

III. HOSPITALITY MANAGEMENT

Mag. NEVENKA BLAŽEVIĆ, Lektorin
BRIGITA BOSNAR-VALKOVIĆ, Lektorin
JADRANKA ŠKUNCA, Lektorin
Fakultät für Hotelmanagement Opatija,
Universität Rijeka, Kroatien
Hotelijski fakultet Opatija, Sveučilište u Rijeci, Hrvatska

UDK 640.432:802/809(497.5)
Empfangen: 12.11.1998.
vorläufige Mitteilung

SPRACHLICHE STANDARDS DES GASTRONOMISCHEN ANGEBOTS

Dieser Artikel weist auf die Problematik der Fremdwörter in der Textsorte "Speisekarte" hin. Nach der Begriffsbestimmung und der quantitativen Analyse der Fremdwörter im Korpus von 100 Speisekarten verschiedener Typen der gastgewerblichen Objekte wird geprüft, ob sie nach den vorgeschriebenen Sprachstandards erstellt sind. Besonderes Augenmerk wird auf die Verwendung der Fremdwörter gelegt, die besonders im kroatischen Text wegen vieler orthographischer Varianten problematisch ist.

Schlüsselwörter: sprachliche Standards, Fremdwörter, Lehnwörter, Speisekarte, orthographische Varianten.

1. EINFÜHRUNG

Die Qualität eines gastgewerblichen Objekts hängt von vielen Faktoren ab, von denen Informationsstandards besonders hervorzuheben sind. Unter Informationsstandards versteht man gedruckte Materialien, die dem Gast während des Aufenthaltes in einem gastgewerblichen Objekt notwendige Informationen über das zutreffende Objekt, dessen Angebot und Dienstleistungen bieten.

Zu den wichtigsten, vom Gesetzgeber vorgeschriebenen Informationsstandards, gehören Speise- und Getränkekarte. Speise- und Getränkekarten, zu denen Speisekarte, Menükarte, Tageskarte, Getränkekarte, Weinkarte u. ä. zählen, sind nicht nur wichtige Informationsmittel, sondern werden oft als Visitenkarte des gastronomischen Objekts bezeichnet. In ihrer Aussage präsentiert sich das Niveau der Küche. Unter diesem Gesichtspunkt sind sie ein ganz wichtiges Hilfsmittel der Werbung und Verkaufsförderung. Speise- und Getränkekarte bilden meistens eine einheitliche Karte, die vorwiegend Speisekarte genannt wird. Diese Bezeichnung

werden wir in dieser Arbeit als Oberbegriff für alle Arten der Speise- und Getränkekarten benutzen.

Die Qualität der Speisekarte als Informationsmittels beinhaltet folgende Aspekte:

- Fachlichkeit,
- Verständlichkeit,
- Informationswert,
- Wahrhaftigkeit und
- sprachliche Korrektheit.

Der Gegenstand dieser Arbeit ist vorwiegend sprachlicher Aspekt der Speisekarte, wobei besonderes Augenmerk auf den Gebrauch der Fremdwörter gerichtet wird.

Neben der Begriffsbestimmung und der Analyse der Fremdwörter im Textkorpus der Speisekarten in kroatischer, deutscher, englischer, italienischer und französischer Sprache wird ihre Funktion beschrieben und einige Richtlinien für sprachgemäße Verwendung gegeben. Die Untersuchung basiert auf einem Textkorpus von 100 Speisekarten. Es handelt sich um die Speisekarten verschiedener Restaurants, die sich vorwiegend in kroatischen touristischen Orten befinden und neben dem kroatischen Text, deutsche, englische, italienische und französische Übersetzung haben. Analysiert wurden auch einige Speisekarten auf Deutsch, die in Restaurants in Deutschland eingesetzt werden.

2. SPRACHLICHE ASPEKTE DER SPEISEKARTE

Vom sprachlichen Aspekt her stellt die Speisekarte solche Textsorte dar, die aus isolierten Fachterminen besteht. Es handelt sich vorwiegend um Substantive, die oft mit verschiedenen Attributen versehen sind.

Sprachliche Richtigkeit der Speisekarte setzt folgende Anforderungen voraus¹:

1. Die Speisekarte muss in der Standardsprache erstellt werden, was bedeutet, dass lokale Ausdrücke vermieden werden sollten;
2. Die Sprache muss dem Gast verständlich sein, was bedeutet, dass allzu fachliche Termine vermieden werden müssen;
3. Die Sprache muss einfach sein und die Bezeichnungen der Speisen und Getränke möglichst kurz;
4. Fremdwörter müssen konsequent eingesetzt werden.

Die in gastgewerblichen Lehrbüchern enthaltenen Richtlinien für die Erstellung von Speisekarten geben nur einen kurzen Hinweis auf den sprachlichen Aspekt der Speisekarte. Vorwiegend wird gesagt, dass die Speisekarte nach den

¹ Vgl. Jagodić und andere (1985): Standardi i standardizacija u hotelsko-ugostiteljskoj privredi, S. 73.

