

# Mehrsprachigkeit in Speisekarten

## Mit und ohne Übersetzung

Eva Lavric, Monika Messner

### Einleitung

Denkt man an Speisekarten im Zusammenhang mit Mehrsprachigkeit, so ist wahrscheinlich das erste, was einem einfällt, der Topos von den katastrophalen Übersetzungen, den „Übelsetzungen“, wie sie immer wieder in humorigem Zusammenhang vorgeführt werden. Auch in unserem Corpus finden sich solche Beispiele:

- 1) Dreierlei Knödel (dt.) wird zu Tree dumpling (en.)
- 2) Schweinsfilet im Bauspeckmantel (dt., bereits hier Fehler, Bauspeckmantel statt Bauchspeckmantel) wird zu Pork fillet in construction bacon coat (en.)
- 3) Quinoa im Gemüsebeet (dt.) wird zu Quinoa in giardino (it.)

Das ist es aber gerade nicht, was uns an mehrsprachigen Speisekarten interessiert. Wenn immer wieder einmal etwas schiefeht, dann ist das eigentlich nur die ganz natürliche Fehlerquote bei einer Aktivität, die notwendig und nützlich ist und die von Köch/innen und/oder Restaurant-Manager/innen mutig und meist kompetent in Angriff genommen wird, um dem Gast auch ein sprachliches Service zu bieten: das Übersetzen und das Sprachen-Mischen in der Speisekarte.

Unser Corpus<sup>1</sup> besteht grundsätzlich aus Speisekarten von Restaurants mit deutscher, französischer, italienischer und spani-

---

<sup>1</sup> Corpus Farge/Lavric Französisch-Deutsch: 19 Karten, davon 12 Deutsch, 17 Französisch (für 6 weitere deutsche Karten s.u., Corpus Messner), dazu 2 Einzelkarten Deutsch. Corpus Lavric Französisch: 26 Karten (2 Hauben: 6; 3 Hauben: 6; 4 Hauben: 8; 5 Hauben: 6). Corpus Carina Lins Spanisch: 36 Karten (1 Stern: 14; 2 Sterne: 14; 3 Sterne: 7). Corpus Messner Italienisch und Übersetzungen: 30 Karten (je 10 für 1, 2 und 3 Sterne). Davon Übersetzungen: Nur It.:

scher Grundsprache, die in verschiedene andere Sprachen übersetzt oder auch mit Brocken fremder Sprachen – wie übrigens auch regionaler Idiome (Dialekte, Regionalsprachen) – durchmischt werden. Der Einfachheit halber werden wir aber, insbesondere im Unterkapitel zum *Code-Switching*, Beispiele mit Deutsch als Grundsprache bevorzugen. Bei den Übersetzungen stammen die meisten unserer Beispiele aus Restaurants in Südtirol, sie illustrieren daher die Kombination Deutsch-Italienisch plus gelegentlich Englisch.

Wir widmen uns also einerseits den Übersetzungen, die dem fremdsprachigen Gast das Verständnis und damit die Speisenauswahl erleichtern sollen, und andererseits dem *Code-Switching*<sup>2</sup>, also dem Einfügen und Verwenden fremdsprachlicher Ausdrücke in oberflächlich einsprachigen Speisekarten<sup>3</sup>. In der vorliegenden Studie fragen wir also zum einen danach, wie Fremdsprachen oder besondere Varietäten in Speisekarten vorkommen und warum das so ist, worin also die Berechtigung und die Funktion des Sprachwechsels bestehen. Dabei gilt unsere Aufmerksamkeit einerseits der Dimension der Explizitheit/Transparenz/Verständlichkeit und andererseits dem Sprachwechsel als Aufwertungsstrategie, sowie nicht zuletzt dem Dilemma zwischen diesen beiden Dimensionen. In einem Exkurs werden wir dabei auf Aufwertungsstrategien in Speisekarten ganz generell eingehen, weil uns dieses Phänomen auch im zweiten Teil begleiten und unsere Interpretation oft bestimmen wird. In diesem zweiten Teil wird es

um Übersetzungen in Speisekarten gehen, d.h., es interessiert uns, wie sich die Präsentation der verschiedenen Sprachversionen grammatisch gestaltet und vor allem, was bei dieser Übersetzung passiert. Hier geht es einerseits um die Frage nach Explizitheit und Transparenz, andererseits aber auch um die Frage, was mit Aufwertungsstrategien im Rahmen des Übersetzungsprozesses passiert. Dabei werden wir uns abschließend erlauben, von einer rein deskriptiven zu einer evaluativen Betrachtungsweise gewisser Lösungen überzugehen.

Uns interessiert also generell, ob und inwieweit Speisekarten mit *Code-Switching* und Speisekarten mit Übersetzungen transparent bleiben oder ob der Gast sich hin und wieder auch mit dem Gedanken „It's all Greek to me“ im Kopf konfrontiert sieht, wobei diese grundlegende Frage der Experten-Laien-Kommunikation sehr unterschiedliche Reaktionen auslösen kann: Der Gast mag verstört sein und sich inkompetent vorkommen, aber er kann auch beeindruckt sein (Aufwertung!), und das scheinbar Unverständliche kann seine Fantasie anregen...

## 1. *Code-Switching* in Speisekarten (und ein erster Einstieg in das Verständlichkeits-/Aufwertungs-Dilemma)

Achtet man aufmerksam darauf, wie einsprachig „einsprachige“ Speisekarten (oder die jeweils einsprachigen Teile übersetzter Speisekarten) nun wirklich sind, so muss man sehr bald erkennen, dass immer wieder – häufiger als in vielen anderen Textsorten – fremdsprachige Elemente in die Speisebezeichnungen eingeschweicht werden. In den Beispielen sind die Switches unterstrichen:

- 4) Rammelstein Maccheroni (Ragù, Tomatensauce, Zwiebel, Peperoni, Speck, frische Champignons, Sahne)

Hoppla, diese Fremdwörter wären einem fast gar nicht aufgefallen! Außer den italienischen „Ragù“ und „Peperoni“ – die vielleicht, wie viele Wörter aus der italienischen Küche, als Internationalismen gelten können – finden sich hier Ausdrücke wie „Sauce“ und „Champignons“, die schon seit ewigen Zeiten ein fester

6; It.-En.: 17; It.-En.-Frz.: 1; Dt.-It.: 2; Dt.-It.-En.-Frz.: 1. (Mit einer Ausnahme stammen alle Karten mit Deutsch aus Südtirol, Deutsch ist dort Ausgangssprache).

2 Auer (1) definiert *Code-Switching* als „alternative use of two or more ‚codes‘ within one conversation episode“ [alternativer Gebrauch von zwei oder mehreren Codes/Sprachen in einer Gesprächseinheit]; (diese und alle weiteren Übersetzungen stammen von den Autorinnen des Aufsatzes, E.L. und M.M.). Eine weitere Definition des *Code-Switching* stammt von Gumperz (59): „juxtaposition within the same speech exchange of passages of speech belonging to two different grammatical systems or subsystems“ [Nebeneinanderstellung in einem verbalen Austausch von Gesprächspassagen, die zwei unterschiedlichen grammatischen Systemen oder Subsystemen angehören]. Es existiert ferner eine reichhaltige Fachliteratur, die hier aus Platzgründen nicht zitiert werden kann.

3 Wobei *Code-Switching* natürlich auch in den jeweils einsprachigen Versionen mehrsprachiger Speisekarten passiert.

und unverzichtbarer Teil der deutschen Sprache sind<sup>4</sup>. Wir schließen daraus, dass es in der kulinarischen Fachsprache eine ganze Reihe von Entlehnungen gibt, die man eigentlich nicht mehr als „Switch“ einstufen kann. Diese kommen oft aus dem Französischen, aber in unserem Beispiel kann das italienische Wort „Maccheroni“ heutzutage auch schon einen solchen Status beanspruchen (wenn auch vielleicht außerhalb Südtirols eher mit eingedeutschter Rechtschreibung); es könnte also der Zwischenstufe der Küchen-Internationalismen angehören. Die Grenzen zwischen bereits eingebürgertem Lehnwort und weithin bekanntem und standardisiertem „fremdem“ Wort sind also fließend. Das zeigt sich auch im folgenden Beispiel, das im Gegensatz zum vorigen sehr wohl auch offen „exotische“ Bezeichnungen enthält:

- 5) Chips mit Käse überbacken / 'pico de gallo' / Guacamole / Sauerrahm; mit Pulled Pork / BBQ / Jalapeños

Die einleitenden „Chips“ sind zwar sehr vertraut – der Terminus ist wesentlich häufiger als das ‚echt‘ deutsche Äquivalent „Kartoffelscheiben“ –, aber dann werden mehrere Bezeichnungen eingesetzt, deren Bedeutung sicherlich nicht jede/r kennt. Je nach Affinität zu hispanischen oder angloamerikanischen Kulturen kennt man vielleicht „Guacamole“<sup>5</sup>, aber schon viel weniger „Jalapeños“<sup>6</sup> oder „pico de gallo“<sup>7</sup>; ebenso werden etliche „BBQ“ als

<sup>4</sup> Bei den „Champignons“ ist das so weitgehend, dass dieses Lehnwort gegenüber dem Französischen einen semantischen Wandel durchgemacht hat: Die Bedeutung hat sich verengt, sie entspricht nicht mehr wie bei frz. „champignon“ sämtlichen Arten von Pilzen, sondern nur mehr einer bestimmten Art, *Agaricus bisporus*, die frz. als „champignon de Paris“ bezeichnet wird (<https://www.duden.de/rechtschreibung/Champignon>, besucht: 21.03.2021).

<sup>5</sup> „Guacamole“ (Mexiko) ist ein Dip aus pürierten reifen Avocados, Zitronen- oder Limettensaft, gehacktem Korianderkraut und Salz (<https://www.duden.de/rechtschreibung/Guacamole>, besucht: 21.03.2021).

<sup>6</sup> „Jalapeño“ (Mexiko und USA) ist eine besonders scharfe Chilissorte, die derzeit in Fast-Food-Restaurants in Mode kommt (<https://www.duden.de/rechtschreibung/Jalapeño>, besucht: 21.03.2021).

