

JOANNA SZCZĘK, MARCELINA KAŁASZNIK

Uniwersytet Wrocławski

KULTURELLE INHALTE IM KULINARISCHEN IN DER POLNISCH-DEUTSCHEN TRANSLATORISCHEN PRAXIS

„Tłumacze są przewodnikami i pośrednikami w poznawaniu kultur i języka różnych krajów.“¹ (PIEŃKOS 2003: 13). Der bekannte Gedanke verweist eindeutig auf die Rolle der Übersetzer und Dolmetscher, deren Produkte – Translate – einen Einblick in die breit verstandene Kultur des jeweiligen Landes ermöglichen. Dieser Zugang zu anderen Kulturen durch/mit Übersetzungen ist deswegen möglich, weil

Każdy język ma swoje bogactwo, oddaje własną wizję świata, posiada niepowtarzalne walory, nie tylko komunikacyjne, ale i estetyczne czy ekspresyjne [...] 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 [...].²

¹ „Übersetzer sind Führer und Vermittler beim Kennenlernen von Kultur und Sprache verschiedener Länder.“ (Übers. ins Deutsche – M. K.)

² „Jede Sprache hat ihren eigenen Reichtum, gibt eine eigene Weltansicht wieder, besitzt unwiederholbare Eigenschaften, nicht nur kommunikative, sondern auch ästhetische und expressive [...] Eine gute Übersetzung erlaubt viele von diesen Werten zu bewahren und zu vermitteln sowie in die andere Kultur zu transportieren. Durch die Differenzierung und Integration erfolgt das Durchdringen unterschiedlicher Kulturen, erfolgen gegenseitige kulturelle und sprachliche Inspirationen, die für beide Seiten von Vorteil sind und die keinen Verlust der nationalen Identität bedeuten [...].“ (Übers. ins Deutsche – M. K.). Vgl. hierzu auch KAŁASZNIK/SZCZĘK (im Druck b).

Eines der Elemente, mit Hilfe deren die jeweilige Kultur definiert wird, ist der Bereich des Kulinarischen³, 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). FEYRER (2009: 389) hebt hervor, dass es zu den Universalien gehört, „dass wir Menschen uns über Kultur und Kulinarika definieren und Kulinarika als identitätsbildende Faktoren eine große Rolle im intra- und interkulturellen und sozialen Zusammenleben spielen“. Aus dem Grunde stellen Kulinariken einerseits eine Herausforderung für Übersetzer dar, weil sie für das jeweilige Land charakteristische Zutaten und Produkte enthalten oder landesspezifische Gerichte benennen.⁴ Andererseits aber werden sie sowohl in der Forschungsliteratur⁵ als auch in der translatorischen Praxis⁶ oft stiefmütterlich behandelt, was im Zeitalter der Globalisierung und verstärkter Kulturkontakte unplausibel erscheint (vgl. dazu HOLZER 2009: 377, LEPENIES 1997: 98). Kulinarisches ist in der heutigen Zeit nicht mehr als bloßes Essen und Trinken aufzufassen, sondern gehört zum Image eines Landes. Es wird zu dessen Wahrzeichen und Symbol und zugleich etwas, was nach einer Reise in ein fremdes Land lange in Erinnerung haften bleibt.⁷

³ Vgl. hierzu: BARLÖSIUS (1996: 13–23), NEUMANN (1996: 385–444), FEYRER (2009: 389), TSCHOFEN (2008: 64), HOLZER (2009: 377) u. a.

⁴ Der onomastische Status der Speisebezeichnungen, der sog. *Sitonymie* (vgl. POHL 2004) wird in der Fachliteratur selten erörtert. Die kulinarischen Bezeichnungen sind in keiner uns bekannten Klassifikation der Eigennamen enthalten. Aufgrund ihrer Spezifik können sie unter die Gruppe der Chrematonyme subsumiert werden, also den Namen, mit denen einzelne materielle Gegenstände benannt werden (vgl. FINK 2010: 22). In der polnischen Literatur funktioniert die Bezeichnung *nazwy potraw* (vgl. WITASZEK-SAMBORSKA 2005, ŻARSKI 2008) und Speisebezeichnungen/kulinarische Namen werden als *deskrypty* bezeichnet.

⁵ Es lässt sich auf einige wissenschaftliche Arbeiten hinweisen, die das Thema des Übersetzens der Realien im Bereich der Kulinariken aufgreifen, vgl. z. B. HOLZER (2009), SNELL-HORNBY (2008), KALASZNIK/SZCZEK (im Druck b). Man kann jedoch die Tendenz beobachten, dass das Schwerkgewicht 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 SNELL-HORNBY 2008).

⁶ Davon zeugen z. B. die Speisekarten in den polnischen Restaurants, die weniger gelungene Übersetzungen der polnischen Speisennamen ins Deutsche enthalten. Aufgrund unserer Analyse der Fehler in polnisch-deutschen Übersetzungen der Speisebezeichnungen in polnischen Speisekarten können wir feststellen, dass die Übersetzungen nicht von professionellen Übersetzern angefertigt werden. Genauer hierzu KALASZNIK/SZCZEK (im Druck b).

