

Joanna Szczęk, Marcelina Kałasznik  
Universität Wrocław

## Übersetzung im Bereich der Kulinaristik – Kulinarier als Stiefkind der Translationstheorie und Translationspraxis

---

### ABSTRACT

Translation and culinary studies –  
culinary names as the „stepchildren“ of translation theory and practice

Culinary names constitute an inseparable element of every person's life. For this reason, they convey information, like realia, entrenched in the culture and tradition of a particular community. On the other hand, however, the linguistic form of culinary names is frequently hardly translatable. They seem to be disregarded by the theory and practice of translation. In this article, we present an overview of texts discussing the translation of culinary names, paying special attention to those concerning the German and Polish languages. We also discuss translation strategies and techniques, which fall within the scope of our study, and furnish them with examples.

**Keywords:** culinary studies, translation, translation theory, translation practice.

---

„Istnieje ścisła zależność pomiędzy życiem społeczeństwa a słownictwem języka, jakim to społeczeństwo mówi.”<sup>1</sup> stellt Wierzbicka (2007: 16) fest und hebt zugleich hervor, dass die Lexik des Essens und Trinkens das prägnanteste und offensichtlichste Beispiel für den engen Zusammenhang zwischen Sprache und Kultur der Sprecher aus dem Bereich des Materiellen ist (vgl. ebd.). Dies wird in den Forschungen zur Kulinaristik<sup>2</sup> bestätigt, was sich daraus ergibt, dass

- 
- 1| Es gibt einen engen Zusammenhang zwischen dem Leben einer Gesellschaft und dem Wortschatz der Sprache, deren sich diese Gesellschaft bedient. (Übersetzung ins Deutsche – J. S.).
  - 2| Vgl. hierzu die Seite des Kulinaristik-Forums: <http://www.kulinaristik.net/was-ist-kulinaristik.html>, Zugriff am 3.05.2014.

Essen und Trinken nicht nur anthropologische Grundbedürfnisse (Ernährung) und nicht delegierbare Handlungen sind, sondern zugleich kulturtragende Kommunikationsmedien, Ritualsysteme, Symbole und Elemente des kulturellen Gedächtnisses. Sie prägen das Zusammenleben der Menschen im Alltag und Festtag in einem Ausmaß, dass man vom Essen als einem ‚sozialen Totalphänomen‘ sprechen kann.<sup>3</sup>

Daher ist es – wie es Wierzbicka (2007:17) anführt – nicht verwunderlich<sup>4</sup>,

że w języku polskim istnieją słowa takie jak *bigos*, *barszcz* czy *powidła*, niemające swoich odpowiedników w języku angielskim, albo że język angielski ma na przykład specjalne słowo na konfiturę z pomarańczy czy innych cytrusów (*marmalade*), a japoński – słowo na mocny napój alkoholowy z ryżu (*sake*). Oczywiście jest, że słowa tego rodzaju mogą nam wiele powiedzieć o tradycjach kulinarnych poszczególnych ludów.<sup>5</sup>

Wegen ihres kulturtragenden Wertes werden *Kulinaria* oft zu *einer harten Nuss* im Prozess der Übersetzung und stellen eine große Herausforderung für die Übersetzer/Dolmetscher dar, und zwar in zweierlei Hinsicht: zum Einen enthalten sie für das jeweilige Land typische Zutaten und Produkte oder benennen landesspezifische Gerichte<sup>6</sup>, zum Anderen werden sie sowohl in der Forschungsliteratur<sup>7</sup> als auch in der translatorischen Praxis<sup>8</sup> oft stiefmütterlich behandelt,

3] <http://www.kulinaristik.net/startseite.html>, Zugriff am 3.02.2014.

4] Vgl. hierzu die Feststellung von Stanaszek (2007: 450, Hervorhebung im Original): „Otóż to, że daną potrawę uważamy za *charakterystyczną* dla danego kraju (zazwyczaj naszego), wcale nie oznacza, że nie jest ona znana – niekiedy w ludzko podobnej postaci – gdzie indziej (choć może tam być trochę inna lub mniej popularna).” Die deutsche Übersetzung: „Dies, dass eine konkrete Speise als *charakteristisch* für ein Land (gewöhnlich für unser Land) betrachtet wird, bedeutet allerdings nicht, dass sie – in manchen Fällen in scheinbar ähnlicher Form – woanders bekannt sein kann (obwohl sie dort ein wenig anders oder weniger populär sein kann). (Übersetzung ins Deutsche – M. K.).

5] Dass im Polnischen solche Wörter wie *bigos*, *barszcz* oder *powidła* vorhanden sind, die keine Äquivalente im Englischen haben, oder dass das Englische z.B. ein spezielles Wort für Konfitüre aus Orangen oder anderen Zitrusfrüchten (*marmalade*) hat, und Japanisch – ein Wort für ein starkes Alkoholgetränk aus Reis (*sake*). Es ist offensichtlich, dass Wörter dieser Art uns sehr viel über kulinarische Traditionen der einzelnen Länder aussagen können. (Übersetzung ins Deutsche – J. S.).

6] Auf den onomastischen Status der Speisebezeichnungen, der sog. *Sitonymie* (vgl. Pohl 2004) wird in der Fachliteratur kaum eingegangen. Aufgrund ihrer Spezifik können sie unter die Gruppe der Chrematonymie subsumiert werden.

7] Vgl. hierzu wissenschaftliche Arbeiten zum Thema des Übersetzens der Realien im Bereich der Kulinarien, z.B. Holzer (2009), Snell-Hornby (2008) u.a.

8] Davon zeugen z.B. weniger gelungene Übersetzungen der polnischen Speisennamen ins Deutsche in den Speisekarten in den polnischen Restaurants, die in den meisten Fällen nicht von professionellen Übersetzern angefertigt werden. Genaueres hierzu Kałasznik/Szczęk (im Druck).

was im Zeitalter der Globalisierung und verstärkter Kulturkontakte implausibel erscheint (vgl. dazu Holzer 2009: 377; Lepenies 1997: 98).

Im vorliegenden Beitrag wird davon ausgegangen, dass Kulinarisches heutzutage nicht nur als bloßes Essen und Trinken aufzufassen ist, sondern das Image eines jeden Landes wesentlich prägt. Typische Gerichte, kulinarische Spezialitäten werden zu nationalen oder regionalen Wahrzeichen und Symbolen. Sie werden in den Reiseführern als Besonderheiten gepriesen, von denen man unbedingt kosten sollte, denn sie gehören zu solchen Sachverhalten, die nach der jeweiligen Reise lange in Erinnerung haften bleiben<sup>9</sup>. Speisebezeichnungen fungieren daher als „Etiketten“ u.a. für landeskonventionelle Speisen, die aufgrund deren Spezifik unter die Gruppe der Realien<sup>10</sup> subsumiert werden können, und daher soll ihnen besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden.

