man lediglich an eine/n schlechte/n Übersetzer/in geraten sein?

4.2.3. Café-Restaurant Europejska⁶² (Anh. 13)

Als „dritter Gang“ der Übersetzungsanalyse wird die Speisekarte des „Café-Restaurants Europejska“ herangezogen – eines Lokals, das seit jeher ehrgeizig danach strebt, modern und westeuropäisch orientiert zu sein, was bereits der Name vermutlich ankündigen soll. Das direkt auf dem Krakauer Hauptplatz gelegene Lokal knüpft dennoch gleichzeitig stolz an die Geschichte und Tradition an, was u.a. seine gediegene Einrichtung mit Jugendstil-Elementen, aber auch die Sprache auf seiner Homepage vermitteln. Das schlichte, elegante und professionell wirkende Design der Homepage des „Europejska“, in dem nur wenig Platz für lange Einführungen und Geschichten vorgesehen ist, scheint die Verbindung zwischen der damaligen Moderne und dem, was heute als modern gilt, gut gelungen zu sein.

Serviert werden hier viele ungewöhnlich kombinierte Gerichte aus der internationalen Küche, die nicht selten der kulinarische „letzte Schrei“ sind und so ähnlich in Paris oder New York zu finden sind. Die Preise sind hier auch entsprechend höher als in den ersten zwei Restaurants, insbesondere bei den Vorspeisen. Da es kein herkömmliches Restaurant, sondern ein Café-Restaurant ist, stehen verhältnismäßig wenige Speisen zur Auswahl; dafür bietet das Lokal eine breite Palette von Desserts an und dem Vernehmen nach soll dort die beste Quarktorte⁶³ in ganz Krakau serviert werden.

Da die aktuelle Homepage über keine Übersetzungen ins Deutsche verfügt⁶⁴ und die alte Druckversion der Speisekarte aus dem Jahr 2001 – bis auf wenige Übersetzungsfehler – weitgehend verständlich übersetzt worden ist, werden im Folgenden nur die für die Übersetzungsanalyse interessanten Beispiele besprochen. Wie bereits anhand der ersten zwei Analysen gezeigt werden konnte, muss die jeweils aktuelle Version einer Speisekarte nicht unbedingt von besserer Übersetzungsqualität sein; zumindest bei manchen Beispielen war sie sogar noch schlechter als die alte.

⁶² Auf der aktuellen Homepage des Lokals befindet sich keine Übersetzung ins Deutsche. (vgl. <http://www.europejska.pl/> Download vom 14.07.2009)

⁶³ In Österreich als „Topfentorte“, im Norden Deutschlands als „Käsekuchen“ bekannt.

⁶⁴ Verfügbar ist nur eine Übersetzung ins Englische.

Die Übersetzungen der Speisen, die analysiert werden, gehören vier Kategorien an. Die ersten drei sind (korrekt) als: Vorspeisen, Suppen und Hauptspeisen übersetzt worden und nehmen zusammen mit den englischen Übersetzungen eine DIN-A4-Seite ein. Diese ist von der Seite mit den polnischen Ausgangstexten getrennt. Die vierte und letzte Kategorie – die der Nachspeisen – trägt keine Überschrift und kommt in einer gesonderten Form vor: Auf jeder der vier A4-Seiten (von denen ausgewählte Beispiele analysiert werden) befinden sich Fotos von jeweils fünf Desserts samt ihren Beschreibungen – zuerst auf Polnisch (in Großbuchstaben von ca. 18 Pkt.), darunter die Übersetzungen ins Englische (mit der Schriftgröße von ca. 12 Pkt.) und zum Schluss ins Deutsche (12 Pkt. kursiv).

Die zu analysierenden Beispiele aus der Kategorie der Vorspeisen sind:

1. AT: *Pantofelki z ciasta francuskiego faszerowane szynką*

ZT: ***Pantoffeln aus französischem Teig mit Schinken und Dijon-Senf gefüllt auf Cumberland Sauce***

Pantoffeln klingen auf Deutsch befremdlich, da sie mit Hausschuhen oder filigranen Damenschuhen assoziiert werden. Der Ausdruck wurde aus dem Polnischen transkodiert, wo die Bezeichnung, noch dazu in der für die polnische Sprache typischen Verkleinerungsform, originell klingt und semantisch wie phraseologisch vielfältiger als im Deutschen einsetzbar ist. Im AT wird damit etwas Leichtes, Luftiges, Filigranes bezeichnet was kaum den Boden (und hier den Gaumen) berührt. *Pantofelki* werden in dem Fall aus Blätterteig gemacht – wie man diese Art Teig im deutschsprachigen Raum bezeichnet – und nicht ***aus französischem Teig***, was wiederum eine wortwörtliche Übersetzung aus dem Polnischen ist. Gefüllt werden sie mit Schinken, was bedeutet, dass es sich in diesem Fall um eine Art Pasteten handelt, die im Duden als „meist zylinderförmige Hüllen aus Blätterteig für die Füllung mit Ragout“ definiert sind. Die Angaben: ***mit (...) Dijon-Senf gefüllt*** sowie ***auf Cumberland Sauce*** fehlen im AT gänzlich und müssten in Absprache mit dem Lokal geklärt werden. Ohne sie würde die Übersetzung lauten:

Blätterteig-Pasteten mit Schinken gefüllt

2. AT: *Plastery avocado krewetkami zdobione*

ZT: *Avocadoscheiben mit Garnelendekor*

Im AT handelt es sich eher um Shrimps und nicht um **Garnelen**, die größer sind. Das **-dekor** ist im Deutschen in dieser Kollokation unüblich und wirkt ungewöhnlich, könnte aber als ein origineller Ausdruck beibehalten werden. Man könnte die Avocadoscheiben aber auch mit den Shrimps dekorieren:

Avocadoscheiben mit Schrimps dekoriert

3. AT: *Carpaccio delikatne plátky polędwicy skropione winnym sosem*

ZT: *Carpaccio – delikate Rindslendenstückscheiben, mit Weinsoße besprengt*

Rindslendenstückscheiben sind ein unklares und unnötig langes Kompositum und die gesamte Übersetzung eine Transkodierung von einzelnen Wörtern aus dem Polnischen ins Deutsche, die zwei Übersetzungsfehler bewirkt hat: **Weinsoße** und **besprengt**. Mittlerweile wissen viele Menschen, was ein klassisches Carpaccio ist. Man könnte es jedoch als „hauchdünne Rinderfiletscheiben“ beschreiben. Das Verb „besprengen“ (von großen Flächen mit Wasser) bringt man z.B. mit Rasengießen in Verbindung. Der richtige Ausdruck wäre daher „beträufelt“. *Winny sos* ist im Polnischen auch keine **Weinsoße**, sondern eine süß-säuerliche Sauce, z.B. aus Zitronensaft mit etwas Zucker oder Honig, Salz, eventuell Öl und etwas Wasser:

Carpaccio – hauchdünne Rinderfiletscheiben – mit süßlicher Zitronensaft-Dressing beträufelt

4. AT: *Befsztyk tatarski*

ZT: *Tatarbeefsteak aus Rindlende*

Die **Rindlende** sollte durch „Rinderfilet“, „Rindsfilet“ bzw. „Rindslungenbraten“ ersetzt werden. Überraschenderweise wird eine und dieselbe Fleischsorte, die für Carpaccio und Beef Tatar verwendet und in der Speisekarte direkt untereinander aufgelistet wird, ganz unterschiedlich bezeichnet: einmal **Rindslen-**

denstück(scheiben) und gleich darunter *Rindlende*. Für gewöhnlich ist es auch bekannt, dass Beef Tatar aus feinstem Rinderfilet zubereitet wird. Daher wäre hier, wie bereits im Kapitel 4.2.1. unter der Kategorie „kalte Vorspeisen“, Pkt. 2, folgende Bezeichnung ausreichend:

Beef Tatar

5. AT: *Jajka w koszulce lososiem wędzonym przekładane*

ZT: *Eier in Hemden, mit geräuchertem Lachs belegt*

Die Bezeichnung *Eier in Hemden* ist im Polnischen eine bildliche Metapher und im ZT wiederum eine Transkodierung aus dem Polnischen, die auf den Empfänger äußerst belustigend wirken muss. Es handelt sich hier um Eier, die ohne Schale in kochendes, gesalzenes Wasser mit einem Schuss Essig vorsichtig geschlagen werden, so dass das Eigelb innen bleibt und nicht zerfließt. Auf Deutsch nennt man sie „poschierte“ bzw. „verlorene Eier“. Da hier mindestens zwei solche Eier serviert werden (die Pluralform *jajka*), bedeutet hier das Verb *przekładane*, dass sie mit geräuchertem Lachs geschichtet werden:

Poschierte Eier mit geräuchertem Lachs angerichtet

Unter Suppen gibt es drei Positionen, die alle korrekturbedürftig sind:

1. AT: *Żurek staropolski*

ZT: *Soupe Aigre Polonaise „Staropolski“*

Die „deutsche“ Übersetzung besteht aus drei französischen und einem polnischen Wort, die den deutschsprachigen RezipientInnen nicht weiter helfen werden, auch wenn sie des Französischen mächtig wären: die Übersetzung „saure polnische Suppe“ regt weder die Phantasie noch den Appetit besonders an. Es ist die gleiche Suppe, die bereits im Kapitel 4.2.2., Pkt. 3, (unter Suppen) übersetzt worden ist, und in all ihren Variationen immer ein Übersetzungsproblem zu sein scheint:

Żurek [Schurek] nach altpolnischer Art – traditionelle cremig-würzige Natursauerteigsuppe aus Roggenschrot, gekochtem Rauchfleisch und Gemüsebrühe mit Knoblauch, Majoran und Rahm

2. AT: *Aromatyczny krem z borowików*
ZT: *Aromatische Steinpilzcreme*

müsste korrekt „Steinpilzcremesuppe“ heißen. Im Polnischen ist es möglich, eine Cremesuppe nur als *krem* zu bezeichnen. Dagegen bringt man im Deutschen (den Online-Rezepten nach) eine *Steinpilzcreme* mit einem Steinpilzpesto – einer Sauce aus pürierten Steinpilzen – oder mit einer Vorspeise in Verbindung. Daher wäre die richtige Übersetzung:

Aromatische Steinpilzcremesuppe

3. AT: *Wołowe consome z pierożkami*
ZT: *Rindfleisch-Consome mit Teigtäschchen*

Der aus dem Französischen stammende Ausdruck „Consommé“ steht für eine klare Suppe bzw. eine klare Fleisch- oder Fischbrühe. Hier müsste die Schreibweise korrigiert werden. Die *Teigtäschchen* könnte man eventuell, wie bei „uszka“, die als Einlage in den Barschtsch kommen, durch Ravioli ersetzen:

Rinds-Consommé mit kleinen Ravioli

Bei Hauptgerichten befinden sich acht Positionen, von denen sechs Übersetzungsfehler bzw. ungeschickte Formulierungen aufweisen und daher im Folgenden besprochen werden:

1. AT: *Platki z piersi kaczki na sosie jałowcowym kładzione*
ZT: *Blätter von Entenbrust auf Wacholdersauce*

Blätter ist zwar eine Bedeutung von *platki*, in dem Sinne jedoch eine falsche und abstrakt klingende Kollokation – mit „Fleischblättern“ assoziiert man in

einem kulinarischen Kontext vermutlich nicht allzu viel. Daher wäre z.B. die Form „dünne / zarte Entenbrustscheiben“ angemessener:

Zarte Entenbrustscheiben auf Wacholdersauce

2. AT: *Cielęce kotleciki podawane w migdałowym sosie*

ZT: ***Kalbsschnitzel in Mandelsauce serviert***

Die Form *kotleciki* ist ein Diminutiv und eine Pluralform, was aber im ZT nicht sichtbar ist. Insbesondere im deutschsprachigen Raum bringt man ein ***Kalbsschnitzel*** mit einem Wiener Schnitzel in Verbindung, was hier aber ein Übersetzungsfehler ist. ***In Mandelsauce*** werden außerdem höchstwahrscheinlich Naturschnitzel serviert und dies müsste im ZT verdeutlicht werden:

Kleine Naturkalbsschnitzel in Mandelsauce serviert

3. AT: *Schab w sosie cytrynowo-musztardowym zatopiony*

ZT: ***Lendenstück in Zitronen-Senfsauce***

Lendenstück ist eine unklare Bezeichnung. Man weiß nicht (im Gegensatz zum Pkt. 4 unten), ob hier die Rinds- oder Schweinslende gemeint ist. Nach dem AT ist es das Lendenstück vom Schwein, auch Schweine-, Schweinslende oder (in Österreich und Bayern) Schweinskarree genannt:

Schweinslende in Zitronen-Senfsauce

4. AT: *Polędwica wołowa w sosie pieprzowo-koniakowym*

ZT: ***Rindslendenstück in Pfeffer-Kognak-Soße***

Polędwica wołowa kann als ***Rindslendenstück*** bezeichnet werden, ist aber unter den Begriffen: Rinds- oder Rinderfilet bzw. in Österreich und Süddeutschland als Rindslungenbraten bekannter. Die Zubereitungsweise – ob als Steak gebraten oder gegrillt – ist nicht angegeben und könnte in Absprache mit dem Chefkoch geklärt werden. Abgesehen davon müsste die Schreibweise der ***Kognak-Soße*** verändert werden:

Rinderfilet in Pfeffer-Cognac-Sauce

5. AT: *Plastry polędwicy wołowej w aromatycznym sosie korzennym*
ZT: *Scheiben aus der Rinderlende in aromatischer Gewürzsauce*

Wie im Pkt. 4 wird das Gericht aus dem Rinderfilet zubereitet:

Rinderfilet-Scheiben in aromatischer Gewürzsauce

6. AT: *Filet z soli w wybornym sosie nantejskim*
ZT: *Solafischfilet in vornehmer Nantes-Soße*

Auch in dieser Speisekarte wird *sola* ins Deutsche als *Sola*⁶⁵ „übersetzt“. Damit die ZT-RezipientInnen wissen, dass es ein Fisch ist, steht *Sola* im ZT in der tautologischen *-fischfilet*-Begleitung. Die phraseologische Verbindung des Adjektivs *vornehm* mit einer Sauce ist unüblich, da Ersteres menschliche Eigenschaften und Verhalten oder aber ein (nobles) Restaurant beschreiben kann. Die Bezeichnung *Nantes-Soße* ist ebenfalls nicht gebräuchlich. Im deutschen Sprachraum wird sie entweder als die „Nanteser (Butter-)Sauce“ oder die „Sauce nantaise“ (nach der französischen Stadt Nantes) bezeichnet und es handelt sich dabei um eine weiße Buttersoße. (vgl. <http://www.wer-weiss-was.de/theme96/article3580748.html> Download vom 18.07.2009) Daher:

Seezungenfilet in delikater Sauce Nantaise

Am Ende der Seite lesen wir die Information:

- AT: *Dania obiadowe podajemy w godz. 12:00 – 23:30*
ZT: *Mittagsgerichte werden von 12:00 bis 23:30 serviert*

Das polnische „Mittagessen“⁶⁶ wird zwar tatsächlich bis spät nachmittags serviert, aber nicht bis Mitternacht. Die Übersetzung klingt für Deutschsprachige

⁶⁵ In den zwei vorherigen Speisekarten lautete die Übersetzung: *Sole*.

⁶⁶ pln. *obiad* ist etymologisch an die Tageszeit (den Mittag) nicht gebunden und bedeutet eher die warme Hauptmahlzeit am Tag. „Obiad“ kann unter Umständen bis 16 oder sogar 17 Uhr serviert werden. Das Abendessen nennt sich auf Polnisch „kolacja“ und ist meistens kalt. Wenn

sehr witzig, weil das deutsche Wort „Mittagessen“ mit der Mittagszeit eng verknüpft ist. Mit *dania obiadowe* meint man in der Speisekarte warme Gerichte – die warme Küche –, was in der englischen Übersetzung geschickt gelöst worden ist:

ZT 2: ***Lunch and dinner are served from 12 to 11:30 p.m.***

Die korrekte Übersetzung ins Deutsche müsste lauten:

Warme Küche von 12 bis 23:30 Uhr

In der Kategorie der Nachspeisen des „Café-Restaurant Europejska“ befinden sich folgende fehlerhafte bzw. ungeschickt formulierte Übersetzungen:

1. AT: *Sernik „Europejski“ w polewie czekoladowej*

ZT: ***Käsetorte „Europejski“ im Schokoladenguß***

Die wortwörtliche Übersetzung ***im Schokoladenguß*** ist im Deutschen unüblich und die Bezeichnung ***Käsetorte*** den Österreichern nicht geläufig. *Sernik* ist, wie bereits erwähnt, eine polnische National(nach)speise, deshalb könnte der Name beibehalten werden:

Sernik „Europejski“ – Quarktorte mit Schokoladenguss

2. AT: *Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i sosem karmelowym*

ZT: ***Apfelkuchen mit Karamelbese begossen warm serviert, mit Vanilleeis***

Abgesehen von der falschen Schreibweise bei ***Karamelbese*** ist die Formulierung ***begossen*** im Deutschen weder üblich noch appetitlich:

Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis und Karamelsauce

3. AT: *Krem „Charlotte“ z kawalkami gruszek w cieście biszkoptowym*

ZT: ***Crème „Charlotte“ mit Birnenwürfel im Biskuitteig***

dies die einzige warme Mahlzeit des Tages ist, bezeichnet man sie oft als „obiadokolacja“, d.h. eine gekochte (Haupt)Speise, die aber abends gegessen wird.

Die Formulierung *Birnenwürfel* ist sehr speziell und unüblich. Dabei sind es im AT „Birnenstücke“. Die gesamte Beschreibung klingt rätselhaft, so dass man nicht weiß, ob es sich um eine Creme oder einen Kuchen handelt. Der Abbildung im Anhang nach ist es höchstwahrscheinlich eine:

Birnen-Charlotte mit Birnenstückchen

4. AT: *„Profiterolki“ – galki lodów otoczone ciastem ptysiowym, czekoladą polane i płatkami migdałów posypane*

ZT: *„Profiterollen“ – Eiskugeln mit Windbeutelteig umhüllt*

„Profiterollen“ ist eine falsche Pluralformen. Die übliche Bezeichnung für diese Nachspeise lautet „Profiteroles“. Die sog. Windbeutel werden aus Brandteig (und nicht aus Windbeutelteig) gemacht und man nennt kleine Windbeutel eben Profiteroles. (vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Profiterole> Download vom 20.07.2009) Hier werden die Profiteroles mit Eisfüllung (und nicht wie üblich mit Creme-Füllung) serviert, d.h. in vermutlich hausgemachte kleine Windbeutel frisch gefüllt. Außerdem ist der ZT unvollständig:

„Profiteroles“ – exklusiv bei uns: Eiskugeln im Brandteig mit Schokoladensauce und gehobelten Mandeln

5. AT: *Lody „Secesja“ z bitą śmietaną, bakaliami, na sosie karmelowym*

ZT: *Eis „Jugendstil“ mit Schlagsahne und Nußmischung, auf Karamelsoße*

Die deutschen Ausdrücke „Secession“ und noch mehr „Sezession“ bedeuten die politische Abspaltung eines Landteils bzw. einer künstlerischen Richtung von der für überholt gehaltenen Strömung. Dabei scheint die „Secession“ im deutschsprachigen Raum nur in Österreich und Ungarn als ein Synonym für den „Jugendstil“ verwendet worden zu sein. (vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Secession> Download vom 20.07.2009) In Polen wurde ausschließlich die Bezeichnung „Secesja“ für die um die Jahrhundertwende entstandene Kunstströmung verwendet, die im damaligen k. u. k. Krakau blühte und viele bis heute sichtbare Spuren hinterlassen hat. Die Übersetzung ist daher richtig, aber man

könnte die besondere Rolle des Jugendstils in Krakau in den Text einbringen, weil diese gerade ausländischen Touristen möglicherweise nicht bekannt ist. Darüber hinaus sollte eine Kleinigkeit geändert werden – *bakalie* sind im Polnischen eine Mischung aus Rosinen, verschiedenen Trockenfrüchten und Nüssen:

Eis à la „Krakauer Jugendstil“ mit Schlagsahne, Nüssen und Trockenfrüchten auf Karamelsauce serviert

6. AT: *Lody „Napoleońskie“ z likierem miętowym, na sosie czekoladowym*
ZT: **„Napoleonisches“ Eis mit Pfefferminzlikör, auf Schokoladensauce**

„*Napoleońskie*“ ist im Polnischen eine Adjektiv-Form, die sich im Deutschen hauptsächlich auf die napoleonischen Kriege und napoleonische Zeit bezieht, jedoch in dieser Kollokation unüblich ist. Als Phantasienamen sollte man im ZT die Substantiv-Form „Napoleon“ verwenden. Darüber hinaus hat der *Pfefferminzlikör* ein „n“ zuviel:

Eis à la Napoleon mit Pfefferminzlikör auf Schokoladensauce

7. AT: *Lody „Melba“ z owocami, na sosie malinowym*
ZT: **Eis „Melba“ mit Obst auf Himbeersauce**

In dieser Kollokation ist *Obst* unüblich – Eis wird mit (z.B. gemischten) Früchten serviert. Melba-Eis ist traditionell ein Vanilleeis mit Pfirsich-Hälften, Schlagsahne und unterschiedlichen weiteren Zutaten. Bei dieser Übersetzung wäre es ratsam, die Einzelheiten abzuklären; so könnte man die Formulierung **mit Obst** oder die allgemeine „mit Früchten“ präzisieren und gezielt („mit Pfirsichen“) ergänzen. Viele Eisspezialitäten im Café-Restaurant „Europejska“ werden, wie bereits in den vorhergehenden zwei Beispielen, scheinbar nicht mit, sondern auf verschiedenen Saucen serviert. So auch diese:

Melba-Eis mit Früchten auf Himbeersauce serviert

8. AT: *Puchar lodowy „Moje Trzy Smaki“ do wyboru z bitą śmietaną*
ZT: *Eispokal „Meine drei Gouts“ zur Wahl, im Teigtulpen mit Schlagsahne*

Diese Übersetzung ist eine wahre Karambolage! Am Anfang steht eine alte, nicht mehr gebräuchliche Bezeichnung für „Eisbecher“ (*Eispokal*), die heute vor allem in Bezug auf (Winter)Sportdisziplinen verwendet wird, wo ein Pokal entweder das Preisstück in einem Wettbewerb oder aber der Wettbewerb selbst ist. „Pokal“ bedeutet zwar auch ein kunstvolles Gefäß aus Glas oder (Edel)Metall, aber der Ausdruck ist veraltet und wird in Verbindung mit Speiseeis nicht mehr verwendet. (vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Pokal> Download vom 20.07.2009) In diesem Kontext verwendet man im Deutschen die Bezeichnung „Coup“, z.B.: „Coup Amarena“, „Coup Danmark“ oder „Coup Amore“ (vgl. <http://www.certo.at/gelato.asp> Download vom 20.07.2009) Zweitens ist es rätselhaft, warum der/die Übersetzer/in im ZT den französischen Ausdruck für „Geschmack“ („*Meine drei Gouts*“) verwendet hat. Die Formulierung *im Teigtulpen* strengt das Vorstellungsvermögen eher an als dass sie es anregt. Die Tulpe ist vom Genus her feminin und die phraseologische Beziehung, die sie mit dem Teig eingehen soll, nicht wirklich gelungen. Die „Auflösung“ könnte folgendermaßen lauten:

Coup „Meine drei Lieblinge“ – drei Eissorten nach Wahl in einer Riesentüte mit Schlagsahne serviert

9. AT: *Słynne naleśniki „Gundel” z bakaliami i sosem czekoladowym*
ZT: *Berühmte „Gundel“ Eierkuchen, mit Nußmischung und Schokoladensoße*

Wie bereits mehrmals besprochen, ist der gebräuchlichste, überregionale Ausdruck für *Eierkuchen* „Pfannkuchen“; und *bakalie* ist eine Mischung aus Nüssen und Trockenfrüchten. Auf die Berühmtheit der Gundel Pfannkuchen ist nicht unbedingt Verlass, daher wäre es empfehlenswert, diese Bezeichnung ein wenig zu entschlüsseln: Nach dem Originalrezept werden die (ungarischen) Gundel-Pfannkuchen, auch als Palatschinken Gundel-Art bekannt, mit einer

Fülle aus in Rum eingeweichten Rosinen und Orangenschalen, die mit Zucker und geriebenen Walnüssen kurz in Sahne gekocht werden, gemacht. Über die Pfannkuchen wird zum Schluss eine Zartbitterschokoladensauce gegossen (vgl. <http://www.tafelkultur.de/ungarischenachspeisen.html> Download vom 20.07.2009):

Gundel-Pfannkuchen mit einer Füllung aus Rumrosinen und Walnüssen mit edler Schokoladensauce

10. AT: *Tort Sachera*

ZT: *Torte „Sacher“*

Da die Sacher-Torte bzw. Sachertorte (vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Sacher-Torte> Download vom 20.07.2009) aus Wien kommt, sollte man im ZT den Originalnamen verwenden (vgl. <http://www.demel.at/shop/index.php/cPath/3/XTCsid/110d62630b1d688ed7931bfb4f344988> Download vom 22.07.2009):

Sachertorte

11. AT: *Sorbet z czarnych porzeczek*

ZT: *Sorbett aus schwarzer Johannisbeere*

Bei diesem ZT ist es verwunderlich, warum das Fremdwort „Sorbet“, das im AT sowie in der englischen Übersetzung in eben dieser Form verwendet wird, im Deutschen plötzlich mit einem Doppel-T endet. In einigen Online-Rezepten kommt folgende Formulierung vor (vgl. <http://www.essen-und-trinken.de/rezept/159264/sorbet-von-schwarzen-johannisbeeren-mit-roter-johannisbeersauce.html> Download vom 20.07.2009):

Sorbet von schwarzen Johannisbeeren

Die weltoffene und ambitionierte Küche und das exklusive Ambiente des Café-Restaurants „Europejska“ stehen in einem gewissen Gegensatz zu den zitierten mangelhaften Übersetzungen. Dem Image des Hauses wäre es jeden-

falls zuträglich, könnte es nicht nur mit gelungenen kulinarischen Gaumenfreuden, sondern eben auch mit einer gelungenen Präsentation in ihrer Speisekarte aufwarten. Auch in Fremdsprachen.

