

Interkulturelle Speisekarten und gastronomische Grüße aus Zadar

Helga Begonja

Universität Zadar

Povzetek

Gastronomija je pogosto zanimiv način spoznavanja druge kulture. Drugačne jedi in novi okusi pritegnejo marsikoga, da se poda na tuje in tam odkrije kulinarčno raznolikost druge dežele. Avtorica na primeru jedilnikov hrvaškega mesta Zadar analizira, katere tuje jedi so postale del dalmatinske kuhinje. Poleg tega skuša ugotoviti, ali so v jedilnikih na razumljiv in primeren način podane informacije o ponudbi restavracij glede domačih jedi, ali prevodi le-teh tujim gostom nudijo dovolj informacij in če so dovolj privlačni.

Ključne besede: gastronomija, kulturni in jezikovni stik, prevajalec, jedilnik, funkcionalna prevodna teorija

0 EINLEITUNG

Die nationale Küche und die Lebensmittel sind oft der interessanteste Weg, einen Einblick in eine andere Kultur zu gewinnen. Wenn eine Rezeptur oder ein Gericht als Landesspezialität gilt, wäre ihr Ruf ohne interkulturellen Austausch höchstwahrscheinlich nicht zustande gekommen. Die nationalen Küchen wurden sehr oft von vielen Einflüssen geprägt. Als ein gutes Beispiel kann man das Gericht *Wiener Schnitzel* nennen. Es hat seinen Ursprung nicht in Wien, sondern in Venedig, weil die italienischen Köche schon im 16. Jahrhundert Fleisch in Weißbröseln bucken. Nach der Legende kam das Schnitzel nach Österreich Mitte des 19. Jahrhunderts, und zwar durch den österreichischen Feldmarschall Radetzky. Heutzutage ist es eine der bekanntesten österreichischen Spezialitäten¹.

In ihrer langjährigen Geschichte wurden die kroatischen Regionen von Ungarn, Venezianern, Österreichern, Türken und Franzosen beherrscht und all diese Nationen hinterließen ihre Spuren in der kroatischen Küche. Die Kroaten haben viele fremde Speisen und fremde Einflüsse angenommen und ihnen ihre eigene kulinarische Ausprägung gegeben.

In dieser Abhandlung wird am Beispiel der aktuellen Speisekarten der Stadt Zadar analysiert, welche Speisebezeichnungen, die heute als dalmatinische Spezialitäten und kroatische Nationalspeisen gelten, aus fremden Sprachen entlehnt wurden. Es wird weiterhin analysiert, welche Übersetzungsverfahren bei der Translation dieser nulläquivalenten kroatischen Kultureme verwendet wurden und ob dabei der Translatkopos realisiert wurde.

1 ENTLEHNUNGEN IM KROATISCHEN

Unter Entlehnung (*Lehngut, Lehnwort, loan-word, borrowing, borrowed word, import, emprunt, parola importata*) verstehen wir die Übernahme fremden Sprachmaterials in die jeweilige Muttersprache. Die Entlehnung erfolgt beim Sprachkontakt zweier Völker und Sprachen und die Lehnwörter passen sich in starkem Maße oder ganz ihrer „Gastsprache“ an (vgl. Simeon 1969: 112–113).

Wegen seiner geographischen Lage und der geschichtlichen Ereignisse war Kroatien verschiedenen kulturellen und sprachlichen Einflüssen ausgesetzt. Kontakte mit der venezianischen, deutschen, österreichischen, ungarischen und türkischen Bevölkerung hatten wichtige Folgen für das sprachliche Lehngut im Kroatischen.

¹ Die österreichische Küche. <https://www.austria.info/at/aktivitaeten/essen-und-trinken/die-osterreichische-kuche> (Zugriff am 1.3.2018)

1.1 Entlehnungen aus dem Deutschen im Bereich der Gastronomie

Kroatien war über mehrere Jahrhunderte politisch und kulturell mit dem Habsburgerreich verbunden und dies hatte Folgen insbesondere in der Sprache hinterlassen. Besonders der Wortschatz aus den Bereichen der Verwaltung und des Militärs, der Technik und des Handwerks, der Wohn- und Lebenskultur wurde mit vielen Germanismen bereichert (vgl. dazu Ivanetić in Stojić 2009: 99–107).

Es gibt mehrere Faktoren, die die Übernahme deutscher Entlehnungen begünstigen. Von 1527 war Kroatien ein Teil der Habsburgermonarchie und diese politische Gemeinschaft dauerte bis zum Zerfall der österreich-ungarischen Monarchie im Jahre 1918.

Im 17. Jahrhundert wurde die sog. Militärgrenze (kroat. *Vojna krajina*) errichtet, die sich größtenteils durch kroatisches Gebiet erstreckte und ebenfalls den kroatisch-deutschen Bilingualismus begünstigte (vgl. Piškorec 2005: 56, zit. nach Ivanetić in Stojić 2009: 100).

Im 17. und 18. Jahrhundert kam es zu einer geplanten und systematischen Kolonisation Nord- und Ostkroatiens. Die Einwanderer aus Franken, Lothringen, Oberrhein, Schwaben, Tschechien, Mähren und Österreich hatten einen großen Einfluss auf die Sprache, die durch viele deutsche Lehnwörter bereichert wurde (vgl. dazu Štebih 2009: 92; Rittig-Beljak 2003: 83).

Die Entlehnungen aus dem Bereich der Ess- und Trinkkultur, die in die kroatische Sprache aufgenommen und an ihre Regeln angepasst wurden, sind beispielsweise folgende: *aufšnit* (dt. *Aufschnitt*; kroat. *hladni narezak*); *fš* (dt. *Fisch*; kroat. *riblji paprikaš*); *karmenadl* (dt. *Karbonade*; kroat. *meso od rebra*); *knedla* (dt. *Knödel*; kroat. *valjušak, okruglica*); *špek* (dt. *Speck*; kroat. *slanina*) (vgl. dazu Ivanetić in Stojić 2009: 102–106; Rittig-Beljak 2003: 55–68).