Regeln der Rechtschreibung geschrieben werden muss und dass Fremdwörter vermieden werden sollten, falls kroatische Äquivalente vorhanden sind.

Die Speisekarte muss, also, so geschrieben werden, dass sie dem Gast verständlich ist. Sowohl unsere als auch internationale Gastronomie sind reich an Fremdwörtern, die erklärt werden sollten. Wenn man sich entscheidet, diese Termine in ursprünglicher Form zu schreiben, muss man konsequent sein, weil falsch geschriebene Wörter nicht nur zu Missverständnissen führen können, sondern darüber hinaus beim Gast den Eindruck der Oberflächlichkeit und mangelhafter Fachlichkeit erwecken.

Orthographische, morphologische und leksikalisch-semantische Aspekte der Fachausdrücke kroatischer Herkunft und der Lehnwörter weichen sehr selten von vorgeschriebenen sprachlichen Standards ab. Bei den Fremdwörtern sind, aber, verschiedene orthographische Varianten verzeichnet, was einerseits dem Wunsch nach der Integration eines Terminus zuzuschreiben ist und andererseits von Unfachlichkeit der Person zeugt, die die Speisekarte erstellt, bzw. übersetzt. Deshalb wird in dieser Arbeit der Verwendung der Fremdwörter besondere Aufmerksamkeit geschenkt.

Unter Fremdwörtern versteht man Wörter, die aus einer anderen Sprache übernommen sind und die orthographisch, manchmal auch phonologisch der Zielsprache nicht angepasst sind (Carstensen, 1965). Das bedeutet, dass zu Fremdwörtern auch diejenigen Wörter gezählt werden, die verschiedene orthographische Varianten verzeichnen, von denen manche vollkommen angepasst sind und manche nur teilweise. Für Filipović (1971) sind Fremdwörter Wörter, die phonemische Elemente, durch die sie sich von einheimischen Wörtern unterscheiden, beibehalten haben. Zum Unterschied von Fremdwörtern sind Lehnwörter Wörter, die sich der Sprache, in die sie übernommen worden sind, vollkommen angepasst haben.

In Kroatischer Rechtschreibung² im Kapitel "Fremdwortschreibung" definiert man Lehnwörter als Wörter, die sich der kroatischen Sprache dermaßen angepasst haben, dass man sie nicht mehr als Wörter fremder Herkunft empfindet und Fremdwörter als Wörter aus einer anderen Sprache, die manchmal orthographisch und phonologisch noch ungenügend angepasst sind.

Manchmal ist es nicht leicht zu sagen, ob es sich um ein Fremdwort oder Lehnwort handelt, vor allem wenn es um teilweise angepasste Wörter geht.

3. WARUM WERDEN FREMDWÖRTER IN DER FACHSPRACHE DER GASTRONOMIE ÜBERNOMMEN?

Es ist allgemein bekannt, dass die Fachsprachen eine große Zahl von Fremdwörtern verzeichnen. Während in den meisten Fachsprachen (Informatik, Medizin, Ökonomie) Anglizismen überwiegen, sind in der Fachsprache der Gastronomie die meisten Fremdwörter aus dem Französischen übernommen und in der neueren Zeit, in der die italienische Küche expandierte, aus dem Italienischen.

² Vgl. Babić - Finka - Mogaš (1995): Hrvatski pravopis, Zagreb.

Als Ursachen der Übernahme der Fremdwörter in der Fachsprache der Gastronomie können folgende Aspekte genannt werden:

a) terminologischer Aspekt

Bei der Bildung der Fachterme in einer Sprache werden einheimische oder fremdsprachige lexikalische Einheiten verwendet. Die Bildung der neuen Termine steht in Verbindung mit der Entwicklung des bestimmten Fachbereichs, wobei der neue Termin meistens vom jeweiligen Erfinder, bzw. Wissenschaftler gebildet wird. Wenn man einen Termin in eine andere Sprache übernimmt, wird er je nach dem Belieben des Übersetzers entweder in der ursprünglichen Form übernommen oder übersetzt. Die in der ursprünglichen Form übernommenen Wörter gehen im Laufe der Zeit durch verschiedene Entwicklungsphasen und passen sich der Zielsprache so an, dass viele nicht mehr als Fremdwörter, sondern als Lehnwörter bezeichnet werden. Manche Termine werden, aber, aus verschiedenen Gründen sehr wenig oder überhaupt nicht angepasst.

