



Pedagogická
fakulta
Faculty
of Education

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Pedagogická fakulta
Katedra germanistiky

Bakalářská práce

DIE ÜBERSETZUNG TSCHECHISCHER SPEISEKARTEN INS DEUTSCHE. EINE TRANSLATOLOGISCHE ANALYSE

THE TRANSLATION OF MENUS FROM CZECH TO GERMAN. THE ANALYSIS OF TRANSLATION

Vypracoval: Kateřina Nováková
Vedoucí práce: Mgr. Jana Kůsová, Ph.D.

České Budějovice 2016

Prohlášení

Prohlašuji, že svoji bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě - v úpravě vzniklé vypuštěním vyznačených částí archivovaných Pedagogickou fakultou elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Prachaticích dne 15. července 2016

Kateřina Nováková

Poděkování

Ráda bych moc poděkovala Mgr. Janě Kusové, Ph.D. za odborné vedení, korektury, čas, trpělivost, ochotu a vstřícnost při vzniku této bakalářské práce.

ANOTACE

Tato bakalářská práce se zaměřuje na specifický textový druh *jídelní lístek* a jeho překlad z češtiny do němčiny. Práce je rozdělena do dvou částí. První část se věnuje teoretickému rozboru textového druhu jídelních lístků a je zde popsána struktura jídelního lístku. Druhá část práce se zaměřuje na důkladnou analýzu překladu 40 jídelních lístků z výchozího českého do cílového německého jazyka. Zde je práce orientována na jazykovou a textově lingvistickou stránku překladu čtyřiceti jídelních lístků. Výsledné poznatky jsou přehledně zpracovány do grafů a tabulek.

ABSTRACT

This bachelor thesis is focused on the specific types of text used in Menus and their translation from Czech to German language. This thesis is divided into two parts. The first part is dedicated to the theoretical analysis of the text used in Menus as well as the Menu structure. The second part is focused on analyzing the linguistic translation of 40 Menus from the Czech language into German. Finally, the results are analyzed and discussed.

Inhalt

1. Einteilung.....	8
2. Tschechische Küche	9
2.1 Tschechische Spezialitäten	10
3. Deutsche Küche	10
3.1 Deutsche Spezialitäten	12
4. Textsorte Speisekarte.....	12
4.1 Textsorte.....	12
4.2 Gastronomie	13
4.3 Speisekarte	13
4.3.1 Definition von Speisekarte	13
4.3.2 Anfänge der Speisekarte	14
4.3.3 Arten von Speisekarten	14
4.4.4 Die Speisekarte als Marketinginstrument	15
4.4.5 Die Textfunktion der Speisekarte.....	15
4.4.6 Funktion von Speisekarten	16
4.4.7 Teiltexthe der klassischen Speisefolge.....	16
5. Übersetzungstheorien.....	18
5.1 Zum Begriff der Übersetzung.....	18
5.2 Die Übersetzungsmethode	19
5.3 Die Bewertung der Qualität der Übersetzung	20
6. Metodologie	22
7. Speisekarten.....	25
7.1 Die Arten von Fehlern	25

7.1.1 Groß- und Kleinschreibung	25
7.1.2 ß oder ss	27
7.1.3 Umlaut	28
7.1.4 Getrennt- und Zusammenschreibung	29
7.1.5 Tippfehler	31
7.1.6 Lexikalische Fehler	32
7.1.7 Grammatische Fehler	33
7.2 Das Restaurant - „U Žíznivého jelena“	37
7.2.1 Grammatische Fehler	38
7.2.2 Lexikalische Fehler	38
7.2.3 Getrennt- und Zusammenschreibung	39
7.2.4 Tippfehler	39
8. Analyse der Speisekarte	40
8.1 Groß- und Kleinschreibung	41
8.2 ß oder ss	41
8.3 Umlaut	41
8.4 Getrennt- und Zusammenschreibung	42
8.5 Tippfehler	42
8.6 Lexikalische Fehler	42
8.7 Grammatische Fehler	42
8.8 Verständlichkeit des Textes	42
9. Schlusswort	44
10. Resumé	48
11. Literaturverzeichnis	51

11.1 Fachliteratur	51
11.2 Internetquellen - untersuchte Speisekarten	52
11.3 Internetquellen	54
11.4 Anlagen.....	55

1. Einteilung

Mit der Eingliederung der Tschechischen Republik in die Struktur der Europäischen Union ist die Bedeutung des Tourismus bedeutend gestiegen. Ein wichtiger Faktor in der Entwicklung des Tourismus ist die Ökonomisierung. Jeder Reiserührer umfasst einen Hinweis nicht nur auf die Sehenswürdigkeiten, sondern auch auf Restaurants, Hotels und andere Dienstleistungen. Das Essen spielt im das Leben der Menschen eine unersetzliche Rolle und die Speisekarte soll den Gästen die Auswahl und Zusammenstellung ihrer Mahlzeit vereinfachen.

Die Speisekarte ist die Visitenkarte des Restaurants und die erste Reflexion, die der Gast des Restaurants hat und die den wichtigsten Einfluss auf die Auswahl der jeweiligen Speises hat. Die Speisekarten kann man in viele Kategorien einteilen. Die Speisekarten kann man übersichtlich, unübersichtlich, verständlich, unverständlich, mit vielen Seiten und der Fotografien der Essen oder nur einfach ohne Fotografien sein. Auf den Gast wirkt die Ästhetik der Speisekarte, die Einfachheit, richtige Struktur und schließlich auch die Verständlichkeit. Es ist klar, dass die richtige Übersetzung der Speisekarten Notwendigkeit ist.

Diese Arbeit wird sich auf Übersetzungen von 40 gewählten Speisekarten aus dem Tschechischen ins Deutsche und auf die Identifikation der Fehler in diesen Übersetzungen konzentrieren.

Zielgerichtet habe ich Speisekarten mit Bezugnahme auf die Bedeutung der Lokalität für den Tourismus in den tschechischen Städten ausgesucht. Es geht um Speisekarten aus größeren Städten, den Grenzgebieten mit Deutschland und Kurstädten, weil diese Städte sehr interessant für Tourismus sind.

Wie ist die Speisekarte als Textsorte? Die Speisekarte ist eine sehr spezielle Textsorte und hat klare Gesetzmäßigkeiten der Übersetzung. Ist es möglich nur die einfache Transformation des Textes zu benutzen? Kann man alle Speisen aus dem Tschechischen ins Deutsche übersetzen? Können da Probleme entstehen?

Praktisch wird eine Analyse von 40 gewählten Speisekarten durchgeführt. Wird es in den Übersetzungen viele Fehler geben? Welche Fehler und warum? Verhindern diese Fehler die Verständlichkeit des Textes?

Ist es für Restaurants wichtig, eine richtige Übersetzung zu haben? Diese Fragen werden in der Arbeit behandelt.

2. Tschechische Küche

In der Tschechischen Republik gibt es drei Hauptmahlzeiten, und zwar: *Frühstück*, *Mittagessen* und *Abendessen*. Viele Leute essen noch etwas Kleines zum zweiten Frühstück oder zwischen dem Mittagessen und Abendessen.

Das erste Essen des Tages ist *das Frühstück*. Die Leute in Tschechien frühstücken meistens Brot, Brötchen oder Hörnchen. Dazu isst man üblicherweise Butter, Marmelade, Honig, Käse oder Wurst. Man kann Müsli mit Obst oder Nüssen, Jogurt mit Cornflakes oder Obstsalat bevorzugen.

Das englische Frühstück ist ganz beliebt, und zwar Toast, Eier mit Speck oder Schinken. Zum Frühstück trinkt man Tee, Kaffee, Kakao oder Orangensaft.

Die zweite Mahlzeit des Tages ist *das Mittagessen*. Es besteht aus zwei oder drei Gängen. Der erste Gang ist Vorspeise oder Suppe. Dann isst man meistens Fleisch oder Fisch mit Knödel, Reis, Teigwaren oder Kartoffeln. Der

dritte Gang ist das Dessert, wie Teegebäck oder Eisbecher. Man trinkt zum Mittagessen beispielsweise Sodawasser, Bier oder Obstsaft.

Das letzte Essen ist *das Abendessen*. Es kann entweder warm oder kalt sein. In der Regel isst man einen belegten Teller, Gemüsesalat oder Palatschinken mit Marmelade. (Jirásková 2012, S.43)

2.1 Tschechische Spezialitäten

Wie vielleicht jedes Land hat auch die Tschechische Republik die Nationalspezialitäten und typische Speisen, die beliebt sind und häufig gegessen werden.

Sehr populär sind in Tschechien Suppen. Zum Beispiel Kartoffelsuppe, Linsensuppe, Gemüsesuppe oder Sauerkrautsuppe.

Zu den Nationalspezialitäten gehören unter anderem Schweinbraten mit Kraut und Semmel- oder Kartoffelknödeln oder Obstknödel mit Aprikosen oder Pflaumen.

In der Tschechischen Republik sind auch Soßen berühmt, wie Tomatensoße, Dillsoße oder Krensoße. (Jirásková 2012, S.44)

3. Deutsche Küche

In Deutschland gibt es wie in der Tschechische Republik drei Hauptmahlzeiten. Es bedeutet *Frühstück*, *Mittagessen* und *Abendessen*. Viele Leute in Deutschland essen noch etwas anderes – etwas Kleines. (Jirásková 2012, S. 48)

Gundel Pietzker (2008, S. 68-71) beschreibt in ihrem Buch *verschiedene Mahlzeitformen*.

Brotmahlzeiten – Das Wort Brotzeit kommt aus Bayern. Zu der Brotzeit isst man eine Scheibe Brot, verschiedene Käse- und Wurstsorten. Das Essen kann man auf einem großen Holzteller servieren und man kann auch Bier da zu trinken.

Zwischenmahlzeiten – Als Zwischenmahlzeiten definieren wir ein Pausenbrot. Es ist etwas Kleines zum Essen, was man im Imbiss kaufen kann, beispielsweise Hot-dog, Mini-Pizza oder Sandwich.

Sondergerichte – Als Sondergerichte zählen wir Speisen mit ausländischer Herkunft zum Beispiel Burger, Pasta oder Nachos. (Pietzker 2008, 68-71)

Am Morgen frühstückt man meistens Brötchen mit Butter, weichem Ei, Käse oder Marmelade. Man trinkt dazu Tee oder eine Tasse Kaffee. Wie in der Tschechischen Republik essen einige Leute zum *Frühstück* Müsli mit Joghurt oder Milch.

Die nächste und zugleich auch die wichtigste Mahlzeit ist *das Mittagessen*. Wie bei uns, besteht es aus mehreren Gängen. Es handelt sich um eine Suppe, ein Hauptgericht und eine Nachspeise. Die Suppen sind in Deutschland ähnlich wie bei uns, aber sie werden nicht so häufig wie in Tschechien gegessen. Im Sommer ist eine kalte Suppe – Obstsuppe – ganz beliebt.

Die Hauptgerichte werden oft mit Salzkartoffeln gegessen, viel weniger mit Kartoffelbrei, Pellkartoffeln, Pommes frites oder mit Reis. In Deutschland sind auch Soßen berühmt, und zwar Bratensoße, Tomatensoße, Senfsoße oder holländische Soße. Anderes ist, Leute in Deutschland fast immer das Gemüse, gekocht wie ungekocht, zum Mittagessen essen.