In der einschlägigen Literatur ist die Tendenz beobachtbar, dass das Schwergewicht auf das Übersetzen und auf die (Un)Übersetzbarkeit der Realien in literarischen Texten gelegt wird, und das Übersetzen im Bereich des Kulinarischen eher trivial behandelt wird (vgl. dazu z.B. Snell-Hornby 2008). Daher gilt es im vorliegenden Beitrag, einen Überblick über die bisherige Forschung im Bereich der Übersetzung von Kulinariken zu verschaffen. Es wird dabei von der These ausgegangen, dass Kulinariken ungerecht den Status des „Stiefkindes“ der Translationstheorie und -praxis erworben haben, was zur Folge hat, dass sie sehr selten Gegenstand der Analysen sind. Als Beispiel wird das Sprachenpaar Deutsch und Polnisch angeführt, wobei es versucht wird zu zeigen, dass in diesem Bereich sehr große Mängel nachzuweisen sind. Als Analysebeispiele gelten Vorschläge für Übersetzungen einiger Speisenamen, die als typisch für polnische Küche gelten. Die Speisebezeichnungen wurden den Speisekarten aus den polnischen Restaurants entnommen, deren Äquivalente den polnisch-deutschen Wörterbüchern. Die Analyse erfolgt im Sinne der Forderung von Pieńkos<sup>11</sup> (2003: 13):

Dobre tłumaczenie pozwala ocalić i przekazać wiele tych wartości, przeszczepić je na grunt innych kultur. Przez różnicowanie i integrację następuje przenikanie różnych kultur, dokonują się wzajemne inspiracje kulturowe i językowe, korzystne dla obu stron, nie oznaczające utraty tożsamości narodowej [...].<sup>12</sup>

9| Vgl. hierzu z.B. die für jedes Land erarbeiteten Reiseführer, in denen mindestens ein Kapitel der Küche/Gastronomie und den Essgewohnheiten in dem jeweiligen Land gewidmet wird.

10| Vgl. hierzu Unterkapitel 2.

11| Vgl. hierzu auch Kałasznik/Szczęk (im Druck).

12| Eine gute Übersetzung ermöglicht viele von diesen Werten zu bewahren, sie auf den Boden von anderen Kulturen zu verpflanzen. Durch Unterscheidung und Integration erfolgt das Durchdringen verschiedener Kulturen, es erfolgen gegenseitige Kultur- und Sprachinspirationen, die für beide Seiten von Vorteil sind, die jedoch keinen Verlust an der nationalen Identität bedeuten. (Übersetzung ins Deutsche – J.S).

Die analysierten polnisch-deutschen Übersetzungen dienen dabei einerseits der Verdeutlichung von Relevanz des besprochenen Themas in der übersetzerischen Praxis und der Veranschaulichung von Übersetzungsschwierigkeiten im Bereich des Kulinarischen, und andererseits der Schilderung derzeitiger „Lage“ anhand von getätigten Übersetzungen. Mit Hilfe von angeführten Fallbeispielen wird eine Brücke zwischen den im Folgenden dargestellten theoretischen Überlegungen an der Schnittstelle der Kulinaristik und Translationswissenschaft sowie der Translationspraxis geschlagen.

## 1. Kulinaristik – Gegenstand und Aufgaben

Der Begriff *Kulinaristik* geht auf Alois Wierlacher zurück und wurde aus dem lat. *culina* („die Küche“) und lat. *culinaria* („das zur Küche Gehörige“) entwickelt, da die Küche als der Ort, wo man Speisen zubereitet, weiterhin besonders wichtig ist (vgl. Wierlacher 2013: 635). Die Ähnlichkeit des Begriffs zu anderen wissenschaftlichen Termini wie *Logistik* oder *Linguistik* schließt die Tatsache ein, dass es sich hier um wissenschaftliche Untersuchungen und um die Verbreitung des Wissens aus dem genannten Gebiet und der Erkenntnisse betriebener Forschungen handelt<sup>13</sup>. Kulinaristik ist

eine fächerübergreifende Wissenschaft, der es um die kooperative Aufklärung von (wissenschaftlicher) Theorie und (lebensweltlicher und beruflicher) Praxis über die Rolle und Funktion des Essens im Aufbau der Kultur(en), in der individuellen menschlichen Existenz und in den Verständigungsprozessen zwischen den Menschen geht.<sup>14</sup>

Als eine wissenschaftliche Konzeption ist sie interdisziplinär ausgerichtet und versteht sich als eine „Dachdisziplin“, die eine Kooperation von Theorie und Praxis sowie die Berücksichtigung von Erkenntnissen unterschiedlicher Branchen und wissenschaftlicher Fächer voraussetzt. Der kooperative Charakter der Kulinaristik wird im folgenden Zitat erklärt:

Dann wird eine kooperative Erkenntnisarbeit benötigt, die das Nachdenken der einzelnen Disziplinen mit einer fächerübergreifenden Sicht und dem Einbezug des beruflichen und lebensweltlichen praktischen Umgangs mit den *culinaria* verbindet. Erst eine solche dreiseitige Kooperation eröffnet realistische Chancen, auch Fragen und Probleme einzubeziehen, die *zwischen* den Fächern, *zwischen* den Fächern und Branchen und *zwischen* den verschiedenen Branchen in ihren Überlappungsbereichen und Schnittstellen angesiedelt sind. (Wierlacher 2013: 635, Hervorhebungen im Original)

13| Vgl. z.B. Wierlacher/Neumann/Teuteberg (1993), Wierlacher/Bendix (2008), Wierlacher (2011).

14| <http://www.wierlacher.de/kulinaristik.htm>, Zugriff am 3.02.2014.

Im Zentrum der kulinarischen Forschungen stehen das Essen und Trinken, die als „soziale Totalphänomene“ verstanden werden, da sie

[...] vielfach mit kommunikativen, juristischen, religiösen, ästhetischen, hygienischen, ethischen und moralischen Faktoren des Zusammenlebens der Menschen, auch und vor allem mit dem Vertrauen der Menschen [...] verbunden sind (Wierlacher 2013: 635).

Kulinaristik lässt sich als „Anthropologie des Essens“ (Wierlacher 2013: 635) definieren, da sie das Essen nicht nur als Nahrung und Ernährung begreift, sondern ebenfalls den kulturellen Aspekt des Essens und Trinkens hervorhebt, dank dessen das Essen und Trinken als Handlungen und Situationen<sup>15</sup> betrachtet werden, Speisen als kulturelle Kode und Symbole gelten können und der Mensch als ein in einer bestimmten Kultur Handelnder ausgelegt werden kann.

Darauf aufbauend lässt sich der Forschungsgegenstand der Kulinaristik in drei grundlegende Bereiche unterteilen: Nutrition<sup>16</sup>, Kultur<sup>17</sup> und Gastlichkeit<sup>18</sup> (vgl. Wierlacher 2013: 638).

Zwischen der so verstandenen Kulinaristik und Linguistik gibt es zahlreiche Schnittstellen (vgl. Wierlacher 2013: 638–639). Einerseits bedarf Kulinaristik als eine relativ junge Wissenschaft einer angemessenen und kohärenten Metasprache, die Verständigung zwischen Wissenschaftlern aus unterschiedlichen Disziplinen sichern könnte. Andererseits aber kann man in diesem Zusammenhang an eine kulinarische Linguistik denken, da es sehr viele kulinarische Bereiche gibt, die vom linguistischen Standpunkt her problematisch sind und deren sprachwissenschaftliche Erforschung aus der Sicht der Kulinaristik vorteilhaft wäre. Es lässt sich z.B. auf folgende potenzielle Forschungsfelder im Rahmen der Linguistik hinweisen: Onomastik: Aspekte der Nominationsprozesse im Kulinarischen, z.B.: *Political corectness* in Speisebezeichnungen; Textlinguistik: Untersuchung von schriftlichen und mündlichen Textsorten aus dem Bereich des Kulinarischen, Analyse der Anredeformen in Restaurants; Rhetorik: die Metaphorik des Essens; Lexikologie: Analyse ausgewählter Aspekte der Kochsprache, Analyse der Regionalismen in der Kochsprache eines Volkes usw. (vgl. dazu auch Wierlacher 2003: 173).