Wiesinger (1998: 27, zit. nach Štebih 2009: 92) betont, dass der für Österreich charakteristische Wortschatz alle Lebensbereiche betrifft, sich jedoch besonders auf dem Gebiet der Verwaltung und im gastronomischen Bereich mit Bezeichnungen für Früchte, Gemüse, Lebensmittel, Speisen, Speisenzubereitung und Küchengeräte häuft. Štebih (2009: 93) verwendet für die Lehnwörter *österreichischer* Herkunft den Begriff *Austriazismen* und führt folgende Beispiele an: österr. *Eingemachtes* – kroat. *ajgemahtes, ajngemaht, ajngemahtes, ajnmok, angmohec*; österr. *Kapuziner* – kroat. *kapuciner*; österr. *Tascherl, Tatschkerl* – kroat. *tačrkli, taški, tašrli*; österr. *Struckel* – kroat. *štrukal, štruklja, štrukel, štrukelj, štrukljec*, usw.

1.2 Entlehnungen aus dem Italienischen im Bereich der Gastronomie

Das gesellschaftliche und kulturelle Leben an der adriatischen Ostküste, in Istrien, Dalmatien und Dubrovnik wurde vom romanischen Element geprägt. Dalmatien stand vier Jahrhunderte lang (1420-1797) unter der Herrschaft der Republik Venedig und die dalmatinischen Städte Dubrovnik, Split und Zadar waren kulturelle Zentren mit bilingualer Bevölkerung (vgl. Štebih 2009: 95–96).

Die heutigen italienischen Lehnwörter an der adriatischen Küste stammen aus dem venezianischen Dialekt, der sich sehr stark von seiner heutigen Form unterschied. Vom 16. Jh. an wurde das Venezianische parallel mit dem Toskanischen gebraucht, das zunehmend an Wichtigkeit gewann und letztendlich zur Kultursprache wurde.

Die Entlehnungen aus dem Venezianischen und Italienischen im Bereich der Gastronomie sind beispielsweise *kaneloni* (ven. *cannelloni*); *njoki* (ven. *gnocchi*); *makaruni* (ven. und ital. *macaròni*); *panceta* (ven. *panzèta*); *pršut* (ital. *prosciutto*); *pàšta šūta* (ital. *pastasciutta*).

1.3 Entlehnungen aus dem Ungarischen im Bereich der Gastronomie

Die meisten Ungarismen wurden im Zeitraum vom 13. bis 17. Jahrhundert entlehnt. Der ungarische Einfluss im Kroatischen wurde im 18. und 19. Jahrhundert immer schwächer. Zusammen mit den Speisen entlieh man auch ihre Namen (ung. *Dobostorta* - kroat. *doboštorta*; ung. *Gulyás* - kroat. *gulaš*; ung. *Lepény* - kroat. *lepinja*) (vgl. Štebih 2009: 94).

1.4 Entlehnungen aus dem Türkischen im Bereich der Gastronomie

Das Türkische hatte oft eine vermittelnde Rolle bei der Übernahme arabischer und persischer Wörter. In die kroatische Gastronomie importierte man *baklava* (tür.; arab. *bāqlawa*), *ćufte* (tür. *köfte*<*küfte*); *sarma* (tur. *sarma*), usw.

2 KORPUS UND METHODISCHE VORGEHENSWEISE

Das Korpus der vorliegenden Analyse machen 112 gastronomische Kultureme aus, die 30 Speisekarten der Stadt Zadar entnommen wurden. Die kulturspezifischen kroatischen Speisebezeichnungen wurden manuell ausgewählt und bei der Überprüfung ihrer Etymologie wurden folgende Wörterbücher verwendet: *Glosar kuhinjske i kulinarske terminologije romanskog podrijetla u splitskome dijalektu* (2004), *Rječnik stranih riječi: tuđice i posuđenice* (2007). Die Begriffe wurden zusätzlich auf der Webseite des Portals *Hrvatski jezični portal* aufgesucht².

Es wurde weiters analysiert, welche Übersetzungsverfahren bei der Übertragung dieser nulläquivalenten Kulinaria ins Deutsche verwendet wurden und ob der Translatskopos dabei realisiert wurde. Jedes Übersetzungsverfahren wird mit einem ausgewählten Beispiel veranschaulicht und kommentiert. Am Beispiel der authentischen Ausgangs- und Zieltexte Zadarer Speisekarten wird gezeigt, ob der Translatskopos mit informativer und appellativer Funktion realisiert wurde. Für jedes der angeführten Beispiele wird ein Vorschlag einer funktionalen Übersetzung nach den Ansätzen der Skopostheorie gegeben. Um die ursprünglichen Bedeutungen der kroatischen gastronomischen Kultureme leichter nachvollziehen zu können, wurden in die Analyse zusätzlich Kochbücher einbezogen, in denen die Informationen über die Zubereitung und das Servieren der traditionellen dalmatinischen Speisen zu finden sind. Die Analyse der angewandten Übersetzungsverfahren wird im 9. Kapitel dieser Arbeit präsentiert.

Im Folgenden werden die Ergebnisse unserer Recherche nach entlehnten Lexemen am Beispiel der Kulinaria Zadarer Restaurants kommentiert.

3 ENTLEHNUNGEN AM BEISPIEL VON SPEISEKARTEN DER STADT ZADAR

Die Analyse der Entlehnungen gastronomischer Kultureme an einem breiteren Muster von 112 Einträgen hat ergeben, dass die kulturspezifischen Kulinaria in einer überwiegenden Zahl aus dem Venezianischen und Italienischen stammen. Von der Gesamtzahl der analysierten Kultureme wurden 106 Belege romanischen Lehnguts gefunden (z.B. *Pršut* - ital. *prosciutto*; *File bakalara u umaku od kapara* – ven. *bacalà*; ital. *baccalà*; *Brudet od hobotnice s povrćem* – ven. *broèto de pesse*; *Fratar na lešo* - ital. *lesso* und *lésso*; *Pašticada* - ven. *pastizzo*, *pastizzar*; ital. *pasticcio*;

² Hrvatski jezični portal. <http://hjp.znanje.hr/> (Zugriff am 25.2.2018)

Rožata – ven. *rosada* [*de late*]; *Slani incuni* – ven. *incio*; *Dalmatinska bržolica* – ven. *brifola, brisiöla, Manestra* – ital. *minestra, usw.*)³.