⁷ 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.

Aus dem Grunde sollte auch dem Übersetzen von kulinarischen Bezeichnungen, die als „Etiketten“ für landeskonventionelle Speisen fungieren, besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Im vorliegenden Beitrag werden polnische Speisebezeichnungen⁸ in ihrer Übersetzung ins Deutsche behandelt. Wir konzentrieren uns auf solche Speisenamen, die Träger typischer Realien polnischer Kultur sind. Unser Augenmerk gilt der Auswertung der getätigten Übersetzungen. Anschließend werden die Übersetzungen mit Äquivalenten oder Erklärungen aus polnisch-deutschen lexikographischen Werken konfrontiert.⁹ Zugleich wird versucht, die angewendeten Strategien bei der Übersetzung kultureller Inhalte in kulinarischen Namen zu präsentieren. Den Analysestoff liefern hierbei Speisekarten aus polnischen Restaurants, die solche Übersetzungen enthalten, sowie Internetseiten, die dem Thema Essen und Trinken in Polen gewidmet sind.¹⁰

1. ZU DEN KULINARISCHEN BEZEICHNUNGEN

Nicht nur die Speise selbst sondern auch deren Name muss appetitlich und verlockend sein, was im folgenden Zitat Bestätigung findet: „Worte und veritable Fachsprachen, man denke an das Weinvokabular, erwecken semantische Verweise, assoziieren Welten, die das tatsächliche Essen auf dem Teller symbolisch übertragen“ (SCHIRRMEISTER 2000: 132 f.). Dieser Tatsache scheinen sich Restaurantbetreiber, Chefköche, Starköche und eigentlich alle, die mit dem Kochen für die anderen etwas zu tun haben, bewusst zu sein. Da die kulinarische Nomination keinen Regeln unterliegt (vgl. DĄBROWSKA 1998), werden der Fantasie und Kreativität im Bereich der kulinarischen Namensgebung keine Grenzen gesetzt (vgl. SCHIRRMEISTER 2000: 133). Die Speisebezeichnungen sind hinsichtlich ihrer Motivation¹¹,

⁸ Einige von den polnischen Speisebezeichnungen sind Entlehnungen aus dem Deutschen, vgl. hierzu KĄTNY (2007).

⁹ Zur lexikographischen Darstellung von Realien vgl. z. B. SIERADZKA (2011).

¹⁰ Siehe Quellenverzeichnis am Ende des Beitrags.

¹¹ Vgl. hierzu KALASZNIK/SZCZEK (2012), wo Motive erörtert werden, die der kulinaristischen Motivation zugrunde liegen.

Struktur¹², Semantik¹³, Stabilität/Instabilität¹⁴, deren emotionalen Gehaltes¹⁵, der Vermittlung von stereotypen Vorstellungen¹⁶ und zahlreicher anderer Aspekte äußerst unterschiedlich.

Trotz der Vielfältigkeit und Willkürlichkeit im Bereich der kulinarischen Namensgebung rückt im Falle aller Speisebezeichnungen ihre pragmatische Funktion¹⁷ in den Vordergrund. Die Bezeichnungen gelten nämlich als Werbemittel für eine Speise, sollten den Konsumenten zum Kauf/zum Bestellen einer Speise bewegen oder zum Nachkochen anregen.

Ohne Speisebezeichnungen näher zu betrachten, könnte man die These wagen, dass sie beim Übersetzen keine Schwierigkeiten bereiten sollten, da sie in vielen Fällen völlig transparent sind und am häufigsten aus Appellativa bestehen. Im Falle der Übertragung der Speisebezeichnungen haben wir jedoch mit kulturbedingten Übersetzungsproblemen zu tun¹⁸, die der von uns oben gewagten These entgegenstehen.

2. ZUR KULTURKOMPETENZ DES TRANSLATORS

Das Kompetenzprofil des Translators wird in der einschlägigen Literatur häufig thematisiert.¹⁹ Die damit zusammenhängende translatorische

¹² Vgl. hierzu WITASZEK-SAMBORSKA (2005: 76–123), die in ihrer Monographie zum kulinarischen Wortschatz des Polnischen formale Merkmale der Speisebezeichnungen im gegenwärtigen Polnisch bespricht; vgl. auch KALASZNIK (2013a, 2013b, 2013c). Die einzelnen Aufsätze thematisieren konkrete Baumuster der deutschen Speisebezeichnungen, darunter Bezeichnungen in Form von Komposita und Nominalphrasen (KALASZNIK 2013a), adnominale Attribute in kulinaristischen Bezeichnungen (KALASZNIK 2013b) und Valenz in kulinaristischen Namen (KALASZNIK 2013c).

¹³ Vgl. hierzu WITASZEK-SAMBORSKA (2005: 123–167), KALASZNIK/SZCZEK (2013b).

¹⁴ Vgl. WITASZEK-SAMBORSKA (2005: 29–34).

¹⁵ Vgl. KALASZNIK/SZCZEK (im Druck a), wo Emotionalisierungsmittel in deutschen Speisebezeichnungen dargestellt werden.