4.2.4. Krakauer Restaurant „Wierzynek“ (Anh. 14 bis 16)

Zum übersetzungsanalytischen „Dessert“ in dieser Arbeit liegt eine Komposition ausgewählter Raritäten aus der Speisekarte des Restaurants „Wierzynek“ vor, das seit jeher als eines der vornehmsten in Krakau gilt. Das Nobelrestaurant rühmt sich mit seiner jahrhundertelangen Tradition und ruft jenes unvergessliche Festmahl aus dem Jahre 1364 ins Gedächtnis, das der reiche Kaufmann Mikołaj Wierzynek im Auftrag des polnischen Königs Kazimierz Wielki für seine Gäste – die damaligen Herrscher Europas – einundzwanzig Tage lang veranstalten durfte.

Der Gourmet-Tempel⁶⁷ betrachtet seine Dienstleistungen als eine Mission in jeder Hinsicht – alle Gäste sollen rund um zufrieden sein und sich – nach dem alten Motto – wie Könige fühlen, wobei das kulinarische Verwöhnprogramm selbstverständlich im Vordergrund steht. Dabei setzt sich „Wierzynek“ als Ziel, stets nach alten Rezepten zu suchen und diese mit Elementen der modernen europäischen Küche zu veredeln.

Für die Zwecke der Übersetzungsanalyse stehen zwei Versionen der Speisekarte des Restaurants zur Verfügung – eine Druckversion aus dem Jahr 2001 und eine Online-Version aus dem Jahr 2008, die aber nicht mehr aktuell ist. „Wierzynek“ – Jahrzehntlang ein staatlicher Betrieb – wurde nämlich vor kurzem verkauft und die neue Homepage ist momentan nur in polnischer Sprache verfügbar. Nach der Information der Marketing-Abteilung vom 23.07.2009 befindet sich die Seite immer noch in Arbeit und wird bald in englischer, deutscher und französischer Sprache zugänglich sein (wie es auch früher der Fall war). Die Speisekarte im nach der Übernahme neu eröffneten Lokal ist jedoch – laut der Information – nach wie vor in insgesamt vier Sprachen verfasst.

Da die alte Speisekarte inhaltlich wesentlich von der neuen abweicht⁶⁸, werden zuerst die ausgewählten ZT aus der alten und erst danach die aus der neuen Online-Version besprochen. Anschließend wird die alte mit der neuen

⁶⁷ Das Restaurant wurde bereits im TV-Programm CNN International sowie im japanischen und russischen Fernsehen vorgestellt. Im „Michelin-Restaurantführer“ 2008 wurde „Wierzynek“ zum besten Restaurant in Krakau gewählt.

⁶⁸ Dem saisonbedingten Inhalt der Speisekarte nach kann man schließen, dass das Angebot einige Male im Jahr geändert wird.

Speisekarte auf die Übersetzungsqualität hin verglichen und die Ergebnisse werden zusammengefasst.

Die grafische Form der alten Speisekarte – mit historischen Illustrationen und einer Art Wappen in der oberen, linken Ecke auf jeder Seite⁶⁹ soll wahrscheinlich den Eindruck einer spannenden Reise in die Vergangenheit vermitteln. Dorthin wird man auch von einem auf der Innenseite des Umschlags befindlichen Text über die Geschichte jenes Empfangs von 1364 in einem – nach den bisher geschilderten Erfahrungen – überraschend korrekten Deutsch begleitet; einem Text, der auch tatsächlich den Namen einer guten Übersetzung verdient. (vgl. Anh. 15) Doch bereits auf der ersten Seite der Speisekarte werden die ausländischen Gäste auf Fehler, Unklarheiten und unverständliche Formulierungen⁷⁰ stoßen und das Abenteuer wird sich auf eine eher sprachliche Ebene verlagern...

Die an erster Stelle befindlichen polnischen Ausgangstexte sind in Großbuchstaben (von ca. 12 Pkt.) und Fettschrift gehalten. Die Zieltexte in insgesamt drei Fremdsprachen (Französisch, Englisch und Deutsch, obwohl diese Reihenfolge nicht immer konsequent beibehalten wird) unterscheiden sich im Layout voneinander in keiner Weise, weder durch Fett- oder Kursivschrift, noch durch eine andere Schriftart bzw. –größe. Auf den ersten Blick erkennt man nicht, wo die gelegentlich in der zweiten Zeile befindlichen, zusätzlichen Informationen betreffend die Beilagen im AT enden, die (genauso wie die ZT) in Normalschrift (von ca. 10 Pkt.) abgedruckt sind, und wo die ersten ZT in französischer Sprache anfangen. Sofort sieht man, dass alle Umlaute im Deutschen fehlen, sie aber nachträglich von Hand dazugeschrieben worden sind (oder auch nicht bzw. an falschen Stellen), was einen unprofessionellen Eindruck vermittelt. Darüber hinaus fällt auf, dass die zu den Hauptspeisen im AT

⁶⁹ Der Symbol mit einem großen, verzierten „W“ in der Mitte eines Kreises, in dessen „Rahmen“ oben sich der Name „Wierzynek“ befindet und unten das Jahr des großen Festmahls von 1364, dient auch noch heute als Logo von „Wierzynek“ auf dessen Homepage. (vgl. Anh. 14)

⁷⁰ Hier befinden sich vorerst allgemeine Informationen betreffend die Rechnung, MwSt., Kreditkarten und die warme Küche: **Die geltende Rechnung für die konsumtion ist der Computerausdruck / For payment only printed computer bill ist valid; Prices inclusive of VAT; Wir nehmen alle Kreditkarten an; Warme Speisen werden serviert bis 23:30 Uhr.**

(in der zweiten Zeile) servierten Beilagen in keine Sprache übersetzt sind und die Übersetzungen sich meistens auf das Allernotwendigste beschränken.

Die Analyse der Speisekarten von „Wierzynek“ wird sich im Folgenden auf ausgewählte Beispiele konzentrieren und auf viele der üblichen Rechtschreib-, grammatikalischen oder bereits bekannten Übersetzungsfehler nicht näher eingehen.

Bei der allerersten Kategorie der *SPEZIALITATEN DES HAUSES* fehlt jedoch nicht nur ein „Ä“ im deutschen ZT, sondern auch der ganze französische ZT. Alle fünf Speisen, die hier angeboten werden weisen im Deutschen entweder Tipp- bzw. Rechtschreibfehler oder Übersetzungsmängel auf, z.B.:

AT: alt: *TORT „MARZENIE“*

ZT: alt: *Traumerei*

Den Ausdruck allein (ohne „Torte“) kann vermutlich auch der größte Träumer nicht dekodieren. Als:

Torte „Träumerei“

klingt sie originell.

Einen größeren Unfall bewirkte die Transkodierung der nächsten Kategorie:

AT: alt: *KĄCIK KUCHNI POLSKIEJ*

ZT: alt: *ECKCHEN DER POLNISCHEN KÜCHE*

Sind da etwa „Ecken“ im Sinne von Ecken und Kanten der polnischen Küche gemeint, nur durch das Diminutiv „verniedlicht“? Hier dürfte ein deutschsprachiger Gast nur den sprichwörtlichen „Bahnhof“ verstehen! Die Übersetzung der AT-Formulierung *KĄCIK* kann gelegentlich *ECKCHEN* oder eine kleine „Ecke“ bedeuten⁷¹, jedoch nicht in diesem Kontext, in dem sie einen eigenen Bereich, eine Nische (auch übertragen gemeint) oder Abteilung bezeichnet, die

⁷¹ Im Polnischen werden Diminutiva, im Gegensatz zum Deutschen, beinahe exzessiv verwendet.

sich mit bestimmten Themen befasst und auf etwas Besonderes spezialisiert ist: Es kann eine Zeitungs- bzw. Zeitschriftenrubrik sein, die sich je nach dem mit dem Sport (*kącik sportowy*), der Briefmarkenkunde (*kącik filatelistyczny*) oder sprachlichen Fragen (*kącik językowy*) beschäftigt; oder aber ein Fernsehprogramm für Menschen mit bestimmten Interessen und Hobbys, wie z.B. *kącik majsterkowicza* oder *kącik kuchni włoskiej*, was man dementsprechend als „(Mein) Hobby: Heimwerken“ und „(Mein) Hobby: Italienische Küche“ ins Deutsche übertragen könnte.

Die Überschrift könnte man neutral z.B. als:

SPEZIALITÄTEN DER POLNISCHEN KÜCHE

wiedergeben oder aber als:

TRADITIONELLES AUS DER POLNISCHEN KÜCHE.

Wie es die Überschrift ankündigt, werden an dieser Stelle einige typisch polnische Speisen empfohlen. So findet man hier zwei Gerichte, die mit Namen berühmter, alter Adelsfamilien „verziert“ sind und somit wohl das Beste vom Besten andeuten sollen. Da diese Namen (Sapieha und Radziwiłł) AS-Codes sind, die den meisten ZS-Empfängern völlig fremd sind, müssten die Übersetzungen anders gelöst werden als dass alles nur wortwörtlich ins Deutsche „übersetzt“ wird:

1. AT: *POŁĘDWICA WOŁOWA PO SAPIEŻAŃSKU*

ZT: *Rindslendenstück auf „Sapieha“ Art*

Feiner Rinderfilet nach dem alten Rezept des Adelgeschlechts Sapieha mit Chinakohlsalat und jungen Kartoffeln

2. AT: *ZRAZY CIEŁĘCE A LA „RADZIWIŁŁ“*

ZT: *Kalbsschnitten auf „Radziwiłł“ Art*

Bei *Kalbsschnitten* handelt es sich um gedünstete Kalbsschnitzel, die immer mit Sauce und unterschiedlichen Beilagen serviert werden:

Gedünstete Kalbsschnitzel in Sauce mit Buchweizen und Roterübensalat – eine Lieblingspeise des Fürsten Radziwill

Die Übersetzung der Nationalspeise:

3. AT: *Bigos*

als: ZT: *Firmenplatte Jagerkraut*

ist ebenfalls nichts sagend und mangelhaft. (vgl. 4.2.1., „Warme Vorspeisen“, Pkt. 2):

Bigos – würziger Eintopf aus Weißkohl und Sauerkraut mit verschiedenen Fleischsorten gedünstet, dazu Kartoffelpüree oder Schwarzbrot

Rätselhaft klingt ebenfalls die Übersetzung von:

4. AT: *Jablka w cieście z owocami*

als: ZT: *Teigapfel*

Dem ZT nach weiß man nicht, ob es sich um eine Mehlspeise in Form eines Apfels handelt oder um einen Apfel im Teig. Gemeint ist hier die bereits im Kapitel 4.2.1. unter „Hauspezialitäten“ im Pkt. 4 besprochene Nachspeise, die hier als:

Gebackene Apfelspalten mit Früchten

übersetzt werden könnte.

In den Kategorien: **VORSPEISEN, ZUTATEN** (anstatt: Beilagen), **SUPPEN, FERTIGE FLEISCHGERICHTE, GERICHTE AUF BESTELLUNG, WILDBRET, FISCHGERICHTE, GEFLÜGELGERICHTE, VEGETARISCHE GERICHTE, GEMUSE UND BEILAGEN** sowie **NACHTISCH** befinden sich unzählige korrekturbedürftige Übersetzungen ins Deutsche, die in den meisten Fällen die oben erwähnten, „üblichen“ Rechtschreibfehler (*Gürkensalat; Grünersalat; Salatenplatte; Jünge Kartoffeln; Früchtsalat*), Grammatik-, semantische und phraseologische Fehler (*Büchsenerssen, Butter;*

Rote Beeten in Sahne; Rotkraut gebraten; Mohrrübe gekocht; Gebraten Lachs; Forelle gekocht nach Gewicht) sowie Übersetzungsfehler (meistens in Form von kaum verständlichen Transkodierungen, aber auch: *Filterkaffee* für Espresso; *Kapuziner* für Cappuccino) aufweisen. Viele von ihnen sind jedoch in derselben oder einer ähnlichen Version bereits in vorherigen Speisekarten vorgekommen und ausführlich analysiert worden und bringen für den empirischen Teil dieser Arbeit nichts Neues. Abgesehen von den genannten Fehlern und ihrer eintönigen und phantasielosen Art geben die „Übersetzungen“ im Großen und Ganzen durchaus die Auskunft über die jeweilige Speise, auch wenn sie immer wieder – in den Codes ihrer Zielsprache gefangen – befremdend, verwirrend bis unverständlich klingen, wie z.B.:

AT: *POŁĘDWICA WOŁOWA A LA „SMOCZA JAMA”*

ZT: *Lendenstück auf „Smocza Jama“ Style*

Im ZT wird eine Mischung aus lückenhaftem Deutsch (keine Angabe der Fleischsorte), Polnisch („*Smocza Jama*“⁷²), das nur entsprechend kundige Gäste verstehen, und Englisch (*Style*) „serviert“. In der verbesserten Version könnte der Phantasienamenname beibehalten werden:

Rinderfilet „Smocza Jama“ – in Erinnerung an die Krakauer Legende von der Höhle des Drachen

Die neue Online-Version der Speisekarte des Restaurants „Wierzynek“ aus dem Jahr 2008 ist, genauso wie die Druckversion aus dem Jahr 2001, in vier Sprachen gehalten. Hier wird keine der Sprachen durch eine andere Schriftart oder –größe hervorgehoben und sie kommen in der Reihenfolge: Polnisch, Englisch, Deutsch und Französisch vor. Die deutschen Übersetzungen der einzelnen Kategorien in Form von Überschriften sind korrekt. Inhaltlich weicht die neue Speisekarte von der alten zwar wesentlich ab, aber das allgemeine, traditionelle Profil des Lokals – mit vielen deftigen Fleischspeisen in Begleitung von Saucen und Beilagen, die die Chance auf eine leichte Küche

⁷² Anspielung auf die Legende vom Krakauer Drachen und die Höhle des Drachen (*smocza jama*), die ebenfalls ein mittlerweile berühmtes Krakauer Café-Restaurant vor Jahrzehnten zu seinem Namen inspirierte.

umso mehr verringern – hat sich im Vergleich zum Angebot von 2001 nicht wirklich verändert. Die Übersetzungen sind jedoch von einer sichtbar besseren Qualität: Es kommen viel weniger Rechtschreib- bzw. Tipp- und grammatikalische Fehler vor, aber die „Übersetzungsstrategie“ ist nach wie vor ganz die alte – die scheinbar einzig denkbare Transkodierung bei fast jeder Speise, deren Konsequenz die immer wieder vorkommenden semantischen, phraseologischen und Übersetzungsfehler sind. Mit viel Glück ist die Transkodierung ab und zu auch im Deutschen weitgehend korrekt, auch wenn manche Ausdrücke sich ungewöhnlich anhören. Doch es handelt sich schließlich um ein Gourmet-Restaurant und solche kreieren nicht nur neue, oft außergewöhnliche Speisen, sondern auch dem Inhalt entsprechende, gewagte Namen:

1. AT: *Kremówka na lustrze sosu truskawkowego*
ZT: ***Cremekuchen auf einem Spiegel aus Erdbeersauce***

2. AT: *Marynowany comber z sarny na sosie z leśnych owoców*
ZT: ***Marinierter Rehrücken serviert auf einer Soße aus Waldfrüchten***

3. AT: *Pierś z wędzonej kaczki w bukiecie sałat*
ZT: ***Geräucherte Entenbrust in einem Salatbukett***

4. AT: *Kompozycja wędzonych ryb*
ZT: ***Komposition geräucherter Fische***

5. AT: *Aksamitny krem ze smardzów i gołębia*
ZT: ***Samtige Cremesuppe aus Morcheln und Taube***

6. AT: *Pstrąg smażony z masłem migdałowym*
ZT: ***Gebratene Forelle mit Mandelbutter***

7. AT: *Pierś z gęsi serwowana z czerwoną kapustą oraz kluseczkami śliwkowo-jabłkowymi*
ZT: ***Gänsebrust serviert mit Rotkohl und Pflaumen-Apfelklößchen***

8. AT: *Strudel jablkowy podany z lodami lipowymi*
ZT: *Apfelstrudel serviert mit Lindenhonigeis*

Die Übersetzungen der insgesamt 52 aufgelisteten Speisen bieten jedoch genügend verschiedene, mittlerweile vertraute Fehler oder einfach – werbestrategisch gesehen – ungeschickte Formulierungen an, was die ausgewählten, unteren Beispiele illustrieren. Dies fängt bereits auf der ersten Seite an, wo der Preis für ein viergängiges Menü angegeben und weiter unten erklärt wird:

- AT: *Cena zestawu obejmuje wszystkie wymienione w menu pozycje*
ZT: *Der Preis ist inklusive aller aufgeführten Speisen*

Die Übersetzung ist umständlich und das Verb *aufgeführten* hat ein falsches Präfix. Die Information könnte man auf einige Weisen gestalten, z.B.:

Alle angeführten Speisen sind im Preis inkludiert

oder:

Der Preis bezieht sich auf das gesamte Menü.

Bei den Speisen kommen folgende Fehler und Missgeschicke vor:

9. AT: *Tradycyjne pierogi w dwóch smakach*
ZT: *Traditionelle Piroggen im zwei Geschmäckfüllungen*

Traditionelle „Pierogi“ – die polnischen Teigtaschen – mit zwei verschiedenen Füllungen

10. AT: *Żur staropolski z wędzonym boczkiem*
ZT: *Altpolnische Sauermehlsuppe mit geräucherter Speckseite serviert*

Die Bezeichnung *Sauermehlsuppe* klingt unappetitlich, denn man kann saures Mehl mit verdorbenem Teig assoziieren. Und die Transkodierung *Speckseite* (statt einfach nur „Speck“) dürfte für Deutschsprachige rätselhaft sein. Dabei bedeutet *boczek* (die Verkleinerungsform des Wortes „Seite“) im Polnischen –

je nach Fleisch/Fett-Verhältnis – bloß (Schinken)Speck. Die Version könnte hier daher lauten:

Żurek [Schurek] – altpolnische cremig-würzige Natursauerteigsuppe mit Schinkenspeck, Knoblauch, Majoran und Rahm

11. AT: *Rosół z wiejskiej kury serwowany z domowym makaronem oraz warzywami*

ZT: ***Brühe aus Dorfhuhn mit hausgemachten Nudeln und Gemüse***

Das Adjektiv *wiejski* bedeutet im Polnischen zweierlei: „ländlich“ oder „dörflich“, was hier wortwörtlich und noch dazu ungünstigerweise mit der semantisch „weiter entfernten“ Form übersetzt worden ist. Phraseologisch ist es aber jeweils, sowohl im AT als auch im ZT, ein sprachlicher Code – was man auf Polnisch als *wiejska kura* bezeichnet, heißt im Deutschen ein Bio-Huhn, ein „glückliches“ Huhn oder ein Huhn aus der Freilandhaltung:

Klare Brühe aus einem Bio-Huhn, mit Nudeln und Gemüse

12. AT: *Zupa rakowa zakrapiana kwaśną śmietaną*

ZT: ***Krebssuppe mit einem Tropfen Sauerrahm und Dill***

Der ***Tropfen Sauerrahm*** klingt hier merkwürdig, da Sauerrahm keine Flüssigkeit ist. ***Dill*** erscheint nur im ZT, daher müsste man diese Einzelheit klären. Die Lösung könnte sein:

Krebssuppe mit einem Häubchen saure Sahne

13. AT: *Zwijaniec z łososia podany na białym ryżu z warzywami*

ZT: ***Lachsmops mit Reis und Gemüse***

Der Ausdruck scheint im Deutschen ungebräuchlich zu sein. Der einzige Internet-Eintrag waren Lachs-Möpfe, jedoch nicht als eine Hauptspeise, sondern als ein Amuse-gueule (vgl. <http://www.chefkoch.de/forum/2,33,163539/Lachs->

[Moepse-in-meinem-Menue-am-Freitag.html](#) Download vom 29.07.2009) Hier handelt es sich vermutlich um einen:

Lachsrollmops mit Reis und Gemüse

Es wäre werbestrategisch geschickter, das Gemüse näher zu beschreiben – die Sorte, die Zubereitungsweise, wie serviert etc.

14. AT: *Kompozycja gotowanych ryb w warzywach*

ZT: *Komposition aus gekochtem Fisch auf Gemüse*

Im AT handelt es sich eindeutig um einige Fischarten, daher:

Eine Komposition gekochter Fische im Gemüsebett

15. AT: *Królik w sosie ogórkowym z makaronem i marchewką*

ZT: *Kaninchen mit Gurkensauce, Nudeln und Karotten*

Die Übersetzung ist zwar korrekt, doch die Beschreibung dieser eigenwilligen Speisekreation, sowohl im ZT als auch im AT, gewissermaßen lückenhaft: unter der *Gurkensauce* beim *Kaninchen* und den *Karotten* (in welcher Form?) kann man sich, noch dazu in dieser Zusammenstellung, nicht wirklich viel vorstellen. Daher sind die beiden Texte werbestrategisch ungeschickt formuliert und bewirken eher, dass man diese Speise lieber nicht bestellen will. Um einen AT und ZT zu produzieren, in dem ansprechende Bilder dieses Gerichtes kreiert werden, müsste man sich mit dem Küchenchef beraten.