Die kulturspezifischen Begriffe, die den anderen Fremdsprachen entlehnt wurden, sind in den Speisekarten Zadarer Restaurants sehr selten. Im analysierten Korpus wurden folgende Beispiele gefunden: *Špek domaći* – dt. *Speck*; *Gulaš s keljom* – ung. *gulyás*; *Šunka u kruhu* – dt. *Schinken*; *Krafni* – dt. *Krapfen*. Diesen Beispielen werden die folgenden zwei hinzugefügt, in denen nur ein Bestandteil des analytischen gastronomischen Namens aus dem Französischen entlehnt wurde: *Poširane rollice brancina* – franz. *pocher*; dt. *poschieren*; *Marinirani janjeći kotlet punjen pršutom* – franz. *côtelette*.

Dieses Ergebnis ist der beste Beweis des Einflusses der romanischen Zivilisation in Dalmatien. Die Sprach- und Kulturkontakte zwischen der kroatischen und italienischen Adriaküste waren besonders zur Zeit der Republik Venedig sehr fruchtbar. Die Namen vieler Gerichte der adriatischen Küche, die heute zu den kroatischen Nationalgerichten gezählt werden, stammen gerade aus dem Venezianischen. Die Dalmatiner haben die köstlichen und oft simplen Speisen der italienischen Küche angenommen und ihnen mit ihren eigenen Ingredienzien, Kräutern, Ölen eine eigene kulinarische Note gegeben. Die dalmatinische gastronomische Kultur wurde von der fremden Esskultur, aber auch von vielen autochthonen Speisen (z.B. *vitalac, kaštradina, tingul*) und Zubereitungsweisen geprägt (z.B. die Zubereitung der Speisen *unter der Backglocke* (kroat. *ispod peke*) oder am Spieß (kroat. *na ražnju*) (usp. Begonja 2016: 200–205).

Die *Liste der autochthonen kroatischen Gerichte*⁴, die von dem kroatischen Ministerium für Tourismus erstellt wurde, zeigt, dass es viele Kultureme aus dem Bereich der Gastronomie gibt, die aus anderen Fremdsprachen entlehnt wurden (z.B. *Švargl* – dt. *Schwartenmagen*; *Šunka u kruhu* – statt njem. – dt. *Schinken*; *Arambašiči* – tür. *harami baši, usw.*)⁵. Da in den Restaurants der Stadt Zadar vorwiegend viele typisch dalmatinische Speisen angeboten werden, wurden die genannten regionalen Gerichte in dem analysierten Korpus nicht verzeichnet.

4 TERMINI DER KULTURSPEZIFIK

Die Kulturspezifik wird von verschiedenen Theoretikern unterschiedlich gedeutet und benannt. Hansen (1996: 63) zählt zu den *Kulturspezifika*, die sie auch

3 Die Etymologie dieser Lexeme wurde in Šimunković in Kezić (2004); Klaić (2007) und auf der Webseite *Hrvatski jezični portal* (<http://hjp.znanje.hr/>) überprüft.

4 Die *Liste der autochthonen kroatischen Gerichte*, die vom kroatischen Ministerium für Tourismus erstellt wurde, kann man auf der folgenden Webseite sehen: https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2011_06_60_1332.html

5 Die Etymologie dieser Lexeme wurde auf der Webseite *Hrvatski jezični portal* (<http://hjp.znanje.hr/>) überprüft.

Kultureme oder *kulturgebundene Elemente* nennt, sprachliche und nicht-sprachliche Elemente der AT-Kultur, die in anderen Sprachräumen „entweder unbekannt, fast unbekannt oder anders definiert sind“, weil sie sich auf volks- oder landespezifische Gegenstände oder Erscheinungen einer Sprachgemeinschaft beziehen.

Kutz (1981: 109) spricht von *Realienbenennungen*, die als „sprachliche Kodifizierungen der in einer bestimmten Phase gesellschaftlicher Entwicklung entstandenen spezifischen Erscheinungen des gesellschaftlichen (wirtschaftlichen, politischen, kulturell-geistigen) Lebens einer historisch gewachsenen Kommunikationsgemeinschaft“ gelten.

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

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

5 KULTUREME ALS ÜBERSETZUNGSPROBLEM

Kultureme haben keine oder nur eine teilweise Entsprechung im Wortschatz der Zielsprache. Die kroatischen Nationalgerichte (z.B. *škrpavac, lička police, kastradina*) werden zur Gruppe der *Lexeme* gezählt, die in der deutschen Sprache kein adäquates Äquivalent haben. Barchudarov (1979: 100) bezeichnet „das völlige Fehlen eines Äquivalents für eine bestimmte Einheit der Ausgangssprache im Wortschatz der Zielsprache“ mit dem Begriff „äquivalentlose Lexik“.

In der wissenschaftlichen Literatur wird das Thema *Äquivalenz* sehr ausführlich behandelt (z.B. Prunč 2001, Koller 2004, Stolze 2011).

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

Bei der denotativen Äquivalenz von Koller (2004) wird der außersprachliche Sachverhalt und die *Lexik* betont. Auf der lexikalischen Ebene unterscheidet

Koller (2004: 216, 228) fünf Typen der denotativen Äquivalenz zwischen den Wörtern einer Ausgangs- und einer Zielsprache: die *Eins-zu-eins-Entsprechung*, die *Eins-zu-viele-Entsprechung*, die *Viele-zu-eins-Entsprechung*, die *Eins-zu-Null-Entsprechung* und die *Entsprechung statt Entsprechungen*.