¹⁶ Vgl. hierzu den Beitrag von KALASZNIK/SZCZEK (2013a), in dem deutsche Speisebezeichnungen dargestellt und besprochen werden, die stereotype Vorstellungen vermitteln.

¹⁷ Zu der pragmatischen Funktion der Speisebezeichnungen, vgl. auch KALASZNIK/SZCZEK (2012, im Druck b).

¹⁸ Vgl. dazu Unterkapitel 3.

¹⁹ Vgl. dazu z. B. BAUMANN (2001), BEST (2002), LIPÍŃSKI (2000), MALGORZEWICZ (2012), SCHELLER-BOLTZ (2010).

Kulturkompetenz²⁰ ist eine der Schlüsselkompetenzen, die vor allem in neueren translationswissenschaftlichen Ansätzen²¹ besonders hervorgehoben wird. Sie bezieht

sich auf die Kenntnis des spezifischen Allgemein- und Fachwissens der Mitglieder der beiden Kulturgemeinschaften, die Kenntnis der spezifischen Organisationsformen des politischen Lebens, der Wirtschaft sowie von Recht und Verwaltung und die Kenntnis der Verhaltensformen der Vertreter der beiden Kulturgemeinschaften (z. B. bezüglich Ernährung, Bekleidung und der Formen des Zusammenlebens). (FLEISCHMANN 2004: 331)

Obwohl im Zusammenhang mit der Kulturkompetenz insbesondere die Kenntnis des Fremden, der Zielkultur ins Zentrum der Aufmerksamkeit rückt, darf man nicht vergessen, dass zur Kulturkompetenz auch „die Fähigkeit gehört, die Strukturen und Eigenarten der Kultur der Zielsprache vor dem Hintergrund der eigenen Kultur zu betrachten“ (LEUBE 2002: 140). Nach Wotjak wird insbesondere „sprachspezifisches kulturelles Wissen“ bei dem Übersetzen von Realien vorausgesetzt (vgl. Wotjak 1993: 61 f., zit. in: FLEISCHMANN 2004, dazu auch KOHRS 2008: 62).

3. ZUM REALIENBEGRIFF

„Realien sind im weitesten Sinne Identitätsträger eines nationalen oder ethnischen Gebildes bzw. einer nationalen oder ethnischen Kultur und werden einem bestimmten Land und der dort gesprochenen Sprache zugeordnet“ (HOLZER 2009: 378)²². Zu Realien zählen „Elemente des Alltags, der Geschichte, der

²⁰ Sie wird auch mit anderen Begriffen bezeichnet, z. B. *interkulturelle Kompetenz*, *Kulturkenntnisse*.

²¹ Das Kulturelle im Prozess der Translation fand erst in neueren Arbeiten Berücksichtigung. „In früheren Jahrzehnten stand in der Übersetzer- und Dolmetscherausbildung ein *sprachzentriertes* Verständnis von Übersetzen und Dolmetschen im Vordergrund, bei dem »Kultur« lediglich *einen* möglichen Hintergrund bildete, die gegebenenfalls für die Lösung konkreter sprachlicher Einzelfragen herangezogen wurde“ (vgl. LÖWE 2002: 148, WITTE 1999: 345, Hervorhebungen im Original).

²² Vgl. hierzu auch die Explikation von STANASZEK: „te elementy (fragmenty) rzeczywistości opisywanej przez dany język, które albo nie istnieją w rzeczywistości obsługiwanej przez inny język, albo owszem istnieją, ale pełnią inną funkcję, czy też wyraźnie inaczej są postrzegane [...]“ (2007: 449). („diese Elemente (Fragmente) der Wirklichkeit, die mit einer Sprache erfasst werden, die entweder in der mit einer anderen Sprache bedienten Wirklichkeit funktionieren, oder die

Kultur, der Politik, usw. eines Volkes, Landes oder Ortes, die kaum eine Entsprechung bei anderen Völkern, in anderen Ländern oder an anderen Orten haben“ (CHOJNOWSKI 2001: 24). Mędelaska/Wawrzyńczyk (1992, zit. in: CHOJNOWSKI 2001) fassen als Realiennamen „Namen für Feiertage, Bräuche, Spiele, Bezeichnungen von Gegenständen, Kleidern, Speisen, Getränken sowie Namen von Organisationen, ihren Mitgliedern, Berufen“ auf. Speisebezeichnungen werden in der Forschungsliteratur zusammen mit Bezeichnungen für Kleidung, Alltagsgegenstände, Werkzeuge, Bauarten, Musikinstrumente, Tänze, Feste, Maß- und Geldeinheiten, ethnische Gruppen usw. zu ethnographischen Realien gezählt (vgl. ARMALYTÉ 1986, VLACHOV/FLOIRIN 1980: 52 ff., zit. in: KOHRS 2008: 62).