Nach dem Mittagessen kommt die Zeit zum Kaffeetrinken. Man kann sich in einem Café ein Kännchen Kaffee mit Milch bestellen. Dazu man kann ein Stück Kuchen oder Eisbecher essen.

Das letzte Essen ist *das Abendessen*. Meistens isst man etwas Kaltes, verschiedene Wurstsorten mit Gemüse oder Käse.

3.1 Deutsche Spezialitäten

Zu deutschen Nationalspezialitäten gehören unter anderem Schweine- und Rinderbraten, Schweineschnitzel, verschiedene Rouladen, Buletten, Gulasch, Hühnerfrikassee, gefüllte Paprikaschoten oder Eintopf.

Der Eintopf ist eine dicke Suppe. Die Zutaten sind Bohnen, Erbsen, Reis oder Kartoffeln mit viel Fleisch oder heißer Wurst, wie Bockwurst, Fleischwurst oder Knackwurst. Man kann dazu Brot oder Brötchen essen. (Jirásková 2012, S. 48-49)

4. Textsorte Speisekarte

4.1 Textsorte

Sibylle Riley-Köhl (1999, S. 219) definiert die Speisekarte nachfolgend:

„Die Speisekarte ist eine Fachtextsorte, die unterschiedliche Fachlichkeitsgrade aufweisen kann. [...] Diese von Populärwissenschaftlichkeit bis Alltagsbezogenheit geprägte Textsorte bildet für den gastronomischen Kommunikationsbereich ein relevantes und zugleich unersetzbares Kommunikationsmittel. Sie ist in den fachlichen Bereich Gastronomie und in den fachlichen Teilbereich Restaurant, Gaststätte etc. einzuordnen.“

4.2 Gastronomie

Weil mein Thema Speisekarte hängt geradezu mit dem Termin Gastronomie zusammen, denke ich, dass es notwendig ist, diesen Begriff zu beschreiben.

Man kann sagen, dass Gastronomie eine Kunst ist. Es handelt sich nicht nur um das Essen. Gastronomie ist die Auswahl der Zutaten, der Zubereitung der Speisen. Es geht um die Präsentation des Gerichtes, weil man auch mit den Augen isst. Es ist der Gesamteindruck von der Speise. Eine wichtige Rolle

spielt auch die Umgebung und das Gesamtservice. (S. Riley-Köhn, 1999, S. 26)

Weiter erläutert Sibylle Riley-Köhn (1999, S.67) die Gastronomie wie:

„Gastronomie ist die Bezeichnung für gastronomisches bzw. kulinarisches Handeln, das sich in Kommunikationsprozessen manifestiert. Die sprachlichen Träger bilden mündliche und schriftliche (Fach-)Textsorten, die sich in Informations-, Appell- und Kontakttextsorten einteilen lassen. Unter Informationstextsorten (Informationsfunktion) fallen beispielweise Speisekarten und Restaurantführer, [...]“

4.3 Speisekarte

4.3.1 Definition von Speisekarte

Walter Bickel beschreibt Speisekarte wie eine Liste aller Speisen, die das konkrete Restaurant in bestimmter Zeit bietet an und der Gast hat die

Möglichkeit etwas zu bestellen. Die Speisekarte soll den Gästen die Auswahl und Zusammenstellung seiner Mahlzeit vereinfachen. (Bickel 1963, S. 18; zit. nach Pietzcker 2008, S. 45)

Auch Sibylle Riley-Köhn (1999, S. 85) bietet ihre Definition von Speisekarte an, und zwar, dass die Speisekarte ein bestimmtes Verzeichnis verschiedener Speisen ist. Die Mahlzeiten werden in spezifische Gruppen nach der Art organisiert. Der Gast hat zwei Möglichkeiten. Er kann sein Menü selbst zusammen (à la carte) bestellen oder er kann ein festes Menü (table d'hôte) benutzen.

4.3.2 Anfänge der Speisekarte

Die Anfänge der Speisekarten sind ungeklärt. Genaue Zeit der Entstehung der Speisekarte wird nicht bestimmt. Die Angabe, wann und wo genau es Speisekarten zuerst gab, wird in der Fachliteratur ungleich beantwortet. (Riley-Köhn 1999, S.75)

4.3.3 Arten von Speisekarten

Konkrete Weise, wie man Speisekarten sortieren kann, beschreibt Gundel Pietzker (2008, S. 46) folgenderweise, und zwar in *Speisekarte*, *Menükarte* und *Getränkekarte*.

Eine andere Gliederung von Speisen ist folgend: *kleine Speisekarte*, *große Speisekarte* und *Sonderkarte*. Die *kleinen Speisekarten* bieten z. B. eine Abendkarte für kalte Speisen an, unter den *großen Speisekarten* versteht man Karten für Mittag- und Abendessen, während die *Sonderkarten* das Angebot für Tageskarten wie Frühstück, Menüs, Saisonangebote oder Karten für Vegetarier und Senioren beinhalten.

Tageskarten werden jeden Tag neu erarbeitet. *Standardkarten* können lange Zeit identisch bleiben. Die *Sonderkarten* ändern Form und Inhalt nach der Charakteristik der gastronomischen Einrichtung, wie *Menükarten*.

Man kann auch der Klassifikation von Speisekarten in: *Kinderkarten*, *Frühstücks-*, *Buffet-* und *Getränkekarten* begegnen. (Hecker, Hermann 2000, S. 264)

4.4.4 Die Speisekarte als Marketinginstrument

Man kann die Speisekarte als Verkaufs- und Servicehelfer bezeichnen. Dank der Speisekarte kann man das komplette Angebot sehen.

„Speise- und Getränkekarten könnte man als stumme Verkäufer‘ bezeichnen. [...] Speisekarten sollen Appetit vermitteln. Ein Gast, der vielleicht eigentlich nur ein Steak essen wollte, sollte angeregt werden, noch eine Vorspeise, eine delikate Suppe und ein Nachtisch zu wählen“ (Otto, Remus 1983, S.9; zit. nach Pietzker 2008, S.53)

Auch G. Rachfal findet, dass die Speisekarte ein wichtiger Helfer ist. Er beschreibt die Speisekarte als wichtiges Marketing-Instrument und aktive Werbe- und Vertriebsinstrument für die Gastronomie. Er vermutet auch, dass die Speisekarte eine Visitekarte des gastronomischen Betriebes ist. (Rachfahl, Wiegand 2005, S.119)

4.4.5 Die Textfunktion der Speisekarte

W. Hecker und F.J. Hermann beschreiben die Speisekarte als *Angebotskarten* für Gäste. Eine wesentliche Rolle spielt auch der *emotionale*

Eindruck, der zum Besuch des Restaurants beitragen kann. *Inhalt* und *Form* der Speisekarte schaffen eine bedeutende Einheit. (Hecker, Hermann 2000, S.263; zit. nach Pietzker 2008, S.52)

Weiter ergänzen W. Hecker und F.J. Hermann zu diesem Thema, dass die Speisekarte als *Verkaufsangebot*, *Preisinformation* und *Werbemittel* dient. (Hecker, Hermann 2000, S. 263-264 zit. nach Pietzker 2008, S.52)

4.4.6 Funktion von Speisekarten

Sibylle Riley-Köhn (1999; S. 90) erklärt den Funktionswandel der Speisekarte. Im 18. Jahrhundert dient die Speisekarte zur Informationsübermittlung. Später, in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts und im 20. Jahrhunderts, kam eine neue Funktion dazu, und zwar, als Verkaufs- und Werbeinstrument. Die Leute beginnen mehr zu reisen und es bedeutet für die Gastronomie eines Landes große Einkommen.

4.4.7 Teiltexthe der klassischen Speisefolge

Gundel Pietzker (2008, S. 62-71) beschreibt in ihrem Buch „Kontrastive Fachtextanalyse zur Speisekarte im Deutschen und Italienisch“ die Speisefolge als klar abgegrenzte und deutlich strukturierte Textteile. Sie definiert elf unterschiedliche Gruppen folgenderweise:

- Menü
- Vorspeisen

Die Vorspeisen können warm oder kalt sein und werden meistens vor der Suppe serviert. Die Vorspeisen sind wichtig, um den Appetit zu erhöhen.

Er beschreibt, dass man zu den Speisen z. B. kleines Gebäck, Feingemüsegerichte oder Fleischkompositionen serviert.

- Salate
 - Suppen
 - klassische Vorspeisen
 - Eiergerichte
- 1. Hauptgang
 - Nudeln
 - Reis
 - Gemüse
- 2. Hauptgang
 - Gemischt fleishhaltige Gerichte
 - Fleischlose Gerichte
 - Fischgerichte
 - Meeresfrüchte
- Beilagen
 - Salate
 - Suppen
 - Reis
 - Gemüse
- Käse
- Nachspeisen
 - Eis

- klassische Nachspeisen
- Kuchen
- Kompott
- Obst und Obstsalat
- Sorbet
- Pralinen
- Kaffee
- Obst ¹

5. Übersetzungstheorien

5.1 Zum Begriff der Übersetzung

„Übersetzen ist eine der komplexesten menschlichen Geistestätigkeiten überhaupt.“ (Apel, Kopetzki 2003, S. 1)

Otto Kade (1968, S. 35) bietet seine Definition von den zwei Begriffen „Übersetzen“ und „Dolmetschen“ an, und zwar:

„Wir verstehen daher unter Übersetzen die Translation eines fixierten und demzufolge permanent dargebotenen bzw. beliebig oft wiederholbaren Textes der Ausgangssprache in einen jederzeit kontrollierbaren und wiederholt korrigierbaren Text der Zielsprache. Unter Dolmetschen verstehen wir die Translation eines einmalig (in der Regel mündlich) dargebotenen Textes der Ausgangssprache in einen nur bedingt kontrollierbaren und infolge Zeitmangels kaum korrigierbaren Text der Zielsprache.“ (Kade 1968, S. 35)

¹ Die oben beschriebene Struktur basiert auf Pietzcker (2008, S. 62-71)

In der Fachliteratur „Překládání a čeština“ beschreibt Zdena Skoumalová (1994, S. 26) die Terminologie bei der Übersetzung eines Fachtextes als das wesentlichste Problem. Die Anzahl der Fachbegriffe wächst ständig und ihre Bedeutung kann in verschiedenen Sprachen anders sein. Der Autor eines Fachtextes muss auch sehr komplizierte Ideen klar und verständlich ausdrücken.

Zdena Skoumalová (1994, S. 204-206) führt also die Definition der Übersetzung als ein Experiment an. Man bemüht sich etwas zu realisieren, dessen Resultat unsicher im Voraus bleibt. Die Qualität des Fachtextes hängt vornehmlich von der professionellen Fähigkeit des Übersetzers ab.

Im Kapitel „Die kommunikative und semantische Übersetzung“ vergleicht Jaromír Povejšil (1994, S. 41) die Äquivalenz der Übersetzung mit dem Original. Die Übersetzung ist maximal äquivalent, wenn es auf den Leser eine Wirkung hat, wie das Originalwerk.