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

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

- 5.1 Die referentielle Nulläquivalenz äußert sich „im Fehlen einer entsprechenden Bezugsgröße, eines Referens in der Wirklichkeit der ZS-Kommunikationsgemeinschaft /.../“ (Kutz 1981: 107). Dies können kulturspezifische Lexeme sein, die im Laufe der historischen Entwicklung der deutschen Sprach- oder Kommunikationsgemeinschaft nicht entstanden sind (z.B. kroat. *arambašići*) oder nicht naturbedingt sind (z.B. die dalmatinischen urwüchsigen Pflanzen *bljušt* (lat. *Tamus communis*), *divlji komorač* (lat. *Foeniculum vulgare*), usw.).
- 5.2 Die lexikalisch-semantische Nulläquivalenz tritt infolge „unterschiedlicher kognitiver Segmentierung der Wirklichkeit und spezifischer Bündelung von Merkmalen im Widerspiegelungsprozess bei Trägern verschiedener Sprachen auf /.../“. Sowohl den Deutschen als auch den Kroaten ist die Zubereitung von kandiertem Obst wohl bekannt. Der deutsche Begriff *kandierte Orangenschalenstreifen* und der kroatische Kulturem *arancini* haben aber einen unterschiedlichen Stellenwert in der gastronomischen Tradition beider Länder. Im Unterschied zu *kandierten Orangenschalenstreifen* sind *Arancini* eine traditionelle Delikatesse aus Dubrovnik, die zu Weihnachten zubereitet wird, und zwar so, dass Orangenschalen von heimischen Orangen im Zuckerwasser gekocht werden.
- 5.3 Die stilistisch-pragmatische Nulläquivalenz manifestiert sich „im Fehlen eines entsprechenden Formativs mit korrelierenden stilistisch-pragmatischen Charakteristika“ (Kutz 1981: 107). Hierzu gehören Regionalismen, okkasionale Bildungen, bewusste oder unbewusste Irregularitäten. Als

Beispiel kann man den Begriff *Jause* nennen, der in der österreichischen Varietät des Deutschen besteht und aus dem slowenischen Wort *južina* entstanden ist (vgl. Duden 2001). Die stilistisch-pragmatischen Charakteristika des Begriffs stimmen mit dem dalmatinischen regionalen Ausdruck *užina*, *marenda* nicht überein.

6 ÜBERSETZUNGSVERFAHREN BEI NULLÄQUIVALENTEN KULTURSPECIFISCHEN BEGRIFFEN

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

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

- 6.1 *Hyponym* und *Hyperonym* (vgl. Barchudarow 1979, Newmark 1988) sind Substitutionen eines Wortes der AS durch ein Wort (eine Wortverbindung) der ZS mit engerer Bedeutung bzw. weiterer Bedeutung.
- 6.2 Eine *annähernde Übersetzung* ist die Übertragung des ausgangssprachlichen Ausdrucks durch einen Ausdruck mit ähnlicher Bedeutung in der Zielsprache. Koller (2004: 233) bezeichnet dieses Verfahren als „die Wahl der am nächsten liegenden Entsprechung“ mit dem Beispiel engl. *performance* - dt. *Sprachverwendung*.
- 6.3 Eine *Analogiebildung* ist „die Verwendung eines sinngemäß entsprechenden ZS-Wortes, z.B. nach der Funktion“ (Markstein 2006: 291). Als Beispiel führt Markstein engl. *Home Office* – dt. *Innenministerium* an.
- 6.4 Übernahme des ausgangssprachlichen Ausdrucks unverändert als *Zitatwort* (z.B. engl. *public relations* – dt. *Public Relations*) oder mit einer vollständigen oder teilweisen phonetischen, morphologischen oder graphemischen Anpassung (z.B. *die Kolchose(n)*, *die Westminster Abbey*) (vgl. dazu Koller 2004: 233; Markstein 2006: 291).

- 6.5 Bei *Lehnübersetzung* wird der ausgangssprachliche Ausdruck *wörtlich* (Glied für Glied oder Wort-für-Wort) in die Zielsprache übersetzt. Als Beispiel führt Koller (2004: 233) die Wörter engl. *bomb carpet* - dt. *Bombenteppich*; engl. *data processing* - dt. *Datenverarbeitung* an.
- 6.6 *Explication* ist eine definitorische Umschreibung des ausgangssprachlichen Ausdrucks mit dem Kollerschen Beispiel engl. *runner* - dt. *sich rasch verkaufendes Produkt* (Koller 2004: 233). Schreiber (2006: 152) zählt die Explication zu der Gruppe der übersetzerischen *erläuternden Hilfsverfahren*. Hierher gehören *Anmerkungen, Vor- und Nachworte, Fußnoten*.
- 6.7 Erklärungen der AS-Lexeme werden von Barchudarov (1979: 106) *beschreibende (erläuternde)* Übersetzungen genannt. Beschreibende Übersetzungen werden in der vorliegenden Abhandlung den *Paraphrasen* zugeordnet, die die Bedeutung des nulläquivalenten Lexems mit anderen Worten erklären (vgl. Newmark 1988: 83f.).

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

In Anlehnung an die dargestellte Terminologie werden im Kapitel 9 der vorliegenden Arbeit, der Analyse von Übersetzungen der kroatischen gastronomischen Kultureme ins Deutsche, die deutschen Zilttexte auf die folgenden Übersetzungsverfahren hin untersucht: *Hyperonym/Hyponym, annähernde Übersetzung, Analogie, Zitat ohne Erklärung, Zitat mit Erklärung, wörtliche Übersetzung ohne Erklärung, wörtliche Übersetzung mit Erklärung, Paraphrase*.