Die in der Definition angesprochene Komplexität des Begriffs Kulinaristik sowie die Vielschichtigkeit ihres Gegenstandes finden ihren Niederschlag in der

15| Zur genauen Analyse der Mahlzeit als Situation, vgl. Teuteberg (1986).

16| Die Nutrition beschäftigt sich mit dem Essen als Ernährung und greift somit u.a. solche Fragen wie Ökonomie und Lebensmittelsicherheit auf (vgl. Wierlacher 2013: 638).

17| Bei der Kultur rücken in den Mittelpunkt kommunikative, rechtliche und ästhetische Regeln, Zeichen, Normen, Redeweisen und Symbole aus dem Bereich des Kulinarischen (vgl. Wierlacher 2013: 638).

18| Die Gastlichkeit setzt sich u.a. mit der Frage auseinander, wie Menschen ihr kulturelles Leben untereinander regeln. Sie wird als „Rahmenthema der Kulinaristik“ (Wierlacher 2013: 638) betrachtet.

Forschung, da seit einiger Zeit ein wachsendes Interesse an der so breit verstandenen Kulinaristik, darunter auch der kulinarischen Linguistik, beobachtbar ist, dessen Frucht zahlreiche Publikationen zu dieser Thematik sind<sup>19</sup>.

### 1.1. Kulinarische Fachsprache

Die Antwort auf die Frage nach der Stellung der kulinarischen Lexik im Wortschatz der jeweiligen Sprache ist ein Ausgangspunkt für weitere Erwägungen über den Status der Medien, in denen Kulinariken vorkommen. Es handelt sich dabei nicht nur traditionell gesehen um Kochrezepte, sondern auch, wenn nicht vor allem, um alle Arten von Trägern kulinarischer Inhalte.

Turska bemerkt hierzu, dass die Abgrenzung der Fachsprache von der Allgemeinsprache schwierig und die Grenze fließend sei (vgl. 2009: 16). Sie bezeichnet die Kochsprache als „einen Sonderfall an sich“, denn „sie weist sowohl Merkmale einer Fachsprache als auch einer Sondersprache auf.“ (ebd.: 17) Diese These wird mit drei allgemeingültigen Feststellungen untermauert: Erstens muss man kein Fachmann sein, um sich über die Küche zu unterhalten. Zweitens besitzt jeder Grundkenntnisse im Bereich des Kochens. Drittens könnte die Kochsprache wie andere Fachsprachen nicht ohne das Inventar des Grundwortschatzes existieren (ebd.: 17).

Die Meinung, dass die kulinarische Sprache ein besonderes und nicht homogenes Gebilde ist, wird auch von Wurm bestätigt (vgl. Wurm 2013: 223). Wurm zufolge kann nämlich darauf hingewiesen werden, dass die kulinarische Fachsprache „aus unterschiedlichen Subvarietäten [besteht – J.S., M.K.], je nach der kommunikativen Funktion und dem Kenntnisstand bzw. Status der Textproduzenten und -rezipienten“ (ebd.). Den Besonderheiten der kulinarischen Fachsprache liegt ebenfalls ihre Nähe dem Alltagsleben zugrunde (vgl. ebd.). Daher bleibt die Frage offen, ob Träger kulinarischer Inhalte als Fachtextsorten anzusehen wären<sup>20</sup>. Betrachtet man „die kulinarischen Textsorten“, kann man feststellen, dass sie sich durch unterschiedlichen Grad an Fachlichkeit auszeichnen, je nach der Kommunikationssituation, in welcher sie eingesetzt werden, je nach deren Produzenten und Rezipienten. Z.B. Speisekarten, die allgemein zugänglich sind, charakterisiert ein niedriger Fachlichkeitsgrad, in Kochbüchern ist schon ein gewisser Grad der Fachlichkeit zu beobachten, wobei in ihnen auch Explizierungen gebraucht werden, was sie für alle zugänglich macht, Lehrbücher für Köche weisen dagegen einen hohen Grad an Fachlichkeit auf (vgl. Wurm 2013: 225).

Kulinarische Fachsprache kann vertikal folgendermaßen gegliedert werden (vgl. Wurm 2013: 224):

19| Vgl. hierzu Bibliographie zu den Kulinaria in Szczęk/Kałasznik (im Druck).

20| Vgl. hierzu z.B. die Eigenschaften von Fachsprachen in Roelcke (2005) und dort angeführte Listen von Fachtextsorten, unter denen keine kulinarischen Gattungen vertreten sind.

- Theorie- und Wissenschaftssprache – fachsprachliche Terminologie und fachsprachliche Syntax, gebraucht z.B. von Lebensmittelchemikern, Ernährungswissenschaftlern usw.;
- Fachliche Umgangssprache – Einsatz von Halbtermini und standardisierter Terminologie, Fachlichkeit auf phraseologischer Ebene, gebraucht z.B. von Köchen, Restaurantkritikern usw.;
- Verteiler- und Werkstattsprache – geringerer Anteil an Termini, Halbtermini und Fachphraseologie, gebraucht von Konsumenten, Speiseherstellern usw.

Obwohl Speisekarten und Kochrezepte von Wurm zu kulinarischen Textsorten mit kleinem Anteil an Fachlichkeit gezählt werden, lässt Wurm die These<sup>21</sup> aufstellen, dass der kulinarische Wortschatz viele Eigenheiten aufweist, v.a. auf der lexikalischen Ebene. Terglane-Fuhrer (1996: 94ff.) listet Besonderheiten des kulinarischen Wortschatzes auf, für den Vielzahl von Verben – v.a. im Textblock 'Zubereitung', darunter zahlreiche Wortbildungsprodukte: präfigierte und suffigierte Verben, z.B.: *einfrieren*, *verteilen*, *dekorieren*, *garnieren*, Vielzahl von Nominalphrasen, Komposita, v.a. im substantivischen Bereich, von denen den überwiegenden Teil Augenblickszusammensetzungen<sup>22</sup> ausmachen, z.B.: *Schokoladen-Sahne-Eis*, *Eistee-Ball*, *Erdbeer-Limetten-Joghurt-Eis*, Entlehnungen – darunter auch Fremdwörter in der Originalschreibung, z.B.: *Parfait*<sup>23</sup>, attributiv gebrauchte Partizipien Perfekt, z.B.: *der aromatisierte Alkohol*, *verschlossene Gläser*, deadjektivische Konversionen, z.B.: *die Frische*, *die Größe*, *die Länge* oder zum Substantiv gewordene Partizipien, z.B.: *das Halbgefrorene*, *Faschiertes* und viele Temporaladverbien, z.B.: *sofort*, *lang* charakteristisch sind.

Es wird darauf hingewiesen, dass „es in der Fachsprache der Kochkunst und in den Fachsprachen anderer Bereiche sowie der Alltagssprache zahlreiche überlappende Termini gibt.“ (ebd.: 18). Daneben gibt es auch Studien, in denen der Rahmen für kulinarische Termini bestimmt wird. Nach Bochnakowa (1984: 7) gehören dazu: „nazwy sposobów przyrządzania potraw, ich podawania, nazwy potraw i napojów, a także składników dań, czyli surowców, a więc nazwy mięs, jarzyn, owoców, przypraw, napojów (...)“<sup>24</sup>

21| Vgl. hierzu z.B. Analysen von Witaszek-Samborska (2005), Riley-Köhn (1999), Żarski (2003).

22| Die Bezeichnung ‚Augenblickszusammensetzung‘ wird nach Lohde folgendermaßen aufgefasst: „Unter einem Okkasionalismus (Gelegenheits- oder Augenblicksbildung) versteht man ein nur in einer bestimmten Situation gebildetes Wort, das darüber hinaus kaum Gebrauch findet. Okkasionalismen sind in diesem Sinne nicht lexikalisiert, können sich aber natürlich zu Lexikalisierungen entwickeln“ (Lohde 2006: 78).