5.2 Die Übersetzungsmethode

Die Übersetzungsmethode kann entweder treu oder frei, retrospektiv oder perspektiv und rezeptiv oder adaptiv sein.

Die Übersetzungsprinzipien sind nach Levý (1983, S. 33-34)

1) Die Übersetzung muss die Originalwörter reproduzieren. Es muss die Bedeutung der Originalwörter einhalten – die Semiotik des Textes.

2) Die Übersetzung muss Ideen und den Stil des Originals reproduzieren. Es muss die stilistische Schichtung der Sprache einhalten – die Stilistik des Textes.

3) Die Übersetzung sollte man als Original lesen. Es muss die Linguistik des Textes einhalten.

4) Die Übersetzung sollte als Text, der in die Zeit des Originals zugehört, gelesen werden. Die Übersetzung muss die gleiche Zeit aufnehmen

5) Die Verse sollten wieder in Versen übersetzt werden. Die Poesie muss Poesie bleiben, und zwar, es muss die Gesetzmäßigkeit der Sprache bleiben. (Levý 1983, S. 33-34)

5.3 Die Bewertung der Qualität der Übersetzung

Die komparative Analyse umfasst drei Gebiete

I. Texttyp

II. Sprachmittel

III. Außersprachliche Parameter (J. Zehnalová 2015, S. 63)

I. Texttyp und Übersetzungsmethoden

Man muss mit der Bestimmung der Texttyp und die passende Übersetzungsmethode anfangen. Die Texttypen sind informativ (orientieren sich an Inhalt), expressiv (orientieren sich an Form) und operativ (orientieren an Appell). (J. Zehnalová 2015, S. 63)

II. Die Sprachmittel

Die Sprachmittel teilt Zehnalová (2015, S. 63-64) demnächst ein:

- Semantische Elemente: Man muss für die Bestimmung des semantischen Äquivalents den linguistischen Kontext untersuchen. Die Vergleichen zielt auf die Polysemie, Homonymie, falsche Interpretation.
- Lexikalische Elemente: Bei der Bewertung wird untersucht, ob der Übersetzer alle Termini, Homonymie, Nomina, Metaphern, feste Wendungen, Sprichwörter usw. richtig übersetzt hat.

- Grammatische Elemente: Das Bewertungskriterium ist die grammatische Korrektheit, ob die Übersetzung keine grammatischen Fehler hat.
- Stilistische Elemente: Man muss die Differenzen zwischen der Umgangssprache.

Standardsprache oder dem formalen Stil unterscheiden. In der Bewertung wird untersucht, ob die Übersetzung die stilistischen Komponenten, wie z.B. die Wiederholung, gleicher Wörter, reflektiert. (J. Zehnalová 2015, S. 64)

In der Qualität der Übersetzung wird bei semantischen Elementen das Äquivalent, bei lexikalischen Elementen die Adäquatheit, bei grammatischen Elementen die Richtigkeit und bei stilistischen Elementen die Gleichheit bestätigen. Man muss die Aufmerksamkeit der gegenseitigen Beziehung diesen Elementen und den Anforderungen des Texttyps zuwenden. (J. Zehnalová 2015, S. 64)

III. Außersprachliche Parameter

Die außersprachliche Parameter ermöglichen dem Autor der Übersetzung für die verständliche Mittel wählen.

Die außersprachliche Parameter teilt Zehnalová (2015, S. 64-65) demnächst ein:

- Thema: Die Kenntnis des Motivs ist absolut grundlegend bei allen Texttypen, nicht nur bei dem Fachstil. Die Übersetzer und die Kritiken müssen nicht nur die Wörter kennen, aber sehr wichtig ist auch die Fachkenntnis.
- Zeit: Dieser Faktor ist grundlegend hauptsächlich bei den Übersetzungen, die in der bestimmten Zeit sind. Es wird die Qualität der Übersetzung und die Benutzung der Zeit der Entstehung der Übersetzung bewerten.
- Ort: Es geht um die typischen Züge für das Land, die Kultur und die regionalen Unterschiede.

- Autor: Dieser Faktor mit dem spezifischen Autorenstil zusammen.
- Expressivität: Die Expressivität beeinflusst hauptsächlich die lexikalische und stilistische Ebene der Übersetzung. In der Bewertung der Übersetzung wird beurteilt, ob der Übersetzer z. B. den Humor, die Ironie, den Sarkasmus und die Emotionalität unterschieden hat. (J. Zehnalová 2015, S. 64-65)

6. Metodologie

Das Hauptziel dieser Arbeit ist die sprachliche und textlinguistische Qualität der Übersetzungen von Speisekarten aus dem Tschechischen ins Deutsche zu überprüfen.

1. Die Auswahl der analysierten Speisekarten

Die Übersetzung der Speisekarte ist eine spezifische Textsorte. Das Hauptziel des Restaurateurs ist die maximale Zufriedenheit seiner Gäste. Den Ausländer müssen die Speisekarten verstehen, um etwas zu bestellen. Die Übersetzung der Speisekarte vermittelt die internationale Kommunikation, beachtet die sprachliche und kulturelle Variabilität, welche mit dem Einfluss der Globalisierung immer wichtiger wird. 900 Jahre des Zusammenlebens von Tschechen und Deutschen ist nicht nur die wesentliche historische Wirklichkeit, sondern auch die Wirklichkeit, welche die Auswahl der Zielsprache für diese Arbeit beeinflusst hat. Die Grundsatzbedeutung für die Auswahl der Zielgruppe ist die Tatsache, dass die Touristen aus Deutschland auf der Rangliste der Auslandsgäste die erste Stelle (siehe die Tabelle mit den Angaben Tschechisches Statistikamt) besetzen.

Das Land	Die Menge	Die zwischenjährliche Veränderung (in %)
Deutschland	1 749.276	+12,6
Slowakei	564 496	+14,6
USA	507 376	+14,9
Polen	467 285	+4,1
Britannien	441 516	+11,1
Russland	432 768	-37,4
Italien	371 686	+0,7
China	285 404	+35,3
Frankreich	269 972	-1,0
Österreich	268 961	+9,8

Abb. 1 - Der Rang der Auslandsgäste in Tschechien in das Jahr 2015

Quelle: <http://www.icot.cz/hotely-a-penziony-v-cr-loni-ubytovaly-vice-hostu/> (aus dem 6.7.2016)

Zielgerichtet habe ich Speisekarten mit Bezugnahme auf die Bedeutung der Lokalität für den deutschen Tourismus in den tschechischen Städten ausgesucht. Es geht um die Hauptstadt Prag, größeren Städte wie Brno, Ostrava, Plzeň, Liberec, Olomouc, České Budějovice usw. Das nächste wichtigste Kriterium ist der Grenzlandkontakt. In der Auswahl sind die Grenzgebiete, der Tschechische Republik, die an Deutschland grenzen, wie Prachatice, Klatovy, Domažlice, Tachov, Cheb, Sokolov usw.

Die letzte Gruppe sind Kurstädte, weil sie dank der günstigen Entgegnung von Touristen häufig besucht werden. Auf dem Bild (Abb. 2) sieht man die Zahlen der Speisekarte, die ich verwendet habe und die auch in der Liste der Internetquellen zu sehen sind. Hier verweisen Sie auf die konkrete Internetseite des entsprechenden Restaurants.

7. Speisekarten

In diesem Kapitel konzentriere ich mich auf die translato-logische Analyse aller gewählten 40 Speisekarten. Die Fehler wurden in bestimmte Gruppen geteilt, und zwar in Bezug auf die Rechtschreibung (Groß- und Kleinschreibung, Getrennt- und Zusammenschreibung, Umlaut, Tippfehler und „ß“ vs. „-ss“), die grammatischen und lexikalischen Fehler. Zu jeder orthographischen Fehlergruppe in der Übersetzung der Speisekarten aus dem Tschechisch ins Deutsch führe ich die Grundregeln für die jeweilige Erscheinung an. Die einzelnen Fehler wurden nach deren Art in eine übersichtliche Tabelle „Falsch – Richtig“ verzeichnet.

7.1 Die Arten von Fehlern

7.1.1 Groß- und Kleinschreibung

Hauptwörter (oder Substantive) können maskulin (männlich), feminin (weiblich) oder neutral (sächlich) sein.

Im Deutschen werden Hauptwörter meist mit ihrem Artikel gebraucht. Der Artikel kann man bestimmt (bestimmter Artikel) oder unbestimmt (unbestimmter Artikel) haben - vor dem männlichen Substantiv steht der Artikel *der (ein)*, vor dem weiblichen Substantiv steht der Artikel *die (eine)* und vor dem sächlichen Substantiv steht der Artikel *das (ein)*. G. Spielberg, S.8)

Es gibt einen wesentlichen Unterschied zwischen Deutsch und Tschechisch, in der deutschen Sprache schreibt man alle Substantive groß aber in der tschechischen Sprache werden die Substantive klein geschrieben.

Das Vorkommen der Substantive in den Speisekarten ist selbstverständlich sehr häufig. Sehr häufig war also der Fehler in der Rechtsreibung von den Klein- und Großbuchstaben.

Alle gefundenen Fehler werden demnächst übersichtlich aufgelistet.

FALSCH	RICHTIG
Englisch roastbeef	Englisches R oastbeef
gemüse	G emüse
mineralwasser	M ineralwasser
gulasch	G ulasch
parmesan Käse	P armesankäse
mit Griechischen Tzatziky	mit g riechischem Zaziki (Tsatsiki)
ei	E i
Imperial salat mit huhn, speck und	Imperial S alat mit H uhn, S peck und
karamel	K aramel
torte	T orte
dressing	D ressing
wurst	W urst
Wiener Entrecôte (röstzwiebel)	Wienerisches Entecôte (R östzwiebel)
Kalte vorspeisen	Kalte V orspeisen
Typiche Tschechische Käse	Typischer t schechische Käse
toast	T oast
wachtelei	W achtelei
zwiebel	Z wiebel
huhn	H uhn
salat	S alat
basilikum	B asilikum
pesto	P esto
mozzarella	M ozzarella
tomaten	T omaten
parmesan	P armesan

gebackener ziegenkäse	panierter Ziegenkäse
walnüssen	Walnüssen
mascarpone	Mascarpone

Tab.1 – Die Fehler - Groß- und Kleinschreibung

7.1.2 ß oder ss

Duden führt an, dass man *ß* nach einem betonten langen Vokal oder nach einem Diphthong schreibt,

zum Beispiel: Maß, groß, grüßen, Straße, aßen

Wenn der s-Laut in Wort stimmhaft und nach kurzem Vokal ist, schreibt man ss.

zum Beispiel: Fluss, essen, hassen.

Die Wörter, die auf „*nis*“ enden, und einige Fremdwörter - schreibt man mit nur einem s im Singular, aber mit ss in Plural,

zum Beispiel:

Sg. Zeugnis – Pl. Zeugnisse

Sg. Bus – Pl. Busse

Es gilt auch, dass man nur den s-Laut schreibt, wenn im Wortstamm schon kein weiterer Konsonant ist,

zum Beispiel: Sg. Haus – Pl. Häuser.

In der Schweiz wird generell immer nur ss geschrieben – nicht nur nach den Kurz- oder Langvokalen, sondern auch nach den Diphthongen.²

In der tschechischer Sprache gibt es den Buchstaben ß überhaupt nicht.