<sup>7</sup> „Pico de gallo“ (Mexiko) ist eine frische Würzsauce aus gehackten Tomaten, Zwiebeln und Jalapeño-Chilis, manchmal auch ein mit Limettensaft und einem salzigen Chilipulver gewürzter Obstsalat (<https://dem.colmex.mx/Ver/pico%20de%20gallo>, besucht: 21.03.2021).

„barbecue“<sup>8</sup> decodieren, „Pulled Pork“<sup>9</sup> wird dagegen nur wenig geläufig sein. Ob der Gast solche Bezeichnungen versteht, entscheidet sich also jeweils individuell; der Koch/die Köchin bzw. Speisekarten-Autor/in<sup>10</sup> setzt sie ein, weil er/sie einerseits auf die Kompetenz vieler Gäste vertraut und andererseits für einen schönen „Exotik“-Effekt durchaus auch bereit ist, auf unmittelbare Transparenz zu verzichten.

Damit enthüllt sich bereits das Grunddilemma des *Code-switching* in Speisekarten: jenes zwischen Verständlichkeit und Aufwertung, d.h. zwischen Transparenz und Valorisierung. Denn einerseits könnte man annehmen, dass der Koch/die Köchin bzw. der/die Autor/in der Speisekarte bei der Erstellung der Speisenbezeichnungen vor allem und grundsätzlich einmal darauf bedacht ist, dass diese vom Kunden/von der Kundin auch verstanden werden. Vor allem in Restaurants der gehobenen Klasse, die den Anspruch haben, kreativ erfundene, neue und nie gekostete Gerichte zu servieren, ergibt sich daraus, dass die Benennung auch gleichzeitig eine Beschreibung sein muss, die die wesentlichen Zutaten, und dazu oft auch deren Zubereitungsart, detailliert angibt.

Das geschieht ja auch in den oben angeführten Beispielen; es bedeutet aber keineswegs, dass sämtliche Elemente dieser Beschreibung für den/die Leser/in transparent sind. Dazu tragen insbesondere die fremdsprachigen Bezeichnungen bei, das *Code-switching* ist also in etlichen Fällen dafür verantwortlich, dass die Speisenbezeichnung zumindest teilweise unverständlich bleibt.

<sup>8</sup> „BBQ – barbecue“ (USA, Südstaaten) ist eine Garmethode des langsamen Grillens im Rauch eines Holzfeuers; der Ausdruck bezeichnet auch das so zubereitete Essen und die Veranstaltung, in deren Rahmen das geschieht (<https://dictionary.cambridge.org/dictionary/essential-american-english/barbecue>, besucht: 21.03.2021).

<sup>9</sup> „Pulled Pork“ (USA) ist ein typisches Fleischgericht des Barbecues aus Schweinsschulter oder -nacken. Das Fleisch wird mariniert, sehr langsam gegart, so dass es sehr weich ist, und mit Barbecuesoße angerichtet ([https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/american\\_english/pulled-pork?q=pulled+pork](https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/american_english/pulled-pork?q=pulled+pork), besucht: 21.03.2021).

<sup>10</sup> Man mag sich fragen, wer in einem Restaurant die Speisekarte verfasst. Es ist der Koch/die Köchin, oder aber ein/e Restaurant-Manager/in, oft der/die Besitzer/in, der/die gleichzeitig eine der vorgenannten Funktionen ausfüllt. In der gastronomischen Ausbildung in Hotelfachschulen wird das Speisekartenschreiben gezielt vermittelt.

Warum werden dann aber in der Speisekarte immer wieder und mit Vorliebe „exotische“ Ausdrücke eingesetzt, die zumindest für Teile der Kund/innen unverständlich bleiben müssen? Was bringen diese Switches, auf die man nicht verzichten kann und für die man sogar Intransparenz in Kauf nimmt?

Damit kommen wir zum zweiten Pol des oben benannten Dilemmas: der Aufwertung/Valorisierung<sup>11</sup>. Aufwertungsstrategien sind ein ganz wesentliches Charakteristikum von Speisenbezeichnungen, insbesondere in qualitativ hochstehenden Restaurants. Genauso wie die Qualität – und Originalität – der Speisen im Zentrum der Bemühungen des Küchenchefs/der Küchenchefin steht, genauso bemüht sich die Speisekarte darum, dieser Bestrebung auf sprachlicher Ebene gerecht zu werden. Die Dienstleistung der (Spitzen-)Gastronomie ist von Natur aus eine mehrdimensionale: Küche, Service, Ambiente – und eben auch ein sprachliches Service im Rahmen der Speisekarte. Und dabei ist Verständlichkeit zwar ein wünschenswertes, aber keineswegs das alleinige Ziel. Vor allem geht es darum, den allgemeinen Eindruck von Qualität und Raffinement zu unterstützen und so dazu beizutragen, dass der Restaurantbesuch zu einem außerordentlichen Ereignis wird<sup>12</sup>. Die Qualitäten und Anmutungen der Speisen müssen sich auch in der Wortwahl und in den Formulierungen der Speisekarte wiederfinden.

<sup>11</sup> Zu sprachlichen Aufwertungsstrategien in Speisekarten arbeitet seit etlichen Jahren schon die eine Autorin dieses Beitrags, vgl. Lavric „Gastronomastics: Towards a rhetoric of dish names on restaurant menus“, „Quand les chefs cuisiniers se mettent à faire de la poésie“, „Pour une poésie des intitulés de plats français“ und „Les cartes de la grande gastronomie française – valorisation, identité, créativité“, sowie Farge/Lavric „Le chef artiste, le convive complice: cartes et sites des restaurants gastronomiques français, allemands et autrichiens“ und „Eine Semiotik französischer Speisekarten. Von der Nullstufe zur individuellen Positionierung – oder: Jedem Küchenchef seine eigene ‚Mythologie‘ im Barthes’schen Sinn“. Auch von der zweiten Autorin gibt es eine Studie, die sich u.a. mit Aufwertungsstrategien in Speisekarten Südtiroler Restaurants beschäftigt, vgl. Messner „Marende, Schlutzer, Gnocchi, Tiramisù – Les cartes de restaurants (multilingues) au Tyrol du Sud“.

<sup>12</sup> Vgl. Farge/Lavric mit dem sprechenden Titel „Le chef artiste, le convive complice“, das anhand der Websites von Spitzenköchen den Besuch eines Sternrestaurants als eine Art Initiation beschreibt, bei der der Gast in das kulinarische Heiligtum eingeführt wird, dessen Priester, der Küchenchef, ihm/sie wie eine/n vertraute/n Freund/in der Familie behandelt.

### Exkurs: Aufwertungsstrategien in Speisekarten generell (unabhängig von der Sprachwahl)

Aufwertungsstrategien in Speisekarten definiert Lavric („Gastronomastics: Towards a rhetoric of dish names on restaurant menus“ 31) als „the elements which are used to justify a higher price by giving an impression of quality, of something special“<sup>13</sup>. Sie nennt als Beispiele: vor allem einmal die Länge und Komplexität der Speisenbezeichnungen, was bei traditionellen Speisen z.B. durch Explizierung sämtlicher Zutaten und Beilagen erreicht wird („Powidltascherl in Zuckerbrösel mit Zimtoberns und gerösteten Pistazien“); weiters eponymische Benennungen mit Namen berühmter Persönlichkeiten („Erdäpfelsuppe ‚Katharina Schraitt‘“); außerdem (im Französischen) Ausdrücke wie „de grande cuisine bourgeoise“ [aus guter bürgerlicher Küche]. Zu den wichtigsten Strategien gehören bei exotischen Gerichten die Angabe des Original-Namens mit (oder ohne) anschließender Erklärung („Pollo en pepitoria – Gebratenes Huhn mit Paprikaschoten“), sowie ganz generell Herkunftsangaben sowohl für Rezepte als auch für Zutaten („Geschnitzte Schweineleber ‚Tiroler Art‘, ‚Pongauer‘ Ziegenkäse“); das kann (z.B. bei „yogurt búlgaro“ [bulgarisches Joghurt]) ein Qualitäts-Claim sein, es betont aber in Zeiten des *Slow Food* meist den regionalen Ursprung der Produkte („Lungauer Eier schwammerl“), was bis hin zur Angabe des Aufzucht-Betriebs gehen kann („la poularde de la ferme des Hautes Granges“ [Poularde vom Bauernhof „Hautes Granges“]); bei Fisch gibt es Angaben wie „de nos étangs“ [aus unseren Teichen] bzw. „bei Meerestisch, die Nennung des Fischerbootes („Grâce au ‚Bateau Corsaire‘“ [dank dem ‚Bateau Corsaire‘]); sehr beliebt sind auch Angaben wie „hausgemacht“ oder „nach Art des Hauses“ (oft unter Nennung des Restaurant-Namens: „Bacalao estilo Rocxi“ [Kabeljau auf ‚Rocxi‘-Art]). Schließlich tragen auch unerwartete Elemente wie Wortspiel, Witz und Humor („Zitronenlimonade ‚Pleonasmasus‘“) in Speisekarten dazu bei, einen Eindruck von Qualität und Raffinement zu erwecken (vgl. dazu speziell Lavric, „Quand les chefs cuisiniers se mettent à faire de la poésie“).

Die Forschungen zu Aufwertungsstrategien in Speisekarten bestätigen es: Letztendlich geht es nicht in erster Linie um Information,

<sup>13</sup> [Jene Elemente, die dazu dienen, einen höheren Preis zu rechtfertigen, indem sie einen Eindruck von Qualität, von etwas Besonderem, vermitteln.]

sondern um Evokation, Anspielung, Anmutung, ja um Poesie und Fantasie. Daher verlangt – und dies ist nun der Sprachwahl-Aspekt der Aufwertung – eine exotische, internationale Küche auch internationale Termini, die das Besondere und oft Unbekannte der Zutaten und Zubereitungsarten widerspiegeln (s.o., Bsp. 5).