23| Die Bezeichnung ‚Parfait‘ bedeutet „1. Pastete aus Fleisch oder Fisch, 2. Halbgefrorenes“ (Duden 2010: 770).

24| Namen der Art und Weise, wie die Speisen zubereitet werden, deren Servierens, Namen von Speisen und Getränken sowie deren Zutaten, d.h. Stoffe, genauer Namen von Fleisch-, Gemüse-, Obstsorten, von Gewürzen und Getränken. (Übersetzung ins Deutsche – J.S.)

## 2. Kulinarier = Realien

„Dass jede Kulturgemeinschaft ein eigenes Kulturgut entwickelt, das ein Abbild von der kulturellen Besonderheit der jeweiligen Gemeinschaft herstellt, ist nicht neu“ (Sieradzka 2005: 318). Das Kulturgut kann sich auf unterschiedliche Art und Weise manifestieren, z.B. in Sitten und Bräuchen, in Kleidungen, in Verhaltensweisen der Mitglieder eines jeweiligen Kulturkreises usw. Dies findet in der Sprache des Landes oder Volkes Niederschlag, da mittels der Sprache kulturspezifische Merkmale und Symbole eines jeden Landes und Volkes benannt und zum Ausdruck gebracht werden. In translationswissenschaftlicher Forschung werden solche Elemente, die als landes- oder kulturspezifisch gelten, mit dem Begriff *Realien*<sup>25</sup> bezeichnet.

*Realien* sind Bezeichnungen, die

Elemente des Alltags, der Geschichte, der Kultur, der Politik usw. eines Volkes, eines Landes oder eines Ortes bezeichnen, die kaum eine Entsprechung bei anderen Völkern, in anderen Ländern oder an anderen Orten haben. [...] <sup>26</sup> Es sind Namen für Feiertage, Bräuche, Spiele, Bezeichnungen von Gegenständen, Kleidern, Speisen, Getränken sowie Namen von Organisationen, ihren Mitgliedern, Berufen. <sup>27</sup> (Mędelska/ Wawrzyńczyk 1992: 34).

Sie entstammen unterschiedlichen Bereichen des menschlichen Lebens, wobei es sich um Begriffe handelt, die sich auf die geistigen/ seelischen Seiten des Lebens beziehen sowie um Bezeichnungen für sinnlich Wahrnehmbares (vgl. Sieradzka 2005: 320).

In der Auflistung von Realienbezeichnungen werden auch Speise- und Getränkebezeichnungen berücksichtigt, was nicht verwundern sollte, da „Essenordnungen wie Rechtsordnungen distinktive Merkmale von Kulturen [sind – J. S., M. K.]“ (Wierlacher 2003: 165). Eins der Elemente, mit Hilfe deren die jeweilige Kultur definiert wird, ist der Bereich des Kulinarischen<sup>28</sup>, wie es in der einschlägigen Literatur hervorgehoben wird: Speisen, Getränke und Mahlzeiten dienen im Alltag [...] zur Abgrenzung sozialer, ethnischer, religiöser Gruppen und Schichten [...] Die Esskultur stellt ein starkes Element der kollektiven Identität dar (Mannová 2007: 40).

25| Bezeichnet auch als *Realienlexeme*, *Realienbezeichnungen*, *Kultureme* oder *kulturelle Schlüsselwörter*.

26| Wegen des Fehlens des Äquivalents in der Zielsprache werden sie auch als „Nulllexeme“ bezeichnet (vgl. Kujamäki 2004: 930).

27| Realien als ein Forschungsgegenstand, der oft in der Translationswissenschaft thematisiert wird, werden je nach Auffassung unterschiedlich definiert. Wir bedienen uns einer möglichst breiten Definition von Mędelska/ Wawrzyńczyk (1992). Zu Realienbegriff vgl. auch z.B. Kade (1964: 99), Reiß (1971: 78), Barchudarov (1979: 101), Koller (1992: 232).

28| Vgl. hierzu z.B. Barlösius (1996: 13–23), Neumann (1996: 385–444), Feyrer (2009: 389), Tschöfen (2008: 64), Holzer (2009: 377) u.a.



Feyrer (2009: 389) hebt hervor, dass es zu den Universalien gehört, „dass wir Menschen uns über Kultur und Kulinaria definieren und Kulinaria als identitätsbildende Faktoren eine große Rolle im intra- und interkulturellen und sozialen Zusammenleben spielen.“

Pohl verdeutlicht ebenfalls die besondere Rolle des Kulinarischen in der Sprache:

Kein anderer Sprachbereich reflektiert in der Sprache derart deutlich die Alltagskultur wie die Küche. In ihr verlieren sich mundartlich eindeutig zuordnenbare Wörter sowie Begriffe wie «österreichisches Deutsch», «Bairisch» oder «Süd- bzw. Binnen-deutsch», hat doch jede Region ihre eigene Terminologie. (vgl. Pohl 1999: 325, zit. nach Sadziński 2009: 57).

Den Bezeichnungen für Speisen und Getränke wird besonders häufig das Merkmal der starken Kulturgebundenheit und kulturräumlichen Bestimmtheit zugeschrieben (vgl. Wiesinger 1997: 49).

Ganz allgemein gesehen handelt es sich also bei Realien um sprachlich realisierte soziokulturelle Kategorien, deren Einzigartigkeit im Translationsprozess Schwierigkeiten bereiten kann. Aus diesem Grunde werden in translationswissenschaftlichen Beiträgen Realienbezeichnungen oft und gern thematisiert und als „ein besonders sensibles Problemfeld der Translationswissenschaft“ dargestellt (Sieradzka 2011: 172).

Demgemäß stellen Realien oft eine Herausforderung für den Translator dar, da sie häufig als unübersetzbar gelten und nicht angemessen in zweisprachigen lexikographischen Werken erfasst werden. Außerdem ergibt sich die Schwierigkeit ihrer Übersetzung direkt aus ihrer Natur, was in der einschlägigen Literatur immer wieder betont wird: „Die auf eine Sprachgemeinschaft bezogenen Traditionen und ihre sprachliche Fixierung finden meist keine vollständige Äquivalenz in der Zielsprache“ (Chojnowski 2002: 24). Die Spezifik der Realien, deren Verankerung in einer bestimmten Kultur und deren Gebundenheit an bestimmte Epochen, Gattungen oder geschichtliche Ereignisse erfordern bei dem Übersetzen nicht nur eine Sprachkompetenz, sondern vor allem Sach- und Kulturkompetenz des Translators (vgl. Kujamäki 2004: 921).

### 3. Kulinarier in der Translationstheorie

Es wird davon ausgegangen, dass Kulinarier sowohl in der Translationstheorie als auch in der Berufsausbildung vernachlässigt werden. In der Forschungsliteratur fehlen ganzheitliche und komplexe Darstellungen des Problems der Übersetzung im Bereich des Kulinarischen. Die einschlägige Literatur liefert jedoch einige interessante Beiträge, die auf unterschiedliche translatorische Fragen aus dem besprochenen Gebiet fokussieren<sup>29</sup>.

29| Aus Platzgründen kann nur auf ausgewählte Beiträge eingegangen werden; vgl. hierzu Bibliographie zu den Kulinaria in Szczęk/Kałasznik (im Druck).