7 DIE SKOPOSTHEORIE ALS THEORETISCHER RAHMEN

Vor den 70-er Jahren des 20. Jahrhunderts war die Translationswissenschaft linguistisch orientiert und ihre zentralen Begriffe waren *die Äquivalenz* und *die Invarianz*. Koller (1972: 69-70) definiert das Übersetzen folgendermaßen:

Linguistisch kann die Übersetzung als Umkodierung oder Substitution beschrieben werden: Elemente a1, a2, a3 ... des Sprachzeicheninventars L1 werden durch Elemente b1, b2, b3 ... des Sprachzeicheninventars L2 ersetzt.

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

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

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

Die Aufgabe des Translators einer Speisekarte besteht darin, die Botschaft des Ausgangstextes an den Empfänger zu übermitteln. Unter Berücksichtigung des Textzusammenhangs, des Übersetzungszwecks, der Textsorte und der Distanz zwischen der Ausgangs- und Zielkultur muss er für den Ausdruck in der Ausgangssprache einen entsprechenden Ausdruck in der Zielsprache finden. Das Translat soll „ein Informationsangebot in einer Zielsprache und deren Kultur über ein Informationsangebot aus einer Ausgangssprache und deren Kultur“ sein (Reiß in Vermeer 1984: 76).

Die Textsorte *Speisekarte* stellt einen Werbetext mit informativer und appellativer Textfunktion dar. Die klassische Menüfolge einer Speisekarte stellt den gemeinsamen Kommunikationsgegenstand des Textproduzenten und des Textrezipienten dar (vgl. dazu Riley-Köhn 1999: 252). Der eigentliche Speisekartentext ist kohäsionslos und die Fachsprache im Bereich der Gastronomie wird durch die Nominalisierungstendenz und den hohen verbalen und adjektivischen Anteil charakterisiert. Die Verben beziehen sich auf Garungsmethoden und Verfahren der Vor- und Aufbereitung der Speisen (z.B. *parieren, blanchieren, dressieren, marinieren, bestreuen*) und kommen in den Speisebezeichnungen als deskriptive Partizipien vor (z.B. *legierte Spargelsuppe, panierte Scampi, gegrillte Seeteufelfilets*). Die Adjektive erscheinen in den positiv konnotierten *sensorischen Namen* (vgl. Lipavic-Oštir 2013: 150), z.B. *frische Früchte, saftige Tomaten, zarte Lammmedallions, knusprig frittierte Garnelen*.

Bei traditionellen Gerichten sollte verdeutlicht werden, wie sie serviert werden. Die typischen sprachlichen Konstruktionen (z.B. *mit Olivenöl verfeinert, mit feinem Käse bestreut, mit Zitronenscheiben garniert*), tragen der Verwirklichung der appellativen Funktion des Textes wesentlich bei.

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

8 ÜBERSETZUNGEN DER KULTUREME AM BEISPIEL VON SPEISEKARTEN DER STADT ZADAR

Im Folgenden werden die Ergebnisse der Analyse von Übersetzungsverfahren dargestellt, die bei der Übertragung ausgewählter und im Teil 4 dieser Abhandlung kommentierter gastronomischer Kultureme, angewandt wurden.

Die Analyse von Übersetzungsverfahren der gastronomischen Kultureme an einem breiteren Muster von 112 Einträgen hat Folgendes ergeben:

8.1

Kroatische gastronomische Kultureme werden in einer überwiegenden Zahl als *wörtliche Übersetzungen* wiedergegeben. Von der Gesamtzahl analysierter Kultureme wurden 72 Belege der wörtlichen Übersetzungen ohne Erklärung und 5 mit Erklärung gefunden.

Beispiel (1)

AT: *crni rižoto*

ZT: *Risotto schwarz*

Beispiel (2)

AT: *CRNI RIŽOTO OD SIPE*

ZT: *SCHWARTZ RISOTTO VON SEPPIA*

Schwarzer Risotto ist ein sehr altes und beliebtes dalmatinisches Gericht, das mit der Tinte von Sepia zubereitet wird, die ihm das unvergessliche visuelle Erlebnis und den unverwechselbaren Geschmack verleiht. Das Sepiafleisch und die Tinte wurden schon im Mittelalter hochgeschätzt und zwar in den hochentwickelten

Handelsstädten am Meer wie z.B. in Venedig und in Genua (vgl. Barbieri 2003: 14–15). Neben der Variante mit Reis und Sepiatinte kann die dalmatinische Delikatesse auch mit Tintenfischsteifen und Tinte zubereitet werden. Dies wird an den Ausgangstexten 1 und 2 deutlich, die den analysierten Speisekarten entnommen wurden. Die orthographisch und grammatisch falschen wörtlichen Übersetzungen *Risotto schwarz* und *SCHWARTZ RISOTTO VON SEPPIA* vermitteln einem deutschsprachigen Gast gar keine Vorstellung von der traditionellen und einzigartigen dalmatinischen Speise. Beide Zietexte sind werbestrategisch ungeschickt formuliert. Sie haben keinen informativen und appellativen Inhalt und bewirken eher, dass man diese Speise nicht bestellen möchte. Da die kulturelle Distanz beim ZT-Rezipienten in diesen Beispielen groß ist, wäre es notwendig, zusätzliche Informationen über das kulinarische Kulturem zu liefern und es beschreibend-erklärend zu übersetzen. Die funktionalen Übersetzungen könnten daher folgendermaßen lauten:

Schwarzer Risotto – *traditionelles Gericht mit Reis und Tintenfischtinte. Heiß serviert, mit hartem Käse bestreut.*

Schwarzer Sepiarisotto – *Reis, mit Tintenfischstreifen und Tintenfischtinte zubereitet. Heiß serviert, mit zerriebenem Käse bestreut.*

8.2

Von der Gesamtzahl der analysierten Kultureme wurden 15 Belege der Übersetzungen mit dem Übersetzungsverfahren *Paraphrase* realisiert.