Und auch, wenn es nicht unbedingt um fremde oder exotische Genüsse geht, gibt es eine Sprache, die von sich aus in allen anderen europäischen Sprachen allein durch ihre Verwendung in gastronomischen Kontexten einen Eindruck von Spitzen-gastronomie vermittelt:

- 6) Filet von der Lachforelle auf Crème Fraîche, grünem Bio Apfel, Vinaigrette und Akazienhonigperlen
- 7) Verlorenes Landei mit Sauce Béarnaise<sup>14</sup>, glacierten Radieschen, Frühlingssprossen und Verjus<sup>15</sup>

Gemeint ist natürlich das Französische, das (Riley-Köhn 79-80) – spätestens seit der Revolution am Ende des 18. Jahrhunderts, als die Spitzenküche der Adeligen sich einen neuen Wirkungskreis suchen mussten und ganz Europa mit französischen Restaurants überzogen – als die Sprache der Spitzengastronomie gilt<sup>16</sup>. Daher nimmt es nicht wunder, dass Zubereitungsarten wie Zutaten mit französischen Lehnwörtern bezeichnet werden, für die es häufig gar kein Äquivalent in der jeweils anderen Sprache gibt (allerdings für „Vinaigrette“: „Essig-und-Öl-Dressing“). Und selbst wenn es eines gäbe, würde doch der französische Terminus vorge-

zogen, weil er eine Anmutung von Exzellenz und Raffinement transportiert.

Beenden möchten wir diesen Abschnitt mit einem Beispiel, das verschiedenste Aspekte des *Code-Switching* in einem einzigen Speisennamen vereinigt:

- 8) Zucchinicoulis mit Gartenkräutern, Gurkenrelish und Avocado, Misomayonnaise und Schnittlauchöl mit Eisenkraut

Sucht man (wie im obigen Bsp. 4) nach Fremdwörtern, die schon gar nicht mehr auffallen, weil sie fixer Bestandteil der deutschen Sprache sind, so fällt in diesem Beispiel vor allem „Mayonnaise“ auf, ein Gallizismus, der schon hundertprozentig eingemeindet und für jede/n Deutschsprachige/n absolut transparent ist. Die nächste Stufe auf der Skala, die vom gängigen Lehnwort bis zum unverständlichen Exoten führt, wären Zutaten-Internationalismen (vgl. auch oben, Bsp. 4 und 5) wie „Zucchini“ (it.) und „Avocado“<sup>17</sup> (Nahuatl> sp.), ebenso „Miso“ (jap.); alle drei sind transparent, verweisen aber noch sehr eindeutig auf den entsprechenden Kulturkreis, was sicher intendiert ist und eine internationale Küche signalisiert. Bei den Zubereitungsarten (bis auf „Mayonnaise“) wird es schon weniger durchsichtig: Wir finden hier „coulis“<sup>18</sup> (frz.) und „relish“<sup>19</sup> (en.), die (wie die meisten Switches im obigen Bsp. 5) dem profanen Gast möglicherweise nicht geläufig sind. Solche Ausdrücke werden – ähnlich wie mehrere der französi-

<sup>17</sup> Die Bezeichnung „Avocado“ geht auf das Nahuatl-Wort *ahuacatl* zurück, das auch „Hoden“ bedeutet. Durch eine volksetymologische Umbenennung wurde daraus in älterem Spanisch *Avocado* („Advokat“, heute *abogado*), das im 20. Jahrhundert ins Deutsche übernommen wurde. Der moderne spanische Name *aguacate* ist direkt aus dem Nahuatl entlehnt (<https://www.duden.de/rechtschreibung/Avocado>, besucht: 21.03.2021).

<sup>18</sup> Ein „Coulis“ (von französisch *couler* = fließen) ist eine Püreesoße von Gemüse, Obst, Kartoffeln, Hülsenfrüchten oder Fleisch, deren Bindigkeit zwischen Saft und Mus liegt (<http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/visusel.exe?11;js=3008109030;r=1;nat=;sol=0>; besucht: 21.03.2021).

<sup>19</sup> „Relish“ ist ein Oberbegriff für unterschiedliche, mehrheitlich süßsäuerliche, stückige bis sämige Pürees aus mariniertem Obst oder Gemüse, die in der englischen Küche zum Würzen kalt verwendet werden (<https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/relish>, besucht: 21.03.2021).

<sup>14</sup> „Sauce béarnaise“ oder „Béarnar Soße“ ist die warme aufgeschlagene Buttersoße der klassischen französischen Küche. Sie ähnelt der Holländischen Soße, enthält aber weitere würzende Zutaten ([https://www.duden.de/rechtschreibung/Sauce\\_bearnaise](https://www.duden.de/rechtschreibung/Sauce_bearnaise), besucht: 21.03.2021).

<sup>15</sup> „Verjus“ (aus dem mittelfranzösischen *vert jus* ‚grüner Saft‘, mittelalterlich: *Agrest*) ist ein saurer Saft, der durch das Auspressen unreifer Trauben erzeugt wird. „Verjus“ ist deutlich milder als Essig (<http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?8;js=3191937510>; , besucht: 21.03.2021).

<sup>16</sup> Das ging sogar so weit, dass in England Speisekarten von Spitzenrestaurants bis vor nicht allzu langer Zeit ausschließlich auf Französisch vorgelegt wurden (Riley-Köhn 80). Zur Rolle des Französischen als Sprache der Spitzengastronomie vgl. auch Lavric „Gastronomastics: Towards a rhetoric of dish names on restaurant menus“ (34).

schen Ausdrücke in Bsp. 6 und 7 – trotz oder gerade wegen der geringeren Transparenz eingesetzt, um nämlich einen Eindruck von Raffinement, Kompetenz und Spezialwissen zu vermitteln (die Kochkunst als Geheimwissen, der Restaurantbesuch als Initiation, vgl. Fn. 12), ohne den man hier offensichtlich nicht auskommen will: *Code-Switching* als Aufwertungsstrategie, häufig bewusst auf Kosten der Transparenz.

## 2. Übersetzungen

In diesem Teil widmen wir uns den Übersetzungen der Speisenbezeichnungen auf den Speisekarten und untersuchen, was bei diesen Übersetzungen „passiert“. Die meisten unserer Beispiele stammen aus Speisekarten Südtiroler Restaurants, deren Grundsprache Deutsch ist. Dabei interessiert uns, wie transparent und verständlich Übersetzungen sind und welche Rolle Aufwertungsstrategien in übersetzten Speisenbezeichnungen zukommt bzw. was mit den im Ausgangstext vorhandenen Aufwertungen passiert.

Wir beginnen mit „treuen“ Übersetzungen, in denen sich Original und Übersetzung entsprechen, soweit es innerhalb der beiden Sprachsysteme möglich ist; im Anschluss illustrieren wir Übersetzungen mit Veränderungen der ursprünglichen Bezeichnungen, d.h. übersetzte Speisennamen, in denen etwas hinzugefügt, gekürzt oder auch modifiziert wird<sup>20</sup>.

### 2.1 „Treue“ Übersetzungen

Die ersten drei Beispiele zeigen nicht nur, wie „treu“ Übersetzungen sein können bzw. was mit „Treue“ bei der Übersetzung gemeint sein kann (s.o., das Kriterium ‚so treu, wie es die beiden Sprachsysteme zulassen‘), sondern sie illustrieren auch, wie das Layout von übersetzten Speisekarten gestaltet sein kann und aus

<sup>20</sup> In der Übersetzungswissenschaft werden solche Übersetzungsverfahren mit den Namen rhetorischer Figuren bezeichnet, etwa *Repetitio* für die formalidentische Übernahme ausgangssprachlicher Elemente, *Adiectio* für die Hinzufügung von sprachlichem (oder auch nichtsprachlichem) Material, das im Original nicht vorhanden war, und *Detractio* für die Tilgung bestimmter Elemente im Zuge der Übersetzung (Delabattista 199-200; Kaindl 284-285).

welchen Sprachen sich das sprachliche „Repertoire“ der Restaurants in Südtirol zusammensetzt:<sup>21</sup>

9)

Hausgemachte Kamutbandnudeln / Datteltomaten / Babyspinat / Black Tiger Garnelen
<i>Pappardelle al Kamut fatti a mano / datterini / spinacino / gamberi Black Tiger</i>
Grüne Teigtaschen handgemacht und gefüllt mit mildem Frischkäse / Speckstreifen
<i>Ravioli verdi fatti a mano ripieni di formaggio fresco / striscette di speck</i>

Diese zweisprachige Speisekarte führt die beiden Sprachen Deutsch und Italienisch nacheinander/untereinander, die italienische Beschreibung der Speise ist kursiv gesetzt. Die einzelnen Bestandteile der Speisen werden fast eins zu eins vom Deutschen ins Italienische übertragen:

- „Hausgemachte Kamutbandnudeln“ (dt.) wird zu „Pappardelle al Kamut fatti a mano [handgemacht]“ (it.); Abgesehen davon, dass die Kompositionstechniken des Italienischen systematisch von denen des Deutschen differieren, wird Begriff für Begriff und auch die Gesamtstruktur genau übernommen (allerdings würde „hausgemacht“ im Italienischen eigentlich „fatti in casa“ und nicht „fatti a mano“ ergeben). Das intransparente „Kamut“ wird als solches übernommen, damit bleibt auch das opake Element zwischen den beiden Sprachen erhalten.
- „Datteltomaten“ (dt.) werden mit „datterini“ (it.) übersetzt: Der Fachbegriff wird im Deutschen durch Komposition und im Italienischen durch Derivation mit einem Di-

<sup>21</sup> Dieser und auch alle weiteren Ausschnitte aus den Speisekarten wurden mit Einverständnis der jeweiligen Restaurants ab fotografiert; Bildrechte: Monika Messner.

minutiv gebildet, aber sachlich sind es genau äquivalente Termini.

- „Babyspinat“ (dt.) wird zu „spinacino“ (it.): Auch hier geht es um einen präzisen Fachbegriff, dt. „Baby-“ wird it. durch ein Diminutivum wiedergegeben. Die sachliche und auch sprachliche Äquivalenz ist gegeben.
- „Black Tiger Garnelen“ werden mit „gamberi Black Tiger“ übertragen: Beide Fachtermini sind eine Komposition aus einem generischen Überbegriff und einem spezifizierenden (fremdsprachlichen) Eigennamen. Diese Bildungweise wird präzise übernommen, wobei natürlich das Sprachsystem vorgibt, dass im Deutschen das Determinierende vor dem Determinierten steht, in Italienisch ist es umgekehrt.