Die Entwicklung der Gastronomie wird auch ständig von der Bildung neuer Fachterme begleitet, die sich, soweit es die Textsorte "Speisekarte" betrifft, auf den Namen oder die Zubereitungsart einer Speise beziehen. Da jahrhundertlang auf der internationalen gastronomischen Szene französische Küche entscheidende Rolle spielte, gilt Französisch als lingua franca der Gastronomie. In der neueren Zeit, wenn französische Küche von anderen modernen Küchen (italienischer, mexikanischer, chinesischer), die dem Zeitgeist besser passen, zurückgedrängt wird, ist der Einfluss des Französischen immer geringer und in die Fachsprache der Gastronomie dringen immer mehr Ausdrücke aus anderen Küchen.

Für Fremdwörter und vor allem für Anglizismen, die in neuerer Zeit in Fachsprachen übernommen werden, gilt im allgemeinen die Regel, dass sie orthographisch, zum Teil auch phonetisch, immer weniger angepasst werden, was einem höheren Ausbildungsniveau, bzw. besseren Fremdsprachenkenntnissen zuzuschreiben ist. Dieser Trend ist auch für die Gastronomie charakteristisch, wovon die allgemein bekannten Fremdwörter wie *Coca-Cola*, *Müsli*, *Mozzarella*, *Ketchup* zeugen. Wenn man ständig einem Fremdwort in ursprünglicher orthographischer Form ausgesetzt ist, wird man daran gewöhnt, so dass die orthographische Anpassung nicht vorkommt. Jedoch ist die Anpassung auf dem morphologischen und phonetischen Niveau unentbehrlich.

b) pragmatischer Aspekt

In Fachsprachen werden Fremdwörter sehr oft verwendet, was in der Fachsprache der Gastronomie auch der Fall ist, sogar wenn die betreffende Sprache über den entsprechenden Termin verfügt. Nach von Polenz (1979, 19) hängt der Gebrauch der Fremdwörter davon ab ...

"von wem ein Wort benutzt wird, gegenüber welchem anderen Sprachteilhaber, in welcher Sprech- oder Schreibsituation, mit welchem Sachbezug, in welchem Kontext, mit welcher Stilfärbung und vor allem mit welcher Bedeutung."

Das bedeutet, dass der Fremdwörtergebrauch von der Person abhängt, die die Speisekarte erstellt, bzw. übersetzt und auch davon, für wen sie bestimmt ist. Durch den Fremdwörtergebrauch im Speisekartentext möchte man das Niveau des Objektes

hervorheben und den Gast beeindrucken. So kommt es oft vor, dass man manchmal nach Fremdwörtern greift, auch wenn das überhaupt nicht nötig ist.

Da der Text der Speisekarte meistens aus isolierten Fachterminen und – ausdrücken besteht, scheint die Übersetzung eines solchen Texts im Vergleich zu anderen Textsorten nicht so anspruchsvoll zu sein. Daher kommt es sehr oft vor, dass die Speisekarte von Personen mit mangelhaften Fremdsprachenkenntnissen übersetzt wird. Die Inkompetenz des Übersetzers kommt gerade im Fremdwörtergebrauch am häufigsten zum Ausdruck

Die Adressaten des Speisekartentextes sind vor allem die Gäste eines gastgewerblichen Objekts. Es gibt mehrere Typen von gastgewerblichen Objekten, und der Unterschied unter ihnen wird zum größten Teil durch das Speisen- und Getränkeangebot hervorgehoben. Luxusrestaurants, die von wohlhabenden und anspruchsvollen Gästen besucht werden, haben in ihrem reichhaltigen Speisen- und Getränkeangebot auch Spezialitäten aus anderen Nationalküchen mit vielen fremdsprachlichen Fachterminen.

Nicht selten spiegelt der Fremdwörtergebrauch Modetrends ab. Eine in Deutschland³ durchgeführte Umfrage hat gezeigt, dass ungewöhnliche Speisenamen im Trend sind, denn die befragten Gastronomen halten es für sehr wichtig, dass die Speisen- und Getränkebezeichnungen bei dem Gast positive Assoziationen erwecken, was man mit eintönigen und langweiligen Speise- und Getränkenamen nicht erreichen kann. Für jüngere Klientel sind englische Ausdrücke wie z.B. *“Frisco bay Salat”* (Salat mit Calamari, Scampi und Muscheln), Sandwich *“Joint Venture”* (belegtes Brot mit Kikirikibutter, Banane und Salat) oder Frühstück *“Early Bird”* (Müsli, Cappuccino und Tee) in.

4. QUANTITATIVE ANALYSE DER FREMDWÖRTER IM ANALYSIERTEN KORPUS

Nach der Kroatischen Rechtschreibung (Babić u.a., 1995) werden Fremdwörter nach der Aussprache in der Herkunftssprache geschrieben, und fremde Laute, die sich von kroatischen unterscheiden, werden den kroatischen angepasst und in kroatischer Lateinschrift geschrieben, z.B. *bife* (fr. *buffet*).