Alle gefundenen Fehler werden demnächst übersichtlich aufgelistet.

FALSCH	RICHTIG
Tataren Sauce	Tatarensoße
Eisbecher mit heissen Himbeeren	Eisbecher mit heißen Himbeeren
weisse Schokolade	weiße Schokolade
Spiess	Spieß

Tab.2 – Die Fehler - ß oder ss

7.1.3 Umlaut

Umlaute ä, ö, ë

Duden beschreibt den Umlaut als Veränderung eines Vokals, und zwar die Veränderung von *a, u, o, au* zu *ä, ü, ö, äu*.

Zum Beispiel: Sg. das Haus – Pl. die Häuser

Sg. das Maus – Pl. die Mäuse³

Alle gefundenen Fehler werden demnächst übersichtlich aufgelistet.

FALSCH	RICHTIG
Kummel	Kümmel
Rinderbruhe	Rinderbrühe
Gaback	Gebäck

² <http://www.duden.de/sprachwissen/rechtschreibregeln/doppel-s-und-scharfes-s>

³ <http://www.duden.de/rechtschreibung/Umlaut>

Kase	Käse
Erdnusse	Erdnüsse
mit grunen Bohnen	mit grünen Bohnen
Gemuse	Gemüse
gewurtzt	gewürzt
Huhnenbrust gefüllt mit	Hühnerbrust gefüllt mit
geraucherter Kase	geräucherter Käse
Tartar vom geraucherter Lachs	Tartar vom geräucherten Lachs

Tab.3 – Die Fehler - Umlaut

7.1.4 Getrennt- und Zusammenschreibung

Es gibt viele Regeln für getrennt geschrieben Wortgruppen und zusammengeschrieben Zusammensetzungen. Diese Regeln sind nicht immer klar und in diesem Fall sollte sowohl Getrenntschreibung als auch Zusammenschreibung toleriert werden. Auf dem nächsten Text versuche ich kurz diese Regeln in bestimmten Gruppen beschreiben, und zwar *Zusammensetzungen und Wortgruppen mit Verben, Zusammensetzungen und Wortgruppen mit Adjektiven, Geografische Namen auf „-er“ und Zahlen.*⁴

Zusammensetzungen und Wortgruppen mit Verben

Verben können mit *Substantiven*, mit *Adjektiven*, mit *Adverbien* oder mit *Präpositionen* trennbare oder untrennbare Zusammensetzungen bilden. Die Verbindung Verb + Verb darf immer getrennt geschrieben werden (spazieren

⁴ <http://www.duden.de/sprachwissen/rechtschreibregeln/getrennt-und-zusammenschreibung>

gehen, lieber lernen) nur bei übertragener Bedeutung ist jedoch auch Zusammenschreibung möglich (sitzenbleiben).⁵

Zusammensetzung und Wortgruppen mit Adjektiven

Wenn eine neue Gesamtbedeutung entsteht, schreibt man die Verbindung zusammen (z.B. bitterkalt).⁶

Geografische Namen auf „-er“

Wenn die Verbindung die geografische Lage bezeichnen, man schreibt die Verbindung getrennt.⁷

Zahlen

Wenn die geschriebenen Zahlen kleiner als eine Million sind, schreibt man die Zahlen zusammen. Wenn die geschriebenen Zahlen größer als ein Million sind, schreibt man die Zahlen getrennt.⁸

Alle gefundenen Fehler werden demnächst übersichtlich aufgelistet.

FALSCH	RICHTIG
Knoblauch suppe	Knoblauchsuppe
Rind gulasch	Rindsgulasch
Hähnechen oder Schwein steak	Hähnchen- oder Schweinesteak
Steak „Kohle Mann“	Steak „Kohlenmann“
Tataren Sauce	Tatarensoße
Teuflich Sauce	Teufelsoße

⁵ <http://www.duden.de/sprachwissen/rechtschreibregeln/getrennt-und-zusammenschreibung>

⁶ ebenda

⁷ ebenda

⁸ ebenda

Tatarisch steak	Tatar beef steak
Süßwasser Fische	Süßwasser f ische
Meeres Fische	Meer fische
Paniertes Putten Schnitzel	p aniertes Putten s chnitzel

Tab.4 – Die Fehler - Getrennt- und Zusammenschreibung

7.1.5 Tippfehler

Die nächsten Fehler, die man in den Speisenkarten finden kann, sind die Tippfehler. Ich vermute, dass es hier nicht um Unkenntnis der Grammatik geht, sondern es geht nur um Tippfehler.

Alle gefundenen Fehler werden demnächst übersichtlich aufgelistet.

FALSCH	RICHTIG
Schnitzzel	Schnitz z el
Zwiegel	Zwie b el
Ruccola	Ru c ola
Pangassius	Pangas s ius
mit Crem	mit Creme e
Mayoran	Ma j oran
Spek	Spe c k
Gaback	Ge b äck
B Bierkäse mit Zwiebel und Senf	Bierkäse mit Zwiebel und Senf 100g

Tab.5 – Die Fehler – Tippfehler

7.1.6 Lexikalische Fehler

Duden beschreibt die Lexikologie als „Bereich der Sprachwissenschaft, der sich mit der Erforschung des Wortschatzes (besonders mit der Struktur des Wortschatzes) befasst“⁹

Die lexikalischen Fehler bei der Stilisierung der Standardsprache oder aus den ungenügenden Kenntnissen der Sprache entstehen. Bei den Speisekarten geht es um die wichtige Fehler, weil dieser Fehler bedeutsam die Verständlichkeit des Textes.

FALSCH	RICHTIG
Camembert mit Schinken und Preiselbeeren backen 1Stk	Camembert mit Schinken und Preiselbeeren gebacken/überbacken 1Stk
Vier Käsesorten mit aufbackener	Vier Käsesorten mit aufgebackenem
Fresserplatte – Mix Braten (1x Schweinshaxe, 700g Rippchen, 400g Schweinebauch) 3kg	Fressplatte – Mix Braten (1x Schweinshaxe, 700g Rippchen, 400g Schweinebauch) 3kg
Gebratener Käse	Panierter Käse
Gebratener Camembert	Panierter Camembert
Fried Käse	Panierter Käse
Gebratner Karfiol	Panierter Karfiol
Entrunkene Wurst	Sauere Wurst
Gebackener Ziegenkäse	Panierter Ziegenkäse

Tab.6 – Lexikalische Fehler

⁹ <http://www.duden.de/rechtschreibung/Lexikologie>

7.1.7 Grammatische Fehler

Die wesentliche Zahl der Fehler wurde durch die Unkenntnis des Genus verursacht, weswegen die Adjektive falsche Endungen hatten.

Ob das Adjektiv vor dem Nomen steht, bedeutet es, dass das Adjektiv Teil einer Nomengruppe ist und dekliniert werden muss. Die Adjektive charakterisieren die Nomen. Wenn man entweder das Genus nicht kennt oder das falsche Genus kennt, kann man nicht die richtige Endung des Adjektivs bestimmen.

Man unterschied drei Typen der Deklinierung, und zwar Deklinierung nach dem bestimmten Artikel (Schwache Deklinierung), Deklinierung nach dem unbestimmten Artikel (Gemischte Deklinierung) und Deklinierung nach dem Nullartikel (Starke Deklinierung).

Jeder Typ der Deklinierung wird in eine übersichtliche Tabelle erstellt.

Deklinierung nach dem bestimmten Artikel (Schwache Deklination)

	Nominativ	Genitiv	Dativ	Akkusativ
Sing.	der junge Mann	des jungen Mannes	dem jungen Mann	den jungen Mann
	die junge Frau	der jungen Frau	der jungen Frau	die junge Frau
	das kleine Haus	des kleinen Hauses	dem kleinen Haus	das kleine Haus
Pl.	die bunten Kleider	der bunten Kleider	den bunten Kleidern	die bunten Kleider

Tab.7 – Deklinierung nach dem bestimmten Artikel

Quelle: <http://www.mein-deutschbuch.de/adjektivdeklination-nach-bestimmten-artikel.html> (aus dem 12.7.2016)

Deklinierung nach dem unbestimmten Artikel (Gemischte Deklinierung)

	Nominativ	Genitiv	Dativ	Akkusativ
Sing.	ein junger Mann	eines jungen Mannes	einem jungen Mann	einem jungen Mann
	eine junge Frau	einer jungen Frau	einer jungen Frau	eine junge Frau

	ein kleines Haus	eines kleinen Hauses	einem kleinen Haus	ein kleines Haus
Pl.	keine bunten Kleider	keiner bunten Kleider	keinen bunten Kleidern	keine bunten Kleider

Tab.8 – Deklinierung nach dem unbestimmten Artikel

Quelle: <http://www.mein-deutschbuch.de/adjektivdeklinaton-mit-dem-unbestimmten-artikel.html> (aus dem 12.7.2016)

Deklinierung nach dem Nullartikel (Starke Deklinierung)

	Nominativ	Genitiv	Dativ	Akkusativ
Sing.	junger Mann	jungen Mannes	jungem Mann	jungen Mann
	junge Frau	junger Frau	junger Frau	junge Frau
	kleines Haus	kleinen Hauses	kleinem Haus	kleines Haus
Pl.	bunte Kleider	bunter Kleider	bunten Kleidern	bunte Kleider

Tab.9– Deklinierung nach dem Nullartikel

Quelle: <http://www.mein-deutschbuch.de/adjektivdeklinaton-nach-nullartikel.html> (aus dem 12.7.2016)

Die Adjektive nehmen die Endungen des Artikels der Nomina. Im Genitiv Singular von maskulinen und neutralen Nomen ist nicht die Endung – s, sondern die Endung – en.

Alle gefundenen Fehler werden demnächst übersichtlich aufgelistet.