In der zweiten Speisenbezeichnung im selben Beispiel ist die Übersetzung vom Deutschen ins Italienische ebenfalls extrem treu<sup>22</sup>. Auch in der nächsten Speisekarte werden die Sprachen untereinander gelistet, neben Deutsch und Italienisch kommt hier auch noch Englisch dazu:

10)

*-Kartoffelgnococchi mit Datteltomataten, Babyspinat und Gehobelte Bergkäse*  
*Gnococchi di patate con pomodori datterini, spinaci baby e formaggio di montagna*  
*Potato gnococchi with date tomatoes, baby spinach and rabeled mountain case*

In diesem Beispiel werden alle drei Speisenbezeichnungen in derselben Schriftart und ohne zusätzliche Effekte (z.B. kursiviert, unterstrichen usw.) dargestellt. Außerdem erfolgt auch hier die Übersetzung weitestgehend treu, mit der einzigen Ausnahme,

<sup>22</sup> Bis auf eine Winzigkeit, das Adjektiv „mild“ wird nicht übernommen.

dass im Italienischen das Adjektiv „gehobelt“ nicht übersetzt wird. Man könnte sogar behaupten, dass diese Speisekarte noch ein wenig „treuer“ ist als die vorige, da hier „Datteltomataten“ tatsächlich mit einem Kompositum als „pomodori datterini“ und „Babyspinat“ als „spinaci baby“ (offensichtlich existieren im Italienischen auch diese noch ähnlicheren Varianten) übersetzt werden.

Diese „Treue“ in den Übersetzungen ist auch im nächsten Beispiel festzustellen, wo die deutschen Ausgangsbezeichnungen für die Speisen auf der linken Seite aufgelistet sind und die italienischen und englischen Entsprechungen auf der rechten Seite der Speisekarte jeweils untereinander angeführt werden:

11)

KALTE VORSPEISEN		COLD DISHES		PIATTI FREDDI	
Südtiroler oder KÄSEBRETTL reg. Produkte	€ 11,00	SPECK TIROLESE al pezzo oppure piatto DI FORMAGGIO MISTO prodotti reg.		South-Tyrolean SELECTION OF CHEESE reg. products	
Gemischter KAMINWURZE vom Bauern mit Brot	€ 11,50	AFFETTATI misti / Assorted SALAMINO AFFUMICATO con pane		PANINI imbottiti / SANDWICHES	
Belegte BROTE	€ 4,90	SMOKED PORK SAUSAGES with bread		INSALATA mista / Mixed SALAD	
Gemischter SALAT	€ 3,60				
	€ 5,20				

Insgesamt kann in den drei Speisekarten eine Art Hierarchie/Reihung der Sprachen beobachtet werden: An erster Stelle kommt Deutsch, an zweiter Italienisch und an dritter Englisch<sup>23</sup>.

<sup>23</sup> Das hängt wohl damit zusammen, dass die von uns ins Corpus einbezogenen Restaurants von deutschsprachigen Restaurantbetreiber/innen geführt werden und sich in Gemeinden/Tälern Südtirols befinden, in denen in erster Linie Deutsch gesprochen wird. Italienisch wird damit zur Zweitsprache und scheint in den Speisekarten auch an zweiter Stelle auf. Außerdem kommen die meisten Tourist/innen, die in Südtirol ihren Urlaub verbringen, aus Deutschland, gefolgt von Tourist/innen aus Rest-Italien (IDM Südtirol 2020). Gästen, die weder Deutsch noch Italienisch sprechen, werden bestimmte Res-

Diese Speisekarten und die darin vorkommenden Speisenzeichnungen bleiben für den Gast durch die fast eins zu eins getreuen Übersetzungen transparent und bedürfen auch keiner weiteren Erklärungen. In den nächsten Abschnitten zeigen wir, wie die Übersetzung der für Außenstehende meist intransparenten Namen regionaler, traditioneller Gerichte gehandhabt wird und wie sich solche Übersetzungen darauf auswirken, ob der Gast versteht, was ihm/sie auf dem Teller erwarten wird.

## 2.2 Übersetzungen mit Veränderungen

In diesem Abschnitt widmen wir uns Übersetzungen von Speisennamen, in denen zusätzliche Elemente dazukommen (im Sinne der oben beschriebenen *Adiectio*) oder auch bestimmte Elemente im Vergleich zum Ausgangstext gekürzt werden (*Detractio*) (vgl. Fußnote 20). Wir fragen danach, welcher Art die Veränderungen in den Speisenbezeichnungen sind, und was sie motiviert. Was passiert z.B. mit der Transparenz von Speisennamen, wenn hinzugefügt, erklärt, getilgt oder auch vereinfacht wird? Was geschieht mit Aufwertungsstrategien und dem *Code-Switching* in solchen Übersetzungen? Das heißt, der Fokus liegt auch bei den Übersetzungen auf der Beziehung zwischen Verständlichkeit und Aufwertung, mit einem Miteinbezug des *Code-Switching*.

### 2.2.1 Hinzufügungen, Erklärungen

Beginnen wir mit einem Beispiel für Hinzufügungen und Erklärungen, das außerdem eine weitere Möglichkeit illustriert, wie das Layout in übersetzten Speisekarten realisiert werden kann:

12)

„Obazda“ mit ofenfrischer Laugenbrezel / „Obazda“ con brezel fresco di forno  
(Camembert-Käse mit Topfen, Butter, Paprika und Schnittlauch pikant abgeschmeckt)  
(specialità piccante a base di formaggio camembert, ricotta, burro, paprica ed erba cipollina)

taurants durch englische Übersetzungen ihrer Speisekarten gerecht. Interessant ist allerdings, dass Bsp. 11 als Titel bzw. als Überbegriff für die verschiedenen angeführten Speisen ganz oben auf der Speisekarte nicht den deutschen Namen „Kalte Vorspeisen“, sondern den englischen Term „cold dishes“ verwendet.

Die beiden Sprachen Deutsch und Italienisch werden hier zum einen nebeneinander und zum anderen untereinander geführt: Die Speisennamen stehen nebeneinander, getrennt durch einen Schrägstrich; die Ingredienzien werden unter den Namen in Klammern und untereinander angeordnet, zuerst auf Deutsch, dann auf Italienisch.

Dieses Beispiel zeichnet sich durch eine hohe Transparenz aus, da sowohl im Italienischen (Übersetzung) als auch im Deutschen (Ausgangstext) eine Erklärung für das Gericht gegeben wird. Der traditionelle Streichkäse „Obazda“ (ursprünglich aus Bayern stammend), mit seiner im Großteil des deutschen Sprachraums intransparenten dialektalen Bezeichnung, wird auch in der deutschen Standardsprache durch die Angabe der Zutaten expliziert.

Dieses Beispiel ist außerdem interessant, weil es zeigt, dass Namen traditioneller, regionaler Rezepte und Produkte oft nicht übersetzt werden (können), da es das entsprechende Wort in der Zielkultur genauso wenig gibt wie die entsprechende Speise<sup>24</sup>. Hier steht „Obazda“ sowohl im Deutschen als auch im Italienischen. Aus einem Transparenz-Bestreben<sup>25</sup> heraus werden Hinzufügungen und Erklärungen, also Explizierungen gegenüber dem Original, notwendig.

Wir unterscheiden dabei übrigens zwischen Transparenz und Expliztheit. Expliztheit ist am Text festzumachen, Transparenz entsteht für den Gast bei der Rezeption aufgrund seiner/ihrer vorhandenen oder nicht vorhandenen Vorkenntnisse. Die Vorkenntnisse der potenziellen Gäste entscheiden, wie explizit die Speisenbezeichnungen sein müssen – und das divergiert in mehrsprachigen Speisekarten von Sprache zu Sprache.

<sup>24</sup> Manchmal gibt es allerdings ein analoges, wenn auch nicht identisches Gericht, dessen Name dann als Übersetzung herhalten muss, s.u., Bsp. 14.

<sup>25</sup> In der Translationswissenschaft werden die Termini *Transparenz* und *Verständlichkeit* unter Zuhilfenahme von sog. Verständlichkeitsmodellen diskutiert. Ein aktuelles und differenziertes Modell stammt von Göpferich und ist als „Karlsruher Verständlichkeitsmodell“ bekannt. Das Modell vereint kommunikative Textfunktionen (Zweck, Adressat/in, Sender/in), Textproduktions-Eckdaten (mentales Konventionsmodell, mentales Denotatsmodell, Medium, juristische und redaktionelle Richtlinien) sowie sechs Verständlichkeitsdimensionen (Prägnanz, Korrektheit, Motivation, Struktur, Simplität, Perzipierbarkeit) (Göpferich 154-225).



Dieses Dilemma und das Streben nach Transparenz zeigen sich auch in den nächsten zwei Beispielen, wo die traditionellen Speisen „Gerstesuppe“ und „Wienerschnitzel“ in der italienischen und englischen Übersetzung erklärt werden<sup>26</sup>:

- 13) Südtiroler Gerstesuppe (dt.) – Zuppa d’orzo sudtirolese  
 con carne di maiale affumicata e verdure [Südtiroler  
 Gerstesuppe mit geräuchertem Schweinefleisch und Gemüse] (it.)

Anders als in Bsp. 12 wird hier die deutsche, traditionelle Speisenbezeichnung nicht weiter expliziert. Ein deutschsprachiger Gast, der/die zum ersten Mal in Kontakt mit traditionellen Südtiroler Gerichten kommt, versteht diese wahrscheinlich nur ungefähr. Der italienische Gast hingegen kommt auf seine/ihre Kosten, da das Gericht in der Fremdsprache besser erklärt ist als in der ursprünglichen Sprache Deutsch. Das bedeutet, die Explizitheit nimmt von der Ausgangssprache hin zur Zielsprache zu. Ob das selbe auch für die Transparenz gilt, ist nicht so sicher, denn dem einheimischen Gast wird offensichtlich zugetraut, dass die regionale Bezeichnung für ihn/sie transparent ist (deutschsprachigen Gästen aus anderen Regionen wird es hingegen hier an Transparenz mangeln). Auch im nächsten Beispiel ist eine Zunahme der Transparenz/ Explizitheit in der Fremdsprache Englisch beobachtbar:

- 14) Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren (dt.) – „Wienerschnitzel“ (cotoletta alla milanese di vitello) con patate saltate [Wienerschnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln] (it.) – Wienerschnitzel (breaded veal cutlet) with roasted potatoes [paniertes Kalbsschnitzel mit gebrauten Kartoffeln] (en.)