In diesem Kontext wird erwähnt, dass manchmal aus kultur-informativen Gründen in kroatischer Sprache auch ein nicht angepasstes Wort verwendet werden kann. In dem Fall wird dieses Wort in ursprünglicher Form geschrieben, z.B. engl. *rock and roll*, *snack-bar*.

Wenn man die fremde Herkunft eines Wortes hervorheben will, kann man dieses Wort in der Originalform schreiben, obwohl ihre angepasste Form üblich ist, z.B. *čarter* und engl. *charter*, *softver* und engl. *software*. Nach der Rechtschreibung wird empfohlen, dass man dabei nicht übertreiben darf, weil Fremdwörter laut Allgemeinregel nach der Aussprache in der Zielsprache geschrieben werden und nicht nach der Schreibweise in der Herkunftssprache. Nur die Orthografie der fremden Eigennamen wird nicht angepasst. Diese Regel kann aber nur dann eindeutig befolgt

³ Vgl. Neue gastronomische Zeitschrift, Nr. 7, 1997, Frankfurt am Main

werden, wenn es um die Sprachen geht, die sich der lateinischen Schrift bedienen. Bei der Übernahme der Eigennamen in kyrillischer Schrift müssen kyrillische Buchstaben in lateinische Buchstaben übertragen werden. Eigennamen aus den Sprachen, die sich anderer Schriften bedienen, werden meistens mittelbar über die Sprachen übernommen, in denen sie schon ihrer lateinischen Schreibweise angepasst wurden. Wenn sie aber unmittelbar übernommen werden, werden sie gewöhnlich nach der Aussprache übertragen.

Im Laufe lang andauernder Kulturkontakte mit vielen Völkern und ihren Sprachen wurden viele fremde Eigennamen (Personen- und geographische Namen) so angepasst, dass sie zum Bestandteil unserer Namensnennung geworden sind.

Indem sie in der Speisekarte ein wichtiges Mittel des Getränke- und Speisenangebots und der Werbung anerkannt hat, hat Gastronomische Akademie Deutschlands (GAD) die Richtlinien für die Erstellung der Speisekarten vorgeschrieben, die sich größtenteils auf den sprachlichen Aspekt beziehen, wobei besondere Aufmerksamkeit dem Fremdwörtergebrauch und Rechtschreiberegeln geschenkt wird und auf häufigste orthographische, morphologische und lexikalisch-semantiche Fehler hingewiesen wird.

Der Gebrauch der Fremdwörter wird nur dann empfohlen, wenn es sich um unübersetzbare Originalbezeichnungen handelt und wenn sie im internationalen Sprachgebrauch zu einem festen Bestandteil geworden sind.

In der Absicht verwendet, Niveau anzudeuten und Eindruck zu machen, bewirken fremdsprachliche Bezeichnungen meistens das Gegenteil, weil sie oft falsch sind oder ein unschönes Sprachgemisch darstellen.

Die Kürze, die beim Abfassen der Speisekarte üblich und notwendig ist sowie mangelnde Einsicht in die Bedeutung der Speisekarte verleiten immer wieder dazu, die Regeln der Rechtschreibung nicht wirklich ernst zu nehmen. Aber auch hier urteilen Gäste kritisch und streng.

Die GAD empfiehlt deshalb, jede Speisekarte vor dem Druck noch einmal von einer hierfür geeigneten Person sorgfältig auf Richtigkeit hin prüfen zu lassen.

Für Französisch, Italienisch und Englisch gelten ähnliche Regeln für den Fremdwörtergebrauch wie für Deutsch.

Damit man genaue Einsicht in die Problematik gewinnt, wird hier tabellarische Übersicht der meist vorkommenden Fremdwörter aus dem Korpus im Kroatischen, Deutschen, Englischen, Französischen und Italienischen dargestellt. Angeführt werden orthographische Varianten in betreffenden Sprachen sowie die ursprüngliche orthographische Variante der Herkunftssprache. Aufgrund dieses Verzeichnisses wird die kontrastive Analyse der Fremdwörter bezüglich des orthographischen Aspektes durchgeführt. Falsch geschriebene Wörter sind nicht in die Analyse einbezogen.

VERZEICHNIS UND ORTHOGRAPHISCHE VARIANTEN DER HÄUFIGSTEN FREMDWÖRTER IN DER TEXTSORTE "SPEISEKARTE"