In den Studien zur Übersetzung von Kulinarien wird immer wieder hervorgehoben, dass sie im Prozess der Übersetzung eine potentielle Falle für die Übersetzer darstellen mögen, und das trotz ihrer fälschlicherweise angenommenen Trivialität und Einfachheit, die sich daraus ergeben mag, dass

stanowią one niejako część wspólnego wszystkim ludziom doświadczenia (każdy przecież ma do czynienia z produktami spożywczymi, ich jedzeniem, gotowaniem czy przyrządzaniem potraw), są łatwiejsze w kontekście rozumienia tekstu wyjściowego i rozwiązywania poszczególnych problemów leksykalnych wynikłych w trakcie wykonywania przekładu.<sup>30</sup> (Piecychna 2013: 196)

Wie es Piecychna (2013: 199) anführt: sie „niosą ze sobą ryzyko popełnienia pewnych błędów w tłumaczeniu, zarówno na poziomie językowym, jak i poza-językowym.“<sup>31</sup> Daher plädiert die Autorin, zu Recht, für die Einbeziehung der Kochrezepte in den Translationsunterricht:

Przepisy kulinarne powinny znaleźć się w programie nauczania przedmiotów translatorycznych także z tego względu, że choć pozornie są to teksty dość proste, to jednak stwarzają wiele problemów natury translacyjnej, które z kolei nierzadko prowadzą do wystąpienia poważnych błędów tłumaczeniowych, wpływających na recepcję gotowego produktu tłumaczeniowego.<sup>32</sup> (ebd.: 208)

In diesem Zusammenhang kann auf die Analyse von Snell-Hornby (2008) hingewiesen werden, in der Translationsprobleme beim Übersetzen aus dem Deutschen ins Englische exemplarisch dargelegt werden. Die besprochene Analyse der von Studierenden angefertigten Übersetzungen der Kochrezepte zeigte deutlich, dass „die Palette der Übersetzungsprobleme von Maßeinheiten [...], über verbale Kollokationen und die damit verbundenen semantischen Feinheiten [...], bis hin zu den Zutaten“ (Snell-Hornby 2008: 89) reicht.

Bei Holzer (2009) rücken die sog. „landesspezifischen Kulinaria“ in den Vordergrund, wobei sie als „Refugien landesspezifischer Besonderheiten“ bezeichnet werden (Holzer 2009: 377). Der Autor unternimmt den Versuch,

30| Sie bilden eine Grundlage der für alle Menschen gemeinsamen Erfahrung (jeder hat es doch mit Lebensmitteln, deren Verzehr, Kochen und Vorbereitung zu tun), sie sind einfacher im Kontext des Verstehens des Ausgangstextes und der Lösung von einzelnen lexikalischen Problemen, die im Prozess der Übersetzung erfolgen können. (Übersetzung ins Deutsche – J. S.)

31| Vgl. hierzu auch die Liste der potentiellen Übersetzungsfehler in Piecychna (2013), die am Beispiel der englisch-polnischen Translation von Kochrezepten genannt werden.

32| Kochrezepte sollen ins Curriculum der translatorischen Fächer aufgenommen werden, und dies auch aus dem Grunde, dass sie, obwohl sie auf den ersten Blick einfach zu sein scheinen, jedoch viele translatorische Probleme verursachen können, die dann oft zum Vorkommen von ernststen Übersetzungsfehlern führen und dadurch die Rezeption des fertigen Übersetzungsprodukts beeinflussen. (Übersetzung – J. S.)

kulturspezifische Bezeichnungen für spanische Speisen im Hinblick auf das kommunikativ-funktionale Prinzip des Übersetzens ins Deutsche zu übertragen. Die Analyse stützt sich auf das Material aus einer Broschüre über spanische Küche, was den Schwierigkeitsgrad beim Übersetzen noch steigert, da hier die Empfängerpragmatik im Zentrum steht, und der Text an sich in erster Linie keinen informativen, sondern einen appellierenden Charakter hat und somit als eine Art Werbebotschaft gilt (vgl. Holzer 2009: 378). Im Beitrag geht der Autor auf die Frage der Realien ein, weil jede regionale und nationale Küche im Inventar ihrer Speisbezeichnungen solche Benennungen enthält. Holzer zufolge müssen die Übersetzer auf Realienbezeichnungen besonders sensibilisiert sein/werden, da deren Übersetzung nicht nur hervorragende Sprachkenntnisse sondern auch die sog. Kulturkompetenz voraussetzt.

Bei Feyrer (2009) wird der Bereich der Kulinariken als „ein weites Feld an Einsatzmöglichkeiten“ für Translationswissenschaftler und angehende Translatoren angesehen (ebd.: 391). Die Autorin hebt zugleich hervor, dass es sich bei Kulinariken um ein diffiziles Gebiet handelt, das

[...] hohe Professionalität und Sensibilität für kulturdeterminierende und für eine Sprach- und Kulturgruppe bzw. eine Gesellschaft identitätsbildende Faktoren [erfordert – J. S., M. K.], wie sich nun einmal bei Essen und Trinken und alle mit dem Bereich der Kulinaristik assoziierbaren Parameter in den verschiedensten Lebensbereichen darstellen. (Feyrer 2009: 391)

Zu der angesprochenen Thematik gibt es auch einige wenige Beiträge, in denen das Schwergewicht auf die deutsch-polnische und polnisch-deutsche Übersetzung von Kulinariken gelegt wird, was für unsere Studie besonders relevant ist. Im Fokus der Studien stehen die sog. Klassiker beider Küchen, die den Übersetzern große Schwierigkeiten bereiten.

Sieradzka (2010) befasst sich in ihrer Analyse mit den polnischen Realien aus dem Bereich Gastronomie. Als Untersuchungsbeispiele nimmt sie Bezeichnungen für kulinarische Spezialitäten, die markant für die polnische Küche sind, wie etwa: *pierogi*, *barszcz czerwony*, *barszcz biały*, *żurek*, *bigos*, *oscypek*, *żubrówka* und analysiert deren Wiedergabemöglichkeiten auf deutschsprachigen Internetseiten über Polen, die in den meisten Fällen als die erste wenn nicht die wichtigste Informationsquelle über das Land gelten. Die Inkonsequenz in der Schreibweise von den kulinarischen Spezialitäten, in der Verwendung von Äquivalenten und in der Anwendung der Übersetzungsstrategien solcher Bezeichnungen gipfeln laut Sieradzka (2010: 380) zu Recht darin, dass „das vermittelte Bild verfälscht wird.“

Stanaszek (2007) dagegen bespricht in seiner Studie die Übersetzungsstrategien von österreichischen Kulinariken ins Polnische und listet dabei folgende Möglichkeiten deren Translation auf (ebd.: 455ff.): „strategia polegająca na przeniesieniu nazwy oryginalnej“, „strategia polegająca na jednoczesnym przeniesieniu

nazwy oryginalnej i dodaniu do niej wyjaśnien<sup>33</sup>”, „strategie polegające na modyfikacji znaczenia lub jego ponadjęzykowej formy – zastąpienie nazwy oryginalnej nazwą w języku przekładu”, „strategia polegająca na nieprzenoszeniu znaczenia nazwy w żadnym zakresie i w żadnej postaci”<sup>33</sup>. Zugleich werden im Rahmen der Analyse mögliche Realisierungen der polnischen Äquivalente für österreichische Spezialitäten präsentiert. Berücksichtigt werden dabei Faktoren, welche die Wahl einer Strategie beeinflussen. Es handelt sich hier um (ebd.: 462f.) (objektive) Textfaktoren, wie Charakter des Textes, Rolle des Kulinariums im Text, Rolle des Namens von einem Kulinarium im Text und (subjektive) Übersetzerfaktoren, wie z.B.: Meinung des Übersetzers und des Redakteurs in Bezug auf die Behandlung von Realien in der Übersetzung.