16. AT: *Kotleciki jagnięcie podane z sosem rozmarynowym*

ZT: *Lammschnitzel mit Rosmarinsauce serviert*

Hier kommt es vermutlich wieder einmal zur Verwechslung des mehrdeutigen polnischen Wortes „kotlet“ (das u.a. Schnitzel heißen kann) mit dem deutschen „Schnitzel“. *Lammschnitzel* werden viel seltener angeboten als Lammkoteletts. Dies müsste daher ebenfalls in Absprache mit dem Lokal geklärt werden.

17. AT: *Wybór sorbetów i lodów*

ZT: *Auswahl von Sorbet und Eis*

Die ZT-Formulierung wirkt in der transkodierten Form holprig. Man könnte sich, z.B. für Folgendes entscheiden:

Eine Zusammenstellung verschiedener Sorbet- und Eis-Sorten

18. AT: *Mus czekoladowy z serem pleśniowym z nadzieniem szampańskim na lustrze sosu z dodatkiem świeżej mięty*

ZT: ***Schokoladen-Mousse mit Schimmelkäse, Champagner-Füllung und Soße mit frischer Minze***

Bei dieser Nachspeise werden einige ausgeprägte und ziemlich extreme Geschmacksrichtungen mit einander verbunden, wodurch eine sehr gewagte, eigene Kreation entsteht. Weil die Kombination überraschend klingt und ein durchschnittlicher Gast sie nicht unbedingt „riskieren“ würde, könnte man die Formulierung etwas abrunden, indem man den *Schimmelkäse* veredelt. Darüber hinaus ist die AT-Formulierung nicht klar und lässt Zweifel aufkommen: bezieht sich die Passage *z nadzieniem szampańskim (mit Champagner-Füllung)* auf die Schokoladenmousse oder den Schimmelkäse? Vermutlich auf die Schokoladenmousse. Aber kann man denn eine Schokoladenmousse füllen? Und befindet sich der Schimmelkäse bereits in der Masse der Schokoladenmousse als deren Bestandteil oder wird er dazu serviert? Leider sind diesbezüglich keine ähnlichen Rezepte verfügbar, aus denen man die nötigen Informationen schließen könnte. Daher würde es sich auch in diesem Fall empfehlen, das Restaurant zu kontaktieren. Anhand der Vermutungen könnte man sich für die folgende, vorsichtige Übersetzung entscheiden, die – genauso wie vorhin – eine mehrdeutige Interpretation zulässt und die obigen Fragen nicht klar stellt:

Schokoladenmousse mit Edelschimmelkäse und Champagner-Füllung auf einer Sauce mit frischer Minze

19. AT: *Torcik czekoladowy z gorącym sercem, sosem truskawkowym i lodami miętowymi*

ZT: *Schokoladentorte mit heißer Füllung auf Erdbeersauce mit Minzeis*

Dem AT nach ist das Dessert ein Schokoladentörtchen (*torcik czekoladowy*), d.h. eine in sich geschlossene Einheit, ein Ganzes und kein Stück Schokoladentorte, was der ZT vermittelt. Die Passage *mit heißer Füllung* ist im ZT eine korrekte Beschreibung, jedoch man könnte diesmal für die wortwörtliche Übersetzung von *z gorącym sercem* plädieren, weil sie phantasievoll und bildhaft klingt:

Schokoladentörtchen mit „heißem Herzen“, Erdbeersauce und Minzeis

Man könnte bestimmt noch viele Beispiele auf diese Art und Weise analysieren und korrigieren und dabei auch die optimalsten werbestrategischen Mittel sowohl bei den Ziel- als auch den Ausgangstexten, die auch nicht immer eindeutig, klar und ansprechend formuliert sind, überlegen. Die Analyse aller Speisekarten hat gezeigt, dass die Zusammenarbeit der TranslatorInnen mit dem Küchenchef eines jeden Restaurants und eventuell auch mit anderen – wie etwa für das Marketing zuständigen – MitarbeiterInnen für eine souveräne translatorische Leistung von großer Bedeutung wäre. Für diesen Fall des translatorischen Handelns trifft die Empfehlung von Justa Holz-Mänttari ganz besonders zu: Der / Die TranslatorIn sollte hier als „Experte für die Produktion von transkulturellen Botschaftsträgern, die in kommunikativen Handlungen von Bedarfsträgern (...) eingesetzt werden können“ (Holz-Mänttari 1984: 27), fungieren. Er sollte nicht nur ein Partner der übrigen, in die Textproduktion und -gestaltung involvierten Experten wie Graphiker, Werbetexter oder Juristen sein, mit denen er zusammenarbeitet, sondern viel mehr – als einziger, der die beiden Kulturen sowie den Translatkopus kennt und dessen Erfüllung nachvollziehen kann – die gesamte Zusammenarbeit aller Experten sogar koordinieren und für die Endgestaltung des Translats verantwortlich sein. (vgl. Holz-Mänttari 1993: 303) Somit hätte ein/e TranslatorIn u.a. eine Berater-Funktion. Diese Idee wäre im Fall der Speisekarte – einer in der translatorischen Hinsicht unterschätzten Textsorte, die banal erscheint und dadurch zu einer Falle wird – eine ideale Strategie. Mittlerweile über fünfzehn Jahre alt und scheinbar immer noch revolutionär.

5. Schlusswort

„Der Standard“ vom 12./13. Juli 2008 veröffentlichte auf der 1. Seite den folgenden Kommentar mit dem Titel „Hotel verpfeift“:

Jedes Jahr im Sommer küren wir hier ein Urlaubsdomizil für herausragende expressionistische Leistungen bei der Anpreisung im Internet. Sieger 2008: das Strandhotel Castelreggio in Duino-Aurisina in der Provinz Triest, „geöffnet bis zum Anfang des März, um Oktober zu beenden“. Die verzichten also auf das Geschäft der Badesaison, damit die Gäste den Oktober bis zum Frühling mental verarbeiten können. Dazu stellen sie ein „Park-Auto innerhalb des Bezirks“ zur Verfügung und richten zwei ausdrückliche Wünsche an die Gäste: „Befreien Sie Zugänge privater Strand.“ Und: „Befreien Sie die Veranlagung der Terrasse.“ Dabei ist die keineswegs schlecht veranlagt. Sie „erkennt Meer vom Hotel an, wo, Zeit, die erlaubt, die Frühstücke entwickelt werden“. Als Gegenleistung für die Geduld der Gäste bei der Frühstücksentwicklung werden „Betten und freie Regenschirme für Sonne“ angeboten. Die Kaufleute in der Umgebung genießen sich übrigens für die tiefen Preise ihrer Waren und wollen sie geheim halten. Aber im Hotel versichert man: „Wir werden die Adresse der Geschäfte und Supermärkte ausstatten, ihrem zu kleineren Preis ob zu verpfeifen.“

Nach der Lektüre eines solchen Textes kann man nur hoffen, dass diese translatorische (Miss)Handlung nicht von Menschenhand, sondern von einer Übersetzungsmaschine stammt. Anderenfalls sollten Texte wie dieser nicht nur als „Warnschilder“ in die Übersetzer- und Dolmetscherausbildung integriert werden, sondern auch etwaigen, für die erstrebenswerte Vergabe von Berufslizenzen zuständigen Behörden als Beispiel für Desinformation, aber auch Rufschädigung des Berufsstandes der Übersetzer und Dolmetscher vorgelegt werden. Vielleicht würde es die Dringlichkeit dieses Anliegens verdeutlichen. Abgesehen von ihrem Unterhaltungswert können „Übersetzungen“ wie diese u.U. einen großen Schaden anrichten, für den ihre AutorInnen zivilrechtlich belangt werden können. Leider führen der immer noch ungeschützte Status des Übersetzer- und Dolmetscherberufes sowie die Kluft zwischen den so genannten „reinen Praktikern“ oder gar Hobby-ÜbersetzerInnen ohne (entsprechende) translationstheoretische Grundkenntnisse einerseits und TranslatorInnen mit einer fundierten Ausbildung und Erfahrung andererseits zu mangelhaften Dienstleistungen (da jeder sich als Übersetzer ausgeben kann), die den gesamten Berufsstand im schlechten Licht zeigen und als Konsequenz die Preise für diese oft

hoch komplexe und verantwortungsvolle Tätigkeit ruinieren. Der Beruf eines Translators unterliegt in der herkömmlichen öffentlichen Alltagsmeinung vielen Vorurteilen, denen nach ÜbersetzerInnen (was besonders auf Frauen zutrifft, die in diesem Beruf etwa 90% ausmachen) mit fachmännisch komplizierten Übersetzungen überfordert sind, weil sie im Grunde kein Fach wirklich beherrschen, und DolmetscherInnen viele Passagen aus Unwissenheit heraus lassen, wenn sie – mit Absicht und übersetzungsstrategisch wohl überlegt – zusammenfassend konsekutiv dolmetschen. Es wäre also an der Zeit, offizielle Schutzmaßnahmen für nachweislich ausgebildete Übersetzer- und Dolmetscher einzuführen und damit auch entsprechende Bildungseinrichtungen für künftige Translatoren zu gründen bzw. zu erweitern. In Polen scheinen sie jedenfalls immer noch nicht wirklich zu existieren bzw. nicht richtig zu funktionieren. Die Beispiele in dieser Arbeit verdeutlichen diese Problematik anhand der polnisch-deutschen Übersetzungen von Speisekarten, die einen durchaus exemplarischen Charakter haben. Denn unabhängig davon, welchen Gebrauchstext in deutscher Übersetzung man in die Hand nimmt – ob die Einleitung im Katalog eines berühmten Künstlers, dessen Werke mit großem organisatorischem Aufwand gerade ausgestellt werden, oder eine Informationsbroschüre für Touristen, die sich nach Sehenswürdigkeiten in Kraków, Gdańsk, Warszawa, Poznań oder Wrocław erkundigen wollen oder eben eine Speisekarte, die vieles über die nationalen Essvorlieben und somit einen Teil der polnischen Kultur erzählen könnte –, das Ergebnis scheint in den meisten Fällen vergleichbar zu sein: Die „Methode“ der Transkodierung dürfte für beinahe jeden Übersetzenden die einzig denkbare und absolut zuverlässige sein. Bei dieser einseitigen Vorgehensweise kann man jedoch das bereits am Anfang dieser Arbeit erwähnte Bewusstsein in Bezug auf die Wahl der „Arbeitswerkzeuge“ solcher ÜbersetzerInnen im translatorischen Vorgang zu Recht in Frage stellen. Denn, so enttäuschend und traurig es klingen mag, man gewinnt den eindeutigen Eindruck, dass es für die Mehrheit der in Polen tätigen ÜbersetzerInnen keinen Raum für etwas Anderes als für die 1:1-Übersetzungen gibt.

Einen gewissen Insider-Einblick verleiht möglicherweise auch das „Herumsurfen“ auf verschiedenen, an die polnischen Hochschulen, die Lehrgänge

für Translatoren anzubieten scheinen, gekoppelten Internet-Foren: Die dortigen Studierenden bzw. Anwärter, wenn man ihre Diskussionen verfolgt, überbieten sich förmlich in der Anzahl an Fremdsprachen, die sie bereits studieren oder dies vorhaben. Man gewinnt den Eindruck, dass sie eher beim Einkaufen in einem virtuellen Supermarkt sind und zu den zwei oder drei bereits im „Einkaufskorb“ befindlichen Waren namens Englisch, Deutsch oder Spanisch noch ein paar weitere „hinzuwerfen“ wollen, um auch Mal sie konsumiert, probiert und somit abgehackt zu haben. Vielleicht verheißt es aber keine Zukunft, sondern ist viel mehr das Ritual, in dem die Neulinge sich die sprichwörtlichen Hörner erst abstoßen müssen. Immerhin zeigt die neueste aller in dieser Arbeit analysierten Speisekarten – die Online-Version des Nobelrestaurants „Wierzynek“ aus dem Jahr 2008 –, dass sich die Übersetzungsqualität zum Besseren hin verändert hat. Hoffentlich leistet auch diese Arbeit einen kleinen Beitrag zur weiteren Verbesserung der Übersetzungspraxis.

Bibliographie

- Allkemper, Alo / Eke, Norbert Otto (2004) *Literaturwissenschaft*. Paderborn: W. Fink Verlag.
- Arntz, Reiner (?1994 [1986]) „Terminologievergleich und internationale Terminologieangleichung“, in: Snell-Hornby, Mary (Hrsg.) *Übersetzungswissenschaft – Eine Neuorientierung*. Tübingen: Francke, 185 – 205.
- Beaugrande, Robert-Alain de / Dressler, Wolfgang Ulrich (1981) *Einführung in die Textlinguistik*. Tübingen: Niemeyer.
- Beck, Götz (1973) “Textsorten und Soziolekte”, in: Sitta, Horst & Brinker, Klaus (Hrsg.) (1973): *Studien zur Texttheorie und zur deutschen Grammatik*. Düsseldorf: Schwan, 73 – 112.
- Bühler, Karl (1982) *Sprachtheorie. Die Darstellungsfunktion der Sprache* (1934). UTB 1159. Stuttgart / New York: Fischer.
- Dedecius, Karl (1986) *Vom Übersetzen*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Fillmore, Charles J. (1977) „Scenes-and-frames semantics“, in: Zampolli A. (ed.), *Linguistic Structures Processing*. Amsterdam: New Holland, 55 – 81.
- Floros, Georgios (2002) „Zur Repräsentation von Kultur in Texten“, in: Thome, Gisela / Giehl, Claudia / Gerzymisch-Arbogast, Heidrun (Hrsg.) *Kultur und Übersetzung: Methodologische Probleme des Kulturtransfers* (Jahrbuch Übersetzen und Dolmetschen. 2/2001). Tübingen: Narr. 75-94.
- Frank, Annette / Meidl, Martina (2002) „Textwissenschaft“, in: Metzeltin, Michael (Hrsg.) *Diskurs – Text – Sprache*. Wien: Edition Praesens
- Grosman, Meta / Kadric, Mira / Kovačič, Irena / Snell-Hornby, Mary (eds.) (2000) *Translation into Non-Mother Tongues*. Tübingen: Stauffenburg.
- Holz-Mänttari, Justa (1984) *Translatorisches Handeln. Theorie und Methode*. Helsinki: Suomalainen Tiedeakatemia.

- Holz-Mänttari, Justa (1993) „Textdesign – verantwortlich und gehirngerecht.“,
in: Holz-Mänttari, Justa / Nord, Christiane (Hrsg.): *Traducere Navem. Festschrift für Katharina Reiß zum 70. Geburtstag*. Tampere: Tampereen yliopisto, 301-320.
- Göhring, Heinz (2002 [1978]) „Interkulturelle Kommunikation: Die Überwindung der Trennung von Fremdsprachen- und Landeskundeunterricht durch einen integrierten Fremdverhaltensunterricht“, in: Kelletat Andreas F. / Siever, Holger (Hrsg.), *Studien zur Translation 13: Interkulturelle Kommunikation: Anregungen für Sprach- und Kulturmittler*. Tübingen: Stauffenburg, 107 – 111. Erstmals erschienen in: Kühlwein, Wolfgang / Raasch, Albert (Hrsg.) (1978) *Kongressberichte der 8. Jahrestagung der Gesellschaft für Angewandte Linguistik GAL e. V., Mainz 1977*. Stuttgart: Hochschulverlag.
- Göpferich, Susanne (1998) „Text, Textsorte, Texttyp“, in: Snell-Hornby, Mary / Hönig, Hans G. / Kussmaul, Paul / Schmitt Peter A. (Hrsg.), *Handbuch Translation*. Tübingen: Stauffenburg, 61 – 64.
- Göpferich, Susanne (1998) „Paralleltexte“, in: Snell-Hornby, Mary / Hönig, Hans G. / Kussmaul, Paul / Schmitt Peter A. (Hrsg.), *Handbuch Translation*. Tübingen: Stauffenburg, 184-186.
- Hönig, Hans G. / Kußmaul, Paul (⁵1999□) *Strategie der Übersetzung. Ein Lehr- und Arbeitsbuch*. (Tübinger Beiträge zur Linguistik 205) Tübingen: Narr.
- Hönig, Hans G. (1998) „Textverstehen und Recherchieren“, in: Snell-Hornby, Mary / Hönig, Hans G. / Kussmaul, Paul / Schmitt Peter A. (Hrsg.), *Handbuch Translation*. Tübingen: Stauffenburg, 160 – 164.
- Jakobson, Roman (1966) “On Linguistic Aspects Of Translation”, in: Brower, Rueben (Hrsg.) (1966) *On Translation*. New York: Oxford UP, 232-238.
- Kallmeyer, Werner / Klein, Wolfgang / Meyer-Hermann, Reinhard / Netzer, Klaus / Siebert, Hans-Jörg (Hrsg.) (1980³) *Lektürekolleg zur Textlinguistik, Bd. 1: Einführung*. Frankfurt/M.: Athenäum.

- Kristeva, Julia (1972) *Probleme der Textstrukturation*. Köln: 1972
- Leisi, Ernst (1973) *Praxis der englischen Semantik*. Heidelberg: Winter.
- Lux, F. (1981) „Text, Situation, Textsorte. Probleme der Textsortenanalyse, dargestellt am Beispiel der britischen Registerlinguistik. Mit einem Ausblick auf eine adäquate Textsortentheorie.“, in: *Tübinger Beiträge zur Linguistik 172*. Tübingen.
- Markstein, Elisabeth (1998) “Realia”, in: Snell-Hornby, Mary / Hönig, Hans G. / Kussmaul, Paul / Schmitt Peter A. (Hrsg.), *Handbuch Translation*. Tübingen: Stauffenburg, 288 – 291.
- Mudersbach, Klaus (2002) "Kultur braucht Übersetzung. Übersetzung braucht Kultur (Model und Methode)", in: Thome, Gisela / Giehl, Claudia / Gerzymisch-Arbogast (2002): *Kultur und Übersetzung*. Tübingen: Narr (Jahrbuch Übersetzen und Dolmetschen 2/2001). 169-225.
- Nord, Christiane (1994) „Aus Fehlern lernen.“, in Snell-Hornby, Mary / Pöchhacker, Franz / Kaindl, Klaus (Hrsg.) *Translation Studies - An Interdiscipline*. Amsterdam: Benjamins, 363-375.
- Nord, Christiane (³1995[1987]) *Textanalyse und Übersetzen. Theoretische Grundlagen, Methode und didaktische Anwendung einer übersetzungsrelevanten Textanalyse*. Heidelberg: Groos.
- Pini, Udo (2000) *Das Gourmet Handbuch*. Köln: Könemann.
- Pisarska, Alicja / Tomaszewicz, Teresa (1996) *Współczesne tendencje przekładoznawcze*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe Uniw. Im. Adama Mickiewicza.
- Pöchhacker, Franz (1994) *Simultandolmetschen als komplexes Handeln*. Tübingen: Narr.
- Pöchhacker, Franz (2005) „Polizeidolmetschen + Gerichtsdolmetschen = Justizskandal?“, in: *Mitteilungsblatt des Österreichischen Übersetzer- und Dolmetscherverbandes ,Universitas’ 4*. Wien: Universitas.
- Pörksen, Uwe (1974) „Textsorten, Textsortenverschränkungen und

- Sprachattrappen.“, in: *Wirkendes Wort* 4, 219-239.
- Prunč, Erich (2000) “Non-mother tongue translation – An open challenge”, in: Grosman, Meta / Kadric, Mira / Kovačič, Irena / Snell-Hornby, Mary (Hrsg.) (2000) *Translation into Non-Mother Tongues*. Tübingen: Stauffenburg, 5 – 20.
- Reiß, Katharina (21979 [1971]) *Möglichkeiten und Grenzen der Übersetzungskritik. Kategorien und Kriterien für eine sachgerechte Beurteilung von Übersetzungen*. München: Hueber.
- Reiß, Katharina & Vermeer, Hans J. (21991 [1984]) *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie*. Tübingen: Niemeyer.
- Resch, Renate (2000) „Werbetexte – multisemiotisch, intertextuell und zappergerecht: Neue Herausforderungen für ÜbersetzerInnen und Translationswissenschaft“, in: Kadric, Mira (Hrsg.) *Translationswissenschaft: Festschrift für Mary Snell-Hornby zum 60. Geburtstag*. Tübingen: Stauffenburg.
- Schmid, Annemarie (2000) „Systemische Kulturtheorie – relevant für die Translation?“, in: Kadric, Mira (Hrsg.) *Translationswissenschaft: Festschrift für Mary Snell-Hornby zum 60. Geburtstag*. Tübingen: Stauffenburg.
- Schmidt, Siegfried J. (1976²) *Texttheorie*. München: Fink.
- Schmitt, Peter A. (21994 [1986]) „Die ‚Eindeutigkeit‘ von Fachtexten: Bemerkungen zu einer Fiktion“, in: Snell-Hornby, Mary (Hrsg.) *Übersetzungswissenschaft – Eine Neuorientierung*. Tübingen: Francke, 252 – 282.
- Schmitt, Peter A. (1999) „Translation und Technik“, in: *Studien zur Translation* 6. Tübingen: Stauffenburg.
- Sick, Bastian (2007) *Happy Aua. Ein Bilderbuch aus dem Irrgarten der deutschen Sprache*. Köln: Kiepenheuer und Witsch.
- Sitta, Horst (1973) „Kritische Überlegungen zur Textsortenlehre“, in: Sitta, Horst / Brinker, Klaus (Hrsg.) *Studien zur Texttheorie und zur deutschen Grammatik. Festgabe für Hans Glinz zum 60. Geburtstag*.

Düsseldorf: Pädagogischer Verlag Schwann (Sprache der Gegenwart 30), 63 – 72.

Smith, Veronika (1998) "Werbetexte", in: Snell-Hornby, Mary / Hönig, Hans G. / Kussmaul, Paul / Schmitt Peter A. (Hrsg.), *Handbuch Translation*, Tübingen: Stauffenburg, 238 – 242.

Snell-Hornby, Mary (Hrsg.) (21994 [1986]) „Übersetzen, Sprache, Kultur“, in: Snell-Hornby, Mary (Hrsg.) *Übersetzungswissenschaft – Eine Neuorientierung*. Tübingen: Francke.

? (S. 52): Snell-Hornby, Mary (1992) *Translation in Mitteleuropa. Beiträge aus dem Mitteleuropäischen Symposium am Institut für Übersetzer- und Dolmetscherausbildung der Universität Wien, 11.-13. November 1991*, Prag: Charles University (Folia Translatologica 1).

Snell-Hornby, Mary (1996) „Der Text als Gestalt: Ganzheit in der Übersetzung.“, in: Kadric, Mira / Kaindl, Klaus (Hrsg.), *Translation and Text. Ausgewählte Vorträge*, Wien: WUV-Universitätsverlag.

Snell-Hornby, Mary (1997) "How many Englishes? Lingua franca and cultural identity as a problem in translator training", in: *Transfer. Übersetzen - Dolmetschen - Interkulturalität*, H. W. Drescher / N. Salnikow / H. Göhring / D. Huber (Hrsg.), Frankfurt: Lang. 279-290.

Snell-Hornby, Mary (1997a) "Lingua franca and cultural identity. Translation in the global village", in: *Transfere Necesse Est 2. Proceedings of the 2nd International Conference on Current Trends in Studies of Translation and Interpreting (5-7 September 1996, Budapest)*, K. Klaudy / J. Kohn (Hrsg.), Budapest: Scholastica, 27-36.

Snell-Hornby, Mary (1998) „Ausbildungssituation in Europa“, in: Snell-Hornby, Mary / Hönig, Hans G. / Kussmaul, Paul / Schmitt Peter A. (Hrsg.), *Handbuch Translation*, Tübingen: Stauffenburg, 31-33.

Snell-Hornby, Mary (2000) "McLanguage: The identity of English as an issue in translation today", in: Grosman, Meta / Kadric, Mira / Kovacic, Irena / Snell-Hornby, Mary (Hrsg.), *Translation into Non-Mother Tongues. In Professional Practice and Training*. Tübingen: Stauffenburg, 35-44.