Weil das Wort *der Käse* maskulin ist, müssen die Adjektive die Endung – er haben. (Tab.10)

FALSCH	RICHTIG
Typiche Tschechische Käse	typischer tschechischer Käse
marinierte Käse	marinierter er Käse
panierte Käse	panierter er Käse

Tab.10 – Grammatische Fehler

Weil das Wort *der Salat* maskulin ist, müssen die Adjektive die Endung – er haben. (Tab.10)

FALSCH	RICHTIG
griechisch Salat	griechischer Salat
gemischtensalat	gemischter Salat

Tab.11 – Grammatische Fehler

Weil das Wort *der Bauch* maskulin ist, muss das Adjektiv die Endung – *er* haben. (Tab.10)

FALSCH	RICHTIG
gerösteten Schweinebauch	gerösteter Schweinbauch

Tab.12 – Grammatische Fehler

Weil das Wort *das Gemüse* sächlich ist, müssen die Adjektive die Endung – *es* haben. (Tab.10)

FALSCH	RICHTIG
gegrillter Gemüse	gegrilltes Gemüse
warme Gemüse	warmes Gemüse

Tab.13 – Grammatische Fehler

Weil das Wort *das Brot* sächlich ist, müssen die Adjektive die Endung – *es* haben. (Tab.10)

FALSCH	RICHTIG
weiße Toastbrot	weißes Toastbrot
gerostete Brot	geröstetes Brot

Tab.14 – Grammatische Fehler

Weil das Wort *das Medaillon* sächlich ist, muss das Adjektiv die Endung – *es* haben. (Tab.10)

FALSCH	RICHTIG
--------	---------

englisch roastbeef	englisch es Roastbeef
--------------------	------------------------------

Tab.15 – Grammatische Fehler

Weil das Wort *das Schnitzel* sächlich ist, müssen die Adjektive die Endung – es haben. (Tab.10)

FALSCH	RICHTIG
panierter Schnitzel	panierter e Schnitzel

Tab.16 – Grammatische Fehler

Weil das Wort *die Keule* weiblich ist, müssen das Adjektiv die Endung – e haben. (Tab.10)

FALSCH	RICHTIG
Gebraten Entenkeule	Gebratene e Entenkeule

Tab.17 – Grammatische Fehler

Die Endung der Adjektive im Dativ ist – en. (Tab.10)

FALSCH	RICHTIG
mit grüne Bohnen	mit grünen e n Bohnen
Tartar vom geraucherter Lachs	Tartar vom geräucherten e n Lachs

Tab.18 – Grammatische Fehler

Weil das Wort *die Kartoffel* im Plural ist, muss das Adjektiv die Endung – e haben. Der Plural des Wortes *die Kartoffel* ist *die Kartoffeln* mit der Endung – n. (Tab.10)

FALSCH	RICHTIG
Amerikanischen Kartoffel	Amerikanische Kartoffel n

Tab.19 – Grammatische Fehler

Plural des Wortes ist *die Palatschinke* ist mit der Endung – en. (Tab.10)

FALSCH	RICHTIG
2 Palatschinke mit Blaubeeren	2 Palatschinken mit Blaubeeren

Tab.20 – Grammatische Fehler

Die Substantive im Plural im Dativ haben die Endung – *n*. (Tab.10)

FALSCH	RICHTIG
Semmelknödel mit Eier	Semmelknödel mit Eiern
Pfannkuchen mit Waldfrüchte	Pfannkuchen mit Waldfrüchten

Tab.21 – Grammatische Fehler

Weil das Word *das Getränk* in Plural ist, muss das Adjektiv die Endung – *e* haben. (Tab.10)

FALSCH	RICHTIG
warm Getränke	warmer Getränke

Tab.22 – Grammatische Fehler

7.2 Das Restaurant - „U Žíznivého jelena“

Es wurde von 40 Speisekarten eine konkrete Speisekarte (siehe Anlagen) gewählt, wo die einzelnen Fehler wurden nach deren Art in eine übersichtliche Tabelle „ Falsch – Richtig “ verzeichnet und also graphisch veranschaulicht. Es geht um die Speisekarte mit den zahlreichsten Fehlern überhaupt.

Die Speisekarte, die für die Zwecke der Übersetzungsanalyse herangezogen worden ist, wurde im Stadtzentrum der Hauptstadt Prag gefunden. Das Gasthaus wird seit 1896 betrieben. Die Küche spezialisiert sich nicht nur auf die klassischen böhmischen Speisen, sondern auch auf die internationalen Speisen. Prag ist die meist besuchte Stadt in der Tschechischen Republik. Für die Übersetzungsanalyse liegt eine Online-Version vom

28.04.2015 vor. Die feste Speisefolge der Speisekarte wird nicht eingehalten.
Wir können auf die Webseiten dieses Restaurants auch English-Version und
also Russisch-Version finden.

7.2.1 Grammatische Fehler

FALSCH	RICHTIG
Knackwürste im Biersauce mit Peperoni 150g	Knackwürste in Biersauce mit Peperoni 150g
Peperoni gefüllte mit Blauschimmelkäse 100g	Peperoni gefüllt mit Blauschimmelkäse 100g
Gebraten Entenkeule, Sauerkraut, Semmelknödel 250g	Gebratene Entenkeule, Sauerkraut, Semmelknödel 250g
Paniert Käse 120g	Panierter Käse 120g
Semmelknödel mit Eier 100g	Semmelknödel mit Eiern 100g
Pfannkuchen mit Waldfrüchte und Schlagsahne 6Stk	Pfannkuchen mit Waldfrüchten und Schlagsahne 6Stk
Preiselbeersauce	Preiselbeersauce
Sauerkirschensauce mit Kognak	Sauerkirschsauce mit Kognak

Tab.23 – Grammatische Fehler

7.2.2 Lexikalische Fehler

FALSCH	RICHTIG
Camembert mit Schinken und Preiselbeeren backen 1Stk	Camembert mit Schinken und Preiselbeeren gebacken/überbacken 1Stk
Vier Käsesorten mit aufbackener Baguette 120g	Vier Käsesorten mit aufgebackenem Baguette 120g
Fresserplatte – Mix Braten (1x Schweinshaxe, 700g Rippchen, 400g Schweinebauch) 3kg	Fressplatte – Mix Braten (1x Schweinshaxe, 700g Rippchen, 400g Schweinebauch) 3kg

Ertrunkene Wurst mit Zwiebel und Peperoni 1Stk	Sauere Wurst
--	--------------

Tab.24 – Lexikalische Fehler

7.2.3 Getrennt- und Zusammenschreibung

FALSCH	RICHTIG
Kartoffelpuffer mit Schweine oder Hühnersteak 150g	Kartoffelpuffer mit Schweine- oder Hühnersteak 150g
Kinder und Fleischlose Gerichte	Kinder- und Fleischlose Gerichte

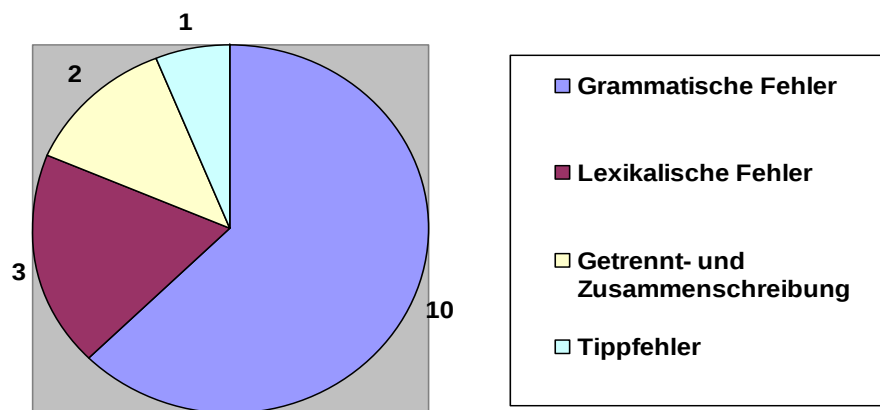
Tab.25 – Die Fehler - Getrennt- und Zusammenschreibung

7.2.4 Tippfehler

FALSCH	RICHTIG
BBierkäse mit Zwiebel und Senf 100g	Bierkäse mit Zwiebel und Senf 100g

Tab.26 – Der Fehler- Tippfehler

In der Speisekarte wurden insgesamt 15 Fehler gefunden, und zwar grammatische Fehler 8-mal, lexikalische Fehler 4-mal, Getrennt- und Zusammenschreibung 2-mal und 1 Tippfehler.



Graphik 1 – Die Fehler U Žíznivého jelena

Für die nähere Information habe ich den Restaurant angerufen. Ich habe mich dafür interessieren, wer die Übersetzung der Speisekarte für das Restaurant „U Žíznivého jelena“ angefertigt hat. Nach der mündlichen Antwort von Radek Šmejkal (der Betreiber des Restaurants, Praha) am 11.7.2016 hat die Übersetzung der dieser Speisekarte eine Firma gemacht, die sich mit Übersetzungen beschäftigt. Er hat sich nicht an den Name der Firma erinnert. Er hat mir noch gesagt, dass die Speisekarte schon veraltet ist und dass er jetzt mit der Firma TERMINUS TECHNICUS, s.r.o. an einer neuen Speisekarte arbeitet.

8. Analyse der Speisekarte

Diese Arbeit wird sich auf Übersetzungen von 40 gewählten Speisekarten aus dem Tschechischen ins Deutsche und auf die Identifikation der Fehler in diesen Übersetzungen konzentrieren. Das wichtigste Wesen der Übersetzung ist die Äquivalenz, also wie viel der endgültige Text aus dem ursprünglichen Text abweicht. Der Bestandteil dieses Kapitels ist die

graphische Auswertung der Übersetzungsfehler in Abhängigkeit von der Fehlerzahl auch ihre prozentuelle Veranschaulichung.

Die Fehlerarten	Die Fehleranzahl	Fehler in Prozent
Groß- und Kleinschreibung	28	31
Getrennt - und Zusammenschreibung	10	11
Umlaut	11	12
ß oder ss	4	4
Tippfehler	9	10
Grammatische Fehler	20	22
Lexikalische Fehler	9	10

Tab.27 – Die Fehleranzahl und Fehler in Prozent

8.1 Groß- und Kleinschreibung

In den 40 Speisekarten wurde dieser Fehler zusammen 28-mal gefunden. In der Gesamtmenge aller Fehler, und zwar 91 Fehler zusammen, nimmt dieser Fehler 31 % ein. Es ist die zahlreichste Fehlerart überhaupt.

8.2 ß oder ss

Es ist der Fehler mit der geringsten Vorkommenzahl. Der Fehler tritt nur 4-mal auf, was nur 4 % sind. Mit der falschen Benutzung entsteht ein Rechtschreibfehler, aber es ändert nicht die Bedeutung des Wortes.

8.3 Umlaut

Dieser Fehlertyp wurde 11-mal gefunden. Von der Gesamtzahl von 91 Fehlern machen 11 Fehler 12 %. Es war also ein nicht so häufiger Fehler.

8.4 Getrennt- und Zusammenschreibung

Dieser Fehler wurden in den 40 Speisekarten nur 9-mal entdeckt, was 10 % sind.

8.5 Tippfehler

Dieser Fehlertyp wurde 9-mal gefunden. Von der Gesamtzahl von 91 Fehlern machen Fehler 10 %.

8.6 Lexikalische Fehler

Dieser Fehler wurden in den 40 Speisekarten nur 9-mal entdeckt, was 10 % sind.

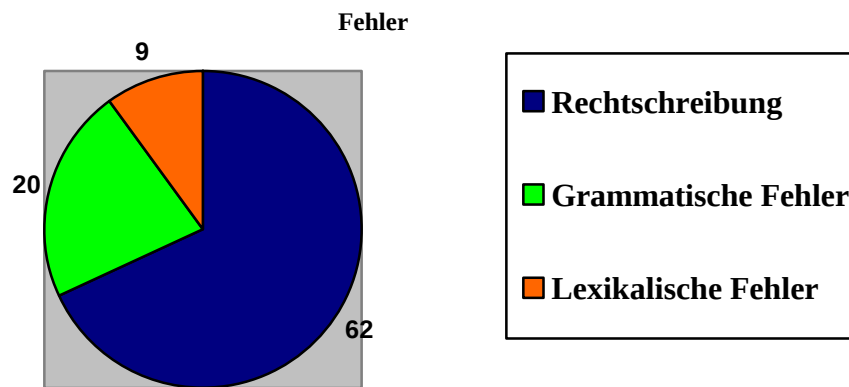
8.7 Grammatische Fehler

Die grammatischen Fehler wurden 20-mal entdeckt, was 22 % sind.