In allen hier kurz besprochenen Beiträgen wird den Kulinarien eine besondere Stellung in der Kultur des jeweiligen Landes eingeräumt, worauf die Schwierigkeiten bei deren Übersetzung zurückzuführen sind. In allen Aufsätzen wird außerdem die Nähe der Kulinarien dem Alltag unterstrichen, was als Grund für deren stiefmütterliche Behandlung in der Fachliteratur gelten kann. Man kann ebenfalls bemerken, dass in den thematisierten Aufsätzen der didaktische Aspekt des besprochenen Themas besonders hervorgehoben wird.

#### 4. Kulinarien in der Translationspraxis – Fallbeispiele

Im Folgenden werden exemplarische Beispiele aus dem Sprachenpaar Deutsch und Polnisch analysiert, bei deren Auswahl zwei Kriterien entscheidend waren: erstens enthalten sie kulinarische Realienbezeichnungen, wobei sie auch mehrere Elemente umfassen können, zweitens entstammen sie Speisekarten, da das Übersetzen der aus Speisekarten exzerpierten Speisebezeichnungen besondere Schwierigkeiten bereiten kann, weil „[...] sich dabei auch werbesprachliche und elitistische Anteile [finden – J. S., M. K.]“ (Wurm 2013: 225)

Für die Darstellung der Probleme im Bereich der Translationspraxis von Kulinarien haben wir drei Bezeichnungen gewählt, die für polnische Küche typische Speisen benennen: *bigos*, *mazurek* und *pierogi*. In unserer Analyse bringen wir zuerst die Speise näher, indem wir sie in Anlehnung an Romanowska (2006) beschreiben. Dann werden die Äquivalente, die deutschsprachigen Versionen der Internetseiten<sup>34</sup> polnischer Restaurants entnommen wurden,

33| Strategie, die in der Übernahme des Originalnamens besteht“, „Strategie, die in der Übernahme des Originalnamens und zugleich dessen Ergänzung durch Erklärungen besteht“, „Strategie, die in der Modifizierung der Bedeutung oder ihrer übersprachlichen Form – dem Ersatz des Originalnamens durch ein Äquivalent in der Zielsprache – besteht“, „Strategie, die darin besteht, dass die Bedeutung des Namens in keinem Bereich und keiner Form übernommen wird“. (Übersetzung ins Deutsche – J. S.)

34| Zum Verzeichnis der Internetseiten vgl. Quellenverzeichnis am Ende des Beitrags.

angeführt. Anschließend werden sie mit Äquivalenten aus den zweisprachigen deutsch-polnischen Wörterbüchern<sup>35</sup> konfrontiert.

- 1) *Bigos* ist traditionelle, altpolnische Speise aus gedämpftem Sauer- oder Weißkohl oder aus beiden Sorten, gemischt mit verschiedenen Fleischsorten und Gewürzen, manchmal auch mit Weinzusatz, mit getrockneten Pilzen und Pflaumen (vgl. Romanowska 2006: 37)

Den Speisekarten wurden folgende Übersetzungen entnommen: *Bigos* → **Bigosch, Sauerkrauteintopf, Sauerkraut mit Wurst; Bigos z kapusty kiszzonej i mięs wszelakich wedle domowej receptury** → **Gedämpftes Sauerkraut mit gekochten Fleisch nach Hausrezept.**

In Wörterbüchern werden folgende Äquivalente vorgeschlagen:

- **IP** (1986a: 75): ‚gedämpftes Sauerkraut mit gehacktem Fleisch‘;
- **PWN** (2008: 35): *Bigos, Bigosch*;
- **PONS** (2008: 55): ‚typowe danie polskie‘ *Bigos*. Der Eintrag wird mit folgendem Kommentar versehen: ‚ist ein traditionelles polnisches Gericht. Es besteht aus gedämpftem Sauerkraut (oft mit Weißkohl gemischt) und verschiedenen Fleisch- und Wurststücken. Zur Verfeinerung werden getrocknete Pilze, Speck, Zwiebeln und Wein hinzugegeben.‘
- **DUCH** (2003): kein Eintrag.

Wie man sieht, finden in diesem Falle v.a. solche Strategien Anwendung, die in der Übernahme der Ausgangssprachlichen Bezeichnung in die Zielsprache bestehen oder genaue Beschreibung der Komponentenzusammensetzung und Zubereitung der Speise angeben.

- 2) *Mazurek* ist ein traditioneller Osterkuchen aus Masse aus Trockenfrüchten und Nüssen, aus Schokoladen-, Konfitüren- oder Orangenmasse, die auf einem Mürbeteig oder einer Waffel verstrichen wird (vgl. Romanowska 2006: 158).

Den Speisekarten wurden folgende Übersetzungen entnommen: *Mazurek* → **Mazurek, Mazurka.**

In Wörterbüchern werden folgende Äquivalente vorgeschlagen:

- **IP** (1986a: 652): ‚eine Art Osterkuchen‘;
- **PWN** (2008: 321): *Osterkuchen*;
- **PONS** (2008: 406): ‚polnisches Ostergebäck aus Mürbeteig mit Nüssen und Schokoladenüberguss‘;
- **DUCH** (2003): kein Eintrag.

Die gefundenen Belege für deutsche Äquivalente zeigen, dass man hier eher auf den Kontext – Ostern – referiert, um die Bedeutung der Speise näher zu bringen oder die polnische Bezeichnung direkt übernimmt, was aber in

---

35| Zum Verzeichnis der berücksichtigten Wörterbücher vgl. Literaturverzeichnis am Ende des Beitrags.

falschen Interpretationen gipfelt, denn *Mazurek/Mazurka* sind Termini aus der Musik, die es nichts mit Kulinarik zu tun haben.

- 3) *Pierogi* ist eine in Polen, Weißrussland und in der Ukraine populäre Speise. Aus Teig werden Kreise ausgeschnitten, die mit Füllung aus Fleisch, aus Sauerkraut und Pilzen oder aus Quark (und Kartoffeln) gefüllt werden. Sie werden zusammengeklappt und gekocht (vgl. Romanowska 2006: 189).

Den Speisekarten wurden folgende Übersetzungen entnommen: **Pierogi** *ruskie* → *Russische Pirogen*, **Pierozki** *ze szpinakowego ciasta faszerowane łososiem i cukinią, w delikatnym sosie z czerwonego pieprzu* → *Kleine Pirogen (Teigtaschen) aus Spinatteig gefüllt mit Lachs und Zucchini in einer delikaten Sauce aus roter Pfeffer*, **Pierogi** *z farszem mięsnym okraszone boczkiem* → **Teigtaschen** *mit Fleischfüllung und Bratspeck*, **Pierozki** *z kapustą i grzybami w sosie kurkowym* → **Pirogen** *mit Kraut und Waldpilzen in Pfefferlingssauce*, **Talerz pierogów** *różnych (co najmniej dla dwóch osób)* → **Pierogi** *Platte verschiedene (zumindest für zwei Personen)*, **Pierogi** *z serem polane sosem waniliowym albo śmietaną* → **Maultaschen** *mit Quark Vanillesoße, oder Sahne*, **Pierogi** *ruskie ze smażonymi skwarkami i cebulą* → *Russische Maultaschen mit Kartoffeln und Quark, gebratenem Speck und Zwiebeln.*

In Wörterbüchern werden folgende Äquivalente vorgeschlagen:

- **IP** (1986b: 47): *Pirog, Pirogge, Pastete*;
- **PWN** (2008: 510): *Teigtasche, Pirogge*;
- **PONS** (2008: 610f.): *Pirogge*. Bei PONS findet man zusätzlich die folgende Erklärung: „Ein typisches polnisches Gericht sind Piroggen. Das sind gekochte oder in Butter angebratene halbkreisförmige Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen [...]“;
- **DUCH** (2003: 334): *Selchschlickrapfen*.