- Vannerem, Mia / Snell-Hornby, Mary (21994 [1986]) „Die Szene hinter dem Text: ‚scenes-and-frames semantics‘ in der Übersetzung“, in: Snell-Hornby, Mary (Hrsg.) *Übersetzungswissenschaft – Eine Neuorientierung*. Tübingen: Francke, 185 – 205.
- Vater, Heinz (2001³) *Einführung in die Textlinguistik*. München: W. Frank.
- Vermeer, Hans J. (1983 [1978]) „Ein Rahmen für eine allgemeine Translationstheorie“, in: Vermeer (1983) *Aufsätze zur Translationstheorie*. Heidelberg, 48-61 [in: *Lebende Sprachen* 23/1978, 99-102].
- Vermeer, Hans J. (21994 [1986]) „Übersetzen als kultureller Transfer“, in: Snell-Hornby, Mary (Hrsg.) *Übersetzungswissenschaft – Eine Neuorientierung*. Tübingen: Francke, 30 – 53.
- Vermeer, Hans J. / Witte, Heidrun (1990) *Mögen Sie Zistrosen? Scenes & frames & channels im translatorischen Handeln*. Heidelberg: Groos.
- Vermeer, Hans J. (2006) *Versuch einer Intertheorie der Translation*. Berlin: Frank & Timme.

Wörterbücher, Lexika:

- Bußmann, Hadumod (Hsrg.) (2002) *Lexikon der Sprachwissenschaft*. Stuttgart: Kröner.
- Duden Deutsches Universalwörterbuch (1989) Mannheim: Brockhaus.
- Nowy Słownik Poprawnej Polszczyzny (1999) Warszawa: PWN.
- Piprek, Jan & Ippold, Juliusz (1987) *Großwörterbuch Deutch-Polnisch, Polnisch-Deutch*. 4 Bde. Warszawa: Wiedza Powszechna.
- Słownik języka polskiego (1978, 1979, 1981), 3 Bde. Warszawa: PWN.

Zeitungen und Online-Zeitungen:

- „Der Standard“ vom 12./13.06.2008
- „Gazeta Wyborcza“: <http://kobieta.gazeta.pl/poradnik-domowy/1,51400,2061559.html> Download vom 16.06.2009

Quellen der deutschsprachigen Übersetzungsbeispiele:

Speisekarte des französischen Restaurants La Crêperie (Wien)

Speisekarte des indischen Restaurants Koh-i-noor (Wien)

Internet-Quellen einschließlich Paralleltexzte:

<http://de.wikipedia.org/wiki/Speisekarte> Download vom 08.03.2009

<http://www.speisekarten-seite.de/menu/> Download vom 08.03.2009

<http://www.speisekarten-seite.de/menu/more/books.html#gourmethandbuch>

Download vom 08.03.2009

<http://www.chefkoch.de/rezepte/403951129677916/Zurek.html> Download vom 08.03.2009

<http://www.kamienneschodki.pl> Download vom 03.07.2006

<http://www.wierzynek.com.pl/index.php> Download vom 04.07.2009

<http://de.wikipedia.org/wiki/Gr%C3%BCtzwurst>, Download: 14.06.2009

<http://de.wikipedia.org/wiki/Kotelett> Download vom 26.06. 2009

<http://de.wikipedia.org/wiki/Entrec%C3%B4te> Download vom 26.06.2009

<http://www.rezeptewiki.org/wiki/Dauphinekartoffeln> Download vom 07.07.2009

<http://de.wikipedia.org/wiki/Schaschlik> Download vom 26.06.2009

<http://de.wikipedia.org/wiki/Schnitzel> Download vom 21.06.2009

<http://en.wikipedia.org/wiki/Escalope> Download vom 27.06.2009

http://www.eratuszowa.pl/sajt/zal/karta_dan.pdf Download vom 23.06.2009

http://de.wikipedia.org/wiki/Pazifischer_Pollack Download vom 23.06.2009

http://en.wikipedia.org/wiki/Common_sole Download vom 23.06.2009

<http://de.wikipedia.org/wiki/Plinse> Download vom 23.06.2009

<http://de.wikipedia.org/wiki/Bliny> Download vom 23.06.2009

<http://www.hawelka.pl/index2.php?a=page&id=39> Download vom 01.07.2009

<http://www.sjp.pl/co/tymbalik> Download vom 10.07.2009

<http://de.thefreedictionary.com/klo%C3%9Fe> Download vom 04.07.2009

<http://de.wikipedia.org/wiki/Kohlroulade> Download vom 04.07.2009

<http://www.dobrakuchnia.com/content/view/1079/98/> Download vom 06.07.2009

<http://www.wielkiezarcie.com/przepis16240.html> Download vom 06.07.2009

<http://de.wikipedia.org/wiki/Sauerbraten> Download vom 07.07.2009

<http://www.chefkoch.de/rezepte/18831004801920/Sauerbraten.html>

Download vom 07.07.2009

<http://www.wielkiezarcie.com/przepis7242.html> Download vom 07.07.2009

<http://ajo.pl/dania-g-owne-main-courses/298579-pieczen-na-dziko.html>

Download vom 07.07.2009

<http://www.wbi.pl/kuchniapraktyczna/sosy/24.html> Download vom 08.07.2009

<http://www.papaja.pl/index.php?section=przepisy&id=182> Download vom 08.07.2009

<http://www.zeno.org/Meyers-1905/A/Colbert-Sauce> Download vom 08.07.2009

<http://pl.wikipedia.org/wiki/Krak> Download vom 10.07.2009

<http://pl.wikipedia.org/wiki/Bakalie> Download vom 11.07.2009

<http://de.wikipedia.org/wiki/Tartelette> Download vom 11.07.2009

<http://www.zaniewicz.pl/tartoletka-z-owocami-p-72.html> Download vom 11.07.2009

http://images.google.pl/images?sourceid=navclient&hl=de&rlz=1T4SNYK_deAT325&q=erdbeert%C3%B6rtchen&um=1&ie=UTF8&ei=X9VYSsu2F6OKmwO2yMjdCQ&sa=X&oi=image_result_group&ct=title&resnum=1

Download vom 11.07.2009

[http://pl.wikipedia.org/wiki/Ptasie_mleczko_\(cukiernictwo\)](http://pl.wikipedia.org/wiki/Ptasie_mleczko_(cukiernictwo)) Download vom 11.07.2009

http://www.google.pl/imgres?imgurl=http://www.mojeprzepisy.pl/pliki/przepisy/przepisy/piankowe_ptasie_mleczko_z_polewa.jpg&imgrefurl=http://www.mojeprzepisy.pl/Przepis/piankowe_ptasie_mleczko_z_polewa/&h=480&w=640&sz=19&tbnid=6cvAqOXSVX8CM:&tbnh=103&tbnw=137&prev=/images%3Fq%3Dptasie%2Bmleczko&hl=de&usg=__ljOwGks6HmysGtli5Zb6ETwhFc=&ei=rdhYSqjPHISAnQPbt7XdCQ&sa=X&oi=image_result&resnum=7&ct=image Download vom 11.07.2009

<http://www.europejska.pl/> Download vom 14.07.2009

<http://de.wikipedia.org/wiki/Profiterole> Download vom 20.07.2009

<http://de.wikipedia.org/wiki/Pokal> Download vom 20.07. 2009

[http:// www.certo.at/gelato.asp](http://www.certo.at/gelato.asp) Download vom 20.07.2009

<http://www.tafelkultur.de/ungarischenachspeisen.html> Download vom 20.07.2009

http://de.wikipedia.org/wiki/Sacher_-_Torte Download vom 20.07.2009

<http://www.demel.at/shop/index.php/cPath/3/XTCsid/110d62630b1d688ed7931bfb4f344988> Download vom 22.07.2009

<http://www.chefkoch.de/forum/2,33,163539/Lachs-Moepse-in-meinem-Menue-am-Freitag.html> Download vom 29.07.2009

<http://www.chefkoch.de/forum/2,33,163539/Lachs-Moepse-in-meinem-Menue-am-Freitag.html> Download vom 29.07.2009

Quellen des analysierten Materials:

http://www.wierzynek.com.pl/pr/wierzynek_de.html Download vom 03.07.2006 und vom 30.06.2008

<http://www.restauracja.cechowa.pl/> Download vom 04.06.2009

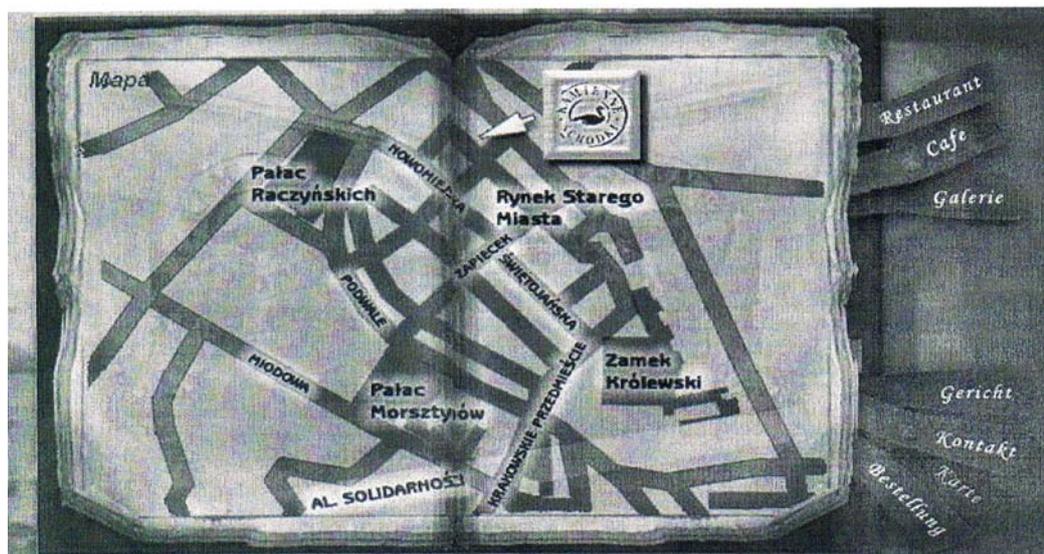
<http://www.hawelka.pl/index2.php> Download vom 03.07.2006 und 01.07.2009

Anhang mit Beispielen

- 1: „Ostroszowicka Fabryka Mebli S.A“: *Innerliche* Telefonnummern auf der Homepage des polnischen Möbelunternehmens (Download vom März 2000):

	Kontakt
Vorstandsvorsitzender	tel. ++ 48 74 330 205 tel. 090 381 169
Sekretariat	tel. ++ 48 74 330 201 auf 204 fax. ++ 48 74 330 201 innerlich 59
Verkaufsbüro	tel./fax. ++ 48 74 330 200
Versorgungs- und Transportabteilung	tel. ++ 48 74 330 201 innerlich 43
Haupttechnologe	tel. ++ 48 74 330 201 innerlich 45
Hauptbuchhalter	tel. ++ 48 74 330 201 innerlich 41
Technische Abteilung	tel. ++ 48 74 330 201 innerlich 49
Produktionsabteilung	tel. ++ 48 74 330 201 innerlich 51

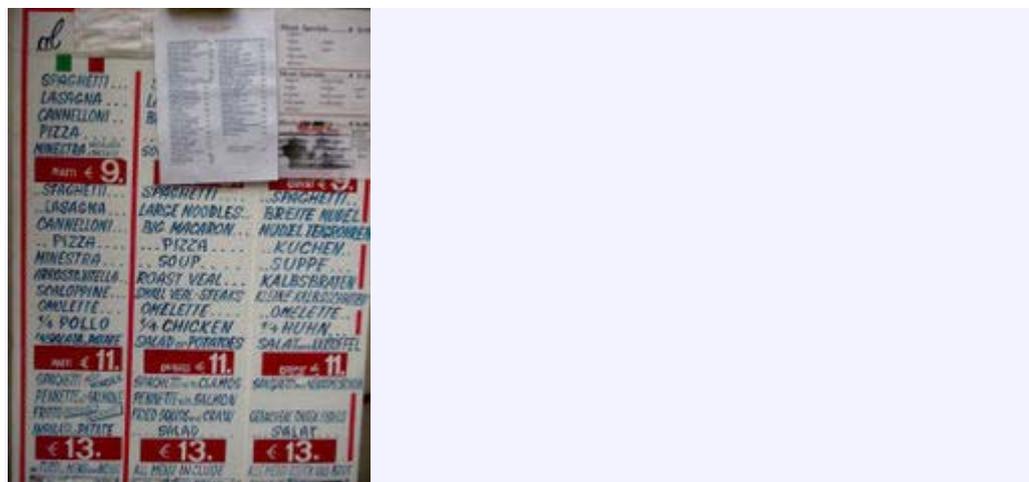
- 2: Restaurant „Kamienne schodki“ in Warschau: *Karte* und *Gericht* (Download vom 30.06.2008):



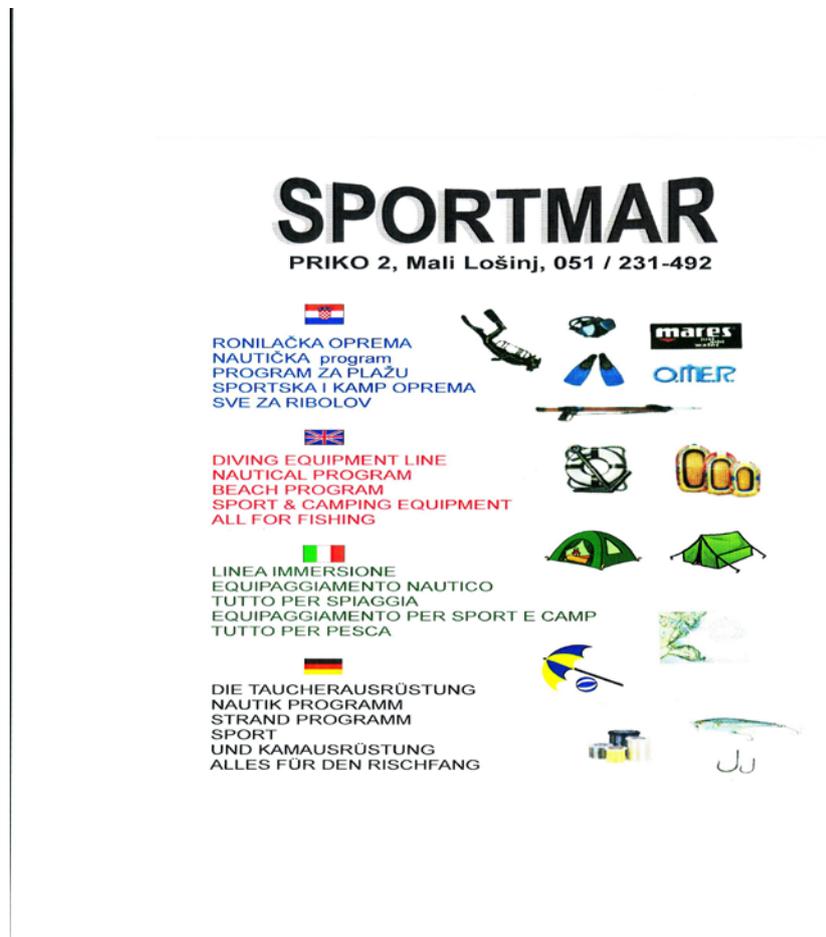
3: Restaurant „Wierzynek“ (Beispiel 1): *Lokation* (Download vom 30.06.2008):

The screenshot shows the website for Restauracja Wierzynek 1364. On the left is a vertical navigation menu with icons for: WIERZYNEK, GESCHICHTE, MENU, GALERIE, CATERING, and KONTAKT. The main content area features the restaurant's name 'WIERZYNEK' at the top right, followed by Polish and English language flags. Below this is a section titled 'DAS RESTAURANT' with a detailed German description of the restaurant's location and atmosphere. A second section, 'DAS CAFE', describes the ground-floor cafe. The text in the 'DAS RESTAURANT' section reads: 'Das Wierzynek Restaurant ist in zwei historischen Gebäuden auf dem Krakauer Marktplatz eingerichtet. Dank ausgezeichneter Renovierung kann die wunderschöne Architektur sechzehnten Jahrhunderts heute bewundert werden. Eine interessante Eigenschaft unseren Restaurants ist, dass die Restaurantkammern sich auf verschiedenen Etagen befinden. Die Gäste werden in zwei Hallen von Hostessen, die Prinzensinkleider tragen, begrüßt und zu den Tischen geführt. Auf dem ersten Stock gibt es fünf Durchgangsräume verschiedener Größe und einen weiteren Raum der nicht mit den anderen zusammen liegt aber seinen eigenen Eingang hat. Auf dem zweiten Stock befinden sich drei weitere Räume: zwei Bankettzwillingsräume und ein Saal, der als ein Restaurantraum, ein Konferenzraum oder eine Tanzfläche dienen kann. In allen unseren Räumen sind wir im Stande bis zu vierhundert Gäste gleichzeitig zu bedienen und das macht Wierzynek zu dem größten Restaurant in Krakau.'

4: Dreisprachige Speisekarte aus Rom: *Kuchen* als dt. Übersetzung für *Pizza*:



5: Werbeprospekt eines Touristenbüros in Mali Lošinj auf der Insel Cres, Kroatien: *Kamausrüstung*



6: Wintergartenproduzent 1 (<http://www.expert.alicom.pl/>):

Übersetzung ins Deutsche:

Wintergarten

Während des Besuchs in Parken und Garten kommen wir manchmal in die Orangerien herein. Wir sind vom hellen Innenraum mit exotischen Pflanzen begeistert, und können nicht vermuten, dass wir einen ähnlichen Ganzjahresgarten auch zu Hause haben können.

Auf der entsprechend gebauten Terrasse oder auf dem Gelände am Haus kann man einfach ein "Grünes Zimmer" einrichten - eine Stelle, wo sich unsere Familie unter voller Grüne erholen kann.

Die Wintergärten, glasbebaute Terrasse, Dach- oder Loggiabebauungen gehören zu den bekanntesten Glassysteme. Sie sind weltbekannt und seit ein paar Jahren sie erschließen auch den polnischen Markt.

Die universellen Systeme der Glasoberflächen erlauben die Schaffung des zusätzlichen Nutzraums, der durch ganzes Jahr verwendet werden kann. Die technischen Neuigkeiten ermöglichen momentan die Realisierung fast jeder Idee.

Verglasung

Unser Standard ist die Verglasung der Wintergärten mit den Scheiben aus Hartglas und Schichtglas mit sehr kleinem Wärmedurchgangszahl.

Die Verwendung dieses Systems garantiert:

- die wesentliche Senkung der Heizungskosten im Winter;
- große Widerstandsfähigkeit (das Hartglas ermöglicht das Verbleiben unter dem Glasdach);
- die Sicherheit (die Verwendung des Schichtglases verhindert das Absplittern im Falle des Zerschneidens des Glasdachs).

Licht und Temperatur

In unseren Konstruktionen legen wir der korrekten Lüftung des Wintergartens Gewicht bei, und verwenden:

- die freie Belüftung (die Tür- und Fensterschiebesysteme und klassische Systeme mit voller Regulation);
- die Zwangslüftung (Ablüfter und Elektrolüfter);
- die Klimaanlage, die den Komfort wesentlich erhöht, denn die Temperatur und Luftfeuchtigkeit ständiger Kontrolle unterliegen;
- Dachfenster, die manuell oder durch Elektromotoren geöffnet werden können.

An hitzigen Sommertagen können sie von Außer- oder Innenrollvorhänge vor der Sonne geschützt werden. Wir schlagen Ihnen auch voll automatisches Steuersystem für Fenster, Ablüfter, Klimaanlage und Rollvorhängen vor. Es berücksichtigt die Parameter im Wintergarten und Außenfaktoren: Regen, Wind, Tageszeit.

Polnische Originalversion:

Ogrody zimowe

Odwiedzając parki i ogrody wstępujemy czasem do oranżerii. Zachwyceni rozświetlonym wnętrzem pełnym egzotycznych roślin, nawet nie przypuszczamy, że podobny całoroczny ogród możemy mieć także we własnym mieszkaniu.

Na odpowiednio zbudowanym tarasie lub terenie wokół domu łatwo urządzić "zielony pokój"- miejsce, gdzie domownicy będą odpoczywać wśród bujnej zieleni.

Zimowe ogrody, przeszklone werandy, zabudowy dachów albo loggii to najbardziej popularne zastosowania systemów przeszklonych. Znane na całym świecie od paru lat zdobywają sobie także polski rynek.

Uniwersalne systemy przeszklonych pomieszczeń pozwalają na stworzenie dodatkowej przestrzeni użytkowej wykorzystywanej przez cały rok. Możliwości techniczne pozwalają obecnie na zrealizowanie niemal każdego pomysłu.

Oszklenie

Naszym standardem jest szklenie ogrodów zimowych szybami ze szkła hartowanego i klejonego o bardzo niskim współczynniku przenikania ciepła.

Zastosowanie tego systemu gwarantuje:

- znaczne zmniejszenie kosztów ogrzewania zimą;
- dużą wytrzymałość (zastosowanie szkła hartowanego daje możliwość chodzenia po szklanym dachu);

- bezpieczeństwo (zastosowanie szkła klejonego zapobiega przedostaniu się odprysków w przypadku stłuczenia dachu szklanego).

Światło i Temperatura

W naszych konstrukcjach dużą uwagę przywiązujemy do prawidłowej wentylacji zimowego ogrodu, wykorzystując:

- wentylację naturalną (stosując system drzwi i okien zarówno przesuwanych jak i klasycznych z pełną regulacją);
- wentylację wymuszoną (stosując wywietrzniki i przewietrzaki elektryczne);
- klimatyzację, która wyraźnie podnosi komfort, gdyż temperatura i wilgotność powietrza są pod stałą kontrolą;
- okna połaciowe w dachu otwierane ręcznie lub siłownikami elektrycznymi.

W upalne letnie dni skuteczną ochronę przed słońcem zapewnią Państwu zewnętrzne lub wewnętrzne rolety. Proponujemy Państwu także w pełni zautomatyzowany system sterowania oknami klapowymi, wywietrznikami, klimatyzatorami, a także roletami zacieniającymi. Uwzględnia on parametry wewnątrz ogrodu zimowego oraz czynniki zewnętrzne takie jak: deszcz, siła wiatru, pora dnia.

7: Wintergartenproduzent 2 (<http://www.almont-plast.com.pl/almont-plast/niemcy/go.htm>):

Übersetzung ins Deutsche:

WINTERGÄRTEN

Wintergärten sind aus Aluminiumprofilen konstruiert. Spezielle Profilformen erreichen sehr schmale und widerstandsfähige Konstruktion. Das ermöglicht sehr schöne, ästhetische Wintergärten, Schwimmbadbedachung, Gewächshausanlagen zu konstruieren.

Systemflexibilität ermöglicht konkave, konvexe, eckige senkrecht, waagrecht gebrochene Wände zu bauen. Um die optimale Thermoisolation und Lärmdämmung zu erreichen, wird die Isolierstege aus Material mit sehr guten Isolationsparameter verwendet. Konstruktion ist auch kompatibel mit Fenster-, Türensistem. Die Profile können zweifarbige Oberfläche haben, innen und außen. Man kann auch verschiedene Füllungen verwenden ab 4 bis 48 mm.

Mit unserem Wintergarten bekommen Sie besseren Lebensstandard, Qualität und Komfort beim Wohnen. Sie können naturgemäß leben. Verglasungssystem vom Dächer und Wände in unseren Wintergärten garantiert Sicherheit und Funktionalität. Ihr Haus wird größer, bequemer und die Erholungs- und Arbeitsbedingungen werden sich auch verbessern.

Unsere Wintergärten werden genau eingeworfen und ausgeführt, damit sie alle ihre Bedürfnisse und Wünsche erfüllen können .