Interessant ist hier (abgesehen vom Wegfall der „Preiselbeeren“ in beiden übersetzten Fassungen), dass die Explizierungen in den

<sup>26</sup> Die Hinzufügungen und Erklärungen sind in diesem und auch in den weiteren Beispielen durch eine Unterstreichung hervorgehoben.

beiden übersetzten Sprachen unterschiedlich ausfallen. Im Italienischen wird „Wienerschnitzel“ mit „cotoletta alla milanese“<sup>27</sup> übersetzt, ohne weitere Ausführung (offensichtlich wird die sachliche Analogie als ausreichend empfunden, s.o., den Kommentar zu Bsp. 6 – „vinaigrette“ – und Bsp. 8 – „coulis“); im Englischen wird erklärt, woraus die Speise besteht. Das heißt, der/die Restaurantbetreiber/in nimmt wohl an, dass der italienische Gast weiß, was ein „cotoletta alla milanese“ ist, dass also die Bezeichnung transparent genug ist. Der englische Gast wird indes anders eingeschätzt. In diesem Fall ist die Explizitheit in der englischen Übersetzung also höher als in der italienischen Beschreibung, weil die Einschätzung der Vorkenntnisse der Gäste divergiert.

An diesem Beispiel lässt sich ablesen, dass sowohl die deutsche Bezeichnung „Wienerschnitzel“ als auch die italienische Bezeichnung „cotoletta alla milanese“ bei gewissen Teilen des Publikums (weit über die strikt Einheimischen hinaus) als bekannt behandelt werden und daher keiner weiteren Explizierung bedürfen. Ähnlich verhält es sich auch in diesem Beispiel:

- 15) Fusilli alla Puttanesca (dt.) – Fusilli alla Puttanesca (It.) – Pasta with tomato / olives / capers / anchovies [Pasta mit Tomaten, Oliven, Kapern und Sardellen] (en.)

Hier wird die italienische Speisenbezeichnung auch im Deutschen verwendet, ohne zusätzliche Erklärung. Es wird also angenommen, dass sowohl der italienisch- als auch der deutschsprachige Gast wissen, was „Fusilli alla Puttanesca“<sup>28</sup> sind. Das Gericht wird in diesen beiden Sprachen als regionales Gericht einer bekannten Region (aus Süditalien stammend) behandelt, das nicht übersetzt

<sup>27</sup> Das „cotoletta alla milanese“ oder auch Mailänder Kotelett ist ein paniertes und gebratenes Kotelett aus Kalbfleisch, allerdings werden anders als beim Wienerschnitzel Kalbskoteletts von drei bis vier cm Dicke mit oder ohne Knochen verwendet. Das Mailänder Kotelett gilt als mögliches Vorbild des Wienerschnitzels, was jedoch nicht belegt ist (<https://www.treccani.it/voca-bolario/cotoletta>, besucht: 21.03.2021).

<sup>28</sup> „Fusilli alla puttanesca“ oder auch „Spaghetti alla puttanesca“ ist ein traditionelles Pastagericht aus Süditalien, das mit einer scharfwürzigen Sauce aus Tomaten, Knoblauch, scharfen Peperoncini (Chilischoten), Sardellen, Kapern und Oliven serviert wird ([https://www.grandizionari.it/Dizionario\\_Italiano/parola/P/puttanesco.aspx?query=puttanesco](https://www.grandizionari.it/Dizionario_Italiano/parola/P/puttanesco.aspx?query=puttanesco), besucht: 21.03.2021).

wird/ werden kann. Durch diese Nicht-Übersetzung/Nicht-Übersetzbarkeit erhält das Gericht einen exotischen Beigeschmack, im Sinne von „Wir sind ja doch in Italien!“. Während im Deutschen und im Italienischen die Explizitheit also niedrig ist, steigt sie in der englischen Übersetzung durch eine genaue Beschreibung der Zubereitungsart (Nennung der Zutaten) deutlich an. Allerdings wird im Englischen der generelle Terminus „pasta“ zur Bezeichnung der Speise verwendet, wodurch die Angabe der Art von Pasta, „fusilli“<sup>29</sup>, verloren geht. Auch hier könnte man sich wieder fragen, ob nicht die Kenntnisse, die dem deutschsprachigen Gast unterstellt werden, nur für Südtiroler/innen gelten, so dass die Bezeichnung für andere Germanophone eigentlich opak bleibt – wobei diese sich ja dann an die englische Übersetzung halten können.

Insgesamt kann festgehalten werden, dass die Transparenz von Speisenbezeichnungen durch Explizierungen, also durch zusätzliche Beschreibungen und Erklärungen, erhöht wird und die Restaurants dadurch ihren Gästen ein Stück weit entgegenkommen; sie spielen dabei ganz gezielt auf den Registern dessen, was der jeweiligen Gäste-Kategorie an gastronomisch-terminologischen Kenntnissen in verschiedenen Sprachen zugetraut wird, und was nicht. Ganz anders verhält es sich mit den Beispielen im nächsten Abschnitt, wo in den Übersetzungen Elemente aus dem Ausgangstext gestrichen oder vereinfacht werden und dadurch der Gast teilweise in puncto Verständlichkeit alleine gelassen wird.

## 2.2.2 Weglassungen, Kürzungen, Vereinfachungen und Banalisierung

Wie sehen nun solche Übersetzungen aus, in denen gestrichen, gekürzt, vereinfacht wird? Was wird dabei weggelassen, und warum? Dazu ein spannendes Beispiel gleich zu Beginn<sup>30</sup>:

<sup>29</sup> „Fusilli“ (von ital. *fuso* „Spindel“) sind ca. 4 cm lange Spiralmudeln in Form einer Helix (wendelförmig). Sie werden aus Hartweizengrieß, Wasser und Salz hergestellt ([https://www.grandidizionario.it/Dizionario\\_Italiano/parola/F/fusillo.aspx?query=fusillo](https://www.grandidizionario.it/Dizionario_Italiano/parola/F/fusillo.aspx?query=fusillo), besucht: 21.03.2021).

<sup>30</sup> In diesem und auch in den folgenden Beispielen sind Elemente, die in der Übersetzung, bzw. in einer der beiden Übersetzungen, weggelassen oder verein-

- 16) Mousse vom Graukäse der Käseerei Sexten / Rote Beete / Vinschger Paarlbrof-Chips (dt.) – Mousse di formaggio grigio del Caseificio Sesto / rapa rossa / crostini di pagnotta venostana [Graukäse-Mousse der Käseerei Sexten / Rote Beete / Geröstete Brotscheiben vom Vinschger Brotlaib] (it.) – Cream of gray cheese with beetroot and bread-chips [Graukäse-Creme mit roter Beete und Brot-Chips] (en.)

Dieses Beispiel ist deshalb so interessant, weil sich Deutsch und Italienisch „treu“ entsprechen, während die englische Übersetzung sehr verarmt ist. Die aufwertenden regionalen Angaben „der Käseerei Sexten – del Caseificio Sesto“ oder „Vinschger – venostana“ sowie die Präzisierung der Brotsorte verschwinden im Englischen gänzlich. Ähnlich verhält es sich mit dem *Code-Switching*: Die französische Bezeichnung „mousse“ wird vom Deutschen ins Italienische übertragen und behält damit ihre aufwertende französische Identität, im Englischen wird der Begriff ganz banal durch „Cream“ ersetzt (obwohl Aufwertung durch Französisierung auch in englischen Speisekarten eine gängige Praxis ist). Das heißt, die beiden Fremdsprachen werden hier unterschiedlich übersetzt: Italienisch „treu“, Englisch vereinfacht. Dieser Unterschied hat allerdings keinerlei Auswirkung auf die Transparenz der Speisenbezeichnung: Das Gericht bleibt sowohl im Italienischen als auch im Englischen verständlich und nachvollziehbar für den Gast; nur der Eindruck von etwas Besonderem, von ausgesuchter Qualität, weicht im Englischen der Banalität des Faktischen. Wenn der englischsprachige Gast etwas von der deutschen oder der italienischen Version versteht, kann er/sie sich also ein bisschen als Stiefkind behandelt fühlen.

Auch im nächsten Beispiel setzt das Restaurant auf eine Vereinfachung, wenn das traditionelle Gericht „Blattlan“ mit „frittelle“ ins Italienische übertragen wird:

facht werden, durch eine gepunktete Unterstreichung im Ausgangstext gekennzeichnet. Hinzufügungen in der Übersetzung gegenüber dem Ausgangstext werden mit einfacher Unterstreichung gekennzeichnet (vgl. unten, etwa Bsp. 19).

- 17) Blattlian vom Pusterer Erdäpfel mit Sauerkraut (dt.) – Frittelle di patate Pusteresi con crauti [Im Fett Gebackenes aus Pustertalem Kartoffeln mit Sauerkraut] (it.)

Während der Begriff „Blattlian“ im Südtiroler Dialekt sehr spezifisch ist, da er für eine ganz bestimmte Art von im Fett Gebackenem steht<sup>31</sup>, bleibt die italienische Übersetzung vage, weil „frittelle“ ganz generell als Oberbegriff für Fettgebackenes verwendet wird, egal ob süß oder sauer. Die genaue Art der Zubereitung fällt also im Italienischen gegenüber Deutsch weg – ebenso wie die Dialektalität, die im deutschen Ausdruck „Blattlian“ vorhanden ist und die das Gericht im Sinne von „Wir hängen an unseren regionalen Gerichten“ aufwertet. In der italienischen Übersetzung geht also formal und inhaltlich einiges verloren. Diese Art von Banalisierung wirkt sich auch auf die Transparenz aus, die hier im Zieltext geringer ist als im Ausgangstext. Erhalten bleibt allerdings zum Teil die Aufwertung des Gerichts, in diesem Beispiel durch die Angabe eines Ortes („Pusterer – Pusteresi“) in beiden Versionen. Eine Beobachtung, die auf das folgende Beispiel nicht zutrifft:

- 18) Schaumsuppe von der Pfolzna Wiesennessel (dt.) – Vellutata d'ortica [Brennnessel-Schaumsuppe] (it.)