Im Falle dieser Speisebezeichnung finden verschiedene Strategien Anwendung, angefangen mit der Übernahme der Ausgangssprachlichen Bezeichnung, über die Beschreibungen der Zusammensetzung bis hin zum Einsetzen von deutschen Äquivalenten.

Die angeführten Bezeichnungen und ihre Übersetzungen aus Speisekarten zeigen deutlich, dass das Übersetzen im Bereich des Kulinarischen alles andere als einfach ist. Von der These Stanaszeks (2007: 453) ausgehend, gibt es im Falle von Realienbezeichnungen, darunter auch kulturspezifischen Speisebezeichnungen, mehr Übersetzungsmöglichkeiten, als bei Bezeichnungen, die keine Realien benennen oder enthalten. Unter Übersetzungsstrategien werden am häufigsten Lehnwörter eingesetzt, wobei ihre Anwendung als Äquivalente unterschiedlich bewertet werden kann. Einerseits haben sich manche Lehnwörter schon durchgesetzt und werden auch bei Vertretern unterschiedlicher Kulturen erkannt und mit bestimmten Speisen identifiziert. Andererseits erfüllen sie in manchen Fällen ihre Funktion nicht, da sie unbekannt sind, keine Informationen über das Gericht

liefern und dem Wissen der Ausländer über fremdes Land nicht gerecht werden. Manchmal ist die Ähnlichkeit der eingesetzten Lehnwörter mit anderen Wort-einheiten selbst für den Übersetzer täuschend, z.B. wie im Falle von *Mazurek* und *Mazurek/Mazurka*<sup>36</sup>. Als eine andere Strategie wird auch Explikation gebraucht.

## 5 Schlussfolgerungen

Die Nomination im Bereich des Kulinarischen kann Übersetzern viele Schwierigkeiten bereiten, da Speisebezeichnungen mehrgliedrige Konstruktionen sind, deren pragmatischer Charakter ihre Spezifik determiniert. Speisebezeichnungen sind oder enthalten oft Realienbezeichnungen, die deren Übertragung in die Fremdsprache noch schwieriger machen.

Bei der Suche nach einem entsprechenden Äquivalent für kulinarische Realien in der jeweiligen Zielsprache ist jeder Übersetzer auf sich selbst angewiesen. Er muss sich zuerst für die Strategie entscheiden, die er beim Übersetzen einsetzt und der er dann folgt. Ihm stehen wie immer gewisse Hilfsmittel zur Verfügung, wobei aber, wie bereits nachgewiesen, auch diese Nachschlagewerke in vielen Fällen nicht einheitlich angeben, wie die kulinarischen Realien übersetzt werden sollen.

In der Translationstheorie sind in Bezug auf *Kulinaria* auch große Mängel nachzuweisen, was aber verwundern mag, denn kulinarische Textsorten gehören zu den Textsorten des Alltags, nach denen oft gegriffen wird. Aus dem Grunde sind auch Bedürfnisse im Bereich der Realienübersetzung sehr groß, was die Erarbeitung von möglichst optimalen Strategien für Übersetzung von Kulinarien und die Umsetzung der bereits vorhandenen Strategien erfordert. Daher wäre es nötig, die kulinarischen Textsorten in größerem Maße in den Translationsunterricht einzubeziehen.

Die Alltagsnähe des Themas Essen und Trinken wird oft nicht nur in der Translationswissenschaft, sondern auch im Rahmen anderer wissenschaftlicher Disziplinen nicht als ein Grund dafür angesehen, es zu vertiefen und wissenschaftlich zu bearbeiten, sondern eher als ein Hindernis bei deren wissenschaftlicher Erfassung. Essen und Trinken sind jedoch wichtige Lebensbereiche, Grundbedürfnisse des Menschen, häufige Gesprächsthemen und kulturspezifische Gerichte gelten als Visitenkarten des Landes, deswegen sollte man sie auch korrekt in die Fremdsprache übertragen können.

## Quellenverzeichnis

Ein deutsch-polnisches Kochbuch. Niemiecko-polska książka kucharska, 2005, Region Hanower (Hg.).

36| Vgl. die Bedeutung in <http://www.duden.de/rechtschreibung/Mazurka>, Zugriff am 16.05.2014: „(meist lebhafter) polnischer Nationaltanz im Dreiviertel- oder Dreiachteltakt“.

Speisekarte des Restaurants „Pod Fredrą”, Quelle: <http://www.podfredra.pl/menu.html> (letzter Zugriff 30.06.2013).

Speisekarte des Restaurants „Trattoria Va Bene“, Quelle: <http://www.vabenerestauration.pl/#>, (letzter Zugriff 30.06.2013).

Speisekarte des Restaurants „Piekielny kupiec”.

## Literaturverzeichnis

- Barchudarow, Leonid (1979). *Sprache und Übersetzung. Probleme der allgemeinen und speziellen Übersetzungstheorie*. Moskau/Leipzig.
- Barlōsius, Eva/ Naumann, Gerhard/ Teuteberg, Hans J., (1996). „Leitgedanken über die Zusammenhänge von Identität und kulinarischer Kultur im Europa der Regionen“. In: Teuteberg, H., J./ Neumann, G./ Wierlacher, A./ Barlōsius, E. (Hg.) *Essen und kulturelle Identität*. Berlin. S. 13–23.
- Bochnakowa, Anna (1984). *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII w.* Kraków.
- Chojnowski, Przemyslaw (2002). „Kulturen im Spiegel der Lexikographie. Polnisch-deutsche Wörterbücher als Hilfsmittel bei der Übersetzung kultureller Schlüsselwörter“. In: Schatte, Ch. (Hg.) *Linguistische und didaktische Probleme der Translatork*. Poznań. S. 21–38.
- Duden (2003). *Deutsches Universalwörterbuch*. Mannheim/Leipzig/Wien/Zürich.
- Feyrer, Cornelia (2009). „Kultur und Kulinarika im Transfer: Von der Alchemie des Kochens zur Synergie kulinarischer Kulturen in der Translation“. In: Lavric, E./ Konzett, C. (Hg.) *Food and Language/ Essen und Sprache*. Frankfurt a. M. S. 389–404.
- Holzer, Peter J. (2009). „Pragmatische und kulturpaarspezifische Aspekte der Übersetzung von landestypischen Kulinarika“. In: Lavric, E./ Konzett, C. (Hg.) *Food and Language/ Essen und Sprache*. Frankfurt a. M. S. 377–387.
- Kade, Otto (1964). *Subjektive und objektive Faktoren im Übersetzungsprozess. Ein Beitrag zur Ermittlung objektiver Kriterien des Übersetzens als Voraussetzung für eine wissenschaftliche Lösung des Übersetzungsproblems*. Dissertation. Leipzig.
- Koller, Werner (1992). *Einführung in die Übersetzungswissenschaft*. Heidelberg/ Wiesbaden.
- Kujamäki, Pekka (2004). „Übersetzung von Realienbezeichnungen in literarischen Texten“. In: Kittel, H./ Frank, A. P./ Greiner, N./ Hermanns, T./ Koller, W./ Lambert, J./ Paul, F. (Hg.) *Übersetzung: ein internationales Handbuch zur Übersetzungsforschung*. Berlin/New York. S. 920–925.
- Lepenes, Wolf (1997). „Die Übersetzbarkeit der Kulturen. Ein europäisches Problem, eine Chance für Europa“. In: Haverkamp, A. (Hg.) *Die Sprache der anderen. Übersetzungspolitik zwischen den Kulturen*. Frankfurt a. M. S. 95–117.
- Lohde, Michael (2006). *Wortbildung des modernen Deutschen*. Tübingen.