Polnische Originalversion:

OGRODY ZIMOWE

Wykonujemy w oparciu o aluminiowy system zabudowy Wintergarten. Poprzez nadanie specjalnego kształtu elementom aluminiowym uzyskano bardzo smukłe, wytrzymałe profile, które pozwoliły projektować i wykonywać ładne i estetyczne ogrody zimowe, oranżerie, zabudowy basenów.

Elastyczność systemu umożliwia konstruowanie ścian wklęsłych, wypukłych, tworzenie fragmentów narożnych, łamanych w poziomie i pionie. W celu osiągnięcia optymalnej izolacji

termicznej i akustycznej zastosowano ciągłą przekładkę termiczną z materiału o bardzo dobrych parametrach izolacyjnych. Konstrukcja aluminiowa jest przystosowana do współpracy z systemem okien i drzwi, umożliwia uzyskanie powierzchni dwukolorowych tzn. inny kolor wewnątrz, inny na zewnątrz, jak również daje możliwość stosowania różnej grubości wypełnienia od 4 - 48 mm.

Nasze ogrody zimowe zapewniają wyższy standard życiowy, poprawiają jakość i komfort mieszkania. Umożliwiają życie w sposób zgodny z naturą. System przeszklonych dachów i ścian w proponowanych przez nas ogrodach zimowych gwarantuje najwyższą jakość, bezpieczeństwo i funkcjonalność. Umożliwia powiększenie Państwa mieszkania, poprawienie warunków wypoczyniania i pracy.

Nasze ogrody zimowe są starannie projektowane i budowane, aby mogły spełnić Państwa indywidualne potrzeby i życzenia, oraz pozwolić cieszyć się z kontaktu ze słońcem i przyrodą.

8: Restaurant „Wierzynek“ (Beispiel 2): Die Einleitung in die Online-Version der Speisekarte in deutscher Übersetzung und polnischer Originalversion (Download vom 30.06.2008):

Übersetzung ins Deutsche:

DAS RESTAURANT

Das Wierzynek Restaurant ist in zwei historischen Gebäuden auf dem Krakauer Marktplatz eingerichtet. Dank ausgezeichneter Renovierung kann die wunderschöne Architektur sechzehnten Jahrhunderts heute bewundert werden. Eine interessante Eigenschaft unseren Restaurants ist, dass die Restaurantkammern sich auf verschiedenen Etagen befinden. Die Gäste werden in zwei Hallen von Hostessen, die Prinzessinkleider tragen, begrüßt und zu den Tischen geführt. Auf dem ersten Stock gibt es fünf Durchgangsräume verschiedener Größe und einen weiteren Raum der nicht mit den anderen zusammen liegt aber seinen eigenen Eingang hat. Auf dem zweiten Stock befinden sich drei weitere Räume: zwei Bankettzwillingsräume und ein Saal, der als ein Restauraum, ein Konferenzraum oder eine Tanzfläche dienen kann. In allen unseren Räumen sind wir im Stande bis zu vierhundert Gäste gleichzeitig zu bedienen und das macht Wierzynek zu dem größten Restaurant in Krakau.

DAS CAFE

Im Erdgeschoss befindet sich ein romantisches Cafe. In drei gemütlich dekorierten Räumen können die Gäste aromatischer Kaffee, köstliches Eis und die in unserer eigenen Konditorei gebackenen Kuchen genießen. Wierzynek Cafe ist kein gewöhnliches Unternehmen dieser Art - bei uns können Sie auch manche Restauraumhauptspeisen bekommen.

GESCHICHTE

Wierzynek ist das älteste Restaurant Krakaus. Alles fing 1364 an, als der Polnische König Casimir der Große die Herrscher ganz Europas nach Krakau eingeladen hat um den Ausbruch eines Krieges zu verhindern. Als Vorwand um alle Seiten des Konflikts in einem Ort zu versammeln benutzte er die Hochzeit seiner Enkelin Elzbieta Pomomarzanka mit dem König Tschechien Karl von Luxemburg. Somit sind alle Parteien eingetroffen, u. a. die Könige von Ungarn, Dänemark und Zypern. Leider konnten die Herrscher keinen Kompromiss erreichen und der Krieg schien immer näher zu sein. Es war dann dass ein reicher Krakauer Käufer - Mikołaj Wierzynek - den König und seine Gäste zu sich nach Hause für ein Festmahl eingeladen hat. Dieses Festessen dauerte einundzwanzig Tage und Nächte und war ein riesiger Erfolg indem es die Gäste in guter Stimmung gebracht hat. Danach hatten sich die Herrscher gleich geeinigt und die Bedingungen des Friedens akzeptiert. Der Polnische König war von Wierzynek und den Effekt sein Festessen auf die Herrscher hatte so begeistert, dass er ihm erlaubt hat alle prominente Gäste die in der Zukunft nach Krakau kommen werden zu bewirten.

Seit dann hatte das Wierzynek Restaurant die Ehre viele Persönlichkeiten aus der Welt der Politik und den Medien zu Gast zu haben, unter anderen:

Polnische Originalversion:

RESTAURACJA

Restauracja Wierzynek mieści się w dwóch zabytkowych kamienicach: Morsztynowskiej i Pinocińskiej, usytuowanych przy krakowskim Rynku Głównym. Efektem gruntownych prac renowacyjnych są piękne sale ulokowane na różnych poziomach, obszerne hole oraz wspaniale odrestaurowane XVI-wieczne stropy. Nasi Goście są witani i prowadzeni do sal restauracyjnych przez hostessy w strojach inspirowanych XIV-wieczną modą. Pierwsze piętro restauracji składa się z czterech sal przechodnich o zróżnicowanej wielkości: Sali Zegarowej, Tatrzkańskiej, Kolumnowej i Wierzynekowej. Na tym samym poziomie mieści się jeszcze Sala Rycerska, jednak by się do niej dostać trzeba pokonać półpiętro. Na drugim piętrze znajdują się kolejne trzy sale, Sala Pompejańska Duża i Mała oraz Sala Klubowa; dwie pierwsze to sale restauracyjne, natomiast trzecia to, w zależności od potrzeb, sala konferencyjna, taneczna lub restauracyjna. Łącznie, we wszystkich tych pomieszczeniach, mieści się czterysta osób, co czyni Wierzynek największą restauracją w Krakowie. Serwujemy wyśmienite dania, w których polska tradycja przeplata się ze światowymi trendami kulinarnymi.

KAWIARNIA

Parter kamienicy mieści romantyczną kawiarnię składającą się z trzech urokliwych sal, do których prowadzi korytarz zwieńczony półokrągłym sklepieniem, zdobiony ręcznie kutą żelazną bramą. Każda z tych sal ma swój niepowtarzalny klimat, na który składają się unikatowe elementy wystroju. Zabytkowe stropy i dyskretne obrazy tworzą ciepły nastrój pierwszej sali, natomiast freski przedstawiające motywy baśniowe w drugiej sali podkreślają związki Wierzynek z krakowskimi legendami. Trzecią salą, w której znajduje się kamienny kominek, spowija atmosfera intymności. Cechą, która wyróżnia naszą kawiarnię spośród innych lokali tego typu jest fakt, że serwujemy dania obiadowe i kolacyjne, przygotowywane przez kucharzy restauracyjnych. Znakiem firmowym Kawiarni Wierzynek są jednak pyszne desery przygotowywane przez naszych cukierników, aromatyczna kawa oraz smakowite przekąski.

HISTORIA

Tradycja podejmowania gości posiłkami w naszych progach sięga aż XIV wieku. W roku 1364 odbyła się tu pierwsza historyczna uczta, którą w swoich kronikach opisuje Jan Długosz. W związku z napiętą sytuacją polityczną król Polski Kazimierz Wielki zaprosił do Krakowa monarchów z całej Europy, by zapobiec, zdawałoby się, nieuniknionej wojnie. Pretekstu do spotkania skłóconych władców dostarczył mający się odbyć ślub wnuczki króla Kazimierza, Elżbiety Pomorzanki, z królem Czech Karolem IV Luksemburczykiem. Do Krakowa przybyli, między innymi, królowie Danii, Cypru i Węgier. Zostali ugoszczeni na Wawelu, natomiast ich świtę i rycerstwo umieszczono w okolicznych klasztorach i domach kupieckich. Podczas wielodniowych obrad nie udało się osiągnąć politycznego konsensusu. Dopiero gdy król Kazimierz i jego goście zostali podjęci przez Mikołaja Wierzyńka, bogatego kupca i podskarbiego królewskiego, na wspaniałej uczcie, po której w świetnych nastrojach zasiedli do drugiej tury obrad, osiągnęli porozumienie. Uczta Wierzyńka trwająca 21 dni i nocy przeszła do legendy dzięki niewyobrażalnej wręcz hojności gospodarza, który po jej zakończeniu obdarował swoich gości kosztownymi darami. Król Kazimierz był zachwycony ucztą, a także efektem jaki wywarła na jego gościach. Pragnąc wyrazić swą wdzięczność, nadał Wierzyńkowi prawo przyjmowania gości królewskich w swoim domu. W duchu tej tradycji Restauracja Wierzynek dokłada wszelkich starań, by Nasi Goście również doświadczali wspaniałej atmosfery oraz wyśmienitej kuchni, które stały się jej symbolem. Dowodem na to jest wciąż powiększająca się lista znamienitych Gości, którzy podejmowani są w naszych progach. Mieliśmy przyjemność gościć...

**9: Analysierte Speisekarte des Restaurants „Cechowa“ – Online-Version
(Download vom 04.06.2009):**

**Specjalność
Specialities**

Śledź po krakowsku
Cracow Hering
Hering nach Cracow
7,50 zł

Żurek z białą kielbasą, ziemniaki
Polish " Żurek " (a kind of sour soup with sausage)
Saure Mehlsuppe mit wurst,kartoffelen
7,00 zł

Zrazy zawijane po krakowsku z sosem myśliwskim,
kasza gryczana, ćwikła
Cracow Beef with " myśliwski " sauce, buckwheat,
red beetroot salad
Rindfleischrouladen auf Krakauer Art mit Jagersosse
und Buchweizen, Rotrubensalat
30,00 zł

Jabłka w cieście
Apples in pastry
Geback mit apfel
8,00 zł

**Zakąski zimne
Cold starters
Vorspeisen kalt**

Łosoś wędzony z serkiem , tosty
Smoked Salmon and cheese, toast
Geraucherter Lachs mit Weiskase, toast
20,00 zł

Śledź po krakowsku (w śmietanie)
Cracow Herring (in cream)
Hering nach Cracow (in Sahne)
8,50 zł

Śledź po japońsku
Herring Japanese Way
Hering nach japanischer art.
10,00 zł

Śledź w oleju
Herring in oil
Hering im ol
8,00 zł

Śledź a la CECHOWA
Herring a la Cechowa

Herring a la Cechowa
10,00 zł

Vinegret z łososiem
Smoked salmon with vinegrette and salad
Geraucherter Lachs mit Vinegar-Sosse
20,00 zł

Vinegret z kurczakiem curry
Curry chicken with salad in vinegrette sauce
Curry Hahnchen mit Vinegar-Sosse
12,00 zł

Vinegret wegetariański
Vegetarian vinegrette
Vegetarische Vinegar-Sosse
10,00 zł

Befszyk tatarski
'Tatar "- Minceo Raw Beef
Tatar
15,00 zł

Przekąski
Starters
Vorspeisen warm

Biała kielbasa w sosie chrzanowym
Sausage white in horseradish sauce
Weisser wurst in Meerrettichsosse
8,00 zł

Bigos
Cabbage with meat
Kohl mit fleisch
6,00 zł

Flaki wołowe
Beef tripe
Rindfleisch
8,00 zł

Golonko pieczone b/ kości wg wagi 100g
Leg of pork without a bone
Schweinefleisch
7,00 zł

Pierogi z mięsem
Dumplings with meat
Pirogen mit fleisch
10,00 zł

Pierogi ruskie
Russian dumplings
Pirogen nach Russischer art.
10,00 zł

Kaszanka
Black pudding
Grutzwurst
6,00 zł

Zupy
Soups
Suppe

Rosół z makaronem
Bouillon with noodles
Bruhe mit nudelen
6,00 zł

Rosół z uszkami
Bouillon with ravioli
Bruhe mit ravioli
8,00 zł

Żurek z białą kielbasą i ziemniakami
Polish " Żurek" with sousage
Saure polnische mehlsuppe mit wurst
7,00 zł

Grzybowa z łazankami
Mushroom soup with lazanki (noodles)
Pilzsuppe mit lazanki (nudelen)
8,00 zł

Barszcz czerwony z uszkami
Red borsch with ravioli
Rotrubensuppe mit ravioli
8,00 zł

Barszcz czerwony z krokietem
Red borsch with croquette
Rotrubensuppe mit krokette
8,00 zł

Barszcz czerwony z jajkiem (2 szt.)
Red borsch with eggs
Rotrubensuppe mit Ei
6,00 zł

Barszcz czerwony z fasolą
Red borsch with beans
Rotrubensuppe mit Bohne
6,00 zł

Dania z drobiu
Poultry dishes
Geflugelgerichte

Kotlet " de Volaille " , frytki
Chicken cutlet" de Volaille " with butter, chips
Kotelett " de Volaille " mit Butter, pommes frites
18,00 zł

Kotlet " de Volaille " z czosnkiem, frytki
Chicken cutlet " de Volaille " with butter and garlic, chips
Kotelett " de Volaille " mit Butter und Knoblauch gefüllt, pommes frites
19,00 zł

Antrykot z frytkami
Breast of chicken, chips
Huhnerbrust mit pommes frites
14,00 zł

Filet z kurczaka w sosie owocowym, ryż
Chicken breast in fruit sauce, rice
Huhnerschnitzel in Obst-Sose, reis
16,00 zł

Filet z kurczaka panier. w migdałach, dufinki
Chicken breast breaded in almonds, noisetees
Mandelhuhnerschnitzel, kartoffelballchen
25,00 zł

Kurcze gotowane z jarzynami, ziemniaki
Boiled Chicken with garni vegetables, potatoes
Gekochtes Huhnchen mit garnigemuse, kartoffelen
15,00 zł

Dania z wołowiny

Beef dishes

Rindgerichte

Polędwica z patelni, frytki
Sirloin, chips
Rindlendenbraten, pommes frites
40,00 zł

Polędwica z sosem z rokpoła, dufinki
Sirloin with rokpol sauce, noisetees
Lendendbraten mit Rokpol-Sosse, kartoffelballchen
45,00 zł

Szaszłyk z polędwicy z pikantnym sosem, ryż
Beef shish kebab with spicy sauce, rice
Schaschlik mit pikante sauce, reis
35,00 zł

Placki ziemniaczane z gulaszem
Potato pancakes and goulash
Kartoffelpuffer mit gulash
18,00 zł

Gotowana sztuka mięsa w jarzynach, ziemniaki.
Boiled beef with garni vegetables, potatoes
Gekocht rindfleisch mit garnigemuse, kartoffelen
16,00 zł

Gotowana sztuka mięsa w sosie chrzanowym, ziemniaki
Boiled beef with horseradish sauce, potatoes
Gekocht rindfleisch in Meerrettichsosse, kartoffelen
16,00 zł

Zrazy zawijane po krakowsku z sosem myśliwskim,
kasza gryczana, ćwikła
Cracow Beef with " myśliwski " sauce, buckwheat
red beetroot salad
Rindfleischrouladen auf Krakauer art. mit Jagersosse
und Buchweizen, Rotrubensalat
30,00 zł

Ozorek w sosie chrzanowym, ziemniaki
Beef tongue in horseradish sauce, potatoes
Rindszunge in Meerrettichsosse, kartoffelen
14,00 zł

Dania z wieprzowiny
Pork dishes
Schweinefleischgerichte

Kotlet schabowy, ziemniaki , kapusta zasmażana
Pork chop, potatoes, fried cabbage browned (polish dishes)
Schweinskotelett mit kartoffelen, kohl eingebrannt
15,00 zł

Kotlet schabowy soute z pieczarkami, frytki
Saute pork chop with mushrooms, chips
Schweinskotelette-soute mit Champignons, pommes frites
15,00 zł

Stek " po diabelsku" , frytki
Pork chop - " Devil's" , chips
Schweinskotelette " Diabolo" , pommes frites
16,00 zł

Żeberka pieczone b/kości, ziemniaki, kapusta zasmażana
Roasted spare-ribs and thickened white cabbage with potatoes
Rippchen gebraten mit kartoffelen und Kohl eingebrannt
20,00 zł

Kieszonka wieprzowa z serem żółtym i szynką, ziemniaczki podsmażane
Pork pocket with cheese and ham, skin on wedges
Schweinstaschchen mit Kase und Schinken, Kartoffelecken mit schale
19,00 zł

Dania z cielęciny
Veal dishes
Kalbfleischgerichte

Sznicel cielęcy, ziemniaki, marchewka oprószana
Sznicel a " la Vienna ", potatoes, boiled carrots
25,00 zł

Eskalopki cielęce, frytki
Veal course, chips
Kalbfleischkotelett, pommes frites
25,00 zł

Rolada cielęca z makaronem
Veal collar with pasta

Kalbsroulade mit nudeln
28,00 zł

Dania z ryb
Fish dishes
Fischgerichte

Pstrąg smażony saute wg. wagi 100 g
Sauteed trout/ 100g
Forelle saute nach gewicht 100g
9,00 zł

Filet z mintaja panierowany, ziemniaki, surówka
Breaded Fish fillet, potatoes, salad
Gebrateener Fisch, kartoffeln, salat
14,00 zł

Filet z soli w sosie śmietanowym, ryż
Sole fillet in cream sauce, rice
Meerfischfilet / sola / in Rahmsosse, reis
25,00 zł

Ryba / mintaj / po grecku, kasza kuskus
Fish in Greek sauce, cous cous
Fisch auf Griechische art., kuskus
16,00 zł

Desery
Dessert
Nachspeisen

Naleśniki z serem w polewie czekoladowej w polewie czekoladowej
Pancakes with cheese and chocolate sauce
12,00 zł

Naleśniki z jabłkami i advocaatem
Pancakes with apples and advocaat
12,00 zł

Jabłka w cieście z lodami waniliowymi
Fried apple pie with vanilla ice-cream
12,00 zł

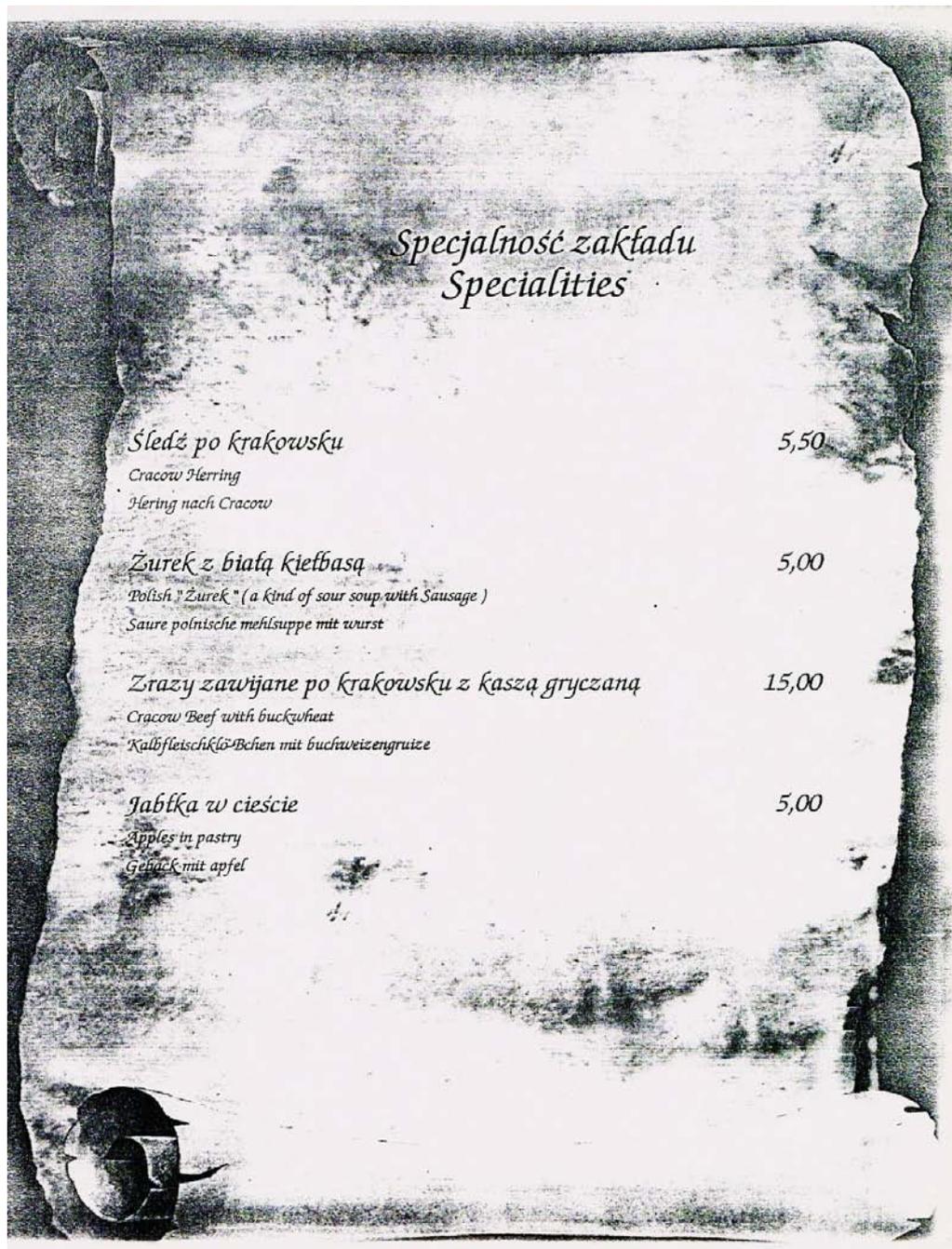
Gruszka w czekoladzie z lodami pistacjowymi
Pear with chocolate and pistachio ice-cream
15,00 zł

Królewski omlet
'Royal' omlett with fruit
10,00 zł

Ananasy w cieście z lodami czekoladowymi
Fried pineapple pie with chocolate ice-cream
12,00 zł

10: Analyzierte Speisekarte des Restaurants „Cechowa“ – Druckversion
aus dem Jahr 2001:

Seite 1:



<i>Zakąski zimne</i>	
<i>Hors D'Oeuvre</i>	
<i>Łosoś wędzony</i> <i>Smoked Salmon</i> <i>Lachs</i>	25,00
<i>Kawior czarny</i> <i>Black Caviar</i> <i>Schwarzer Kaviar</i>	25,00
<i>Befsztyk tatarski</i> <i>"Tartar" - Minced Raw Beef</i> <i>Tatarbeefsteak</i>	10,00
<i>Sledź po japońsku</i> <i>Herring Japanese Way</i> <i>Hering nach japanischer art</i>	6,50
<i>Sledź w oleju</i> <i>Herring in oil</i> <i>hering im öl</i>	5,00
<i>Przekąski</i>	
<i>Starters</i>	
<i>Biała kiełbasa w sosie chrzanowym</i> <i>Sausage white in horseradish sauce</i> <i>Weisser wurst</i>	6,00
<i>Bigos</i> <i>Cabbage with meat</i> <i>Kohl mit fleisch</i>	5,00
<i>Flaki wołowe</i> <i>Beef tripe</i> <i>Rindfleisch</i>	6,00
<i>Golonko pieczone b/kości wg.wagi 100g</i> <i>Leg of pork without a bone</i> <i>Schweinefleisch</i>	4,00
<i>Pierogi z mięsem</i> <i>Dumplings with meat</i> <i>Piroggen mit fleisch</i>	10,00
<i>Pierogi ruskie</i> <i>Russian dumplings</i> <i>Piroggen nach russischer art</i>	10,00