TEXT IN KROATISCHER SPRACHE	TEXT IN DEUTSCHER SPRACHE	TEXT IN ENGLISCHER SPRACHE	TEXT IN FRANZÖSISCHER SPRACHE	TEXT IN ITALIENISCHER SPRACHE	HERKUNFT UND DIE URSPRÜNGLICHE FORM DES FREMDWORTES
*brudet ⁴ , brodet, brodeto	Brodetto	brodetto	brodetto	*brodetto	tal. brodetto
bouillabaisse, bujabes, bujabez	Bouillabaisse	bouillabaisse	*bouillabaisse	bouillabaisse	franc. bouillabaisse
bouillon, bujon, buljon	Bouillon	bouillon	*bouillon	bouillon	franc. bouillon
*brokule	Broccoli, Brokkoli	broccoli	broccoli	*broccoli	tal. broccoli
*lignje	Calamari, Calamares, Calamaris, Kalamari, Kalamaris, Kalamars, Kalmare	calamaries, *squids	*calmars	*calamari	tal. calamari franc. calmars
camembert, kamember	Camembert	camembert	*camembert	camembert	franc. camembert
cappuccino, kapuciner, kapučino	Cappuccino, *Kapuziner	cappuccino	cappuccino, *capucin	*cappuccino	tal. cappuccino
carpaccio	Carpaccio	carpaccio	carpaccio	*carpaccio	tal. carpaccio
chateaubriand šatobrijan, šatobrian	Chateau- briand	chateaubriand	*chateau- briand, *château- briant	chateaubriand	franc. chateaubriand
cocktail, koktel	Cocktail	*cocktail	cocktail	cocktail	engl. cocktail
consommé, konsome juha	Consommé	consommé	*consommé	consommé	franc. consommé
cordon bleu	Cordon bleu	cordon bleu	*cordon bleu	cordon bleu	franc. cordon bleu
couvert, kuver, *prostirak	Couvert, Kuvert, Gedeck	couvert	*couvert	couvert	franc. couvert
crêpes Suzette, crepes Suzette, *palačinke Suzette	Crêpes Suzette	crêpes Suzette, *french pancakes	*crêpes Suzette	crêpes Suzette	franc. crêpes Suzette
curry, kari, keri	Curry	*curry	curry	curry	engl. curry

⁴ Das Wort mit dem Zeichen * ist in der betreffenden Sprache kein Fremdwort.

*čevapčići	Čevapčići, Civapcici, Cevapcici, Tschewap- tschitschi, Čevapčići	čevapčići, čevapčići	tschewapchichi čevapčići	cevapcici, čevapčići	tur. kebab, hrv. čevap, (deminutiv pl. čevapčići)
dressing, dresing	Dressing	*dressing	dressing	dressing	engl. dressing
*đuveč, duved, đuveč	Đuveč, Đuwetsch, Đuved, Đuveć, Djuwedj, Djuwec, Dschuwetsch, Gjuwetsch	đuveč, djuvedj, duved	đuveč, djuvedj, đjuvetch	đuveč, djuvedj	tur. gūveç, hrv. đuveč
espresso, espreso, expres kava	Espresso	espresso	espresso	espresso*	tal. espresso
filet mignon, file minjon, file mignon	Filet Mignon	filet mignon	*filet mignon	filet mignon, *filetto mignone	franc. filet mignon
filet steak, filestek, filet stek, file steik	Filetsteak	*fillet steak	*filet	*filetto	engl. fillet steak, franc. filet
fondue	Fondue	fondue	*fondue	fondue	franc. fondue
*njoki	Gnocchi	gnocchi, *dumplings	gnocchi	*gnocchi	tal. gnocchi
julienne	Julienne	julienne	*julienne	julienne	franc. julienne
kanape sendvič, kanape, canapé	Canapé	canapé	*canapé	canapé	franc. canapé
kaneloni	Cannelloni	cannelloni	cannelloni	*cannelloni	tal. cannelloni
ketchup, kečap	Ketchup	*ketchup	ketchup	ketchup	engl. ketchup
*lazanje	Lasagne	lasagne,	lasagne	*lasagne	tal. lasagne
maitre d'hôtel, maitre d'hotel	Maitre d'Hôtel, Maitre d'Hotel	maitre d'hôtel	*maitre d'hôtel	maitre d'hôtel	franc. maitre d'hôtel
*majoneza	Mayonnaise	mayonnaise	*mayonnaise	mayonnaise	franc. mayonnaise
*medaljoni	Medaillons	medaillons	*medaillons	*medaglioni	franc. medaillons
menu, meni	Menü	menu	menu	menu	franc. menu
minestrone, minestron juha,	Minestrone	minestrone	minestrone	*minestrone	tal. minestrone
mozzarella	Mozzarella	mozzarella	mozzarella	*mozzarella	tal. mozzarella
parfait	Parfait	parfait	*parfait	parfait	franc. parfait
pasticcio	Pasticcio	pasticcio	pasticcio	*pasticcio	tal. pasticcio
piccata	Piccata	piccata	piccata	*piccata	tal. piccata
pizza	Pizza	pizza	pizza	*pizza	tal. pizza
pommes frites, pomfrit	Pommes frites	*french fried potatoes, *french fries, pommes frites	pommes frites	*patatine fritte, pommes frites	franc. pommes frites