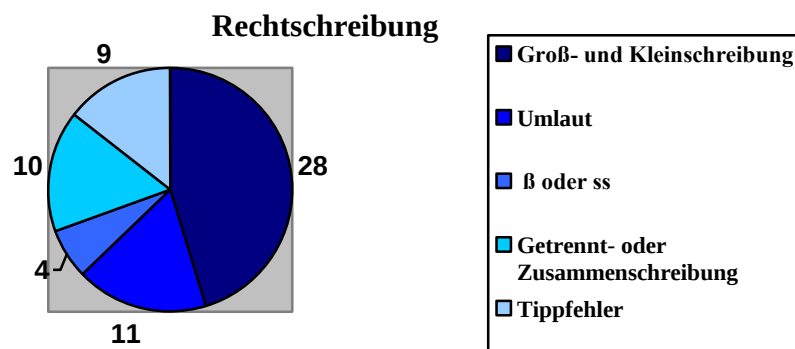
8.8 Verständlichkeit des Textes

Die Rechtschreibfehler (Groß- und Kleinschreibung, Getrennt - und Zusammenschreibung, Umlaut, ß oder ss, Tippfehler) und grammatische Fehler verhindern jedoch die Verständlichkeit des Textes nicht.

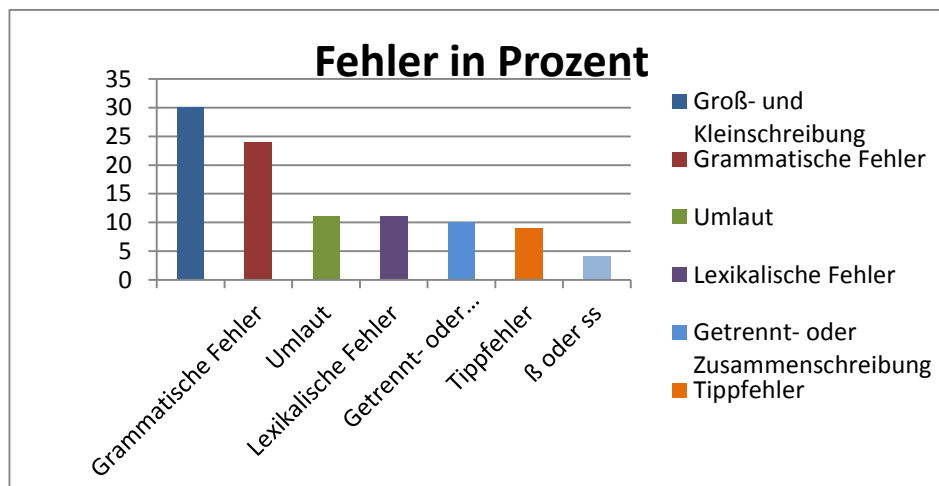
Lexikalische Fehler verhindern jedoch die Verständlichkeit des Textes.



Graphik 2 –Die Fehleranzahl



Graphik 3 –Rechtsreibung



Graphik 4 –Fehler in Prozent

9. Schlusswort

Zum Ziel der Arbeit wurde Analyse der deutschen Übersetzungen der Speisekarten. Die Übersetzung hat für die tschechische Gastronomie eine außerordentlich große Bedeutung, denn die deutschsprachigen Touristen gehören langfristig zu den häufigsten Ausländern in Tschechien. Dieser Analyse wurden 40 Speisekarten unterworfen. Für die Überprüfung des Zieles wurden absichtlich Restaurants und Hotels mit deutschen Speisekarten gewählt, die sich im Gebiet mit der höchsten Besucherzahl aus Deutschland befinden. Zu solchen Regionen gehören namentlich: Hauptstadt Prag, andere Großstädte, deutsche Grenzregion und Kurstädte.

Zuerst habe ich mich mit der Theorie befasst. Im ersten Kapitel wurden die Spezialitäten und verschiedene Gerichte der tschechischen und deutschen Küche beschrieben. Es wurden auch die Unterschiede in beiden Ländern angeführt, die die gastronomischen Spezialitäten betreffen.

Im darauf folgenden Kapitel wurde die Speisekarte, als eine spezifische Textsorte dargestellt. Es wurde zuerst für die Speisekarte eine Definition gemacht. Ich habe auch ihre Besonderheit, Geschichte und nicht austauschbare Funktion auf dem Gebiet der Gastronomie vorgestellt. Die Speisekarte stellt ein unersetzbares Mittel auf dem Gebiet der gastronomischen Kommunikation zwischen dem Restaurant und dem Gast dar. Schließlich wurde die Struktur der Speisekarte beschrieben. Speisen werden an einer Speisekarte in einer bestimmten Reihenfolge angeführt. Sie werden in bestimmte Gruppen unterteilt.

Nach der Beschreibung der Speisekarte habe ich meine Aufmerksamkeit der Übersetzungstheorie gewidmet. In der Arbeit wurden die Übersetzungstheorien, die Übersetzungsmethoden und auch das

Qualitätsmodell der Übersetzung vorgestellt. In diesem theoretischen Teil wurden die tschechischen und auch deutschen Quellen recherchiert.

In dem zweiten empirischen Teil der Arbeit habe ich mich auf die Antworten der Arbeitsziele konzentriert. Es wurde Analyse der Übersetzung von 40 Speisekarten durchgeführt. Die gefundenen Übersetzungsfehler wurden nach dem Typ in drei Gruppen (Rechtschreibungsfehler, grammatische und lexikalische Fehler) eingegliedert. Die Fehlerart in der Rechtschreibung hat man noch auf Groß- und Kleinschreibung, getrennte und Zusammenschreibung, Umlaut, ß oder ss und Tippfehler gegliedert. Für jede Fehlerart wurde die allgemeine Rechtschreibungsregel anführt. Für die einzelnen Fehler wurde eine übersichtliche Tabelle nach ihrer Art erstellt. Diese Angaben wurden also graphisch veranschaulicht.

Es wurden in der Übersetzung von 40 Speisekarten 91 Fehler gemeinsam identifiziert. Die Fehler wurde der Verständlichkeit wegen in zwei Gruppen gegliedert. Die erste Gruppe sind die Fehler der Rechtschreibung und grammatische Fehler, die sich sehr häufig vorkommen, aber für Touristen/Gast stellen sie kein Verständlichkeitsproblem der Speisekarte. Nach dieser Art wurden in den Speisekarten gefunden: Groß- und Kleinschreibung 28 Fehler/31 %, ß oder ss 4 Fehler/4 %, Umlaut 11 Fehler/12 %, Getrennt - oder zusammenschrieben 10 Fehler/11 %, Tippfehler 9 Fehler/10 % und grammatische Fehler 20 Fehler/ 22 %.

Die zweite Gruppe sind lexikalische Fehler, die nur neun Mal analysiert wurden. Für den Gast/Touristen sind diese Fehler unverständlich. Der Gast kann nicht die Speisekarte verstehen und deshalb verliert das Restaurant seine potenzielle Einnahmen und Gäste.

Es wurde von 40 Speisekarten eine konkrete Speisekarte gewählt. In der Speisekarte wurden insgesamt 15 Fehler gefunden, und zwar grammatische Fehler 8-mal, lexikalische Fehler 4-mal, getrennt- oder zusammenschrieben 2-

mal und einen Tippfehler. Der lexikalische Fehler war die schlechte Übersetzung des Wortes *utopenec* wie *entrunkene Wurst*. Die richtige Übersetzung ist *sauere Wurst*. Diese wortgetreue Übersetzung verhindert der Verständlichkeit des Textes. Wenn ein deutscher Gast diese Übersetzung liest, kann er sich nicht die böhmische saure Wurst vorstellen. Konkrete Speisekarten wurden nach den Rechtschreibfehlern in eine übersichtliche Tabelle eingeordnet und sie wurden auch graphisch veranschaulicht.

Ich war sehr neugierig, warum das gewählte Restaurant in der Speisekarte so eine große Fehleranzahl von 17 hat. Für die nähere Information habe ich das Restaurant angerufen. Die Antwort vom Herrn Radek Šmejkal war für mich eine Überraschung. Ich habe vermutet, dass die Übersetzung der Speisekarte von Laien gemacht wurde, aber nach der Antwort des Herrn Šmejkal war es eine Übersetzung von einer Fachfirma. Es ist klar, dass die Übersetzung der Speisekarten sehr fachlich ist. Aus diesem Grund kann man nicht nur die einfache Transformation des Textes benutzen. Der nächste lexikalische Fehler war in den Speisekarten die Übersetzung der Wortverbindung *smažený sýr* wie *gebratener Käse*. Die richtige Übersetzung ist *panierter Käse*. Zu den anderen Wortbildungen gehörten: *Gebratener Camembert* (*panierter Camembert*, *Fried Käse* (*Panierter Käse*), *Gebratener Karfiol* (*Panierter Karfiol*) und *Gebackener Ziegenkäse* (*Panierter Ziegenkäse*).

Den Übersetzungen der Speisekarten wurden, meiner Meinung nach, nicht gebührend Aufmerksamkeit gewidmet. Es ist auch nicht der Fall in den Restaurants, die man aus allen Sichten als gute und erfolgreiche Betriebe bezeichnen kann. Die Frage der Qualität der Übersetzungen von den Speisekarten ist für mich sehr interessant, deshalb habe ich mich damit auch im Internet befasst. Die resultierte Erfahrung der Gäste ist, dass die Speisekarte nicht nur zur Auswahl der Speise dient, sondern den Gästen auch Spaß macht. Die Qualitätsübersetzung der Speisekarte soll bestens unter Teilnahme von

professionellem Übersetzern und dem Spezialist auf Gastronomie gemacht werden. Die Anfertigung der Übersetzung der Speisekarte ist eine sehr teure Sache, aber das erfolgreiche Ergebnis stellt für das des Restaurants einen wiederholten Besuch von den Gästen/Touristen dar.

10. Resumé

Cílem této bakalářské práce byla analýza překladů jídelních lístků z češtiny do němčiny. Tato analýza má pro českou gastronomii mimořádně velký význam, protože turisté z Německa dlouhodobě patří na první místo v žebříčku turistů na našem území. K tomuto rozboru bylo použito 40 jídelních lístků. Pro ověření cíle práce jsem záměrně zvolila skupinu restaurací a hotelů s přeloženými jídelními lístky do němčiny z oblastí s nejvyšším výskytem turistů z Německa. Mezi tyto oblasti patří zejména hlavní město Praha, dále pak velká města, příhraniční oblasti České republiky sousedící s Německem a rovněž příhraniční lázeňská města.

Nejprve jsem se zaměřila na teorii. V první kapitole jsou popsány speciality a rozdělení jídel v průběhu dne v české a německé kuchyni. Dále jsou uvedeny rozdíly v gastronomických specialitách v obou těchto zemích.

V další kapitole jsem se v práci zaměřila na jídelní lístek, jako specifický textový druh. Nejprve jsem jídelní lístek definovala a uvedla jeho vlastnosti, historii jídelních lístků a jeho nezaměnitelnou funkci v oblasti gastronomie. Jídelní lístek představuje nenahraditelný prostředek v oblasti gastronomické komunikace mezi restaurací a hostem. Nakonec je popsána struktura jídelního lístku. Jídelní lístky mají dané pořadí pokrmů dle skupin jídel.