<i>Zupy</i>	
<i>Grzybowa z łazankami</i>	5,00
<i>Mushroom soup with lazanki</i>	
<i>Rosół z makaronem</i>	5,00
<i>Bouillon with noodles</i>	
<i>Bruhe mit nudelen</i>	
<i>Zurek z białą kiełbasą</i>	5,00
<i>Polish "Zurek" with sausage</i>	
<i>Saure polnische mehlsuppe mit wurst</i>	
<i>Barszcz czerwony z uszami</i>	5,00
<i>Red borsch with ravioli</i>	
<i>Rotrubensuppe mit ravioli</i>	
<i>Barszcz czerwony z krokietem</i>	6,00
<i>Red borsch with croquette</i>	
<i>Rotrubensuppe mit kroquette</i>	
<i>Barszcz czerwony z fasolą</i>	5,00
<i>Red borsch with beans</i>	
<i>Rotrubensuppe mit Bofine</i>	
<i>Dodatki</i>	
<i>Kapusta zasmażana</i>	2,50
<i>White cabbage browned</i>	
<i>Kohl eingebrannt</i>	
<i>Cwikła</i>	2,50
<i>Red beetroot salad</i>	
<i>Rotrubensalat</i>	
<i>Zestaw surówek</i>	4,00
<i>Salad-set</i>	
<i>Rohkostspeisen</i>	
<i>Buraczki zasmażane</i>	2,50
<i>Marchew oprószana</i>	2,50
<i>Ziemniaki</i>	2,00
<i>Potatoes</i>	
<i>Kartoffeln</i>	
<i>Frytki</i>	3,00
<i>Chips</i>	
<i>Pommes-frites</i>	

Dania na zamówienie

A' LA CARTE

Dania z drobiu - geflügelgerichte

Poultry

<i>Kotlet de Volaille z frytkami</i>	<i>14,00</i>
<i>Chicken cutlet "de Volaille" and chips</i>	
<i>Kotelett "de Volaille" mit pommes frites</i>	
<i>Antrykot z frytkami</i>	<i>13,00</i>
<i>Breast of chicken and chips</i>	
<i>Hühnerbrust mit pommes frites</i>	
<i>Kurcze pieczone z ziemniakami</i>	<i>12,00</i>
<i>Fried chicken and potatoes</i>	
<i>Hühnerschenkel gebraten mit kartoffeln</i>	
<i>Kurcze gotowane z ziemniakami</i>	<i>11,00</i>
<i>Boiled Chicken and potatoes</i>	
<i>Huhn gekocht mit kartoffeln</i>	
<i>Filet z kurczaka w sosie owocowym z ryżem</i>	<i>16,00</i>
<i>Chicken breast in fruit sauce and rice</i>	
<i>Hühnerschnitzel in Obst-Sose mit Reis</i>	
<i>Filet z kurczaka panier. w migdałach, frytki</i>	<i>18,00</i>
<i>Chicken breast breaded in almonds</i>	
<i>Mandelhühnerschnitzel mit Pommes</i>	

Dania na zamówienie

A la carte

Dania z wołowiny - Beef, rindgerichte

Poładwica z patelni z frytkami 18,00

Sirloin and chips

Rindlendenbraten

Szasztyk z poładwicy z ryżem 16,00

Beef shish kebab and rice

Schaszlik mit reis

Sztuka w jarzynach z ziemniakami 10,00

Boiled beef with garni vegetables (with potatoes)

Gekocht rindfleisch mit garnigemuse (mit kartoffeln)

Placki ziemniaczane z gulaszem 13,00

Potato pancakes and goulash

Kartoffelpuffer mit gulasch

Dania z wieprzowiny- Pork, schweinefleischgerichte

Żeberka pieczona b/kości, 14,00

ziemniaki , kapusta zasmażana

Roasted spare - ribs and thinned white cabbage with potatoes

Rippchen gebraten mit kartoffeln und Kohl eingebrant

Kotlet schabowy z ziemniakami 12,00

Pork chop and potatoes

Schweinskotelett mit kartoffeln

Kotlet schabowy soute z pieczarkami, frytki 15,00

Soute pork chop with mushrooms and chips

Schweinschnitzel-soute mit Champions, pommes frites

Dania na zamówienie

A la carte

Dania z cielęciny - Veal, kalbfleischgerichte

<i>Sznycel cielęcy , ziemniaki , kap.zasmażana</i>	<i>17,00</i>
<i>Sznycel a "la Vienna "</i>	
<i>Eskałopki cielęce z frytkami</i>	<i>15,00</i>
<i>Veal course and chips</i>	
<i>Kalbfleischkotelett mit pommes frites</i>	

Dania z ryb - Fish dishes , fischgerichte

<i>Pstrąg saute wg. wagi 100g</i>	<i>5,00</i>
<i>Sauteed trout/100g.</i>	
<i>Forelle saute nach gewicht</i>	
<i>Filet rybny panierowany,</i>	<i>11,00</i>
<i>ziemniaki , surówka z kisz.kapusty</i>	
<i>Fish fillet and potatoes</i>	

Seite 7 und 8:

Desery

<i>Lodowy torcik truskawkowy</i>	8,00
<i>Strawberry ice-cream gateau</i>	
<i>Eiskremtortchen Erdbeer</i>	
<i>Lodowy torcik waniliowy</i>	8,00
<i>Vanilla ice-cream gateau</i>	
<i>Eiskremtortchen Vanille</i>	
<i>Melba brzoskwiniowa</i>	10,00
<i>Peach with ice-cream</i>	
<i>Pfirsich mit Eis</i>	
<i>Hawana</i>	10,00
<i>Pineapple with ice-cream</i>	
<i>Ananas mit Eis</i>	
<i>Lody</i>	
<i>Ice-cream (various tastes)</i>	
<i>Eis verschiedener geschmacke</i>	
<i>Nalesniki z serem w polewie czekoladowej</i>	7,00
<i>Pancake with cheese and chocolate sauce</i>	
<i>Plinsen mit kase und schooko sauce</i>	
<i>Nalesniki z jabtkami</i>	6,00
<i>Pancake with apple</i>	
<i>Plinsen mit apfel</i>	
<i>Jabtko w cieście</i>	5,00
<i>Cake with apple</i>	
<i>Geback mit apfel</i>	
<i>Omlet z dżemem</i>	5,00
<i>Omelet with jam</i>	
<i>Ommelett mit jam</i>	
<i>Gruszka w czekoladzie</i>	6,00
<i>Pear with chocolate</i>	
<i>Birne mit schookolade</i>	
<i>Rożek owocowy</i>	8,00
<i>Fruit horns</i>	
<i>Hornchen mit Obst</i>	
<i>Ryż z jabtkami smażonymi</i>	7,00
<i>Rice with braised apples</i>	
<i>Reis mit Apfel</i>	
<i>Karwa "Balley's"</i>	8,00

**11: Analysierte Speisekarte des Restaurants „Hawelka“ – Online-Version
(Download vom 03.07.2006):**

- przekąski -
- sałatki -
- tradycyjne potrawy kuchni polskiej -
- zupy -
- dania główne -
- dodatki i surówki -
- desery -
- napoje -
- alkohole -
- wina -



przekąski

Śledź w śmietanie
~12.00 zł~

Śledź w oleju po polsku
~12.00 zł~

Wariacja rybna z tymbalikiem -danie dla 2 osób
~34.00 zł~

Śledź po japońsku
~14.00 zł~

Łosoś marynowany z awokado i kremem chrzanowym
~24.00 zł~

Rolada krakowska z piklami
~21.00 zł~

Ratuszowy talerz polskich serów
~24.00 zł~

Pieczyno
~1.50 zł~

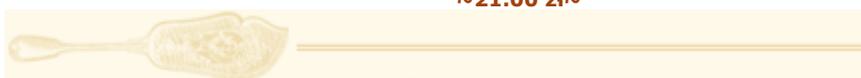
Masło
~1.50 zł~

Boczniaki z patelni
~21.00 zł~

Śliwki zawijane w boczku - perełki "Hawelki"
~19.00 zł~

Rydze w śmietanie
~23.00 zł~

Indyk z dodatkiem sherry (paski indyka, śmietana oraz sherry)
~21.00 zł~



sałatki

Sałatka Hawelka - specjalność szefa kuchni (mięso z raków, zielona sałata, świeży ogórek, pomidor i szparagi a do smaku - wg uz)
~31.00 zł~

Sałatka serowa (kompozycja serów z jabłkiem i orzechami)

~21.00 zł~

Sałatka z brokułów z czerwonym grejpfrutem (z dodatkiem migdałów, melona, oliwek, pomidora i sosu winnego z koprem)

~19.00 zł~

Sałatka z polędwicą wędzoną

~29.00 zł~

Sos: winegret, żurawinowy, czosnkowy, Cumberland, chrzan zaprawiany

~3.00 zł~

Sos cumberland

~3.00 zł~

Chrzan zaprawiany

~3.00 zł~

Sos miodowo-cytrynowy

~3.00 zł~

Sosy (żurawinowy, czosnkowy, z owoców leśnych)

~3.00 zł~

Krakowska sałatka "Sukiennice" (kompozycja sałat i warzyw z oscypkiem, kiełbasą krakowską i obwarzankiem)

~27.00 zł~

Sałatka z piersią z kurczęcia panierowaną w sezamie (mieszanka sałat z panierowaną piersią kurczaka i winegretem, z dodatkiem o

~25.00 zł~



tradycyjne potrawy kuchni polskiej

Pierogi z kapustą i grzybami

~17.00 zł~

Pierogi z kapustą

~14.00 zł~

Pierogi ruskie

~14.00 zł~

Pierogi z mięsem

~16.00 zł~

Gołąbki z ryżem i mięsem z sosem pomidorowym

~15.00 zł~

Gołąbki z ryżem i grzybami z sosem grzybowym

~16.00 zł~

Bigos po staropolsku w czarce z chleba

~18.00 zł~

Kaczka po krakowsku

~49.00 zł~

Miska pierogów

~55.00 zł~

Barszcz czerwony z dodatkami (krokiet, uszka, jajko, kapuśniaczki)

~9.00 zł~

Żurek bronowicki

~9.00 zł~

Kotlet schabowy

~19.00 zł~



zupy

Zupa grzybowa w czarce z chleba

~14.00 zł~

Bulion z dodatkami (makaron, kołduny)

~9.00 zł~

Barszcz czerwony z dodatkami (krokiet, uszka, jajko, kapuśniaczki)

~9.00 zł~

Kremowa zupa serowa z makaronem naleśnikowym ukłon w stronę Antoniego Hawełki

~12.00 zł~

Żurek staropolski

~9.00 zł~



dania główne

Impresja warzyw gotowanych

~19.00 zł~

Sandacz gotowany, po polsku

~29.00 zł~

Łosoś grillowany z sosem ziołowym

~33.00 zł~

Pierś z kurczęcia z sosem kaparowym (faszerowana jarzynami i serkiem kremowym)

~24.00 zł~

Pierś z indyka w delikatnym sosie z plasterem świeżego ananasa

~27.00 zł~

Kaczka po krakowsku

~49.00 zł~

Pieczeń cielęca faszerowana jarzynami

~29.00 zł~

Sznicel cielęcy z sosem winnym (z pieczarkami i warzywami duszonymi z białym winem i śmietaną)

~43.00 zł~

Polędwiczki wieprzowe z pikantnym sosem

~28.00 zł~

Stek wieprzowy z sosem z boczniaków

~32.00 zł~

Fileciki cielęce z rydzami

~39.00 zł~

Zrazy po staropolsku z sosem colbert

~51.00 zł~

Grillowana polędwica wołowa z sosem rockford

~67.00 zł~

Schab pieczony "Hawełka" (schab pieczony z masłem, jarzynami i boczkiem)

~39.00 zł~

Pieczeń z dzika z sosem jałowcowym

~52.00 zł~

Kompozycja mięs z grilla (cielęcina, schab, drób) - danie dla dwóch osób

~86.00 zł~

Kompozycja mięs z grilla (cielęcina, schab, drób)

~89.00 zł~

Pieczeń z dzika szpikowana słoniną, z białym sosem

~52.00 zł~



dodatki i surówki

Ziemniaki

~5.00 zł~

Frytki

~6.00 zł~

Ziemniaki z patelni rumienione

~6.00 zł~

Kopytka ziemniaczane

~5.00 zł~

Ryż

~5.00 zł~

Kasza gryczana

~5.00 zł~

Makaron

~5.00 zł~

Sałata zielona z dresingiem

~7.00 zł~

Mizeria po polsku

~7.00 zł~

Sałatka z pomidorów

~7.00 zł~

Wybór tradycyjnych surówek (z porów, z selera, białej kapusty z marchwi z chrzanem)

~7.00 zł~

Wybór warzyw gotowanych

~8.00 zł~

Kapusta zasmażana

~7.00 zł~

Buraczki zasmażane

~7.00 zł~

Pieczyno

~1.50 zł~

Masło

~1.50 zł~



desery

Ciastko Hawełka (specjalność Mistrza naszej pracowni cukierniczej)
~10.00 zł~

Przymak Stanisława torcik orzechowy na tafli sosu karmelowego
~19.00 zł~

Smak lata (lody owocowe z bitą śmietaną, sosem miętowym i owocami)
~17.00 zł~

Torcik Kraka
~10.00 zł~

Czarny lodowiec (lody czekoladowe z bananem i sosem bananowym)
~15.00 zł~

Puchar Melba prawie taki sam, jak ten, który wiek temu przygotowano dla śpiewaczki Nellie Melby
~22.00 zł~

Koszyczek świeżych owoców
~11.00 zł~

Deser staropolski z kaszy gryczanej
~16.00 zł~

Ciastka (kremówka, szarlotka, sernik krakowski, sernik z rosą)
~7.00 zł~

Torty (orzechowy, czekoladowy, owocowy)
~9.00 zł~

- salaten -
- traditionelle gerichte der polnischen kuche -
- suppen -
- hauptgerichte -
- beilagen -
- nachspeisen -
- getranke -
- alkohole -
- weine -



vorspeisen

Hering in Sahne
~12.00 zł~

Hering in Öl auf polnische Art
~12.00 zł~

Fischsvariation - Gericht für zwei Personen
~34.00 zł~

Hering auf japanische Art
~14.00 zł~

Marinierter Lachs mit Avocado und Rettich serviert
~24.00 zł~

Krakauer Roulade mit mariniertem Gemüse
~21.00 zł~

Rathausplatte mit polnischen Käsen
~24.00 zł~

Brot
~1.50 zł~

Butter
~1.50 zł~

Pilze aus der Pfanne
~21.00 zł~

In Bauchspeck gerollte Pflaumen - Perlen von "Hawelka"
~19.00 zł~

Reizkehre in Sahne
~23.00 zł~

Putergoulasch mit Sahne und Sherry
~21.00 zł~



salaten

Hawelka-Salat - Spezialität des Chefkochs (Krebsfleisch , gruner Salat ,Grungurke ,Tomate ,Spargel und zum Verfeinern - nach d
~31.00 zł~

Käsesalat (Eine Käsekomposition mit Äpfeln und Nüssen)
~21.00 zł~

Salat aus Broccoli mit roter Grapefruit (mit Mandeln, Melone, Oliven und Dillsoße)
~19.00 zł~

Salat mit geraucherten Lende
~29.00 zł~

Saucen: vinegretsosse, Preiselbeer, Knoblauch, Cumberland, Sahnemeerettich
~3.00 zł~

Cumberland-sosse
~3.00 zł~

Sahnemeerettich
~3.00 zł~

Honig-Zitronen-Sauce
~3.00 zł~

Saucen (Preiselbeer, Knoblauch, Waldfrüchte-Sauce)
~3.00 zł~

Krakauer Salat "Tuchhallen" (Mit Oscypek - polnisches Käse, Wurst und krakauer Brezel)
~27.00 zł~

Salat mit Huhnchen panierten in Sesam (Salatkomposition mit Huhnchen, Walnüsse, und frischem Paprika)
~25.00 zł~



traditionelle gerichte der polnischen kuche

Teigtaschen mit Kohlfullung und Pilzen
~17.00 zł~

Teigtaschen mit Kohlfullung
~14.00 zł~

Russische Teigtaschen mit Quark-und Kartoffelfüllung
~14.00 zł~

Teigtaschen mit Fleischfüllung
~16.00 zł~

Kohlrouladen mit Reis und Fleisch in Tomatensosse
~15.00 zł~

Kohlrouladen mit Reis und Pilzen in Pilzsosse
~16.00 zł~

Bigos nach altpolnischer Art, serviert im Brotleib
~18.00 zł~

Ente nach KrakauerArt
~49.00 zł~

Schale mit pierogi - Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen
~55.00 zł~

Roter Borschtsch mit Beilagen (Krokette, Ravioli, Ei, Blätterteigrolle mit Sauerkraut)
~9.00 zł~

Sauerteigsuppe von Bronowice
~9.00 zł~

Wiener Schnitzel
~19.00 zł~



suppen

Pilzsuppe
~14.00 zł~

Brühe mit Beilagen
~9.00 zł~

Roter Borschtsch mit Beilagen (Krokette, Ravioli, Ei, Blätterteigrolle mit Sauerkraut)
~9.00 zł~

Creme Käsesuppe mit Pfannekuchenudeln die Suppe auf dem Rezeptur von Antoni Hawełka basiert
~12.00 zł~

Altpolnische saure Mehl-suppe "Żurek"
~9.00 zł~



hauptgerichte

Gemuseimpression
~19.00 zł~

Gekochter Zander auf polnische Art
~29.00 zł~

Gegrillter Lax mit Krautsoße
~33.00 zł~

Hünchenbrust mit Capersosse (gefüllt mit Gemüse und Käse)
~24.00 zł~

Putenbrust mit delikatem Soße verfeinert mit frischem Ananaspflaster

~27.00 zł~

Ente nach Krakauer Art

~49.00 zł~

Kalbfleischbraten gefüllt mit Gemüse

~29.00 zł~

Kalbsschnitzel an Weinsauce (mit Champignons und gedünstetem Gemüse mit Weißwein und Sahne)

~43.00 zł~

Schweinfleisch mit pikantem Soße serviert

~28.00 zł~

Schweinesteak mit Pilzsoße

~32.00 zł~

Kalbsfillet mit Reizkern

~39.00 zł~

Rinderfilet mit Füllung gerollt, mit Colbertsoße serviert

~51.00 zł~

Gegrilltes Rinderfilet mit Rockfordsosse

~67.00 zł~

Gebackenes Schweinefilet "Hawelka" (Schweinefilet mit Butter, Gemüse und Speckgebacken)

~39.00 zł~

Wildschweinbraten mit Wacholder-Rahmsauce

~52.00 zł~

Grillplatte (Kalb, Schwein, Geflügel) - gerichte für zwei Personen

~86.00 zł~

Grillplatte (Kalb, Schwein, Geflügel)

~89.00 zł~

Wildschweinbraten mit Speck gespickt, mit weißer Soße serviert

~52.00 zł~



beilagen

Salzkartoffeln

~5.00 zł~

Pommes-Frites

~6.00 zł~

Geröstete Kartoffeln aus der Pfanne

~6.00 zł~

Kartoffelklöße

~5.00 zł~

Reis

~5.00 zł~

Buchweizengrütze

~5.00 zł~

Nudeln

~5.00 zł~

Grüner Salat mit Dressing

~7.00 zł~

Gurkensalat mit Sahne
~7.00 zł~

Tomatensalat
~7.00 zł~

Auswahl von traditionellen Salaten (Lauch, Sellerie, Weißkohl, Möhren mit Meerrettich)
~7.00 zł~

Auswahl von gekochtem Gemüse
~8.00 zł~

Geschmorener Kohl
~7.00 zł~

Rote Bete warm
~7.00 zł~

Brot
~1.50 zł~

Butter
~1.50 zł~



nachspeisen

Hawelka Kuchen
~10.00 zł~

Leckerbissen von Stanisław gekühlte Nusscremespeise auf der Karamelltafel
~19.00 zł~

Geschmack von Sommerzeit (Obst Eiscreme mit Schlagsahne, Minzsoße und Obst)
~17.00 zł~

"Krak" Torten
~10.00 zł~

Schwarzer Gletscher (Schockoladeeiscreme mit Banane und Bananesoße)
~15.00 zł~

Cup Melba fast genauso wie der, der vor einem Jahrhundert für die berühmte australische Opernsängerin Nellie Melba zubereitet wurde
~22.00 zł~

Korbchen mit frischem Obst
~11.00 zł~

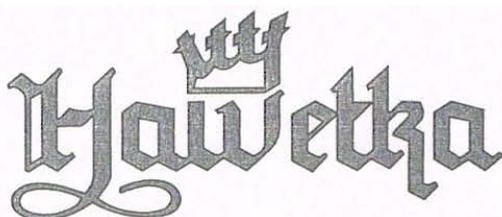
Altpolnisches Dessert aus Buchweizen
~16.00 zł~

Hawelka Kuchen (Cremeschnitte, Apfelkuchen, Kasekuchen)
~7.00 zł~

Torten (Schokoladen, Nuss)
~9.00 zł~

**12: Analyzierte Speisekarte des Restaurants „Hawelka“ – Druckversion
aus dem Jahr 2001:**

Seite 1:



Hawelka

KALTE PLATTE

Hering in Sahne (200/100)	6,00
<i>Śledź w śmietanie</i>	
Hering nach japanischer Art (230/60)	6,00
<i>Śledź po japońsku</i>	
Karpfen nach judischer Art (250/120)	12,00
<i>Karp po żydowsku</i>	
Lachs, geraeuchert, mit pikanter Sauce (220/70)	15,00
<i>Łosoś wędzony w sosie pikantnym</i>	
Schwarzer Kaviar (80/30)	45,00
<i>Kawior czarny</i>	
Roter Kaviar (80/30)	25,00
<i>Kawior czerwony</i>	
Tatarbeefsteak 80g	12,00
<i>Befszyk tatarski</i>	
Aufschnittplatte (275g)	22,00
<i>Półmisek zimnych mięs i wędlin</i>	
"Hawelka" Salat 500g	14,00
<i>Salatka "Hawelka"</i>	
Kaeseplatte (280/150)	25,00
<i>Półmisek serów</i>	

HEISSE IMBISSE

Speckeingewickelte Pflaumen 135g	10,00
<i>śliwki zawijane w boczku</i>	
Eisbein, gekochtes 10g	0,60
<i>Golonko gotowane</i>	
Champignons aus der Pfanne 150g	10,00
<i>Pieczarki z patelni</i>	
Brokkoli, paniert, mit andalusischer Sauce (200/140)	11,00
<i>Brokuły panierowane + sos andaluzyjski</i>	

Seite 2:

Eierkuchen (300) Naleśniki z grzybami	14,00
Klosse mit Fleisch (380/300) Pierogi z mięsem	10,00
Klosse mit Kohl (400/300) Pierogi z kapustą	10,00
Mehlklosse nach russischer Art (400/300) Pierogi ruski	10,00
Teigtaschen mit Fruechten Pierogi z owocami (380/300)	10,00
Krautwickel mit Reis und Fleisch, Tomatensosse (400/300) Gołąbki z ryżem i mięsem, sos pomidorowy	10,00
Krautwickel mit Reis und Pilzen, Pilzensosse (400/300) Gołąbki z ryżem i grzybami, sos grzybowy	10,00

Seite 3:

SUPPEN

Kaltschale auf litauische Art (210/200 + 1/2 Ei)	9,00
<small>Chłodnik litewski</small>	
Bouillion mit Zusatzen (200g + Beilagen)	8,00
<small>Bulion z dodatkami</small>	
Rote Barschtsch Suppe mit Krokette (310/200)	8,00
<small>Barszcz z krokietem</small>	
Saure Mehlsuppe mit Ei (250g + 1/2 Ei)	8,00
<small>Żurek zabieleny z jajkiem</small>	
Gulaschsuppe 250g	11,00
<small>Gulaszowa</small>	
Pilzsuppe im Brot (200g)	13,00
<small>Grzybowa w chlebie</small>	