In Realien spiegelt sich das Wechselverhältnis zwischen Sprache und Leben einer Gesellschaft wider (vgl. WIERZBICKA 2007: 16), deswegen werden sie zur objektiven „Textwelt“²³ gezählt (vgl. SZCZĘSNY 2001: 120). In Bezug auf Kulinarik wird darauf hingewiesen, dass „kulinaria mogą stanowić część realiów“²⁴ (STANASZEK 2007: 449). Für WIERZBICKA (2007: 16) ist die Lexik des Essens und Trinkens das prägnanteste und offensichtlichste Beispiel für den Zusammenhang zwischen dem Wortschatz einer Sprache und der Kultur deren Sprecher aus dem Bereich des Materiellen (vgl. ebd.). WIERZBICKA (2007: 16) expliziert weiter:

Nie jest to rzecz jasna przypadek, że w języku polskim istnieją słowa takie jak *bigos*, *barszcz* czy *powidła*, nie mające 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 (ebd.).²⁵

funktionieren – aber eine andere Funktion erfüllen –, oder werden deutlich anders wahrgenommen“ (Übers. ins Deutsche – M. K.).

²³ Unter dem Begriff „objektive Textwelt“ versteht man die außersprachliche Wirklichkeit, die sich in einer Sprache widerspiegelt (vgl. SZCZĘSNY 2001: 120).

²⁴ „Kulinarik können einen Teil von Realien ausmachen“ (Übers. ins Deutsche – M. K.).

²⁵ „Es ist offensichtlich kein Zufall, dass es im Polnischen solche Wörter wie *bigos*, *barszcz* oder *powidła* gibt, die keine Entsprechungen im Englischen haben, oder dass die englische Sprache eine spezielle Bezeichnung für die Konfitüre aus Orangen oder anderen Zitrusfrüchten (*marmelade*) hat und die japanische Sprache über ein Wort für ein Alkoholgetränk aus Reis (*sake*) verfügt. Selbstverständlich ist, dass Wörter solcher Art viel über kulinarische Traditionen bestimmter Völker sagen können“ (Übers. ins Deutsche – M. K.).

Die Realien²⁶ als spezifische und für ein Land und dessen Sprache typische Elemente stellen eine der Schwierigkeiten im Translationsprozess dar. In diesem Zusammenhang tritt in der Forschungsliteratur häufig die Frage nach ihrer Übersetzbarkeit auf²⁷ (vgl. WIERZBICKA 2007).

4. EINE UNTERSUCHUNG DES MATERIALS

In unserer Analyse konzentrieren wir uns auf kulinarische Bezeichnungen, die Träger polnischer Identität sind. Sie gelten einerseits als typisch polnische Speisen und werden sowohl von Ausländern²⁸ als auch von Polen selbst so eingestuft. Andererseits haben sie einen Werbecharakter, denn die sich unter bestimmten Bezeichnungen versteckenden Speisen, die typisch für polnische Küche sind, sind für manche Ausländer exotisch. Sie stellen zugleich eine potentielle Übersetzungsschwierigkeit dar, was die Analyse der von uns untersuchten Speisekarten bestätigt. Die größten Übersetzungsschwierigkeiten bereiten den Übersetzern folgende Lexeme: *barszcz*, *bigos*, *czernina*, *ćwikła*, *flaki*, *kapuśniak*, *kaszanka*, *kiszka*, *kopytka*, *krupnik*, *łazanki*, *mazurek*, *oscypek*, *pierogi*, *tatar*, *wędzonka*, *żurek*²⁹. Sie sind in den meisten Fällen Bestandteile der Speisennamen von einer sehr oft ausgebauten Struktur.³⁰

²⁶ Vgl. hierzu die Diskussion in STANASZEK (2007: 450, Herv. im Original), der konkludiert: „Otóż to, że daną potrawę uważamy za *charakterystyczną* dla danego kraju (zazwyczaj naszego), wcale nie oznacza, że nie jest ona znana – niekiedy w łudząco podobnej postaci – gdzie indziej (choć może tam być trochę inna lub mniej popularna).“ „Dies, dass eine Speise als *charakteristisch* für ein Land (in der Regel für unser Land) betrachtet wird, bedeutet doch nicht, dass sie nicht – manchmal in täuschend ähnlicher Form – woanders bekannt ist (sie kann in einem anderen Land ein wenig anders oder weniger populär sein)“ (Übers. – M. K.).

²⁷ Vgl. dazu auch CHOJNOWSKI (2001).

²⁸ Vgl. hierzu die folgenden Internetseiten: www.staypoland.com/polen-essen.htm, www.essen-und-trinken.de/polnische-kueche, <http://polnischkochen.de>, www.welcome2poland.com/kueche_masuren_polen.html (Zugriff am 15.11.2013) und Kapitel zur Gastronomie in Reiseführern, z. B. SCHULZE (2006): *Polen. Baedeker Allianz Reiseführer*, JAATH (2010): *Reise Know-How Polen – Masuren, Ermland, Danziger Bucht: Reiseführer für individuelles Entdecken*.

²⁹ Die von uns genannten Beispiele für Bezeichnungen, die typisch polnische Speisen benennen, schöpfen jedoch die Liste aller Bezeichnungen nicht aus.

³⁰ Vgl. KAŁASZNIK (2013a, b, c), SZCZEK/KAŁASZNIK (2012, 2013b, im Druck b).