pommes chips, krumpir chips	Pommes chips	pommes chips, *potato chips	pommes chips	patate chips	<i>franc. pommes chips</i>
potpourri, potpuri	Potpourri	potpourri	potpourri	potpourri	<i>franc. potpourri</i>
*ražnjići	Ražnjići, Ražnići, Raiznjići, Rasc hnitschi	ražnjići, raznici	ražnjići	ražnjići	<i>hrv. ražnjići</i>
*radič	Radicchio	radicchio	radicchio	*radicchio	<i>tal. radicchio</i>
*ragu	Ragout	ragout	*ragout	ragù	<i>franc. ragout</i>
rumpsteak, ramstek	Rumpsteak	*rumpsteak	rumpsteak	rumpsteak	<i>engl. rumpsteak</i>
*rižot, rižoto	Risotto	risotto	risotto	*risotto	<i>tal. risotto</i>
roastbeef, rozbif, rostbif	Roastbeef	*roastbeef	roastbeef	roastbeef	<i>engl. roastbeef</i>
roquefort, rockford, rokfor	Roquefort	roquefort	*roquefort	roquefort	<i>franc. roquefort</i>
*sendvič, sandwich	Sandwich	*sandwich	sandwich	sandwich	<i>engl. sandwich</i>
umaci: Béchamel, béchamel, bešamel	Sauce, Soße: Béchamel, Béchamel-sauce, Béchamelsoße, Béchamel-Sauce	sauce: béchamel, Béchamel sauce	*sauce: béchamel, *sauce Bechamel	salsa: salsa bechiamella	franc. sauce: <i>franc. béchamel, sauce Bechamel</i>
bernski, béarnaise	Bearner Sauce, Sauce béarnaise	béarnaise sauce	*sauce béarnaise	salsa bearnaise	<i>franc. sauce béarnaise</i>
Choron	Choron - Sauce	Choron sauce	*sauce Choron	salsa Choron	<i>franc. sauce Choron</i>
holandski	holländische Sauce, Sauce hollandaise	hollandaise sauce	*sauce hollandaise	salsa hollandaise	<i>franc. sauce hollandaise</i>
remoulade, remulad	Remoulade Sauce	remoulade	*rémoulade	remoulade	<i>remoulade</i>
tartarski, umak tartare, tartar umak, umak tartar	Tatarensauce, Sauce tartare, Tartarsauce, Tartarensauce, Tartarensöße, Tartarsauce	Tatar sauce, Sauce tartare	*sauce tartare	salsa tartara	<i>franc. sauce tartare</i>
vinaigrette	Sauce vinaigrette, Vinaigrette	vinaigrette sauce	*sauce vinaigrette	salsa vinaigrette	<i>franc. sauce vinaigrette</i>
*škampi	Scampi, Scampis	scampi	*langoustines, scampi	scampi	<i>tal. scampi</i>
sorbet	Sorbet	sorbet	*sorbet	sorbet	<i>franc. sorbet</i>

sauté Stroganov, sote stroganov sote Stroganoff, pirjana govedina "Stroganoff"	Filetgulasch Stroganow, Sauté Stroganov, Saute "Stroganoff"	sautéed beef Stroganoff, beef stew "Stroganoff"	*sauté Stroganov	sauté Stroganov	<i>franc.</i> <i>sauté Stroganov</i>
*špageti: na bolonjski način, spaghetti bolognese spaghetti carbonara, karbonara, karbunara na milanski način, spaghetti milanese, milanez na napuljski način, spaghetti napoletana, napoliten	Spaghetti: bolognese, nach Bologneseart, mit gehacktem Fleisch Carbonara milanese, nach Mailänderart nach neapolita- nischer Art, napoletana	spaghetti: Bolognaise, à la Bolognaise Carbonara milanese à la Milanaise Napolitaine, à la Napolitaine	*spaghetti: à la bolognaise à la carbonara à la milanaise à la napoletaine	* spaghetti: bolognese carbonara milanese napoletana	tal. spaghetti: <i>bolognese</i> <i>carbonara</i> <i>milanese</i> <i>napoletana</i>
steak, stejk, stek	Steak	steak	escalope, steak	*scaloppina, steak	<i>engl. steak</i>
t-bone steak, tibon stek	T-Bone -Steak	t-bone steak	t-bone steak	t-bone steak	<i>engl. t-bone steak</i>
*tatarski biftek, biftek tartar, beefsteak tartare, tartar biftek, beefsteak tatar	Beefsteak tartare, Beefsteak tatar, Tatar- beefsteak, Tatar	*beefsteak Tatar, tatar	beefsteak tartare	*bistecca tartara	<i>engl.</i> <i>beefsteak tatar</i> <i>franc.</i> <i>beefsteak tartare</i>
tiramisu, tiramisú	Tiramisú, Tiramisu	tiramisú	tiramisú	*tiramisú	<i>tal. tiramisú</i>
toast, tost	Toast	*toast	toast	toast	<i>engl. toast</i>
tortelini	Tortellini	tortellini	tortellini	*tortellini	<i>tal. tortellini</i>
tournedos, turnedo	Tournedos	tournedos	*tournedos	tournedos	<i>franc. tournedos</i>
vermut	Wermut	vermouth	vermouth	wermut	<i>njem. Wermut</i>
votka	Wodka	vodka	vodka	vodka	<i>ruski. vodka</i>
whisky	Whisky	whisky	whisky	whisky	<i>engl. whisky</i>