Beispiel (3)

AT: *pašticada*

ZT: *Rindfleisch gespickt mit Speck, Karotten und Knoblauch in milde Sauersüße, Gnocchi*

Pašticada ist in Dalmatien „ein Kultessen“ (Barbieri 2003: 194), das an Feiertagen oder an Tagen von Heiligen vorbereitet wird. Das Lexem wurde aus dem Venezianischen *pastizzo*, *pastizzar* und dem Italienischen *pasticcio* entlehnt. Pašticada wird aus Rinder- oder Jungbullennuss zubereitet, das zwei Tage in Wein mariniert wurde. Das Fleisch wird mit der dalmatinischen *Panceta* und Möhren gespickt und angebraten. Dabei wird es mit dem dalmatinischen Wein und *Prošek* begossen. Getrocknete Pflaumen, Knoblauchzehen und Zwiebeln werden hinzugefügt. Das Fleisch wird ein paar Stunden gekocht, in Scheiben geschnitten und mit dem Saft der *Pašticada* begossen. Pašticada wird mit hausgemachten Gnocchi serviert.

Das Kulturem ist ein Beispiel der referentiellen Nulläquivalenz in der ziel-sprachlichen Kommunikationsgemeinschaft. Die Originalbezeichnung eines der

beliebtesten Nationalgerichte sollte beibehalten und zusätzlich erklärt werden. Der Translator könnte bei diesem Lexem vor schwierige Lösungsentscheidungen gestellt werden, da viele Informationen *über* die Zubereitung potentiell interessant sein könnten. *Pašticada* wird traditionell mit Gnocchi serviert und dies stellt eine weitere relevante Information dar. Die *Übersetzung* könnte folgendermaßen lauten:

Dalmatinische Pašticada. Ein pikantes Festessen aus marinierter Jungbullennuss, mit Speck und Karotten gespickt, angebraten und mit getrockneten Pflaumen und Zwiebeln gekocht. Dazu servieren wir hausgemachte Gnocchi.

8.3

Von der Gesamtzahl der analysierten Kultureme wurden 9 Belege von *Zitatwörtern* gefunden, 3 davon mit einer Erklärung.

Beispiel (4)

AT: *Pašta fažol*

ZT: *Pašta fažol*

Pašta fažol, ein Bohnen-Eintopf mit Nudeln und getrocknetem Fleisch, ist eine traditionelle dalmatinische Speise. Die kroatische analytische Speisebezeichnung enthält zwei entlehnte Lexeme aus dem Venezianischen *pasta* und *fagiolo*.

Das kroatische Wort *grah* (lat. *Phaseolus vulgaris*; dt. *Bohne*) ist eine Hülsenfrucht, die von den spanischen Conquistadoren im 16. Jahrhundert aus Amerika nach Europa gebracht wurde. Die Kroaten haben der Bohne einen eigenen Namen gegeben: *grah*, nach dem alten baltisch-slawischen und altslawischen Namen für Hülsenfrüchte: *grahi*, *grakhi*, *graci*. In Dalmatien ist der Name *fažol* üblich, vom italienischen *fagiolo*, der Ableitung aus dem spanischen Namen *frijol* (vgl. dazu Barbieri 2002: 300).

Pašta fažol ist ein typisch dalmatinisches Gericht aus Bohnen, getrocknetem Fleisch, Speck, *pršut* oder *panceta*. Es kann mit Petersilie, zerkleinerten Tomaten, Olivenöl verfeinert werden.

Durch das Übersetzungsverfahren Zitatwort ohne Erklärung wird dem deutschen Gast keine Auskunft über das gastronomische Kulturem gegeben und die informative und appeltive Funktion des Textes wird nicht erfüllt. Die Gerichte, bei denen die kulturelle Distanz relativ groß ist, sollte man mit einer Erklärung versehen. Die Originalbezeichnung *Pašta fažol* sollte beibehalten werden, um zu signalisieren, dass das Gericht einmalig ist und keine andere fremdsprachige Entsprechung hat. *Pašta fažol* wird traditionell mit geriebenem Käse bestreut und heiß serviert. Die funktionale Übersetzung könnte lauten:

Pašta fažol – *dalmatinische dicke Suppe aus Bohnen, getrocknetem Fleisch und Wurst. Heiß serviert, mit geriebenem Käse garniert.*

8.4

Von der Gesamtzahl der analysierten Kultureme wurden 5 Belege für das Übersetzungsverfahren *Analogie* gefunden.

Beispiel (5)

AT: *dagnje na buzaru*

ZT: *Miesmuscheln in Weißweinsud*

Buzara ist ein traditionelles Essen, das man überall in Dalmatien und Istrien findet. Es bezeichnet die Art der Zubereitung von Muscheln, zu der in der Regel Weißwein, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie gehören.

Das Übersetzungsverfahren *Analogie* wird eingesetzt, um beim ZT-Rezipienten ein Bild von der *Buzara* hervorzurufen, da *Miesmuscheln in Weißweinsud* als ein ähnliches Gericht den deutschen und österreichischen Gästen bekannt sein könnte. Auf den Webseiten deutscher und österreichischer Kochportale findet man nämlich Rezepte für dieses Gericht⁶.

Im Duden Universalwörterbuch (2001) findet man folgenden Eintrag:

Sud, der; -[e]s, -e: **a)** *Flüssigkeit, in der etw. gekocht wurde;* **b)** (meist Fachspr.): *Flüssigkeit, in der etw. ausgekocht wurde.* (Duden 2001)

Der Terminus bezeichnet eine „Flüssigkeit, in der etw. gekocht wird“ und die deutsche Zusammensetzung *Weißweinsud* weist darauf hin, dass die Speise genauso wie die dalmatinische *Buzara* mit Weißwein zubereitet wird. Die deutschen Rezepte zeigen, dass *Miesmuscheln in Weißweinsud* mit Schalotten, Fenchelknolle, Butter und einer Gewürzmischung für Muscheln zubereitet werden. In der dalmatinischen *buzara* werden diese Zutaten nicht verwendet. Die mediterrane Zubereitung dieser Speise ist sehr einfach und ohne Olivenöl wäre sie ganz undenkbar. In der Übersetzung ins Deutsche sollte das erkennbare sprachliche Element *buzara* beibehalten werden. Wegen der lexikalisch-semantischen Nulläquivalenz des Begriffs sollte der Zieltext eine kurze Information über die Zubereitung und das Servieren der Speise bieten. Eine mögliche Übersetzung wäre daher:

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

⁶ Ein Vorschlag der Zubereitung von *Miesmuscheln in Weißweinsud* kann man auf der folgenden Webseite sehen <https://www.lecker.de/miesmuschel-weisswein-25932.html>

8.5

Von der Gesamtzahl der analysierten Kultureme wurden 4 Belege für eine *annähernde Übersetzung* gefunden.