4.1. Zu den vorhandenen Übersetzungen

Im Folgenden präsentieren wir eine Besprechung der polnisch-deutschen Übersetzungen der Speisennamen, deren Komponenten die oben genannten Lexeme sind. Die angeführten Beispiele wurden in unveränderter Form Speisekarten und Internetseiten entnommen. Die fehlerhaften Übersetzungen werden nicht verbessert. Die gesammelten Beispiele lassen allerdings den Schluss zu, dass nicht nur Realienbegriffe, sondern auch Speisebezeichnungen überhaupt (trotz ihrer Transparenz) den Übersetzenden Schwierigkeiten bereiten. Die genaue Erörterung der Fehler in präsentierten Übersetzungen würde den Rahmen dieses Beitrags sprengen. Am Rande verweisen wir aber auf einige Fehlertypen: 1. Fehler des falschen Äquivalents, z. B.: *Mazurek* → *Mazurek/Mazurka*; 2. Grammatische Fehler: *Żurek staropolski na sposób receptury Hotelu Królewskiego* → *Sauer Gerste suppe Rezept für einen Królewski Hotel*; 3. Wortbildungsfehler: *Żurek staropolski na sposób receptury Hotelu Królewskiego* → *Sauer Gerste suppe Rezept für einen Królewski Hotel*, *Pierogi ruskie z cebulką* → *Pirroggen-Quark-Kartoffeln Pastete in Teigkruste und Zwiebeln*, *Barszcz* → *Rote-rüben suppe*, *Talerz pierogów różnych (co najmniej dla dwóch osób)* → *Pierogi Platte verschiedene (zumindest für zwei Personen)*, *Kaszanka* → *Graupen Wurst*; 4. Orthographische Fehler: *Barszcz* → *Rote-rüben suppe*; 5. Hinzufügungen: *Pierozki ze szpinakowego ciasta faszerowane lososiem i cukinią, w delikatnym sosie z czerwonego pieprzu* → *Kleine Piroggen (Teigtaschen) aus Spinatteig gefüllt mit Lachs und Zucchini in einer delikaten Sauce aus roter Pfeffer*, *Bigos z kapusty kiszzonej i mięs wszelakich wedle domowej receptury* → *Gedämpftes Sauerkraut mit gekochten Fleisch nach Hausrezept*; 6. Auslassungen: *Staropolski żurek z białą kielbasą, ziemniakami, jajkiem i leśnymi grzybami* → *Polnische Sauerteigsuppe (Żurek) mit Weißwurst, Kartoffeln, Ei und Pilzen*, *Oscypek* → *geräucherter Käse*. Genaueres zu Fehlern in Übersetzungen von Speisekarten vgl. SZCZEK/KALASZNIK (im Druck b).

Die in den Speisekarten und auf Internetseiten vorkommenden Übersetzungen dieser Namen ins Deutsche werden mit Äquivalenten aus zweisprachigen Wörterbüchern konfrontiert. In der nachfolgenden Tabelle wird jeweils erklärt, was für eine Speise sich hinter dem Namen versteckt. Die Erläuterungen, woraus und wie eine Speise zubereitet wird, können bei der Bestimmung der Vorgehensweise beim Übersetzen behilflich sein und einen Beitrag zur Charakteristik der polnischen Küche leisten.

Tabelle 1. Übersetzungen von ausgewählten kulinarischen Realien ins Deutsche

Polnische Speisebezeichnung	Übersetzungen ins Deutsche
1	2
Barszcz czerwony	
Bedeutung: „zupa na zakwasie też: porcja tej zupy [...] barszcz biały <i>zob.</i> żurek; barszcz czerwony «zupa z buraków ćwikłowych», barszcz ukraiński «czerwony barszcz gotowany z różnymi drobno krojonymi jarzynami» ^a ; „popularna zupa przygotowywana na wywarze z warzyw i buraków, zakwaszana sokiem z cytryny lub kwasem buraczanym i przyprawiana cukrem. [...]“ (ROMANOWSKA 2006: 32)	
<i>Barszcz</i>	<i>Borschtsch</i> <i>Rote-rüben suppe</i>
<i>Barszcz czerwony z uszkami</i>	<i>Suppe aus Roter Bete</i> <i>Rote Beete-Suppe mit Ravioli</i>
Wörterbuchäquivalente: IP (1986a: 48): <i>Rotrübensuppe</i> PWN (2008: 26): <i>Rote-Bete-Suppe, Rote-Rüben-Suppe mit Teigtaschen</i> PONS (2008: 41): <i>Rote-Bete-Suppe, Rote-Rüben-Suppe mit Teigtaschen</i> DUCH (2003: 198): <i>Borschtsch, Barschtsch, russische bzw. polnische Rote-Rüben-Suppe</i> ^b	
Bigos	
Bedeutung: „potrawa przyrządzana z kapusty kwaszonej też: porcja tej potrawy” ^c ; „tradycyjna potrawa staropolska z kiszzonej, słodkiej lub mieszanej kapusty duszonej z różnymi gatunkami mięsa i przyprawami, czasami z dodatkiem wina, grzybów suszonych i suszonych śliwek. [...]“ (ROMANOWSKA 2006: 37)	
<i>Bigos</i>	<i>Bigos</i> <i>Bigosch</i> <i>Sauerkrauteintopf</i> <i>Sauerkraut mit Wurst</i> <i>Gedämpftes Sauerkraut mit gekochten Fleisch nach Hausrezept</i>
<i>Bigos z kapusty kiszzonej i mięs wszelakich wedle domowej receptury</i>	
Wörterbuchäquivalente: IP (1986a: 75): ‘gedämpftes Sauerkraut mit gehacktem Fleisch’ PWN (2008: 35): <i>Bigos, Bigosch</i> PONS (2008: 55): ‘typowe danie polskie’ <i>Bigos</i> ^d DUCH (2003): kein Eintrag	
Czernina	
Bedeutung: „zupa z krwi zwierzęcej” ^e ; „staropolska zupa przygotowywana na wywarze z kaczkki lub gęsi z dodatkiem krwi, zagęszczona mąką oraz dosmaczona suszonymi śliwkami i przyprawami [...]“ (ROMANOWSKA 2006: 71)	
<i>Czernina</i> <i>Czernina z kluskami</i> <i>Afrodyzjak Drakuli – czernina z kluseczkami</i>	<i>Czernina</i> <i>Schwarzsauer mit Klößchen</i> <i>Schwarzsaurer Innereien „Spezielle pommer-sche Spezialität“</i>
Wörterbuchäquivalente: IP (1986a: 194): <i>Schwarzsauer</i> PWN (2008): kein Eintrag PONS (2008: 105): <i>Blutsuppe, Schwarzsauer</i> DUCH (2003): kein Eintrag	