Anpassung der Fremdwörter der Zielsprache kommt im kroatischen Text der Speisekarte sehr oft vor. Davon zeugt hohe Anzahl orthographischer Varianten eines Wortes. Während in anderen Sprachen die meisten Fremdwörter nur eine,

ursprüngliche orthographische Variante haben, werden im Kroatischen in ursprünglicher Form nur gastronomische Termine *fondue, julienne, sorbet, mozarella, pizza, piccata, parfait, pasticcio und maitre d'hotel* verwendet. Die meisten Fremdwörter werden nach subjektiver Beurteilung des Autors geschrieben.

Höchste Anzahl orthographischer Varianten im kroatischen Text der Speisekarte verzeichnen folgende Termine:

- *cappuccino, kapuciner, kapučino,*
- *tatarski biftek, biftek tartar, beefsteak tartare, tartar biftek, beefsteak tatar,*
- *saute Stroganov, sote stroganov, sote Stroganoff, pirjana govedina "Stroganoff",*
- *tatarski umak, umak tartare, tartar umak, umak tartar,*
- *filet steak, filestek, filet stek, file steik.*

Auf Grund der Tabelle kann man schließen, dass die meisten Fremdwörter im Kroatischen durchschnittlich drei orthographische Varianten haben, von denen eine in großem Maß der Zielsprache angepasst ist, zweite in ursprünglicher Form geschrieben und dritte nur zum Teil angepasst ist.

Im deutschen Text verzeichnen folgende Termine die meisten Varianten:

- (1) *Calamari, Calamares, Calamaris, Kalamari, Kalamaris, Kalamars, Kalmare,*
- (2) *Čevapčići, Civapcici, Cevapcici, Tschewaptschitschi, Čevapčići*
- (3) *Đuveč, Đuwetsch, Đuveđ, Đuveć, Djuwedj, Dschuwetsch, Gjuwetsch,*
- (4) *Tatarensauce, Sauce tartare, Tatarsauce, Tatarensauce, Tatarensoße, Tartarsauce.*

In den Fällen (1) und (4) geht es um die aus zwei Sprachen übernommenen Termine, (ital. *calamari* – franz. *calmars*, franz. *sauce tartare* – engl. *Tatar sauce*) und in den Fällen (2) und (3) geht es um die aus slawischen Sprachen übernommenen Fremdwörter mit Graphemen č und đ, die im Deutschen nicht belegt. Für ihre Bezeichnung wird manchmal die Graphemgruppe tsch und dj und manchmal Grapheme c und d gebraucht. Varianten mit kroatischen Graphemen č und đ befinden sich überwiegend in deutschen Übersetzungen der Speisekarten kroatischer Restaurants. Zwei orthographische Varianten im deutschen Text verzeichnen die Wörter *Broccoli/Brokkoli, Sauce/Soße, Cappuccino/Kapuziner, Couvert/Kuvert*, von denen eine angepasst ist und zweite in ursprünglicher Form verwendet wird. Die angepasste Variante findet man viel seltener im Gebrauch als die ursprüngliche.

Im Englischen und Französischen gibt es kaum Anpassungen, und im Italienischen sind sie auch sehr selten.

Wie schon erwähnt wurde kommt die Anpassung der Fremdwörter der Zielsprache viel häufiger im kroatischen Text der Speisekarte vor als in anderen Fremdsprachen, was man folgenden Gründen zuschreiben kann:

Einerseits wird in kroatischer Sprache ein Phonem durch ein Graphem bezeichnet, was im Deutschen, Englischen Französischen und Italienischen und in

Herkunftssprachen nicht der Fall ist. Andererseits besteht in anderen Sprachen wegen des Nicht- Vorhandenseins bestimmter Laute keine Möglichkeit zur Anpassung des Fremdwortes der Zielsprache, so dass die ursprüngliche Variante verwendet wird (so gibt es im Deutschen z. B. keine ž und nj Laute, z.B. franz. *filet mignon*, dt. *Filet Mignon*, kroatisch *filet mignon/file minjon*).