Die in der deutschen Bezeichnung vorhandene Aufwertung durch den Verweis auf den Ort „Pfalzen“ in Südtirol („Pfolzn“ im Dialekt) wird nicht mit ins Italienische übernommen. Auch der Zusatz „Wiesen“ in „Wiesennessel“ im Deutschen, der ebenfalls unter die Aufwertungsstrategien einzuordnen ist („wilde“ Pflanzen als Zutaten!), entfällt im Italienischen. In der Fremdsprache wird hier also gänzlich auf Aufwertungselemente verzichtet: ein Verfahren, mit dem sich auch zahlreiche andere Restaurants im Notfall behelfen, wie das folgende Beispiel (diesmal Italienisch-Englisch) illustriert:

<sup>31</sup> Für „Erdäpfelblattlian“ werden Kartoffeln gekocht und passiert und mit Eigelb, zerlassener Butter, Mehl und Salz zu einem Teig verknetet. Nachdem der Teig ausgerollt wurde, werden runde Blätter ausgestochen und in heißem Öl goldgelb gebacken.

- 19) Risotto Olbia-Livorno, Andata e ritorno, come un cacciucco al profumo di limone [Risotto Olbia-Livorno, Hin- und Rückreise, wie eine Fischsuppe mit Zitronenduft] (it.) – Risotto, seafood, tomato, lemon [Risotto, Meeresfrüchte, Tomaten, Zitrone] (en.)

Der italienische Speisename besticht hier durch seine poetische Natur<sup>32</sup>, das Restaurant spielt mit den geografischen und gastronomischen Vorkenntnissen des Gastes und gibt ihm/ihr ein Rätsel auf. Er/sie muss den Verweis auf die Fährstrecke Olbia-Livorno, die Sardinien mit Italien verbindet, verstehen und außerdem wissen, dass es sich bei „cacciucco“ um eine spezielle Fischsuppe aus Livorno handelt. Die englische Übersetzung steht hingegen sehr verarmt da: Die Aufwertung, die im Italienischen durch das Rätsel gegeben ist, wird im Englischen komplett gestrichen. Gleichzeitig wird in der englischen Bezeichnung genauer ausgeführt, mit welchen Zutaten das Gericht zubereitet wird („seafood“, „tomato“); es kommt also auch etwas hinzu. Im Italienischen wird ebenfalls gesagt bzw. angedeutet, dass es sich um Fisch handelt, allerdings könnte nicht für alle italienischen Gäste transparent sein, was genau ein „cacciucco“ ist, da es sich um ein sehr spezifisches Gericht handelt. Hinsichtlich Transparenz ist damit die englische Übersetzung höher einzustufen als der italienische Ausgangstext – hinsichtlich der Poesie und intellektuellen Herausforderung besteht natürlich kein Vergleich<sup>33</sup>.

Die bisher betrachteten Beispiele in diesem Abschnitt zeigen, dass Aufwertungen von der Ausgangssprache häufig nicht mit in die Fremdsprache(n) übernommen werden; es mag fast scheinen, dass das Bemühen, den Gast auch sprachlich „auf den Geschmack

<sup>32</sup> Vgl. auch Lavric, „Quand les chefs cuisiniers se mettent à faire de la poésie“ (168), zu spielerischen Elementen in Speisekarten (Wortspiel, Anspielung oder Rätsel), die zwischen Küchenchef und Gast eine Art Komplizität entstehen lassen.

<sup>33</sup> Mit der Transparenz des Gerichts hängt außerdem die Verwendung des Ausdrucks „Risotto“ im Englischen zusammen, der vom Italienischen entlehnt wird. „Risotto“ wird hier als Internationalismus und generell bekanntes Gericht eingestuft, was bedeutet, dass es keiner weiteren Erklärung hinsichtlich Zubereitungsweise bedarf.

zu bringen“, in der Fremdsprache oft aufgegeben wird zugunsten einer minimalistischen Zugangsweise, als müsste der fremdsprachige Gast froh sein, überhaupt zu erfahren, um welches Gericht es sich handelt. Es gibt allerdings auch Fälle, wo verloren gehende Aufwertungsstrategien in der Zielsprache durch andere ersetzt werden<sup>34</sup>:

- 20) Spiegeleier von fröhlichen Hühnern auf angebratenen Speckscheiben mit Röstkartoffel (dt.) – Uova nostrane all’occhio di bue della val pusteria con speck e patate arrostite [Spiegelei von heimischen Eiern aus dem Pustertal mit Speck und gebratenen Kartoffeln] (it.)

In diesem Beispiel werden die „fröhlichen Hühner“ in Italienisch zu „uova nostrane della val pusteria“. Anstatt das aufwertende Adjektiv „fröhlich“ – das wohl die deutsche Sensibilität für das Tierwohl ansprechen soll – in die italienische Speisenbezeichnung zu übertragen, greift das Restaurant auf eine andere Strategie der Aufwertung zurück: Es verweist auf die regionale, ja lokale Herkunft („val pusteria“ [Pustertal]) der Eier, die für das Gericht verwendet werden. Hier bleibt die Aufwertung des Gerichts also in beiden Sprachen erhalten, wenn auch auf unterschiedliche Art und Weise, die wahrscheinlich kulturbezogen ausgewählt wurde.

In diesem Abschnitt haben wir Beispiele untersucht, die sich durch translatorische Veränderungen in den Speisenbezeichnungen auszeichnen. Das Hauptmotiv dafür ist wohl der Wegfall von Aufwertungsstrategien (z.B. Verweis auf Orte oder bestimmte Zusätze), im Sinne einer Banalisierung, weil die Aufwertung in einer Fremdsprache viel schwieriger zu bewerkstelligen ist. Speisennamen werden dadurch in den übersetzten Sprachen Italienisch und/oder Englisch kürzer, etwa in Bsp. 16 im Englischen oder in Bsp. 18 im Italienischen. Veränderungen können sich auch in allgemeineren Bezeichnungen äußern, wie es etwa in Bsp. 17 mit „frittelle“ der Fall ist. Oder sie sind durch den Austausch von

<sup>34</sup> Auch in Bsp. 19 könnte man von einem Austausch einer Aufwertungsstrategie gegen eine andere (nicht unbedingt Aufwertungs-, aber Informations-) Strategie sprechen: Poesie (it.) wird durch die Angabe von Ingredienzen (en.) ersetzt.

einer Aufwertungsstrategie gegen eine Informationsstrategie erklärbar: etwa in Bsp. 19, wo Poesie durch Angaben zu Zutaten ersetzt wird, oder in Bsp. 20, wo das Adjektiv „fröhlich“ (eine Anspielung auf die Haltungsbedingungen der Hühner) durch den regionalen/lokalen Herkunftsort der Eier in der italienischen Benennung ausgetauscht wird, möglicherweise aus kulturellen Erwägungen.

Auf der anderen Seite können Aufwertungsstrategien in den übersetzten Sprachen auch nachgemacht werden, etwa in Bsp. 16 in der italienischen Fassung, die der deutschen sehr treu folgt, sowohl in der Verwendung französischer Gastro-Terminologie als auch in der Präzisierung der genauen Herkunft der Zutaten bzw. Rezepte.

Außerdem haben wir die Frage nach der Aufrechterhaltung bzw. sogar Erhöhung der Transparenz in solchen abgewandelten Speisenbezeichnungen gestellt. Werden Aufwertungsstrategien beibehalten, so bleibt in der Regel auch die Transparenz der Speisenbezeichnungen aufrecht (vgl. Bsp. 16 – it.). Allerdings machen Aufwertungsstrategien die Speisennamen nicht zwingend transparenter, so etwa in Bsp. 19, wo sich der italienische Gast durch die poetische Aufwertung der Speisenbezeichnung mit einer Art Rätsel konfrontiert sieht und davon ausgehend herausfinden muss, was der Koch/die Köchin ihm/ihr servieren wird.

An der Transparenz ändert sich auch nichts Wesentliches, wenn Aufwertungs-elemente wegfallen (etwa in Bsp. 16 – en. oder Bsp. 18). Sie leidet allerdings, wenn in Übersetzungen generalisierendere, banalisierendere Ausdrücke verwendet werden, etwa „frittelle“ in Bsp. 17<sup>35</sup>. Während in solchen Fällen die Transparenz in der Ausgangssprache höher ist als in der Zielsprache, verändert sich die Bilanz, wenn in der Fremdsprache Explizierungen (etwa in Bsp. 19) oder spezifischere Aufwertungs-elemente (etwa die Angabe eines bestimmten Ortes in Bsp. 20) zum Einsatz kommen. In Bsp. 19 etwa sind die Expliziteitsbilanz und die Aufwertungsbilanz im Vergleich zwischen Original und Übersetzung gegen-

<sup>35</sup> Vgl. auch Bsp. 15 in Abschnitt 2.2.1, wo der spezifizierende Ausdruck „fusilli“ durch den allgemeineren Ausdruck „pasta“ ersetzt wird.

läufig (Aufwertung im Ital., Explizitheit im Engl.); hier wird aus dem Verschleiern eine Kunst gemacht.

Nicht zuletzt konnten wir beobachten, dass eingeswitchte Elemente aus anderen Sprachen, wie z.B. „Mousse“ in der deutschen und italienischen Bezeichnung in Bsp. 16 oder „Risotto“ in der englischen Bezeichnung in Bsp. 19, nicht weiter erklärt werden (müssen). Das hängt damit zusammen, dass die beiden Termini als Internationalismen in der Gastronomie gelten und damit als bekannt vorausgesetzt werden (können). Sie eignen sich damit auch ganz besonders für die Strategie der Aufwertung durch *Code-Switching*, wenn durch französische Elemente z.B. „haute cuisine“ oder durch italienische Termini „dolce vita“ suggeriert wird; diese Strategie kann meist gut von einer Sprache in die andere übernommen werden.

Wie verhält es sich allerdings mit weniger transparenten Ausdrücken, die für die Bezeichnung von traditionellen oder regionalen Gerichten eingesetzt werden? Welche Rolle spielt *Code-Switching* in den Übersetzungen solcher Speisennamen? Auf diese Fragen gehen wir im folgenden Abschnitt genauer ein.