1	2
Ćwikła	
Bedeutung: „buraki ćwikłowe zmieszane z tartym chrzanem i octem“ ^{cf} ; „pikantna sałatka z buraków ćwikłowych, w skład której wchodzi gotowane starte buraki połączone z chrzanem, przyprawione sokiem z cytryny lub octem winnym oraz cukrem [...]“ (ROMANOWSKA 2006: 73)	
<i>Ćwikła</i>	<i>rote Rüben</i> <i>Rote Beete mit Meerrettich/Rote Bete mit Meerrettich</i> <i>Rote Bete</i> <i>Rote Rüben mit Kren</i> <i>Meerrettichmousse nach polnischer Art</i> <i>Rote-Beete-Salat</i>
Wörterbuchäquivalente: IP (1986a: 212): <i>rote Rübe mit Meerrettich</i> PWN (2008: 85): ‘gekochte und geriebene rote Rübe mit Meerrettich’ PONS (2008: 111): ‘geriebene rote Rübe mit Meerrettich’ DUCH (2003): kein Eintrag	
Flaki/Flaczki	
Bedeutung: „potrawa z pokrojonych w cienkie paski przedzołądków i zołądków wołowych lub cielęcych“ ^{eg} ; „potrawa z pokrojonych w wąskie paski przedzołądków cielęcych lub wołowych gotowanych w wywarze z włoszczyzny i ostro przyprawionych. [...]“ (ROMANOWSKA 2006: 88)	
<i>Flaczki</i>	<i>Kutteln</i> <i>Kauldaunen</i> <i>Kaldaunen</i> <i>Kuttelnsuppe</i>
Wörterbuchäquivalente: IP (1986a: 381): <i>Kaldaunen, Flecke, Kuttelflecke, Kutteln</i> PWN (2008: 151): <i>Kaldaunen, Kutteln</i> PONS (2008: 192): <i>Kaldaunen, Kutteln</i> DUCH (2003: 504): <i>Kutteln, Kuttelnflecke, Kaldaunen</i>	
Kapuśniak	
Bedeutung: „zupa z kapusty“ ^h ; „popularna w wielu krajach europejskich zupa z kapusty kiszzonej lub świeżej, ew. mieszanki obu, gotowana na wywarze z mięsa i warzyw z przyprawami [...]“ (ROMANOWSKA 2006: 120)	
<i>Kapuśniak</i>	<i>Sauerkrautsuppe</i> <i>Kohlsuppe</i> <i>Sommersuppe</i>
Wörterbuchäquivalente: IP (1986a: 499): <i>Kohlsuppe, Krautsuppe</i> PWN (2008: 222): <i>Sauerkrautsuppe</i> PONS (2008: 286): <i>Sauerkrautsuppe</i> DUCH (2003): kein Eintrag	