Beispiel (6)

AT: DALMATINSKA BRŽOLICA S BLITVOM (J 15)

ZT: *Dalmatinischer rostbraten mit mangold* (J 15)

Der regionale Ausdruck *bržola* wird in diesem Beispiel mit dem deutschen Äquivalent *Rostbraten* übersetzt. Im Duden Universalwörterbuch (2001) findet man den folgenden Eintrag: **Rostbraten**, der: *auf einem Bratrost gegarter Braten*.

Dalmatinska pržolica (regional *bržola*, *bržolica*, *pečenica*) wird vom Schweinefleisch bzw. Schweinekotelett zubereitet. Das Lexem ist eine Entlehnung aus dem Venezianischen *brifola*, *brisiola* (vgl. dazu Šimunković in Kezić 2004: 40). In der österreichischen Variante der deutschen Sprache wird für das Lexem *Schweinekotelett* der Begriff *Schweinskarree* (kroat. *kare*) mit der Bedeutung *Rippenstück vom Kalb, Schwein, Lamm od. Hammel* verwendet (vgl. Duden Universalwörterbuch 2001). Wenn man den orthographisch und semantisch falschen Eintrag *rostbraten* in der deutschen Übersetzung überhaupt akzeptiert, kann man feststellen, dass *dalmatinska pržolica* mit *Rostbraten* nur gedehnt äquivalentiert sein kann und dass die Übersetzung zu einer semantischen und stilistischen Bedeutungsänderung des Kulturems führt.

In der Übersetzung des kroatischen Kulturems schlagen wir ein Zitatwort mit Erklärung über die Fleischsorte und das Servieren vor.

Dalmatinische bržolica –Schweinekotelett vom Grill, dazu Mangold

8.6

Von der Gesamtzahl der analysierten Kultureme wurden 2 Belege des Übersetzungsverfahrens *Hyperonym* gefunden.

Beispiel (7)

AT: *Tjestenina u umaku od rajčice*

ZT: *Pasta mit Tomaten-Sauce*

Der standardsprachliche Ausgangstext *tjestenina u umaku od rajčice*, in dem der Regionalismus *šalša* vermieden wurde, hat höchstwahrscheinlich dazu beigetragen, dass im Zieltext zwei übergeordnete und stilistisch neutrale Lexeme *Pasta* und *Tomaten-Sauce* (statt *Tomatensauce*, *Tomatensoße*) verwendet wurden.

Šalša ist eine Entlehnung aus dem Venezianischen *salsa* (vgl. Šimunković in Kezić 2004: 109) und bezeichnet eine Soße aus Tomaten und verschiedenen Zutaten. Da *šalša* eine autochthone dalmatinische Speise darstellt, wäre es angemessen in der Übersetzung ein Zitatwort mit dem toponymischen Bestandteil (*dalmatinische Šalša*) zu verwenden. Da die dalmatinische *Šalša* mit Spaghetti oder Maccheroni gegessen wird, wäre es ratsam, diese Information in die Übersetzung zu integrieren. Der international bekannte Ausdruck *Salsa* weist darauf hin, dass das Gericht mit Tomaten zubereitet wird, aber der einzigartige Geschmack der dalmatinischen *Šalša* wird den potentiellen Gästen wohl helfen, den phonetisch veränderten Speisennamen in Erinnerung zu behalten. Die Übersetzung könnte daher lauten:

Spaghetti mit einer Šalša aus Tomaten und dalmatinischen Kräutern, mit Rosmarin dekoriert.

9 SCHLUSSFOLGERNDE BEMERKUNGEN

Die gastronomische Kultur und die Kulturgeschichte einer Nation spiegeln sich in ihrer Sprache wider. Kulinarische Begriffe als lexikalischer Bestandteil einer Sprache sollten als Kulturträger angesehen werden. Solche Begriffe wurden in dieser Arbeit mit dem Terminus *gastronomische Kultureme* bezeichnet. In der Abhandlung wurde gezeigt, dass das Angebot an regionalen dalmatinischen Gerichten in Speisekarten der Stadt Zadar reich ist. Die Namen dieser Gerichte stammen überwiegend aus dem Venezianischen und Italienischen, was vom enormen Einfluss der italienischen Küche auf die dalmatinische Esskultur zeugt. In der Abhandlung wurde analysiert, ob die Übersetzungen der ausgewählten kroatischen Kultureme ins Deutsche den deutschen und österreichischen Gästen eine Information über die kulturspezifischen Kulinaria in einem adäquaten und sprachlich angemessenen Translat bieten. Die Analyse hat gezeigt, dass die angewandten Übersetzungsverfahren inadäquat und werbestrategisch ungeschickt sind und die Zieldtexte sprachlich inkorrekt. Der Translatkopos wird nicht realisiert und den ausländischen Gästen werden die Informationen über das gastronomische Nationalerbe nicht vermittelt.

Literaturverzeichnis

- Barbieri, Veljko, 2002: *Kuharski kanconijer. Gurmanska sjećanja Mediterana*. Zagreb: Profil.
- Barchudarov, Leonid, 1979: *Sprache und Übersetzung. Probleme der allgemeinen und speziellen Übersetzungstheorie*. Leipzig: VEB Verlag Enzyklopädie.