### 2.3 Sonderfall traditionelle, regionale Gerichte: *treu*, aber eben nicht übersetzt

An den Beginn dieses Kapitels stellen wir ein Beispiel, das mit der Transparenz im *Code-Switching* spielt:

- 21) Saltimbocca alla romana mit Pfifferlingsgeröstel (dt.) – Saltimbocca alla romana con geröstel ai finferli (it.)

Hier haben wir es mit einem *Code-Switching* sowohl vom Deutschen ins Italienische als auch umgekehrt zu tun. Zum einen wird die Bezeichnung „Geröstel“<sup>36</sup> vom deutschen Speisennamen eins zu eins in den italienischen Speisennamen übertragen, zum ande-

ren wird „Saltimbocca alla romana“ vom Italienischen ins Deutsche übernommen. Keiner der beiden Ausdrücke wird erklärt oder genauer ausgeführt, sowohl der deutsche wie auch der italienische Gast werden hier sich selbst überlassen. Mehr noch, sie werden Verständnisschwierigkeiten mit der Speisenspezifikation haben, da neben dem italienischen Ausdruck „Saltimbocca alla romana“ auch das deutsche Wort „Geröstel“ als wenig bis kaum transparent gelten kann. Das Restaurant macht sich hier einivertiv auf die Transparenz des Speisennamens auswirkt.

Vielleicht gilt dieser Vorwurf aber nicht gegenüber dem heimischen Gast, denn es scheint, dass Switches ins Italienische in Südtirol als transparent angesehen werden und gleichzeitig im Sinne von Exotik aufwertend wirken, ganz nach dem Motto: „Wir befinden uns hier ja doch in Italien und dürfen uns deshalb mit italienischen Ausdrücken in unseren Speisekarten austoben“. Die Nicht-Übersetzung von „Geröstel“ scheint darauf hinzuweisen, dass auch typisch südtirolerische „deutsche“ Gerichte von der ortsansässigen italienischsprachigen Bevölkerung problemlos verstanden werden. Das gilt allerdings nicht für germanophone und italophone Fremde, für die beide Versionen von Bsp. 21 eigentlich nicht ausreichend explizit sind.

Die Ansicht, dass etliche Bezeichnungen aus der italienischen Küche inzwischen mehr oder weniger zu Internationalismen geworden sind, wird auch in anderen Teilen Italiens vertreten, wie das folgende Beispiel aus einem in der Region Latium angesiedelten Restaurant zeigt:

- 22) La nostra "Amatriciana"<sup>37</sup> (it.) – Our "Amatriciana Pasta" (en.)

Solche „Übersetzungen“ sind zwar *treu*, aber eben nicht übersetzt, und stellen den nicht erfahrenen, nicht orts- und spezialitäten-

<sup>36</sup> Korrekt wäre für diesen regional-dialektalen Ausdruck eigentlich die Lautung und Rechtschreibung Gröstel oder allenfalls Gröstel; s.u., Bsp. 24. Ein „Gröstel“ oder auch „Bauerngröstel“ wird aus Kartoffeln, gekochtem Rindfleisch, Zwiebeln, Gewürzen und Fleischsuppe zubereitet und in der heißen Pfanne am Tisch serviert.

<sup>37</sup> Die „Pasta all'amatriciana“ ist ein traditionelles Pasta-Gericht der italienischen Küche aus dem Latium. Aus Guanciale (Speck aus der Schweinebacke), Tomaten, Pecorino, Chillischoten und Olivenöl wird eine Sauce hergestellt und mit Pasta vermischt serviert (<https://www.granddizionari.it/Dizionario-Italiano/parola/A/amatriciano.aspx?query=amatriciano>, besucht: 21.03.2021).

kundigen Gast vor ungewohnte Erschließungsaufgaben. Etwa, wenn er/sie in einer Speisekarte folgende Angabe entdeckt:

- 23) Vinschger Schneemilch<sup>38</sup> (dt.) – “Schneemilch” venostana (it.)

Auch hier wird in Form einer identischen Übernahme treu übersetzt, allerdings ohne dem Gast auf irgendeine Weise, z.B. durch eine Auflistung der Zutaten oder eine Explizierung der Zubereitung, entgegenzukommen. Der deutsche Ausdruck „Schneemilch“ wird ohne jeglichen Übersetzungsversuch in den italienischen Part der Speisekarte übertragen; einziges Zeichen der Übernahme sind die Anführungszeichen, die gewissermaßen als Feigenblatt fungieren.

Dass es allerdings auch anders gehen kann, zeigt folgendes Beispiel:

- 24) Bauerngröstel mit Salat (dt.) – Gröstel (Rosticciata di carne e patate) con insalata fresca [Gebratenes Fleisch und gebratene Kartoffeln mit frischem Salat] (it.)

Auch hier wird ein deutscher Ausdruck (hier außerdem richtig geschrieben) in die italienische Übersetzung der Speisenbezeichnung eingeschwigt, allerdings gibt das Restaurant in Klammern eine Erklärung zum Gericht. Hinsichtlich Aufwertungsstrategien kann in diesem Beispiel außerdem beobachtet werden, dass im Italienischen zwar der Zusatz „Bauern-“ verloren geht, dieser Verlust aber durch das Hinzukommen des Adjektivs „fresca“ ausgeglichen wird.

Die in diesem Abschnitt vorgestellten Beispiele illustrieren, wie mit traditionellen Speisennamen in den Übersetzungen umgegangen wird/werden kann. Will man den ursprünglichen Zeichnungen treu bleiben und das Gericht durch die Beibehaltung seines traditionellen Namens aufwerten, leidet darunter die

Transparenz. Will man die Transparenz erhöhen, müssen zusätzliche Erklärungen gegeben werden, wodurch die Speisenbezeichnung vielleicht ein wenig an „Exotik“ verliert. Das bedeutet, dass sich Aufwertung und Transparenz nicht immer vereinen lassen und dass sowohl Restaurants in der Benennung ihrer Speisen als auch der Gast, der in einer Speisekarte auf regionale Gerichte trifft, sich mit diesem Dilemma auseinandersetzen wird müssen.

#### 2.4 Eine tentative Evaluierung

An dieser Stelle möchten wir in einer Art Rückblick auf die letzten beiden Abschnitte (über Weglassungen und über regionale Gerichte) unseren bisher rein deskriptiven Zugang durch ein evaluatives Element ergänzen: Denn sosehr wir in der Einleitung betont haben, die oft belächelten „Übersetzungen“ in Speisekarten seien nichts als gelegentliche Unfälle im Rahmen einer durchaus ehrbaren und meist mit großer Professionalität angegangenen translatorischen Tätigkeit, so fühlen wir uns am Ende unseres Beitrags nun doch berechtigt, die analysierten Übersetzungen auf ihre Funktionalität hin zu überprüfen. Wobei – der/die Leser/in ahnt es schon – mit „Funktionalität“ bei Speisenbezeichnungen nicht nur das Übermitteln möglichst präziser Information gemeint sein kann. Auch die werbende, valorisierende, ja manchmal sogar poetische Funktion der Speisekarte muss gebührend berücksichtigt werden. Transparenz und Valorisierung, beides sollte bei einer guten Übersetzung zum Zuge kommen; und es sollte auch bedacht werden, dass Sterne-Köch/innen immer wieder auch in spielerischer Absicht<sup>39</sup> Intransparenz in Kauf nehmen.

Wir bewundern daher die treue Nachbildung der deutschen Aufwertungsstrategien in der italienischen Übersetzung von Bsp. 16, und wir haben für Lösungen wie die englische Übersetzung desselben Beispiels, die nur das banal Faktische übernimmt, im besten Fall Akzeptanz übrig; dasselbe gilt für die italienische Fassung von Bsp. 18. Mindestens ebensoviel Anerkennung wie Bsp.

<sup>39</sup> Oder vielleicht auch manchmal aus Angeberei? Nämlich, um die eigene Expertise herauszustreichen und die Gastronomie als eine Art Kunst oder Wissenschaft dastehen zu lassen, in die der Laie erst mit Geduld und Mühe (und hoffentlich auch mit Vergnügen) eingeweiht werden muss? (Vgl. oben, Fußnote 12.)

16 (dt.) verdient die italienische Fassung von Bsp. 20, die die Aufwertungen des deutschen Originals durch kulturell angepasste italienische Valorisierungen ersetzt; und ebenso die italienische Übersetzung von Bsp. 24, die als Hinzufügung ein regionales Gericht in Klammern genauer beschreibt.

Mit gemischten Gefühlen begegnen wir dagegen der englischen Version von Bsp. 19, jenem Beispiel, das im Italienischen dem Gast wenig Information, aber dafür ein wunderschönes Rätsel aufgibt. Vielleicht ist ja die in der banalen englischen Übersetzung hinzugefügte Information über die Zutaten eine Art Kompensation, und die beiden Fassungen des Speisennamens ergänzen einander?

Deutlich weniger Verständnis haben wir für Beispiele, wie sie im letzten Abschnitt vorkommen, wo fremdsprachige Namen für Gerichte, die für Nicht-Einheimische ganz sicher nicht explizit genug sind, frech und faul ganz einfach übernommen werden (insbesondere in Bsp. 22 und 23) – als „sprachliches Service“ kann so etwas sicher nicht gelten. Natürlich kann man sich die Übersetzungen von schwierigen Speisensbezeichnungen auch schenken, indem man den ursprünglichen Namen ohne weitere Erklärung übernimmt. Man ist dadurch wahrscheinlich schneller mit der Übersetzung fertig und erspart sich langwieriges Nachfragen und Nachschlagen – die Anerkennung von Expert/innen wie den Autor/innen des vorliegenden Beitrags kann man sich so aber nicht verdienen.

### 3. Schlussfolgerung

Wenn eingeschwitzte Fremdwörter und fremde Fachterminologie einerseits und laienhaft und oberflächlich erstellte Übersetzungen andererseits beim Leser/bei der Leserin einer Speisekarte oft den Eindruck von „It's all Greek to me“ erwecken, dann gibt es glücklicherweise auch eine Reihe von Restaurants, die die Mehrsprachigkeit in sehr verantwortungsvoller und oft sogar poetischer Art und Weise in ihre Speisensbezeichnungen einbauen.