Po definování jídelního lístku jsem se v práci zaměřila na teorii překladu. V práci je popsána teorie překladu, metoda překladu, dále je pak uveden model kvality překladu. V této teoretické části jsou parafrázovány české i německé zdroje.

V druhé empirické části jsem se zaměřila na odpovědi praktických cílů bakalářské práce. Zde je provedena analýza překladu 40 vybraných jídelních lístků. Chyby v překladu jsou rozděleny podle typu do třech skupin a to

pravopis, gramatické a lexikální chyby. Pravopis byl ještě dále rozdělen na psaní malých a velkých písmen, přehlásky, psaní ostrého s nebo ss, psaní slov dohromady nebo zvlášť a překlapy. Pro každý typ chyby jsou uvedeny obecná pravopisná pravidla. Dále jsou jednotlivé chyby zařazeny podle druhů chyb do přehledných tabulek. Tyto údaje jsou rovněž znázorněny graficky.

Celkem bylo v překladu všech 40 jídelních lístků nalezeno 91 chyb. Chyby jsem pro srozumitelnost rozdělila do dvou skupin. První skupinou jsou chyby v pravopise a gramatické chyby, které se vyskytují velmi často a pro hosta/turistu nepředstavují problém ve srozumitelnosti textu jídelního lístku. Podle druhu chyb bylo v jídelních lístcích analyzováno 28 chyb/31 % v psaní velkého a malého písmena, ostré s nebo ss 4 chyby/4 %, přehláska 11 chyb/12 %, psaní dohromady nebo zvlášť 10 chyb/11 %, překlapy 9 chyb/10 % a gramatické chyby 20 chyb/22 %.

Druhou skupinou jsou chyby lexikální, které byly analyzovány pouze 9 krát. Pro hosta-turistu jsou nesrozumitelné. Host jídelnímu lístku nerozumí a tudíž restaurace ztrácí své tržby a zákazníky.

Do textu práce byl ze čtyřiceti jídelních lístků vybrán jeden konkrétní jídelní lístek. V jídelním lístku jsem našla dohromady 15 chyb a to 8 gramatických chyb, 4 lexikální, 2 chyby v psaní dohromady nebo zvlášť a jednu chybu v překlepu. Lexikální chybou byl špatný překlad slova *utopenec* jako *entrunkene wust*. Správný překlad je *sauere Wurst*. Tento doslovný překlad brání srozumitelnosti textu. Když si německý host přečte tento překlad, určitě si nedokáže představit našeho českého utopence. U tohoto jídelního lístku byly pravopisné chyby vypsány do tabulky a byly graficky znázorněny.

Byla jsem velmi zvědavá, proč má vybraná restaurace v jídelním lístku velký počet 17 chyb. Pro bližší informace jsem do restaurace zavolala. Odpověď provozovatele restaurace pana Radka Šmejkalů byla pro mě překvapením. Domnívala jsem se, že překlad jídelního lístku byl proveden

laikem. Z odpovědi pana Šmejkalů vyplynulo, že překlad jídelního lístku provedla odborná firma. Je zřejmé, že překlad jídelních lístků je velmi odborný. Z tohoto důvodu nelze v žádném případě použít prostou transformaci textu. Další lexikální chybou byl v jídelních lístcích překlad slova *smažený sýr* jako *gebratener Käse*. Správný překlad je *panierter Käse*. Stejně bylo chybně uvedeno u překladu těchto jídel *Gebratener Camembert* (*panierter Camembert*, *Fried Käse* (*Panierter Käse*), *Gebratener Karfiol* (*Panierter Karfiol*) a *Gebackener Ziegenkäse* (*Panierter Ziegenkäse*).

Překlady jídelních lístků není z mého pohledu věnována náležitá pozornost a to ani v podnicích, které lze považovat ze všech pohledů za dobré a úspěšné. Otázka kvality překladů jídelních lístků je pro mě hodně zajímavá, proto jsem se jí zabývala i na internetu a výslednou zkušeností hostů je, že některé jídelní lístky nadělají více škody než užitku, neslouží k výběru jídla a v lepším případě slouží jen k pobavení hostů. Kvalitní a dobře provedený překlad jídelního lístku musí být proveden profesionálním překladatelem a nejlépe za účasti odborníka na gastronomii. Takto zhotovený překlad jídelního lístku je nákladná záležitost, ale měřítkem úspěšnosti restaurace je opakovaná návštěva hostů-turistů.

11. Literaturverzeichnis

11.1 Fachliteratur

- APEL, Friedmar a Annette KOPETZKI (2003). *Literarische Übersetzung*. 2., vollst. neu bearb. Aufl. Stuttgart [u.a.]: Metzler. ISBN 978-3-4761-220-63. S.1.
- BICKEL, Walter (2008). Menü und Speisekarte: Grundregeln für die Zusammenstellung von Speisefolgen und Speisekarten aller Art. In: PIETZCKER, Gundel (2008). *Kontrastive Fachtextanalyse zur Speisekarte im Deutschen und Italienischen*. Hamburg: Kovač. ISBN 978-3-8300-3657-9. S. 45.
- HECKER, Wolfgang, HERRMANN, F. Jürgen (2000). Gastronomie Grundstufe. In: PIETZCKER, Gundel (2008). *Kontrastive Fachtextanalyse zur Speisekarte im Deutschen und Italienischen*. Hamburg: Kovač. ISBN 978-3-8300-3657-9. S. 47-53.
- JIRÁSKOVÁ, Zdenka (2012). *Deutsch in Gastronomie, Hotelwesen und Tourismus*. Opava: Slezská univerzita v Opavě, Filozoficko-přírodovědecká fakulta, Ústav lázeňství, gastronomie a turismu. ISBN 978-80-7248-717-2. S. 43-49.
- KADE, Otto (1968) Zufall und Gesetzmäßigkeit in der Übersetzung. In: Beihefte zur Zeitschrift *Fremdsprachen* I, Leipzig. S. 35.
- LEVÝ, Jiří a Karel HAUSENBLAS. (1983) *Umění překlada*. 2., dopl. vyd. Praha: Panorama, Pyramida (Panorama). ISBN 80-237-3539-X. S. 33-34.
- PIETZCKER, Gundel (2008). *Kontrastive Fachtextanalyse zur Speisekarte im Deutschen und Italienischen*. Hamburg: Kovač. ISBN 978-3-8300-3657-9. S. 62-71.
- RACHFAHL, Günter a Wolfgang WIEGAND. (1986) *Menü- und Speisekarten-Gestaltung - aber richtig!: Mit vielen Anleitungen aus d. Praxis für d. Betriebsleiter u.d. gastronom. Ausbildungsbereiche*. Hamburg: Behr. ISBN 978-3-9225-289-82. S. 119-264.
- RILEY-KÖHN, Sibylle (1999). *Englische Kochrezepte und Speisekarten in Vergangenheit und Gegenwart: eine linguistische Analyse zur Fachsprache der Gastronomie*. Frankfurt/M., Berlin, Bern, Bruxelles, New York, Wien: P. Lang. ISBN 978-3-631-35384-4.

- REMUS, Wolfgang, HORST, Otto H. P. (1986): Die fachgerechte Erstellung von Speisekarten und Mens einschließlich korrespondierender Getränke. 2. Aufl. Friedrichshafen: Gessler. In: PIETZCKER, Gundel (2008). *Kontrastive Fachtextanalyse zur Speisekarte im Deutschen und Italienischen*. Hamburg: Kovač. ISBN 978-3-8300-3657-9. S. 9, 57.
- KUFNEROVÁ, Zlata, Milena POLÁČKOVÁ, Jaromír POVEJŠIL, Zdena SKOUMALOVÁ a Vlasta STRAKOVÁ (1994). *Překládání a čeština*. Jinočany: H & H. ISBN 80-85787-14-8.
- SPIEGELBERG, Gerda (2001). *Gross oder klein?: Übungen und Diktate zur Rechtschreibung*. Ismaning: Max Hueber Verlag. Deutsch üben, 2. ISBN 3-19-007450-X. S. 8.
- ZEHNALOVÁ, Jitka (2015). *Kvalita a hodnocení překladu: modely a aplikace*. V Olomouci: Univerzita Palackého. Olomouc modern language monographs. ISBN 978-80-244-4792-6. S. 63-65.

11.2 Internetquellen - untersuchte Speisekarten

1. <http://www.osudova-pritazlivost.cz/jidelni-listek> - zit. am 28.4.2015
2. <http://www.hospoda-domov.cz/de/> - - zit. am 28.4.2015
3. <http://www.restaurace-koruna-sokolov.cz/jidelni-listek/> - zit. am 28.4.2015
4. http://www.hotel-victoria.cz/data/articles/restaurace-a-bar/JL_de.pdf - zit. am 28.4.2015
5. <http://www.restauracedrapal.cz/die-speisekarte> - zit. am 28.4.2015
6. <http://www.m-centrum.com/de/speisekarte> - zit. am 28.4.2015
7. <http://www.uzlatehotygra.cz/de/men> - zit. am 28.4.2015
8. http://www.franzensbad-casino.com/level9_cms/index.php?mid=000800090028&LC=CZ&LC=DE - zit. am 28.4.2015
9. <http://www.malypivovar.cz/de/restaurant/u-kralovske-peceti-restaurant/speisekarte> - zit. am 28.4.2015
10. <http://www.hotelvyhledy.cz/de/jidelni-listek/> - zit. am 28.4.2015
11. <http://www.olympiahotel.eu/de/restaurant/menu> - zit. am 28.4.2015
12. <http://www.hotel-pilsen.eu/restaurace/jidelni-listek.htm> - zit. am 28.4.2015
13. <http://www.pivovarcvikov.cz/galerie/menu/d746f6ea.pdf> - zit. am 28.4.2015