1	2
Kaszanka	
Bedeutung: „wyrób garmazeryjny zrobiony z kaszy i krwi zwierzęcej“;	
<i>Kaszanka</i> <i>Kaszanka smażona z cebulą, ziemniaki, ogórek kiszony</i> <i>Kaszanka smażona z cebulą, ogórek kiszony, bulka</i>	<i>Graupen Wurst</i> <i>Grützwurst gebraten mit Zwiebeln, Kartoffeln eingelegte Sauergurke</i> <i>Grützwurst gebraten mit Zwiebeln, eingelegte Gurke</i>
Wörterbuchäquivalente: IP (1986a: 505): <i>Grützwurst</i> PWN (2008: 226): <i>Grützwurst</i> PONS (2008: 292): <i>Grützwurst</i> DUCH (2003): kein Eintrag	
Kiszka (reg., pot.)	
Bedeutung: „wędlina składająca się z wątroby, krwi, kaszy, mielonego mięsa itp.“;	
<i>Kiszka ziemniaczana</i> <i>Smaczna kiszka ziemniaczana faszerowana boczkiem i cebulką, podawana z kwaśną śmietaną</i>	<i>Kartoffelwurst</i> <i>Schmackhafter Darm mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln gefüllt und mit Sauerrahm serviert</i>
Wörterbuchäquivalente: IP (1986a: 515): <i>Wurst</i> PWN (2008: 233): <i>Blutwurst</i> PONS (2008: 302): <i>Wurst</i> DUCH (2003): kein Eintrag	
Kopytka	
Bedeutung: „gruba kluska w kształcie rombu, z gotowanych kartofli, mąki i jaj“; „kluski z gotowanych ziemniaków z dodatkiem mąki i jajka [...]“ (ROMANOWSKA 2006: 132)	
<i>Kopytka</i> <i>Kopytka ze słoniną</i>	<i>Kartoffelklöße</i> <i>Kleine Kartoffelklöße</i> <i>Kartoffelklößchen</i> <i>Würfelklöße mit Speck</i>
Wörterbuchäquivalente: IP (1986a: 551): <i>Kartoffelklöße</i> PWN (2008: 259): <i>Kartoffelklöße, Nockerln</i> PONS (2008: 336): <i>Kartoffelklöße</i> DUCH (2003): kein Eintrag	
Krupnik	
Bedeutung: „zupa na wywarze z jarzyn i mięsa, zasypana kaszą“; „popularna polska zupa składająca się z wywaru warzywnego, często z dodatkiem suszonych grzybów, w którym gotuje się kaszę perłową. [...]“ (ROMANOWSKA 2006: 134)	
<i>Krupnik</i>	<i>Graupensuppe</i> <i>Brühe mit Grütze</i> <i>Krupnik-Suppe</i>
Wörterbuchäquivalente: IP (1986a: 571): <i>Graupensuppe, Gerstensuppe</i> PWN (2008: 271): <i>Graupensuppe</i> PONS (2008: 350): <i>Graupensuppe</i> DUCH (2003): kein Eintrag	

1	2
Lazanki	
Bedeutung: „kluska z cienko rozwałkowanego ciasta, mająca kształt kwadracika sm [Singular]; „kluski z cienko rozwałkowanego ciasta, w kształcie małych kwadratów. [...]“ (ROMANOWSKA 2006: 146)	
<i>Lazanki</i> <i>Lazanki</i> <i>Lazanki z włoską kapustą</i> <i>Lazanki z włoską kapustą</i>	<i>Quadratische Bandnudeln</i> <i>Łazanki</i> <i>Bandnudeln mit Wirsing</i> <i>Viereckige Nudeln mit Kohl</i>
Wörterbuchäquivalente: IP (1986a: 624): <i>Fleckerinnen, Nudelflecke</i> PWN (2008: 304): <i>Nudelflecke, Fleckerl</i> PONS (2008: 385): <i>Lazanki, Nudelflecke, Quadretti, Quadrucchi-Nudeln</i> DUCH (2003): kein Eintrag	
Mazurek	
Bedeutung: „tradycyjne ciasto wielkanocne z masy bakaliowej na cienkim, kruchym spodzie sm ; „tradycyjny słodki przysmak wielkanocny z masy bakaliowej, czekoladowej, konfiturowej lub pomarańczowej rozłożonej na kruchym cieście lub wafli. [...]“ (ROMANOWSKA 2006: 158)	
<i>Mazurek</i>	<i>Mazurka</i> <i>Mazurek</i>
Wörterbuchäquivalente: IP (1986a: 652): ‘eine Art Osterkuchen’ PWN (2008: 321): <i>Osterkuchen</i> PONS (2008: 406): ‘polnisches Ostergebäck aus Mürbeteig mit Nüssen und Schokoladenüber-guss’ DUCH (2003): kein Eintrag	
Oscypek	
Bedeutung: „wędzony ser, wyrabiany przez górali z mleka owczego sm ; „ser podpuszczkowy produkowany przez górali w polskich i słowackich Tatrach z mleka owczego. [...]“ (ROMANOWSKA 2006: 178)	
<i>Oscypek</i>	<i>Schafkäse</i> <i>Schafskäse</i> <i>Geräucherter Schafskäse</i> <i>Geräucherter Käse</i> <i>Oscypek</i>
Wörterbuchäquivalente: IP (1986b): kein Eintrag PWN (2008: 475): ‘geräucherter Schafskäse aus der Hohen Tatra’ PONS (2008: 569): ‘in der Hohen Tatra hergestellter [geräucherter] Hartkäse aus Schafsmilch’ DUCH (2003): kein Eintrag	