SAUCE

Tatarensauce 50g	3,00
<small>Sos tatarsk</small>	
Vinaigrette - Sauce 50g	3,00
<small>Sos winegret</small>	
Zubereiteter Meerrettich 50g	3,00
<small>Chrzan zaprawiany</small>	
Fleischsauce (Spezialitat des Chefkochs) 100g	4,00
<small>Sos do mięs (specjalność szefa)</small>	
Moosbeere 100g	3,00
<small>Żurawina</small>	

Seite 4:

HEISSE GERICHTE
Fisch, gefluegel, wildes

Sole in eigener Sosse (210/110)	23,00
<i>Sola w sosie własnym</i>	
Forelle aus Wasser 10 g	1,60
<i>Pstrag z wody 10g</i>	
Forelle saute 10 g	1,60
<i>Pstrag saute 10 g</i>	
Lachs saute(170/150)	25,00
<i>Losos saute</i>	

Haehnchenfilet mit Weisswein (220/120)	15,00
<i>Filet z kurczaka w białym winie</i>	
Putenfilet mit Honig und Mandeln (240/120)	20,00
<i>Filet z indyka w miodzie z migdałami</i>	
Gansfilet vom Grill (190/130)	21,00
<i>Filet z gęsi z grilla</i>	
Ente auf Krakauer Art (260/160)	21,00
<i>Kaczka po krakowsku</i>	

Wildschweinsteak (170/120)	27,00
<i>Stek z dzika</i>	
Rehruecken in Sahne (230/130)	33,00
<i>Comber z sarny w śmietanie</i>	

HEISSE GERICHTE - fleisch

Kalbsbraten (240/120)	20,00
<i>Pieczeń cielęca</i>	
Kalbssteak mit Spargel (180/120)	22,00
<i>Stek cielęcy ze szparagami</i>	
Kalbsschnitzel mit Ei (220/120)	23,00
<i>Kotlet cielęcy z jajkiem</i>	
Suppenfleisch mit Gemuse oder in Meerrettichsauce (250/150)	16,00
<i>Sztuka mięsa z jarzynami lub w sosie chrzanowym</i>	
Braten, wilder (280/130)	16,00
<i>Pieczeń na dziko</i>	
Lendenstueck (210/160)	22,00
<i>Befsztyk z poledwicy</i>	
Rinderfilet mit Jaegersauce (240/140)	20,00
<i>Poledwica w sosie myśliwskim</i>	
Rinderfilet "Czarnolas" (220/120)	22,00
<i>Poledwica "Czarnolas"</i>	
Schweineruecken mit Pflaumen (250/150)	22,00
<i>Schab ze śliwkami</i>	
"Hawełka" Kotelett (470/340)	25,00
<i>Kotlet "Hawełka"</i>	
Schweinsfilet mit Kaesefuellung (290/170)	23,00
<i>Schab nadziewany serem</i>	
Mixed grill (360/160)	30,00
<i>(Kalbfleisch, Lende, Schweinrucken, Geflugel)</i>	

Seite 6:

ZUSATZE

Kartoffeln 200g Ziemniaki	4,00
Pommes frites 100g Frytki	4,00
Heidegrutze 200g Kasza gryczana 200g	5,00
Reis 200 g Ryż 200g	4,00
Nudeln 200g Makaron	4,00
Kartoffelkloesse 150g Kopytka ziemniaczane	5,00
Dauphines 100g Dufinki	5,00

GEMUSE

Salatplatte 200g Zestaw sałatek	5,00
Gruener Salat 170g Sałata zielona	5,00
Gurkensalat 200g Mizeria	5,00
Tomatensalat 200g Sałatka z pomidorów	7,00
"Hawełka" Salat 250g Sałatka "Hawełka"	7,00
Spargel mit Butter 150g Szparagi z masłem	10,00
Satz von gekochten Gemusen (nach Wunsch) - 250g Zestaw warzyw gotowanych (do wyboru)	8,00
Eingebrannter Kohl 200g Kapusta zasmażana	5,00
Moehre mit Erbsen 200g Marchewka z groszkiem	5,00

Seite 7:

NACHSPRISEN

<i>Erdbeeren mit Schlagsahne (200/150)</i> <i>Truskawki z bitą śmietaną</i>	20,00
<i>Birne mit Brombeersauce (360/150)</i> <i>Gruszka w sosie jeżynowym</i>	20,00
<i>Plinsen "Hawelka" (310/200)</i> <i>Naleśniki "Hawelka"</i>	14,00
<i>Eierkuchen mit gemischten Leckereien 300g</i> <i>Naleśniki z bakaliami</i>	14,00
<i>Kremkuchen 100g</i> <i>Kremówka</i>	4,00
<i>Apfeltorte 100g</i> <i>Szarlotka</i>	4,00
<i>Kaestetorte auf Wiener Art 100g</i> <i>Sernik wiedeński</i>	4,00
<i>Tartelettes 100g</i> <i>Tartoletka</i>	4,00
<i>Eiweiss-Cremeschnitten 100g</i> <i>Ptasie mleczko</i>	4,00
<i>Torten 100g</i> <i>Torty</i>	6,00
<i>Eisbecher mit Fruechten (280/240)</i> <i>Puchar lodów z owocami</i>	10,00
<i>Eis mit Fruechten und Schlagsahne (310/270)</i> <i>Lody z owocami i bitą śmietaną</i>	12,00
<i>Eisbecher "Melba" (365g)</i> <i>Puchar Melba</i>	15,00

13: Analizowana Speisekarte des Café-Restaurants „Europejska“ –
 Druckversion aus dem Jahr 2001:

Seite 1:

Zapraszamy do baru sałatkowego
Porcja (Do wyboru w barze sałatkowym)

7,50 zł



ZAKĄSKI

<i>Awokado z łososiem wędzonym i sosem majonezowym na ostro.....</i>	21,00
<i>Pantofelki z ciasta francuskiego faszerowane szynką i musztardą z Dijon na sosie cutberland</i>	21,00
<i>Kawior czarny astrachański podany z blińą gryczaną (15g).....</i>	48,00
<i>Blińa z łososiem w sosie chrzanowym</i>	19,00
<i>Plastry awokado krewetkami zdobione</i>	22,00
<i>Carpaccio delikatne płatki polędwicy skropione winnym sosem.....</i>	19,00
<i>Befsztyk tatarski</i>	17,00
<i>Jajka w koszulce łososiem wędzonym przekładane</i>	19,00

ZUPY

<i>Żurek staropolski</i>	8,00
<i>Aromatyczny krem z borowików.....</i>	11,00
<i>Wołowe consome z pierożkami.....</i>	9,00

DANIA GŁÓWNE*

<i>Pierś z kurczaka po normandzku z jabłkami</i>	21,00
<i>Płatki z piersi kaczki na sosie jałowcowym kładzione</i>	26,00
<i>Cielęce kotleciki podawane w migdałowym sosie</i>	29,00
<i>Schab w sosie cytrynowo-musztardowym zatopiony</i>	23,00
<i>Polędwica wołowa w sosie pieprzowo-koniakowym.....</i>	27,00
<i>Plastry polędwicy wołowej w aromatycznym sosie korzennym.....</i>	27,00
<i>Filet z soli w wybornym sosie nantejskim.....</i>	29,00
<i>Łosoś norweski podawany w sosie tymiankowym.....</i>	29,00

* - Dania obiadowe podajemy w godz. 12⁰⁰ - 2⁰⁰

Seite 2:

Salads <i>Salate</i>	
Your choice of salad (to choose at the salad bar) <i>Eine Portion (zur Auswahl in der Salatbar)</i>	7,50
Starters <i>Vorspeisen</i>	
Avocado with smoked salmon in a piquant mayonnaise sauce <i>Avocado mit geräucherten Lachs und scharfer Mayonnaisesauce</i>	21,00
Puff pastry stuffed with ham and Dijon mustard in Cumberland sauce <i>Pantoffeln aus französischem Teig mit Schinken und Dijon-Senf gefüllt auf Cumberland Sauce</i>	21,00
Astrakhan Black Caviar Served with Russian Yeast Rolls (15g) <i>Astrachaner Schwarzer Kaviar, mit Buchweizenpfannkuchen serviert (15g)</i>	48,00
Russian Yeast Rolls with Salmon in Horse-Radish Sauce <i>Buchweizenpfannkuchen mit Lachs in Meerrettichsoße.</i>	19,00
Slices of Avocado Decorated with Prawns / Avocadoscheiben mit Garnelendekor.	22,00
Carpaccio-Delicate Beef Flakes Sprinkled with Vinaigrette Sauce <i>Carpaccio - delikate Rindslendenstückscheiben, mit Weinsoße besprengt.</i>	19,00
Steak tatar of beef fillet / Tatarbeefsteak aus Rindlende	17,00
Poached Eggs with Smoked Salmon / Eier in Hemden, mit geräuchertem Lachs belegen.	19,00
Soups <i>Suppen</i>	
Old Polish Sour Soup „Staropolski“ / Soupe Aigre Polonaise „Staropolski“	8,00
Aromatic Mushroom Creme / Aromatische Steinpilzcreme.	11,00
Beef Consommé with Raviolis / Rindfleisch-Consomme mit Teigtäschchen.	9,00
Main Dishes* <i>Hauptgerichte</i>	
Chicken breast with apples à la Normandy <i>Hähnchenbrust auf normandische Art mit Äpfeln</i>	21,00
Duck breast slices in juniper sauce / Blätter von Entenbrust auf Wacholdersauce	26,00
Veal cutlets in almond sauce / Kalbsschnitzel in Mandelnsauce serviert	29,00
Pork in lemon and mustard sauce / Lendenstück in Zitronen-Senfsauce	23,00
Beef Fillet in Pepper and Brandy Sauce / Rindslendenstück in Pfeffer-Kognak-Soße	27,00
Beef tenderloin in aromatic spicy sauce <i>Scheiben aus der Rinderlende in aromatischer Gewürzsauce</i>	27,00
Sole Fillet in Delicious Nantes Sauce / Solafischfilet in vornehmer Nantes-Soße	29,00
Norwegian salmon in thyme sauce / Norwegischer Lachs in Thymiansauce serviert	29,00
<small>* Lunch and dinner are served from 12 to 11.30 p.m. / Mittagsgerichte werden von 12:00 bis 23:30 serviert.</small>	

8,- zł Sernik domowy wg tradycyjnej receptury
Homemade Cheesecake According to Traditional Recipe
Hausmacher-Käsetorte nach traditionellem Rezept

8,- zł Sernik „Europejski” w polewie czekoladowej
European” Cheesecake with Chocolate Icing
Käsetorte „Europejski” im Schokoladeguß

7,50 zł Szarlotka
Apple Cake
Apfelkuchen

9,- zł Szarlotka na ciepło
z lodami waniliowymi i sosem karmelowym
Warm Apple Cake with Vanilla Ice Cream and Caramel Sauce
Apfelkuchen mit Karamelbese begossen warm serviert, mit Vanilleeis

8,- zł Krem „Charlotte” z kawałkami gruszek
w cieście biszkoptowym
„Charlotte” Cream with Pear Pieces in Sponge Cake
Crème „Charlotte” mit Birnenwürfel im Biskuitteig

"Profiterolki" - gałki lodów otoczone ciastem ptysiowym, czekoladą polane i płatkami migdałowymi
"Profiteroles" - Ice Cream in Choux Pastry with Chocolate and Almond Flakes
"Profiterollen" - Eiskugeln mit Windbeutelteig umhüllt
14,- zł

Lody „Secesja" z bitą śmietaną, bakaliami, na sosie karmelowym
"Lords of the Centuries" Ice Cream with Whipped Cream and Caramel Sauce
Lody „Legendstil" mit Schlagsahne und Nufmischung, auf Karmelsoße
16,- zł

Lody „Napoleońskie" z likierem miętowym, na sosie czekoladowym
"Napoleon" Ice Cream with Mint Liqueur and Chocolate Sauce
"Napoleonisches" Eis mit Pfefferminzlikör, auf Schokoladensoße
16,- zł

Lody „Melba" z owocami, na sosie malinowym
"Melba: Ice Cream with Fruits in Raspberry Sauce
Eis „Melba" mit Obst auf Himbeersoße
16,- zł

Puchar lodowy „Moje Trzy Smaki" do wyboru z bitą śmietaną
Ice Cream Cup "My Three Tastes" - at Your Choice with Whipped Cream
Eispokal „Meine drei Gouts" zur Wahl, im Teigtulpen mit Schlagsahne
16,- zł

Kremowy deser z sosem malinowym
Creamy dessert with raspberry sauce
Cremedessert mit Himbeersauce
9,- zł

Mus czekoladowy
Chocolate mousse
Schokoladentmus
9,- zł

Delikatny krem zapiekany doprawiony likierem Cointreau
Delicate Soufflé Flavoured with Cointreau
Delikate Creme, überbacken, mit Cointreau-Likör abgeschmeckt
11,- zł

Naleśniki z nadzieniem pralinowo-ananasowym
Fudge and Pineapple Pancakes with Caramel Sauce
Eierkuchen mit Praline-Ananas-Füllung mit Karamelsoße begossen
15,- zł

Słynne naleśniki "Gundel" z bakaliami i sosem czekoladowym
Famous "Gundel" Pancakes with Dried Fruits and Nuts and Chocolate Sauce
Berühmte "Gundel" Eierkuchen, mit Nußmischung und Schokoladenssoße
15,- zł

Tort Sachera
Sacher Layer Cake
Torte „Sacher“ 9,- zł

9,- zł

Orzechowe ciasto z płatkami czekolady
Nut cake with flakes of chocolate
Nußkuchen mit Schokoladeflättchen

Sorbet z czarnych porzeczek
Black currant sorbet
Sorbett aus schwarzer Johannisbeere 9,- zł

14,- zł

Tiramisu di Maestro Ludovico

**Nugat mrożony
na sosie malinowym serwowany**
Frozen Nougat Served in Raspberry Sauce
Gefrorener Nougat, auf Himbeersoße serviert 14,- zł

14: Analizowana Speisekarte des Restaurants „Wierzynek“ – Online-Version (Download vom 30.06.2008):

Logo von „Wierzynek“ auf der aktuellen Homepage:



**MENU TRADYCYJNE * TRADITIONAL MENU
TRADITIONELLES MENÜ * MENU TRADITIONNEL**

Tradycyjne pierogi w dwóch smakach
Traditional dumplings in two filling flavours
Traditionelle Piroggen im zwei Geschmäckfüllungen
Raviolis traditionnels servis en deux gouts

Żur staropolski z wędzonym boczkiem
Old-Polish sour soup with smoked bacon
Altpolnische Sauermehlsuppe mit geräucherter Speckseite serviert
Soupe aigre a l'ancienne servie avec du lard fume

Kotlet z dzika serwowany z borowikami saute kapustą czerwoną i ziemniakami po polsku
Wild boar cutlet with sautéed Boleus mushrooms, red cabbage and Polish style potatoes
Kotelett vom Wildschwein serviert mit sautierten Steinpilzen, Rotkohl und Kartoffeln nach polnischer Art
Côtelette de sanglier servie avec des ceps sautés, du chou rouge et des pommes de terre a la polonaise

Kremówka na lustrze sosu truskawkowego
Cream cake on the mirror of strawberry sauce
Cremekuchen auf einem Spiegel aus Erdbeersauce
Gâteau a la creme, sauce fraise

„Soplica Wiśniowa” - kieliszek polskiej wódki
A glass of Polish cherry vodka „Soplica”
Ein Gläschen polnischer Kirschwodka „Soplica”
Un verre de vodka polonaise de cerises „Soplica”

Cena zestawu: 185 zł/Set menu price: 185 zł/
Menüpreis: 185 zł/Prix du menu: 185 zł

Cena zestawu obejmuje wszystkie wymienione w menu pozycje
The price includes all items on the set menu
Der Preis ist inklusive aller aufgeführten Speisen
Tous les plats du menu sont compris dans le prix

PRZYSTAWKI * STARTERS * VORSPEISEN * LES ENTRÉES

Terrina z koziego sera z pomidorowym sosem vinaigrette
Goat cheese terrina with tomato vinaigrette sauce
Terrine aus Ziegenkäse mit Vinaigrette-Tomaten-Sauce
Terrine de fromage de chevre avec sa sauce vinaigrette a la tomate
22 zł

Pasztet z perliczki w żurawinowym sosie
Guinea-fowl pâté in cranberry sauce
Perlhuhnpastete serviert in Moosbeeresoße
Pâté de pintade en sauce aux canneberges
27 zł

Śledź w śmietanie z opiekany ziemniakami
Herring in cream sauce served with roasted potatoes
Hering in Sahne serviert mit gebratenen Kartoffeln
Hareng a la creme fraîche avec gratins de pommes de terre
30 zł

Salata wgetariańska
Vegetarian salad
Vegetarischer Salat
Salade végétarienne
32 zł

Salatka z warzyw i marynowanego łososia z dodatkiem świeżych kwiatów
Salad of vegetables and marinated salmon, with fresh flowers/I>
Salat aus Gemüse und mariniertem Lachs mit frischen Blumen
Salade de légumes et de saumon mariné aux fleurs fraîches
35 zł

Mieszki z ciasta francuskiego faszerowane rakami i szpinakiem podane na bukietcie sałat
Puff pastry purses filled with crayfish and spinach, served with salad mix
Blätterteigbeutel gefüllt mit Krebsen und Spinat, gereicht auf einem Salatbukett
Pochons de pâte feuilletée farcis aux écrevisses au aux épinards servis sur un bouquet de salades
35 zł

Szparagi z sosem orzechowym podane w koszyczku z ciasta filo
Asparagus with nut sauce served in filo pastry basket
Spargel mit Nussauce, im Korb aus dem Filoteig serviert
Asperges en sauce de noix servies dans le panier de pâte filo
37 zł

Pierś z wędzonej kaczki w bukietcie sałat
Smoked duck breast in bouquet of salads
Geräucherte Entenbrust in einem Salatbukett
Magret de canard fumé en bouquet de salades
38 zł

Delikatnie marynowane ozorki cielęce
Marinated veal tongues
Sanft marinierte Kalbszungen
Langues de veau délicatement marinées dans une
43 zł

Terrina z królika zawinięta w bekon
Rabbit terrine wrapped in slices of bacon
Kaninchenterrine in Schinkenspeck gewickelt
Terrine de lapin enroulée dans du bacon
48 zł

Marynowany comber z sarny serwowany na sosie z leśnych owoców
Marinated roe deer saddle with forest fruit sauce
Marinierter Rehrücken serviert auf einer Soße aus Waldfrüchten
Cuissot de biche mariné servi sur un lit de sauce aux fruits de la forêt
53 zł

Kompozycja wędzonych ryb
Assorted smoked fish
Komposition geräucherter Fische
Assortiment de poissons fumés
59 zł

Paszтет z gęsiich wątróbek z tostami
Pate de foie gras with toasts
Gänseleberpastete mit Toasten
Patté de foie d'oie avec toastes
82 zł

ZUPY * SOUPS * SUPPEN * SOUPES

Rosół z wiejskiej kury serwowany z domowym makaronem oraz warzywami
Country chicken broth with home-made pasta and vegetables
Brühe aus Dorfhuhn mit hausgemachten Nudeln und Gemüse
Bouillon au poulet fermier aux pâtes fraîches et aux légumes
18 zł

Szparagowy krem z łososiem
Cream of Asparagus soup with salmon
Spargelcreme mit Lachs
Creme d'asperges avec saumon
26 zł

Consomme pomidorowe z torcikiem drobiowym i przepiórczym jajkiem
Tomato consommé with poultry snack and quail egg
Tomatenconsommée mit Geflügeltörtchen und Wachtelei
Consommé de tomates avec gâteau de volaille et ouf de caille
28 zł

Kołoduny litewskie w barszczu czerwonym
Polish beetroot soup with Lithuanian kołoduny (small meat dumplings)
Roter Borschtsch mit litauischen kołoduny (Teigtaschen mit leischfüllung)
„Bortsch” potage de betteraves rouges accompagné de petits kołoduny a'la lituaniens
29 zł

Zupa rakowa zakrapiana kwaśną śmietaną z koperkiem
Crayfish soup with sour cream and dill
Krebssuppe mit einem Tropfen Sauerrahm und Dill
Soupe aux écrevisses a la creme fraîche et a l'aneth
36 zł

Aksamitny krem ze smardzów i gołębia
Velvety cream of morel mushroom and pigeon meat
Samtige Cremesuppe aus Morcheln und Taube
Creme velours de pigeon aux morilles
38 zł

Chłodnik litewski
Chilled Lithuanian soup
Litauer Kühleuppe
Soupe froide lituanienne
21 zł

Chłodnik ogórkowy
Cucumber cold soup
Gurkenkaltchale
Soupe froide aux concombres
22 zł

**DANIA WEGETARIAŃSKIE * VEGETARIAN DISHES
VEGETARISCHE GERICHTE * PLATS VÉGÉTARIENS**

Warzywa grillowane podane na sosie z sera D'or Bleu
Grilled vegetables served with D'or Bleu cheese sauce
Gegrilltes Gemüse auf einer Soße aus D'or-Bleu-Käse
Légumes grillés servis avec une sauce au fromage D'or Blu
30 zł

Pierogi ze szpinakiem i sosem śmietanowo-serowym
Pierogi (dumplings) with spinach and cream-and-cheese sauce
Pierogi (piroggen) mit Spinatfüllung und Käsesahnesoße
Pierogi (raviolis) aux épinards en sauce creme-fromage
39 zł

Krokietki z kozim serem i warzywami podane na sosie pomarańczowym
Croquettes with goat cheese and vegetables served with orange sauce
Kroketten mit Ziegenkäse und Gemüse, serviert auf einer Orangensoße
Croquettes au fromage de chevre et aux légumes servis sur un lit de sauce a l'orange
41 zł

**DANIA RYBNE * FISH DISHES
FISCHGERICHTE * PLATS DE POISSONS**

Pstrąg smażony z masłem migdałowym
Fried trout with almond butter
Gebratene Forelle mit Mandelbutter
Truite grillée au beurre d'amandes
57 zł

Zwijaniec z łososia podany na białym ryżu z warzywami
Rollmop salmon with rice and vegetables
Lachsmops mit Reis und Gemüse
Rolé saumon aux riz et aux légumes
68 zł

Sandacz po polsku
Polish style pike-perch
Zander nach polnischer Art
Sandre a la Polonaise
72 zł

Sieja po nelsonsku duszona z warzywami
Houting stewed with mushrooms and vegetables
Maräne a la Nelson, gedünstet mit Gemüse
Lavaret a la Nelson a l'étuvée aux légumes/I>
73 zł

Kompozycja gotowanych ryb w warzywach
Selection of cooked fish and vegetables
Komposition aus gekochtem Fisch auf Gemüse
Composition de poissons cuits dans du bouillon de légumes
86 zł

Pieczony jesiotr w sosie z polskich raków
Roasted sturgeon in Polish crayfish sauce
Gebackener Stör in einer Soße aus polnischen Krebsen
Esturgeon rôti en sauce aux écrevisses polonaises
90 zł

DANIA GŁÓWNE * MAIN COURSES
HAUPTSPEISEN * PLATS PRINCIPAUX

Zrazy z indyka faszerowane papryką podane z sosem orzechowo-porowym
Turkey rolls filled with bell pepper, with nut and leek sauce
Truthahnrouladen gefüllt mit Paprika, gereicht mit einer Nuss-Lauchsoße
Roulés de dinde farcis aux poivrons servis avec de la sauce aux noix et aux poireaux
52zł

Marynowane polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów
Marinated pork sirloins in wild mushroom sauce
Marinierte Schweinelendchen in einer Waldpilzsoße
Filets de porc marinés en sauce aux champignons forestiers
59zł