14. <http://www.strelniceklatovy.cz/strelnice/re-jidelnilistek.asp>- zit. am 28.4.2015
15. http://www.bulanek.cz/Upload/Customers/Bulanek_cz/CustomUpload/jidelni-listek-nj.pdf- zit. am 28.4.2015
16. http://www.hostinecusoudku.cz/img/jidelni_listek_de.pdf- zit. am 28.4.2015
17. <http://www.hoteladam.cz/data/1274302212/jidelni-listek.pdf>- zit. am 28.4.2015
18. <http://becherplatz.cz/sites/default/files/obsah/menu2015.pdf>- zit. am 28.4.2015
19. http://www.hrad-krupka.cz/userfiles/pdf/Jidelak_2016.pdf- zit. am 28.4.2015
20. <http://www.mamut-pub.cz/items/jidelni-napojovy-listek/speisekarte-de-249.pdf>- zit. am 28.4.2015
21. <http://www.usadlu.cz/de/speisekarte.php>- zit. am 28.4.2015
22. <http://www.hospodalucerna.cz/jidelni-listek-de/>- zit. am 28.4.2015
23. <http://brno.stredovekakrcma.cz/einfuhrung/speisekarte/>- zit. am 28.4.2015
24. <http://bilyberanek.kadan.cz/m/deu/index.php>- zit. am 28.4.2015
25. http://hotelconstans.com/files/denni_menu.pdf- zit. am 28.4.2015
26. <http://www.hotel-horal.cz/de/gastronomie/menu>- zit. am 28.4.2015
27. http://kolibapraha.cz/index.php?option=com_content&view=article&id=8&Itemid=10&lang=de- zit. am 28.4.2015
28. <http://www.restauraceubenedikta.cz/deutsch/menu.htm>- zit. am 28.4.2015
29. <http://www.pizzeria-marco.cz/de/menu.html>- zit. am 28.4.2015
30. <http://krcmapisek.cz/nj>- zit. am 28.4.2015
31. <http://www.bowlingrestaurantcentrum.cz/deutsch/download/mexicka-deutsch.pdf>- zit. am 28.4.2015
32. http://www.google.de/imgres?imgurl=http://www.svejk-restaurant.cz/img/h1.gif&imgrefurl=http://www.svejk-restaurant.cz/de/taglich-menu/&h=249&w=245&tbnid=MIbFtEtOPPuDhM:&zoom=1&docid=eNQDhmYTI4c_xM&ei=1o4_VbCEEsfe7AaXhICgBw&tbn=isch- zit. am 28.4.2015
33. https://www.hotelkampa.cz/?download=/_/hotel.kam.restaurace.menu/Hotel-Kampa-Praha---Menu-2015.pdf- zit. am 28.4.2015

- 34. http://www.goodgate.cz/pool/vzor/upload/jidelak_de.pdf- zit. am 28.4.2015
- 35. http://www.clarioncongresshotelceskebudejovice.com/files/hotel/downloads/Benada_promo_duben_2015_NJ.pdf- zit. am 28.4.2015
- 36. http://www.kamennydvur.info/upload/menu_nj2014.pdf- zit. am 28.4.2015
- 37. <http://jana-penzion.cz/Jidelni-listek.aspx>- zit. am 28.4.2015
- 38. <http://www.zamecek-petrovice.cz/speisekarte/>- zit. am 28.4.2015
- 39. <http://www.uziznivehojelena.cz/menu-de>- zit. am 28.4.2015
- 40. http://www.snackbar-adria.cz/cs/jidelni_listek/ - zit. am 28.4.2015

11.3 Internetquellen

http://www.wildevertreibung.de/Inhalt-der-Ausstellung-/900-Jahre-Deutsche-in-Bohmen-u/body_900-jahre-deutsche-in-bohmen-und-mahren.html- zit. am 5.7.2016

<http://www.icot.cz/hotely-a-penziony-v-cr-loni-ubytovaly-vice-hostu/> - zit. am 6.7. 2016

<http://www.mapaceskerepubliky.cz/img/okresy-cr.jpg> - zit. am 6.7. 2016

<http://www.mein-deutschbuch.de/adjektivdeklinaton-nach-bestimmten-artikel.html> - zit. am 13.7. 2016

<http://www.mein-deutschbuch.de/adjektivdeklinaton-mit-dem-unbestimmten-artikel.html> - zit. am 13.7. 2016

<http://www.mein-deutschbuch.de/adjektivdeklinaton-nach-nullartikel.html> - zit. am 13.7. 2016

<http://www.duden.de/sprachwissen/rechtschreibregeln/doppel-s-und-scharfes-s> - zit. am 13.7. 2016

<http://www.duden.de/rechtschreibung/Umlaut> - zit. am 13.7. 2016

<http://www.duden.de/sprachwissen/rechtschreibregeln/getrennt-und-zusammenschreibung> -zit. am 13.7. 2016

<http://www.duden.de/rechtschreibung/Lexikologie> - zit. am 13.7. 2016

11.4 Anlagen

Restaurant „U Žíznivého jelena“

Menü

KALTE VORSPEISEN

Rauchfleisch auf dem Hackbrett serviert, Senf, Meerrettich, Gewürzgurke, Gebäck 100g	88 Kč
Hauseingelegter Camembert mit Peperoni und Oliven 1Stk	68 Kč
Ertrunkene Wurst mit Zwiebel und Peperoni 1Stk	42 Kč
Presswurst mit Zwiebel und Essig 100g	64 Kč
BBierkäse mit Zwiebel und Senf 100g	78 Kč
Matjes á la Lachs 100g	78 Kč

SUPPEN

nach Tagesangebot	38 Kč
-------------------	-------

WARME VORSPEISEN

Teufelstoasten mit Fleischmischung und Käse 2Stk	92 Kč
Camembert mit Schinken und Preiselbeeren backen 1Stk	78 Kč
Hirschwurst mit Senf und frischem Meerrettich 200g	96 Kč
Knackwürste im Biersauce mit Peperoni 150g	86 Kč

ZUM BIER

Geröstete Grundeln mit Zitrone und Toast 100g	88 Kč
Würzige Hähnchenflügel, Gebäck 400g	98 Kč
Brot mit Schmalz und Grieben 2Stk	38 Kč
Peperoni gefüllte mit Blauschimmelkäse 100g	62 Kč

ZUM WEIN

Eingelegte grosse Oliven in Öl mit Basilikum 60g	78 Kč
Geröstete Salzmandeln 100g	68 Kč
Vier Käsesorten mit aufbackener Baguette 120g	98 Kč
Gegrillter Ziegenkäse auf Eissalat, Preiselbeeren 100g	136 Kč

BÖHMISCHE SPEZIALITÄTEN UND HAUPTGERICHTE

Hirschgulasch mit Semmelknödel und Rösti, frischer Meerrettich 150g	198 Kč
Lendenbraten mit Rahmsauce, Semmelknödel, Prelselbeeren 150g	178 Kč
Schweinebraten, Sauerkraut, Semmelknödel 150g	178 Kč
Gebraten Entenkeule, Sauerkraut, Semmelknödel 250g	188 Kč
Kaninchenkeule, Sauerkraut, , Semmelknödel 300g	196 Kč
Schweinelende gefüllt mit getrockneten Pflaumen 200g	198 Kč
Pikante Schweinefleischmischung mit Gemüse 150g	156 Kč
Hühnersteak mit Tomaten und Käse 150g	148 Kč

Hühnerröllchenspiess gefüllt mit Schinken u. Käse, Barbecuesauce 200g	174 Kč
Schweine oder Hühnerschnitzel, Zitrone 150g	138 Kč

WILDBRET

Wildbret- und Hirschwurstspiess 200g	280 Kč
Rehmedaillons mit Rosmarin 200g	250 Kč
Roe-deer medallions with rosemary 200g	250 Kč
Rehsteak 200g	250 Kč
Wildschweineschnitzel, Zitrone 200g	250 Kč
Wildschweinesteak 200g	250 Kč

GEGRILLTE STEAKS

Lendenfilet (Beefsteak) 200g	250 Kč
Rostbraten (Rumpsteak) 200g	230 Kč
Schweinelende 200g	210 Kč
Schweinekotelett 200g	180 Kč
Schweinehalsfleisch 200g	160 Kč
Putenbrust 200g	178 Kč
Hühnerbrust 200g	152 Kč

GEBRATENES FLEISCH

Schweinshaxe, Senf, frischer Meerrettich, Gebäck 1Stk	218 Kč
---	--------

Rippchen auf dem Hackbrett, Senf, Meerrettich 700g	174 Kč
Schweinebauch, Senf, Meerrettich, Gebäck 400g	160 Kč
Fresserplatte – Mix Braten (1x Schweinshaxe, 700g Rippchen, 400g Schweinebauch) 3kg	740 Kč

TATARBEEFSTEAKS

Tatar aus echter Lende, 6x Röstbrot 100g	170 Kč
Tatar aus echter Lende, 8x Röstbrot 200g	280 Kč
Tatar aus echter Lende, 12x Röstbrot 300g	390 Kč
Lachstatar, 6x toast 150g	180 Kč

KARTOFFELPUFFER

Teufelpuffer mit Fleischmischung und Käse 150g	172 Kč
Kartoffelpuffer mit Rauchfleisch und Sauerkraut 150g	172 Kč
Kartoffelpuffer mit Schweine oder Hühnersteak 150g	172 Kč

TEIGWAREN UND KÄSE

Spaghetti mit Hühnerfleisch und Käsesauce 100g	144 Kč
Penne mit Putenfleisch, Tomaten und Basilikum 100g	148 Kč
Panierte Käse 120g	98 Kč
Panierter Camembert mit Schinken und Meerrettich 120g	98 Kč

FISCHE

Gebratene Forelle mit Butter und Mandeln 1Stk	198 Kč
---	--------

Gebratene Forelle nach Müller Art 1Stk	194 Kč
Gegrilltes Lachssteak, französische Butter 200g	220 Kč

KINDER UND FLEISCHLOSE GERICHTE

Hühnerschnitzel mit Salzkartoffeln 80g	87 Kč
Hühnerbruststeak mit Pommes 80g	89 Kč
Semmelknödel mit Eier 100g	78 Kč
Überbackene Brokkoli mit Tomaten und Käse 200g	138 Kč
Panierte Champignons 150g	128 Kč
Eieromelett mit Erbsen 150g	82 Kč

SALATE

Gemüsesalat mit Hühnernuggets 300g	136 Kč
Gemüsesalat mit Lachs 250g	140 Kč
Mix von Blattsalate mit Zucchini, getrockneten Tomaten, Pesto und Parmesankäse 300g	108 Kč
Griechischer Salat mit Oliven 300g	88 Kč
Balkanischer Salat mit Feta Käse 200g	62 Kč
Tomatensalat 200g	48 Kč
Gurkensalat 200g	48 Kč

DESSERTS

Palatschinke mit Blaubeeren und Schlagsahne 1Stk	88 Kč
--	-------

Palatschinke mit Marmelade, Eis und Schlagsahne 1Stk	88 Kč
Pfannkuchen mit Waldfrüchte und Schlagsahne 6Stk	88 Kč
Eisbecher mit Obst und Schlagsahne	78 Kč
Hausgemachter Apfelstrudel	62 Kč

SAUCEN

Käsesauce	32 Kč
Sauce aus getrockneten Pflaumen	32 Kč
Pfeffersauce	34 Kč
Steinpilzsauce	36 Kč
Preiselbeerensauce	32 Kč
Sauerkirschensauce mit Kognak	44 Kč
Mayonnaisesauce	24 Kč
Sauce aus zerdrückten Tomaten und Basilikum	34 Kč

BEILAGEN

Frisches gegrilltes Gemüse 300g	90 Kč
Gegrillte Ananas 100g	38 Kč
Sautierte grüne Bohnen mit Speck 120g	48 Kč
Gegrillter Maiskolben 1Stk	42 Kč
Gedämpfter Reis 200g	32 Kč

Salzkartoffeln 200g	32 Kč
Bratkartoffeln 200g	32 Kč
Stampfkartoffeln 200g	40 Kč
Sahnekartoffeln 200g	40 Kč
Pommes frites 200g	32 Kč
Kroketten 150g	32 Kč
Rösti 3Stk	42 Kč
Semmelknödel 4Stk	30 Kč
Kartoffelknödel 4Stk	30 Kč
Toast 3 Stk	14 Kč
Gebäck 1Stk	4 Kč