Zum Abschluss und zum reinen Vergnügen möchten wir unsere Leser/innen nun mit einigen Beispielen aus einer Speisekarte erfreuen, die eine Art Meta-Mehrsprachigkeit mit humoristisch-

ironischem Beigeschmack pflegt – und dem Gast damit noch vor dem Essen ein paar intellektuelle Köstlichkeiten serviert:

#### 25) KISCH LORÄN & CO

Original französische Quiche mit weniger originaler Übersetzung, Gibt's in folgenden Ausführungen:

- Klassisch mit Speck
- Spinat/Schafkäse
- Lachs/Brokkoli
- Mit Kräuterdip und kleinem bunten Salat, ach ist das Leben schön (dt.)

Traditional french quiche, stuffed with bacon, spinach/feta cheese or salmon/broccoli [Traditionelle französische Quiche, gefüllt mit Schinkenspeck, Spinat/Feta Käse oder Lachs/Brokkoli] (en.)

#### 26) VOM FLECKERL WEG GUT

Cremige Fleckerl mit knusprig gebratenem Chorizo (für alle Nicht-Spanier: würzige Wurst) und Mini-Paradeisern (für alle Nicht-Österreicher: Tomaten) (dt.)  
Creamy pasta with crispy chorizo and mini-tomatoes [Cremige Pasta mit knusprigem Chorizo und Mini-Tomaten] (en.)

Der/die geneigte Leser/in wird fortan vielleicht Speisekarten mit anderen Augen betrachten, nicht nur als Ort von manchmal peinlich missglückten Versuchen sprachlichen Entgegenkommens, sondern als ein – meist bemerkenswert akkurates – Produkt unseres immer stärker mehrsprachig werdenden Alltags – und in manchen Fällen sogar als ein besonderes Genre der multilingualen Poesie.

## Bibliographie

- Auer, Peter. „Introduction. Bilingual Conversation revisited.“ *Code-switching in conversation. Language, interaction and identity*, Peter Auer (Hrsg.), Routledge, 1998, S. 1-24.
- Delabastita, Dirk. „Translation and Mass-communication: Film and T.V. Translation as Evidence of Cultural Dynamics.“ *Babel* Bd. 35, Nr. 4, 1989, S. 193-218.
- Farge, Sylvain; Lavric, Eva. „Le chef artiste, le convive complice: cartes et sites des restaurants gastronomiques français, allemands et autrichiens.“ *Du sens à l'expérience. Gastronomie et aénologie au prisme de leurs terminologies*, Benoît Verdier; Anne Parizot (Hrsg.), ÉPURE, 2018, S. 235-270.
- Farge, Sylvain; Lavric, Eva. „Eine Semiotik französischer Speisekarten. Von der Nullstufe zur individuellen Positionierung – oder: Jedem Küchenchef seine eigene ‚Mythologie‘ im Barthes'schen Sinn.“ *Intra- und interlinguale Zugänge zum kulinarischen Diskurs I. Sonderheft 24 der Zeitschrift „Beiträge zur Fremdsprachenvermittlung“*, Joanna Szczek; Marcelina Kolasznik (Hrsg.), Verlag Empirische Pädagogik, 2017, S. 191-213.
- Göpferich, Susanne. *Textproduktion im Zeitalter der Globalisierung. Entwicklung einer Didaktik des Wissenstransfers*. Stauffenburg, 2002.
- Gumperz, John. *Discourse strategies*. Cambridge University Press, 1994.
- IDM Südtirol. „Südtirol – November 2019-April 2020. Das Wichtigste auf einen Blick.“ IDM Südtirol/Alto Adige, Datenquelle: ASTAT, 2020, <https://www.idm-suedtirol.com/media/17c4c126-19ef-465e-a507-1747ca660c89/suedtirol-2019-2020.pdf>, besucht: 22.02.2021.
- Kaindl, Klaus. *Übersetzungswissenschaft im interdisziplinären Dialog. Am Beispiel der Comic-Übersetzung*. Stauffenburg, 2004.
- Lavric, Eva. „Les cartes de la grande gastronomie française – valorisation, identité, créativité“. *Le vin et ses émules – Discours aénologiques et gastronomiques*, Eva Lavric; Carmen Konzett-Firth; Cornelia Feyrer (Hrsg.), Frank & Timme, im Druck.
- Lavric, Eva. „Pour une poétique des intitulés de plats français“. *La gastronomie à l'ère numérique. Regards linguistiques et économiques sur l'Allemagne, la France et l'Italie*, Joseph Cadeddu; Maurice Kauffer; Yvon Keromnes (Hrsg.), Stauffenburg, 2019, S. 55-79.
- Lavric, Eva. „Quand les chefs cuisiniers se mettent à faire de la poésie“. *Homages offerts à Maria Iliescu, Adriana Costăchescu; Cecilia Mihaela Popescu* (Hrsg.), Craiova Editura Universitaria, 2017, S. 163-173.
- Lavric, Eva. „Gastronomastics: Towards a rhetoric of dish names on restaurant menus.“ *Food and language. Sprache und Essen*, Eva Lavric; Carmen Konzett (Hrsg.), Peter Lang, 2009, S. 29-42.
- Messner, Monika. „Marende, Schlutzer, Gnocchi, Tiramisù‘ – Les cartes de restaurants (multilingues) au Tyrol du Sud“. *Le vin et ses émules – Discours aénologiques et gastronomiques*, Eva Lavric; Carmen Konzett-Firth; Cornelia Feyrer (Hrsg.), Frank & Timme, im Druck.
- Riley-Köhn, Sibylle. *Englische Kochrezepte und Speisekarten in Vergangenheit und Gegenwart. Eine linguistische Analyse zur Fachsprache der Gastronomie*. Lang, 1999.



Die Herausgeber\*innen dieses Bandes danken der Deutsch-Französischen Hochschule (DFH) und dem Forschungszentrum Descripto der Université Polytechnique Hauts-de-France sehr herzlich für ihre großzügige Unterstützung.

Marc Lacheney, Nadine Rentel,  
Stephanie Schwerter (Hrsg.)

„IT'S ALL GREEK TO ME“

# MEHRSPRACHIGKEIT AUS INTERDISZIPLINÄRER SICHT



Université  
Franco-allemande  
de la Haute-Normandie



Université  
Polytechnique  
HAUTS-DE-FRANCE



**Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek**  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

**Bibliographic information published by the Deutsche Nationalbibliothek**  
Die Deutsche Nationalbibliothek lists this publication in the Deutsche Nationalbibliografie; detailed bibliographic data are available in the Internet at <http://dnb.d-nb.de>.

Coverabbildung: ID 158135898 © Ernest Akayev | Dreamstime.com

ISBN-13: 978-3-8382-1486-3

© *ibidem*-Verlag, Stuttgart 2021

Alle Rechte vorbehalten

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und elektronische Speicherformen sowie die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in or introduced into a retrieval system, or transmitted, in any form, or by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise) without the prior written permission of the publisher. Any person who does any unauthorized act in relation to this publication may be liable to criminal prosecution and civil claims for damages.

Printed in the EU

## Inhaltsverzeichnis

### Vorwort

Marc Lacheny, Nadine Rentel, Stephanie Schwerter .....IX

### Mehrsprachigkeit und Sprachpolitik

„Brexit means Brexit?“

Zur Auswirkung des Brexits auf Mehrsprachigkeit und kulturelle Identitäten im Vereinigten Königreich und Nordirland  
Angela Vaupel .....1

Gelebte Mehrsprachigkeit: Der Fall der *països catalans*

Benjamin Meisnitzer, Bénédict Wocker .....25

„The guide spoke poor English“ und „Rien n’est écrit en français sauf le prix“. Mehrsprachigkeit in Deutschland aus der Perspektive internationaler Touristen

Tilman Schröder .....57

Mehrsprachigkeit in Speisekarten – mit und ohne Übersetzung

Eva Lacroix, Monika Messner .....83

### Mehrsprachigkeit und Bildung

Förderung von Mehrsprachigkeit durch Bilingualen Unterricht?

Benjamin Meisnitzer, Fabian Neumeister .....117

Brauchen wir künftig noch Dolmetscher?

Dolmetschen und Dolmetscherausbildung in Zeiten von

Mehrsprachigkeit und Digitalisierung

Martina Emsel, Elke Krüger, Tinka Reichmann .....143

Mehrsprachigkeit in der Verwaltung im Spannungsfeld zwischen Gesetzes- und Kundenorientierung am Beispiel der Bundesagentur für Arbeit <i>Gundula Gwonn Hiller</i> .....	169
Reflexionen über kulturelle Zugehörigkeit anhand von studentischen Interviews. Ein Beitrag zur deutsch-französischen Mehrsprachigkeitsdidaktik an der Hochschule <i>Nadine Rentel</i> .....	189
„You haven't <i>crescendo</i> and <i>diminuendo</i> in this bar“ . Mehrsprachigkeit im Kammermusikunterricht <i>Monika Messner</i> .....	213

## Mehrsprachigkeit und Literatur

Charon <i>versus</i> Hieronymus. Überlegungen zum inflationären Gebrauch einer Übersetzungsmetapher <i>Béatrice Costa</i> .....	241
Von 99 <i>francs</i> zu <i>Neununddreißig</i> . Zur Übersetzung von Frédéric Beigbeders Gesellschaftssatire <i>Stephanie Schwerter</i> .....	259
„It's so <i>delightful</i> für jemand, der fühlt und denkt wie ich“ . Mehrsprachigkeit in den England-Reiseberichten Heinrich Heines und Hermann Fürst von Pückler-Muskau <i>Leslie Brückner</i> .....	283
Transkulturalität und Transsexualität. Der ‚Fall‘ Jayrome C. Robinet <i>Carolin Fischer</i> .....	305

Sprache und Identität in <i>Ett nytt land utanför mitt fönster</i> von Theodor Kallifatides <i>Thomas Johnen</i> .....	323
„Ich begab mich ins Deutsche, als würde der Kampf gegen die Stummheit weiter gehen“ . Übersetzungsprozesse in <i>Vielleicht Esther</i> von Katja Petrowskaja <i>Katja Grupp</i> .....	345
„Je tricote depuis l'enfance une langue constituée de deux fils“ . Darstellung und Reflexion von Mehrsprachigkeit in französischen Comics <i>Beate Kern</i> .....	363
Autorinnen und Autoren.....	403