Polędwica wołowa w aromacie sosu winnego
Beef sirloin with wine sauce
Rinderfilet in Weinsauce
Filet de boeuf, sauce marchand de vin
83 zł

Królik w sosie ogórkowym z makaronem i marchewką
Rabbit in cucumber sauce with noodles and carrots
Kaninchen mit Gurkensauce, Nudeln und Karotten
Lapin en sauce a la creme fraîche avec des pâtes et des carottes
86 zł

Kaczka pieczona z jabłkami
Traditional roast duck with apples
Gebratene Ente mit Äpfeln
Canard rôti aux pommes
90 zł

Pierś z gęsi serwowana z czerwoną kapustą oraz kluseczkami śliwkowo – jabłkowymi
Goose breast fillet with red cabbage and apple and plum dumplings
Gänsebrust serviert mit Rotkohl und Pflaumen-Apfelklößchen
Poitrine d'oie servie avec du chou rouge et des pâtes aux pruneaux et aux pommes
94zł

Kotleciki z warchlaka w rumianym sosie
z zapiekanym ziemniakiem i włoską kapustą
Suckling pig cutlets in red sauce with potato casserole and cabbage
Frischlingkoteletts in roter Soße mit gratinierten Kartoffeln und Wirsingkohl
Côtelettes de marcassin en sauce colorée, pommes de terre gratinées et chou
99zł

Comber z sarny z pierożkami w aromacie owoców jałowca
Saddle of deer served with dumplings and juniper seasoning
Rehrücken mit Piroggen und Wacholderbeersoße
Rable de chevreuil avec des raviolis aromatisé aux baies de genievre
105 zł

Kompozycja z sarny i przepiórki podana na dzikim ryżu
w sosie z kolorowego pieprzu
Roe deer and quail duet served with wild rice
and many-colour pepper sauce
Komposition aus Reh und Wachteln gereicht auf Wildreis
in einer Soße aus buntem Pfeffer
Composition de biche et caille, riz sauvage,
sauce au poivre multicolore
110 zł

Kotleciki jagnięce podane z sosem rozmarynowym
Lamb cutlets with rosemary sauce
Lammschnitzel mit Rosmarinsauce serviert
Côtelettes d'agneau servies avec une sauce au romarin
115 zł

Gic cielęca z kością, duszona w ciemnym sosie grzybowym serwowana
z opiekаныmi ziemniakami i groszkiem cukrowym
Veal leg stewed in dark mushroom sauce, served with roasted potatoes and sweet pea
In dunkler Pilzsoße gedünstete Kalbsbein serviert mit gebratenen Kartoffeln und Erbse
Gigot de veau entier étuvé en sauce de bolets
servi avec gratins de pommes de terre et pois mange-tout
125 zł

DESERY * DESSERTS
NACHTISCH * DESSERTS

Wybór sorbetów i lodów
Ice cream and sorbets, assorted flavours
Auswahl von Sorbet und Eis
Coupe de sorbets et cremes glacées au choix
16 zł

Chłodny mus migdałowy podany na sorbecie fiołkowym
Chilled almond mousse on violet sorbet
Gekühltes Mandelpüree angerichtet auf Veilchensorbet
Mousse froide aux amandes servie sur sorbet violette
24 zł

Mus czekoladowy z serem pleśniowym z nadzieniem
szampańskim na lustrze sosu z dodatkiem świeżej mięty
Chocolate mousse with d'or Bleu cheese and champagne filling and fresh mint sauce
Schokoladen-Mousse mit Schimmelkäse, Champagner-Füllung und Soße mit frischer Minze
Mousse au chocolat, fromage moisi rembourré de la champagne, sauce avec gout de menthe
27 zł

Delicja Filadelfia podana na lustrze sosu grapefruitowego
Philadelphia delight on the mirror of grapefruit sauce
Philadephia-Delikatessa auf Grapefruitsoße
Délice de Philadelphie servi sur un lit de sauce au pamplemousse
30 zł

Torcik czekoladowy z gorącym sercem, sosem truskawkowym
i lodami miętowymi
Chocolate cake with hot filling served with strawberry sauce
and peppermint ice cream
Schokoladentorte mit heißer Füllung auf Erdbeersoße mit Minzeis
Fondant chaud au chocolat sur coulis de fraises et glace a la menthe
31 zł

Strudel jabłkowy podany z lodami lipowymi
Apple strudel with linden tree ice cream
Apfelstrudel serviert mit Lindenhonigeis
Strudel aux pommes servi avec un glace de tilleul
32 zł

15: Restaurant „Wierzynek“ (Beispiel 3) – Einführung in die Speisekarte aus dem Jahr 2001 über die Geschichte des Festmahls von 1364 in pol- nischer Sprache und deutscher Übersetzung:

Übersetzung ins Deutsche:

Die im September 1364 in Krakau bei einem Kongreß weilenden Könige und Fürsten sind vom berühmten Krakauer Patrizier, Mitglied des Stadtrates, Mikołaj Wierzynek, in dessen Haus am Rynek Nr. 16 bewirtet worden. Dieses Festmahl, an dem der König Polens, Kasimir der Große, der deutsche Kaiser Karl der IV, Ludwig, König von Ungarn, Waldemar, König von Dänemark, Peter de Lusignan, König von Zypern, die Prinzen aus Österreich, Pommern, Brandenburgische Markgrafen und andere Herrscher teilnahmen, ist nicht nur von polnischen Geschichtsschreibern beschrieben worden. Der französische Dichter, Guillaume de Machault, drückte sein Entzücken darüber in einer bildhaft verzierten Sprache aus. Die Versammelten trafen sich zwar um über die Zypern seitens der Türkei drohende Gefahr zu diskutieren, die Diskussionen sind jedoch häufig mit einem Gelage begleitet worden. Bei einem Festmahl bei Wierzynek sind die Speisen auf goldenen und silbernen Platten aufgetragen worden; die ehrwürdigen Gäste wurden mit wertvollen Gegenständen reich beschenkt. Unser Restaurant im Hause des Ratsherren Wierzynek beschenkt seine Gäste bisweilen zwar noch nicht mit wertvollen Gaben, dies mindert jedoch die königliche Bewirtung auf keinen Fall.

Polnische Originalversion:

Przybyłych we wrześniu 1364 roku do Krakowa na zjazd królów i książąt podejmował znamienity mieszczanin krakowski, członek Rady Miejskiej Mikołaj Wierzynek w swej kamienicy – jako rzecz tradycja – w Rynku pod numerem 16. Ucztę królów, w której udział wzięli król Polski Kazimierz Wielki, cesarz niemiecki Karol IV, król Węgier Ludwik, król Danii Waldemar i król Cypru Piotr de Lusignan, nie licząc książąt Austrii, Pomorza, margrabiów brandenburskich i innych panujących – opisali nie tylko polscy kronikarze, ale również poeta francuski Guillaume de Machault, dając w barwnej i kwiecistej formie wyraz swemu zachwytowi. Zjazd odbył się co prawda w celu przedyskutowania niebezpieczeństwa tureckiego, które zagrażało królestwu Cypru – niemniej jednak dyskusje owe bogato urozmaicano biesiadami. Na ucztach u Wierzyńka potrawy podawano na złotych i srebrnych półmiskach, a dostojnych gości obdarowano hojnie drogocennymi przedmiotami. Nasza restauracja prowadzona w kamienicy rajcy Wierzyńka, na razie co prawda nie rozdaje swoim klientom drogocennych podarków, za to przyjmuje ich po królewsku.

16: **Analysierte Speisekarte des Restaurants „Wierzynek“ – Druckversion von 2001(ausgewählte Seiten):**

Seite 1:



Menu

Restauracja OBIADY

W ceny wliczono podatek VAT - L import VAT(T.V.A.) est calcule aux prix
Prices inclusive of VAT - Mehrwertsteuer inbegriffen.

Obowiązującym rachunkiem za konsumpcję jest wydruk z komputera
L'addition valable est seulement l'imprimée du calculateur.
For payment only printed computer bill is valid.
Die geltende Rechnung für die Konsumtion ist der Computerausdruck.

Realizujemy karty kredytowe.
Nous acceptons les cartes de crédit.
We accept all credit cards.
Wir nehmen alle Kreditkarten an.

Dania gorące podaje się do godz.23.30
Plats chauds sont servis jusqu a 23 h.30
Hot dishes are served till 11.30 p.m.
Warme Speisen werden serviert bis 23.30 Uhr

SPECJALNOŚĆ ZAKŁADU
HOUSE SPECIALITIES
SPEZIALITATEN DES HAUSES

1257	SALATKA SZEFA KUCHNI Salade / poulet fumé, noisettes, raisins / Salad /smoked chicken, Cashew, grapes / Salat / geräuchertes Hähnchen, Erdnüsse, Trauben /	200 g	32.00
1857	SPECJALNOŚĆ "WIERZYNEK" zestaw sałatek, ziemniaki młode Specialite de la maison "Wierzynek" "Wierzynek" specialite de la maison Firmenplatte "Wierzynek"	160 g	51.50
1957	COMBER SARNI " PRZYSMAC KRÓLÓW" buraczki ,makaron Cuisse de chevreuil Haunch of Deer Rehrucken	250/150 g	68.00



Menu

1056	GEŚ PIECZONA A LA "GAŁCZYŃSKI " kapusta czerwona, ziemniaki młode Oie Rôtie Roasted Goose Gebratene Gans	200 g	49.50
577	TORT "MARZENIE" Gâteau rêverie Dream cake Traumerei	100 g	10.00

KĄCIK KUCHNI POLSKIEJ - COIN DE LA CUISINE POLONAISE POLISH COOKING NOOK - - ECKCHEN DER POLNISCHEN KUCHE

1358	ZUPA Z BOROWIKÓW Z ŁAZANKAMI Potage de cèpes aux nouilles Mushroom soup Pilzsuppe mit Nudeln	270/50 g	10.00
1322	ŻUREK POLSKI Soupe aigre polonaise (borchtch) blanc Sour soup Polish style (white borsch) Sauere Mehlsuppe nach polnischer Art (weiss Barschtch)	250 g	8.00
1859	POŁĘDWICA WOŁOWA PO SAPIEŻYŃSKU sałatka z kapusty pekińskiej, ziemniaki młode Filet de boeuf à la " Sapieha " Beef fillet " Sapieha " style Rinderlendenstück auf " Sapieha " Art	160 g	53.80
4231	SCHAB FASZEROWANY kapusta parzonka, ziemniaki młode Filet de porc farci Stuffed Pork Fillet Farciertes Schweinslendenstück	150 g	41.30
1910	ZRAZY CIEŁĘCE A LA " RADZIWIŁ " buraczki, kasza gryczana Paupiettes de filets de veau à la " Radziwił " Collops of veal Joint " Radziwił " style Kalbsschnitten auf " Radziwił " Art	250/150 g	48.50
1661	SANDACZ PO POLSKU ziemniaki młode Sandre à la polonaise Pike-perch, Polish style Zander auf polnische Art	150 g	42.50



Menu

1571	KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI kapusta czerwona, ziemniaki młode Canard rôti aux pommes Roasted duck with apples Gebratene Ente mit Äpfeln	300/200 g	55.80
1753	BIGOS FIRMOWY Choucroute, specialite de la maison Hunter's stew, home-speciality Firmenplatte Jagerkraut	400/120 g	15.00
1038	PIEROGI Z KAPUSTĄ I MIĘSEM Ravioles au chou et à la viande Dumplings with cabbage and meat filling Maultaschen mit Kraut-Fleischfüllung	250 g	15.00
1612	JABŁKA W CIEŚCIE Z OWOCAMI Pommes à la pâte Apple in pastry Teigapfel	265 g	16.00
1057	NALEŚNIKI "SASKIE", PŁONĄCE Crepes flambees à la saxonne Pancakes Saxonian style, flamed Eierkuchen nach Sächsischer Art, flambiert	500 g	22.00

ZAKĄSKI - HORS D'OEUVRE SNACKS - VORSPEISEN

1302	ŚLEDŹ W OLEJU Hareng à l'huile Herring in oil Hering in Speiseöl	140/60 g	10.00
1303	ŚLEDŹ PO KRAKOWSKU Hareng à la Cracovienne Herring Cracow style Hering nach Krakauer Art	220/80 g	10.50
1275	SZYNKA W GALARECIE Jambon à la gelée Ham in jelly Schinken in Gelee	200/50 g	12.00
1427	KARP PO ŻYDOWSKU Carpe à la juive Carp Jewish style Karpfen nach jüdische Art	290/118 g	15.00
1314	ŁOSOŚ WĘDZONY Z CYTRYNĄ Saumon fumé au citron Smoked salmon with lemon Geraucherter Lachs mit Zitrone	75 g	21.00



MORZE

1315	WĘGORZ WĘDZONY Z CYTRYNĄ, PŁONĄCY Anguille fumée, flambée Smoked eel, flambe Geraucherter Aal, flambiert	100 g	24.00
4380	CARPACCIO Z ŁOSOSIA MARYNOWANEGO Carpaccio au saumon Carpaccio with salmon Carpaccio mit Lachs	100 g	40.00
1311	ZAKĄSKA "ADMIRAL " Hors d'oeuvre " Admiral " " Admiral's tidbits " Vorspeise " Admiral "	80 g	50.00
1310	COCKTAIL Z KREWETEK Crevettes Shrimp cocktail Garnelencocktail	porcja	33.00
1316	SALATKA Z OWOCÓW MORZA Fruits de mer salade Sea food salad	125 g	33.00
984	KAWIOR CZARNY ASTRACHAŃSKI Z CYTRYNĄ Caviar noir d'Astrakhan au citron Astrakhan black caviar with lemon Astrachaner schwarzer Kaviar mit Zitrone	30 g	72.00
985	KAWIOR CZERWONY Z CYTRYNĄ Caviar rouge au citron Red caviar with lemon Rote Kaviar mit Zitrone	40 g	48.00
1260	CARPACCIO Z POŁĘDWICY Carpaccio Carpaccio Carpaccio	80 g	18.20
1247	BEFSZTYK PO Tatarsku Bifteck à la tartare Steak Tartare (uncooked meat) Tatarenbeefsteak	75 g	18.50
1259	SCHAB FASZEROWANY W GALARECIE Filet de porc farci Stuffed Pork Fillet Farciertes Schweinslendenstück	195/75 g	19.50
1317	PÓLMISEK FIRMOWY Plat de viandres froides de la maison Sausage and Cold Meats Platter de la maison Platte nach Art des Hauses	150 g	21.80



Menu

975	KETCHUP Ketchup Ketchup Ketchup	30 g	1.00
1050	MUSZTARDA Moutarde Mustard Senf	30 g	1.00

ZUPY - POTAGES - SOUPS - SUPPEN

1326	KOLDUNY W BULIONIE Boulettes de viande au bouillon Bouillon with meat balls Bouillon mit Freischklösschen	270/50 ml	8.00
1329	KOLDUNY W BARSZCZU Soupe de betteraves, boulettes de viande Beetroot soup with meat balls Rote-Beeten Suppe mit Freischklösschen	270/50 g	8.00
1362	BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM Potage aux betteraves, petit pate Polish beetroot soup with party Rote - Ruben - Supp mit Pastetchen	370/130 g	9.90
1334	KREM KALAFIOROWA Z GROSZKIEM PTYSIOWYM Soupe au chou - fleur avec les boulettes en pet - de - none Cauliflower Cream Soup with Pet-de-Nonne Blumenkohlcreme - Suppe mit Backerbsen	250/10g	10.00
1365	ZUPA CEBULOWA Z GRZANKAMI L'oignon soupe Onion's soup Zwiebelsuppe	220/20 g	8.00
1053	BULION KRÓLEWSKI Bouillon à la " Royal " Bouillon " King " style Bouillon auf " Konig " Art	240/40 g	10.00
1335	CHŁODNIK LITEWSKI Soupe froide aux bettraves Lithuanian Summer Chilled Beetroot Soup Kalte Suppe auf litauische Art	250 g	9.00
1336	BARSZCZ ZIMNY Z OGÓRKIEM Soupe froide aux betteraves " Bortsch " et au concombre Cold borsch with a cucumber Kalter Borschtsch mit Gurke	270/20 g	8.00



Menu

DANIA MIĘSNE GOTOWE - PLATS DU JOUR READY MEAT DISHES FERTIGE FLEISCHGERICHTE

1063	CIEŁĘCINA GOTOWANA W JARZYNACH ziemniaki młode Veau au court - bouillon aux légumes Boiled veal in vegetables Kalbfleisch gekocht in Gemüse	150 g	37.00
1062	PIECZEŃ WIEPRZOWA kapusta parzonka, ziemniaki młode Roti de porc Roast pork Schweinebraten	330/150 g	33.00
1851	PIECZEŃ WOŁOWA PO HUSARSKU makaron, buraczki Rôti husarde Hussar's roast meat Husarenbraten	250/150 g	29.00
1902	PAPRYKARZ CIEŁĘCY kluski francuskie Goulasch de veau au paprika Veal Goulash Hungarian style Paprikagoulasch	270/135 g	28.00
1861	BOUEF STROGONOV Bouef Stroganoff Beef à la Stroganoff Bouef Stroganoff	270/105g	22.00

DANIA NA ZAMÓWIENIE - PLATS SUR COMMANDE DISHES MADE TO ORDER - GERICHTE AUF BESTELLUNG

Przygotowanie tych dań wymaga 15 minut oczekiwania.
La preparation de ces plats demande une attente de 15 minutes
Please allow 15 minutes for the preparation of these dishes
Die Vorbereitung deser Gerichte dauert 15 Min.

1853	CHATEAUBRIAND Z POŁĘDWICY sałatka z pomidorów, ziemniaki młode "Chateaubriand " poele Double steak fillet "Chateaubriand" style Filet steak nach "Chateaubriand" Art	160 g	50.50
1867	POŁĘDWICA Z PATELNI Z CHRZANEM, sałata zielona, ziemniaki młode Bifteck dans le filet Beef fillet "saute" Lendenstuck saute	160 g	55.50



MENZ

DZICZYŻNA - GIBIER - GAME - WILDBRET

1951	FILETY Z SARNY pieczarki, sałatka z czerwonej kapusty, ziemniaki młode Filets de chevreuil Venison fillet Rehfilet	140 g	72.00
1960	STEK Z DZIKA Z CEBULKĄ kapusta czerwona, ziemniaki młode Steak de sanglier à l'oignon Wild boar steak with onion Wildschweinssteak mit Zwiebel	150 g	58.00
1954	BAŻANT PIECZONY brusznica, ziemniaki młode Faisan rôti Roasted pheasant Gebratener Fasan	1/2 szt	59.00
1953	KUROPATWA PIECZONA W SŁONINCE brusznica, sałata zielona ziemniaki młode Perdrix rôti Roasted partridge Gebratene Rebhuhn	1 szt	59.00

DANIA Z RYB - POISSONS - FISH DISHES - FISCHGERICHTE

1662	ŁOSOŚ Z WODY Z MASŁEM jarzynka garni, ziemniaki młode Saumon au court-bouillon Boiled salmon with butter Lachs gekocht mit Butter	150 g	53.00
1664	PSTRĄG Z WODY W/G WAGI sos tatarski, ziemniaki młode Truite au court-bouillon selon de poids Boiled trout according to weight Forelle gekocht nach Gewicht	100 g	10.50 8.50
1675	SANDACZ SAUTÉ pieczarki, sałata zielona, ziemniaki młode Sandre sauté Pike Perch sauté Zander sauté	150 g	56.00



MERA

1677	LOSÓŚ PIECZONY W BIAŁYM SOSIE, sałata zielona, ziemniaki młode Saumon rôti Roasted salmon Gebraten Lachs	300/150 g	55.00
1673	PSTRĄG Z MIGDAŁAMI, PŁONĄCY W/G WAGI sałata zielona, frytki Truite aux amandes selon de poids Trout with almonds according to weight Forelle mit Mandeln nach Gewicht	100 g	12.00 15.00
1065	SOLA W SOSIE KOPERKOWYM sałata zielona, ziemniaki młode Sole à la sauce aneth Sole in fennel sauce Solafish in Dillsauce	300/150 g	58.00
1668	KARP SAUTÉ pieczarki, zestaw sałatek, ziemniaki młode Carpe sauté Carp sauté Karpfen gebraten	150 g	43.00

DANIA Z DROBIU - PLATS DE VOLAILLE POULTRY DISHES - GEFLUGELGERICHTE

1593	PIERŚ INDYKA Z WINOGRONAMI sałata zielona, frytki Dinde rôti Roasted turkey Gebratener Truthahn	200 g	48.00
1577	KOTLET DE VOLAILLE groszek konserwowy, frytki Côtelette " de volaille" Chicken cutlet " de volaille " Hühnchenkotlett " de Volaille"	150 g	46.00
1574	KURCZE GOTOWANE ziemniaki młode Poulet au bouillon Chicken in clear soup Hühnchen in Bruhe	250 g	26.80
1573	KURCZE PIECZONE PO FRANCUSKU zestaw sałatek, frytki Poulet rôti à la française Roasted chicken French style Gebratenes Hühnchen nach französischer Art	240 g	38.00



Menu

DODATKI DO II DAŃ - GARNITURES GARNISH FOR DISHES - GEMUSE UND BEILAGEN

1471	PIECZARKI Z PATELNI Champignons p�el�es Sauteed mushrooms Champignons gebraten	100 g	10.00
1479	SZPARAGI Z WODY Z MASLEM Asperges au beurre Asparagus with butter Spargel mit Butter	150 g	14.50
1519	BROKULY Z WODY Cuite broccoli Boiled broccoli Gekocht Broccoli	200 g	11.00
1480	GROSZEK KONSERWOWY Z MASLEM Petits pois au beurre Green Peas, Butter B�chsenerbsen, Butter	150 g	10.00
1528	KALAFIOR Z MASLEM Chou-fleur au beurre Cauliflower with butter Blumenkohl mit Butter	200 g	9.00
1517	MARCHEWKA Z WODY Carotte cuite Boiled carrot Mohrrube gekocht	200 g	5.00
1482	JARZYNKA GARNI Légumes assortis Vegetables Garni Gemuse garniert	300 g	11.00
1477	BURACZKI ZE �MIETAN� Bettraves rouges � la crème fraiche Beetroots in Sour Cream Rote Beeten in Sahne	200 g	5.00
1476	KAPUSTA CZERWONA Chou rouge cuite Sauteed red cabbage Rotkrauf gebraten	200 g	6.00
1475	KAPUSTA PARZONKA Chou blanc White cabbage Weisskohl	200 g	6.00



Menu

1526	SALATA ZIELONA Z SOSEM VINAIGRETTE Laitue Lettuce Grünersalat	100 g	8.00
1524	SALATKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ Salade pekinoise Salad à la Peking Peking-Salat / Chinakohl /	200 g	10.00
1502	SALATKA Z POMIDORÓW Tomates en salade Tomato salad Tomatensalat	200 g	9.00
1536	SALATA ZIELONA/SALATKA Z POMIDORÓW Laitue et tomates en salade Lettuce and tomato salad Kopfsalat und Tomatensalat	150 g	9.00
1503	MIZERIA Salade de concombres Cucumber salad Gürkensalat	200 g	9.00
1492	SALATKA Z CZERWONEJ KAPUSTY Chou rouge cru hache Red cabbage salad Rotkrautsalat	200 g	8.00
4311	SALATKA BALKAŃSKA Salade des Balkans Fresh salad à la Balkans Balkansalat	200 g	11.00
1527	ZESTAW SALATEK Salades assorties Set of salads Salatenplatte	200 g	9.00
1523	SURÓWKA Z RZODKIEWKI Salade de radis Radish salad Radieschensalat	200 g	9.00
1484	ĆWIKŁA Z CHRZANEM Betteraves rouges au raifort Red beet salad with horseradish Eingemachte Roteruben mit Meerrettich	150 g	5.00
1485	CHRZAN Raifrot Horseradish Meerrettich	50 g	5.00