- Begonja, Helga, 2016: *Prevođenje hrvatskih kulturema na njemački jezik na primjeru gastronomije grada Zadra*. PhD dis., Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu.
- Duden. *Deutsches Universalwörterbuch*, 2001. 4. Aufl. Mannheim [CD-ROM].
- Hansen, Doris, 1996: Zum Übersetzen von Kulturspezifika in Fachtexten. *Kellertat*, 63–78.
- Ivanetić, Nada in Aneta Stojić, 2009: Deutsche Lehnwörter aus dem Bereich der Ess- und Trinkkultur im Kroatischen. Lavric, Eva in Carmen Konzett (Hrsg.): *Sprache und Essen*. Frankfurt am Main: Peter Lang GmbH. Internationaler Verlag der Wissenschaften, 99–110.
- Klaić, Bratoljub, 2007: *Rječnik stranih riječi: tuđice i posuđenice*. Zagreb: Školska knjiga.
- Koller, Werner, 1972: *Grundprobleme der Übersetzungstheorie. Unter besonderer Berücksichtigung schwedisch-deutscher Übersetzungsfälle*. Bern: Francke.
- Koller, Werner, 2004: *Einführung in die Übersetzungswissenschaft*. Heidelberg. (=UTB 819).
- Kutz, Wladimir, 1981: Zur Auflösung der Nulläquivalenz russischsprachiger Realienbenennungen im Deutschen. Kade, Otto (Hrsg.): *Probleme des übersetzungswissenschaftlichen Textvergleichs*. Leipzig: VEB Verlag Enzyklopädie, 106–139.
- Lipavic-Oštir, Alja, 2013: Krakauer ali *obarjena klobasa* – Übersetzungsprobleme im Bereich Kulinarik. Kučić, Vlasta (Hrsg.): *Translation in Theorie und Praxis*. Frankfurt am Main: Peter Lang GmbH, 147–162.
- Markstein, Elisabeth, 2006: Realia. Snell-Hornby, Mary, Hans G. Höning, Paul Kußmaul in Peter A. Schmitt: *Handbuch Translation*. Unveränderter Nachdruck der 2. Auflage 1999. Tübingen: Stauffenburg Verlag, 288–292.
- Newmark, Peter, 1988: *A Textbook of Translation*. Exeter: Prentice Hall.
- Piškokrec, Velimir, 2005: *Germanizmi u govorima durđevečke Podravine*. Zagreb: Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu. Odsjek za germanistiku. FF-press.
- Prunč, Erich, 2001: *Einführung in die Translationswissenschaft. Band 1 Orientierungsrahmen*. Graz: Institut für Theoretische und Angewandte Translationswissenschaft.
- Reiß, Katharina in Hans Josef Vermeer, 1984: *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie*. Linguistische Arbeiten 147. Tübingen: Niemeyer.
- Riley-Köhn, Sibylle, 1999: *Englische Kochrezepte und Speisekarten in Vergangenheit und Gegenwart. Eine linguistische Analyse zur Fachsprache der Gastronomie*. Peter Lang: Frankfurt am Main/Berlin/Bern/New York/Paris/Wien.
- Rittig-Beljak, Nives, 2003: *Švapski kulinarij – dodir tradicija u Hrvatskoj*. Varaždin: Varteks, Tiskara; Zagreb: Zajednica Nijemaca u Hrvatskoj.
- Schreiber, Michael, 2006: Übersetzungstypen und Übersetzungsverfahren. Snell-Hornby, Mary, Hans G. Höning, Paul Kußmaul in Peter A. Schmitt: *Handbuch Translation*. Unveränderter Nachdruck der 2. Auflage 1999. Tübingen: Stauffenburg Verlag Brigitte Narr GmbH, 151–154.

- Simeon, Rikard, 1969: *Enciklopedijski rječnik lingvističkih naziva*. Zagreb: Matica hrvatska.
- Snell-Hornby, Mary, Hans G. Hönl, Paul Kußmaul in Peter A. Schmitt, 2006: *Handbuch Translation*. Unveränderter Nachdruck der 2. Auflage 1999. Tübingen: Stauffenburg Verlag Brigitte Narr GmbH.
- Šimunković, Ljerka in Maja Kezić, 2004: *Glosar kuhinjske i kulinarske terminologije romanskog podrijetla u splitskome dijalektu*. Split: Hrvatsko-talijanska kulturna udruga Dante Alighieri.
- Štebih, Barbara, 2009: Kroatischer Küchenpallawatsch. Lavric, Eva in Carmen Konzett (Hrsg.): *Sprache und Essen*. Frankfurt am Main: Peter Lang GmbH. Internationaler Verlag der Wissenschaften.
- Stolze, Radegundis, 2009: *Fachübersetzen – Ein Lehrbuch für Theorie und Praxis*. Berlin: Frank&Timme Verlag.
- Wiesinger, Peter, 1998: *Das österreichische Deutsch*. Graz: Böhlau.
- Witte, Heidrun, 2000: *Die Kulturkompetenz des Translators. Begriffliche Grundlegung und Didaktisierung*. 2. Auflage. Tübingen: Stauffenburg Verlag Brigitte Narr GmbH.
- Witte, Heidrun, 2006: Die Rolle der Kulturkompetenz. Snell-Hornby, Mary, Hans G. Hönl, Paul Kußmaul in Peter A. Schmitt: *Handbuch Translation*. Unveränderter Nachdruck der 2. Auflage 1999. Tübingen: Stauffenburg Verlag Brigitte Narr GmbH, 345–348.

Internetseiten

- Die österreichische Küche. <https://www.austria.info/at/aktivitaten/essen-und-trinken/die-osterreichische-kuche> (Zugriff am 1.3.2018)
- Hrvatski jezični portal. <http://hjp.znanje.hr/> (Zugriff am 25.2.2018)
- Liste der autochthonen kroatischen Gerichte. https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2011_06_60_1332.html (Zugriff am 1.2.2018)