- Mannová, Elena (2007). „Stereotypen auf dem Teller. Eine Analyse der Speisennamen in slowakischen Kochbüchern im 20. Jahrhundert“. In: Hahn, H. H./ Mannová, E. (Hg.) *Nationale Wahrnehmung und ihre Stereotypisierung. Beiträge zur Historischen Stereotypenforschung*. Frankfurt a. M. etc. S. 39–58.
- Mędelska, Jolanta/ Wawrzyńczyk, Jan (1992). *Między oryginałem a przekładem. Rzecz o słownikach dwujęzycznych*. Kielce.
- Piecychna, Beata (2013). „’Pyszne’ tłumaczenie, czyli jak uczyć przekładu przepisów kulinarnych z języka angielskiego na język polski“. In: *Rocznik Przekładoznawczy* 8. S. 195–210.
- Pieńkos, Jerzy (2003). *Podstawy przekładoznawstwa*. Kraków.
- Piprek, Jan/ Ippoldt, Juliusz (1987). *Wielki słownik niemiecko-polski*. Warszawa. = IP
- Pohl, Heinz-Dieter (2004). „Die Sprache der österreichischen Küche – Ein Spiegelbild sprachlicher und kultureller Kontakte“. In: *Internetzeitschrift für Kulturwissenschaften* 15. Quelle: [http://www.inst.at/trans/15Nr/06\\_1/pohl15.htm](http://www.inst.at/trans/15Nr/06_1/pohl15.htm) (letzter Zugriff 13.07.2012).
- Reiß, Katharina (1971). *Möglichkeiten und Grenzen der Übersetzungskritik. Kategorien und Kriterien für eine sachgerechte Beurteilung von Übersetzungen*. München.
- Riley-Köhn, Sibylle (1999). *Englische Kochrezepte und Speisekarten in Vergangenheit und Gegenwart. Eine linguistische Analyse zur Fachsprache der Gastronomie*. Frankfurt a. M.
- Roelcke, Thorsten (2005). *Fachsprachen*. Berlin.
- Romanowska, Maria (2006). *Słownik sztuki kulinarnej*. Warszawa.
- Sadziński, Witold (2009). „Kulinarischer Wortschatz in intra- und überregionalen Wechselbeziehungen“. In: Warda, A./ Weigt, Z. (Hg.) *Nachwuchswissenschaftler präsentieren ihre Forschung*. Łódź. S. 57–66.
- Sieradzka, Małgorzata (2005). „Zur Übertragung von Realia-Begriffen – exemplifiziert an Bezeichnungen für Spezialitäten und Getränke“. In: Wierzbicka, M./ Sieradzka, M./ Homa, J. (Hg.) *Moderne deutsche Texte. Beiträge der Internationalen Germanistenkonferenz Rzeszów 2004*. (= Danziger Beiträge zur Germanistik, Band 16). Frankfurt a. M. S. 317–329.
- Sieradzka, Małgorzata (2010). „Sind „ruskie pierogi“ wirklich polnische „Ravioli“? Bezeichnungen für Spezialitäten der polnischen Küche auf deutschsprachigen Internetseiten über Polen“. In: Kolago, L. (Hg.) *Studia Niemcoznawcze*. Tom XLVI. S. 379–391.
- Sieradzka, Małgorzata (2011). „Cepelia, Kresy, szlachta, kontusz... Kritische Anmerkungen zum Umgang der Studierenden mit den Nachschlagewerken bei der Übersetzung von Realienbezeichnungen“. In: Bohušová, Z./ Hut'ková, A./ Małgorzewicz, A./ Szczęk, J. (Hg.) *Translationswissenschaft und ihre Zusammenhänge 4* (= *Studia Translatorica*). Dresden/Wrocław. S. 171–186.
- Snell-Hornby, Mary (2008). „Übersetzen und Identität im vielsprachigen Europa. Ein kulinarisch-literarisches Intermezzo“. In: Krings, H. P./ Mayer F. (Hg.)

- Sprachenvielfalt im Kontext der Fachkommunikation, Übersetzung und Fremdsprachenunterricht*. Berlin. S. 87–95.
- Stanaszek, Maciej (2007). „Tłumacz jako kucharz teoretyk, czyli o przekładzie nazw kulinariów austriackich na język polski”. In: Szczęśny, A./ Hejwowski K. (Hg.) *Językowy obraz świata w oryginale i przekładzie*. Siedlce. S. 449–466.
- Szczęk, Joanna/ Kałasznik, Marcelina: *Kulturelle Inhalte im Kulinarischen in der polnisch-deutschen translatorischen Praxis (im Druck)*
- Szczęk, Joanna/ Kałasznik, Marcelina: *Bibliographie zum deutschen und polnischen Diskurs im Bereich der Kulinaristik (im Druck)*.
- Terglane-Fuhrer, Anne (1996). *Die Sprache der Speisezubereitung. Empirische Untersuchungen zur vertikalen Variation*. Frankfurt a. M.
- Teuteberg, Hans J. (1986). „Die Ernährung als psychosoziales Phänomen: Überlegungen zu einem verhaltenstheoretischen Bezugsrahmen“. In: Teuteberg, H. J./ Wiegelmann, G. (Hg.) *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*. Münster. S. 1–19
- Tschofen, Bernhard (2008). „Kulinaristik und Regionalkultur“. In: Wierlacher, A./ Bendix, R. (Hg.) *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Berlin. S. 63–78.
- Turska, Marta (2009). *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfssprachigen Vergleich*. Frankfurt a. M.
- (2007). *Wielki słownik niemiecko-polski*. Poznań. = PONS
- (2010). *Wielki słownik niemiecko-polski*. Warszawa. = PWN
- Wierlacher, Alois (2003): „Kultur und Geschmack“. In: Wierlacher, A./ Bogner, A. (Hg.) *Handbuch interkulturelle Germanistik*. Stuttgart. S. 516–526.
- Wierlacher, Alois (Hg.) (2011). *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*. Berlin.
- Wierlacher, Alois (2013). „Das Konzept ‚Kulinaristik‘“. In: *Ernährungsumschau* 11. S. 634–641.
- Wierlacher, Alois/ Neumann, Gerhard/ Teuteberg, Hans, J. (Hg.) (1993). *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin.
- Wierzbicka, Anna (2007). *Słowa klucze. Różne języki – różne kultury*. Warszawa.
- Wiesinger, Peter (1997). „Zu Ulrich Ammons Buch ‘Die deutsche Sprache in Deutschland, Österreichs und der Schweiz – Das Problem der nationalen Varietäten‘ aus österreichischen Sicht“. In: *Zeitschrift für germanistische Linguistik*, H. 25. S. 49.
- Witaszek-Samborska, Małgorzata (2005). *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań.
- Wurm, Andrea (2010). „Die Entwicklung der deutsche kulinarischen Fachsprache unter französischem Einfluss am Beispiel von Speisebezeichnungen“. In: Krein-Kühle, M./ Wienen, U./ Krüger, R. (Hg.) *Kölner Konferenz zur Fachübersetzung*. Frankfurt a. M. S. 223–236.
- Żarski, Waldemar (2008). *Książka kucharska jako tekst*. Wrocław.