Während sich im Kroatischen die Anpassung hauptsächlich durch den Ersatz des Graphems in ursprünglicher Form des Fremdwortes durch Grapheme kroatischer Sprache nach der Aussprache im Kroatischen abwickelt und durch die Bildung der Pluralformen der Substantive nach der Pluralbildung im Kroatischen, kommen im Deutschen die Kompositabildung (Bechamelsauce, Tatarenbeefsteak) und Großschreibung zum Ausdruck. Im deutschen Text gibt es auch verschiedene Varianten der Pluralbildung, wobei vorkommen kann, dass ein aus dem Italienischen übernommene Fremdwort, das schon in der Pluralform steht (*calamari*), wegen unzulänglicher Sprachkenntnisse, noch eine zusätzliche Pluralendung, und zwar -s kriegt, die typisch für Englisch und Französisch ist. Die meisten Fremdwörter im Deutschen bekommen sonst im Plural die Endung -s, die in ursprünglicher Form der übernommenen Wörter vorhanden ist.

Im Italienischen wird die Anpassung durch den Ersatz des Graphems und Zufügung eines für die italienische Sprache charakteristischen Suffixes durchgeführt (z.B. *bistecca*, *cordone blu*, *sorbetto*, *salsa tartara*).

Im Englischen und Französischen ist die Anpassung eine sehr seltene Erscheinung, was heißt, dass Fremdwörter größtenteils in ursprünglicher Form verwendet werden.

5. ABSCHLUSS

Aus dem oben Dargestellten geht hervor, dass in der Textsorte "Speisekarte" sowohl im Kroatischen als auch im Deutschen, Englischen, Französischen und Italienischen eine große Anzahl der Fremdwörter vorkommt. Während die meisten Fremdwörter im deutschen, englischen, französischen und italienischen Text in ursprünglicher Form geschrieben sind, ist im kroatischen Text bei großer Anzahl der Fremdwörter die Orthographie nicht standardisiert, so dass sie von den dem Kroatischen angepassten Formen bis zur ursprünglichen Form variiert.

Da der vorhandene Zustand viel Unsicherheit hervorruft, ist es unentbehrlich die Regeln für die Fremdworterschreibung vorzuschreiben, die dann von den Autoren der Speisekarten befolgt würden. Vorhandene Hinweise sind mangelhaft und sie überlassen einem mehrere Möglichkeiten zur Verfügung, die dann mit angeführten orthographischen Varianten resultieren. Autoren der Speisekarten sind meist Restaurantleiter, von denen man bezüglich ihrer Ausbildung keine für die Erstellung der Speisekarten notwendigen sowohl Fremdsprachen- als auch Muttersprachenkenntnisse erwarten kann. Nur manche von ihnen werden bei der Erstellung der Speisekarten nach entsprechender Literatur greifen und wenn sie es

wenigstens versuchen, werden sie sehr oft keine Lösung finden. Speisekarten werden meistens abgeschrieben, was nicht nur der Wiederholung, sondern auch der Anhäufung der Fehler beiträgt. Die meisten Fehler sind in den Tageskarten zu finden, deren Autoren in der Regel die Leiter der gastgewerblichen Objekte sind.

LITERATUR

1. Anić, V. (1998): Rječnik hrvatskoga jezika, Zagreb.
2. Babić-Finka-Moguš (1995): Hrvatski pravopis, Zagreb, str. 65.
3. Carstensen, B. (1965): Englische Einflüsse auf die deutsche Sprache nach 1945, Heidelberg.
4. Duboux (1990): Dictionary of Gastronomy, Hotels, Tourism (English, French, German) Thun.
5. Duden (1989): Deutsches Universalwörterbuch, Mannheim.
6. Filipović, R. (1960): The Phonemic Analysis of English Loan-Words in Croatian, Zagreb.
7. Filipović, R. (1971): Kontakti jezika u teoriji i praksi, Zagreb.
8. Hinterwirth, B. (1992): Service im Gastgewerbe, Wien, str. 69.
9. Neue Gastronomische Zeitschrift, br. 7, 1997, Frankfurt am Main.
10. Paul, H. (1937): Prinzipien der Sprachgeschichte, Halle, str. 390-403.
11. Polenz, P. (1979): "Fremdwort und Lehnwort sprachwissenschaftlich betrachtet", u Fremdwort-Diskussion, P. Braun (izd.), München, str. 19.
12. Schmitt, P. (1984): Anglizismen in den Fachsprachen, Gernersheim.

Sažetak

JEZIČNI STANDARDI PONUDE JELA I PIĆA

Nakon osvrta na opća obilježja i jezične standarde ponude jela i pića utvrdili smo na reprezentativnom uzorku od 100 karti jela i pića koje se koriste u raznim tipovima ugostiteljskih objekata na području Hrvatske u kojoj mjeri su analizirane karte jela i pića sastavljene sukladno propisanim jezičnim standardima, pri čemu smo posebnu pozornost obratili na upotrebu tuđica. Upotreba tuđica pokazala se vrlo problematičnom, što je najizraženije u tekstu jelovnika na hrvatskom jeziku.

Ključne riječi: jezični standardi, tuđice, posuđenice, jelovnik, ortografske varijante.