1	2
Pierogi	
<p>Bedeutung: „kawałek uformowanego w trójkąt lub półkole ciasta z farszem“^{cp} [Singular]; „potrawa popularna w Rosji, na Białorusi, Ukrainie i w Polsce. Z rozwałkowanego ciasta wykrawa się krążki, które napełnia się farszem mięsnym, kapustą i grzybami, białym serem, składa na pół i skleja. [...]“ (ROMANOWSKA 2006: 189)</p>	
<p><i>Pierogi ruskie</i> <i>Pierozki ze szpinakowego ciasta faszerowane łososiem i cukinią, w delikatnym sosie z czerwonego pieprzu</i> <i>Pierogi z farszem mięsnym okraszone boczkiem</i> <i>Pierogi „ruskie“ z farszem serowo-ziemniaczanym okraszone boczkiem</i> <i>Pierozki z kapustą i grzybami w sosie kurkowym</i> <i>Talerz pierogów różnych (co najmniej dla dwóch osób)</i> <i>Pierogi ruskie z cebulką 250g</i> <i>Pierogi z serem polane sosem waniliowym albo śmietaną</i> <i>Pierogi z twarogiem i jagodami polane sosem waniliowym lub śmietaną</i> <i>Pierogi z twarogiem i truskawkami polane sosem waniliowym lub śmietaną</i> <i>Pierogi z kapustą i z grzybami, ze smażonymi skwarkami i cebulą</i> <i>Pierogi z mięsem, ze smażonymi skwarkami i cebulą</i> <i>Pierogi ruskie ze smażonymi skwarkami i cebulą</i></p>	<p><i>Russische Pirrogen</i> <i>Kleine Piroggen (Teigtaschen) aus Spinatteig gefüllt mit Lachs und Zucchini in einer delikaten Sauce aus roter Pfeffer</i> <i>Teigtaschen mit Fleischfüllung und Bratspeck</i> <i>Russische Teigtaschen mit Quark-Kartoffel-Füllung und Bratspeck</i> <i>Piroggen mit Kraut und Waldpilzen in Pfifferlingssauce</i> <i>Pierogi Platte verschiedene (zumindest für zwei Personen)</i> <i>Pirroggen - Quark-Kartoffeln Pastete in Teigkruste und Zwiebeln 250g</i> <i>Maultaschen mit Quark Vanillesoße, oder Sahne</i> <i>Maultaschen mit Quark und Blaubeeren in Vanille, oder Sahne</i> <i>Maultaschen mit Quark und Erdbeeren, Vanille, oder Sahne</i> <i>Maultaschen mit Sauerkraut und Pilzen, gebratener Speck und Zwiebeln</i> <i>Maultaschen mit Fleischfüllung, gebratenem Speck und Zwiebeln</i> <i>Russische Maultaschen mit Kartoffeln und Quark, gebratenem Speck und Zwiebeln</i></p>
<p>Wörterbuchäquivalente: IP (1986b: 47): <i>Pirog, Pirogge, Pastete</i> PWN (2008: 510): <i>Teigtasche, Pirogge</i> PONS (2008: 610f.): <i>Pirogge</i>^t DUCH (2003: 334): <i>Selchschlickkrapsen</i></p>	
Tatar	
<p>Bedeutung: „befsztyk po tatarsku“^{cs}; „surowe siekane mięso z połówicy wołowej, przyprawione solą, pieprzem, oliwą, posiekanymi kaparami, posiekaną cebulką i ogórkami konserwowymi, podawane z surowym żółtkiem [...]“ (ROMANOWSKA 2006: 34)</p>	
<p><i>Tatar</i></p>	<p><i>Tatar</i> <i>Rindellendentatar</i></p>
<p>Wörterbuchäquivalente: IP (1986b: 576): <i>Tatarbeefsteak, Tatar</i> PWN (2008: 817): <i>Tatar, Hackepeter</i> PONS (2008: 898): <i>Tatar[beefsteak]</i>^t DUCH (2003): kein Eintrag</p>	

1	2
Wędzonka	
Bedeutung: „wędzone mięso wieprzowe, przerosnięte tłuszczem“ ^a	
<i>Wędzonka</i> <i>Wędzonka wiejska</i> <i>Wędzonka (wiejska)</i> <i>Wędzonka surowa</i>	<i>Geräuchertes Landrauchfleisch</i> <i>geräuchertes Landfleisch</i> <i>Räucherschinken</i>
Wörterbuchäquivalente: IP (1986: 704b): <i>Rauchfleisch, Geselchte, geräuchertes Fleisch, Selchfleisch, Geräucherte, Schwarzfleisch</i> PWN (2008: 891): <i>Räucherspeck</i> PONS (2008: 978): <i>Räucherspeck</i> DUCH (2003): kein Eintrag	
Żurek	
Bedeutung: „zupa na zakwasie z chleba lub mąki“ ^b ; „popularna zupa przygotowywana na zakwasie i wywarze z kości oraz warzyw [...]“ (ROMANOWSKA 2006: 270)	
<i>Staropolski żurek z białą kielbasą, ziemniakami, jajkiem i leśnymi grzybami</i> <i>Żurek staropolski na sposób receptury Hotelu Królewskiego</i> <i>Żurek z wędzonką</i> <i>Żurek</i> <i>Żurek</i>	<i>Polnische Sauerteigsuppe (Żurek) mit Weißwurst, Kartoffeln, Ei und Pilzen</i> <i>Sauer Gerste suppe Rezept für einen Królewski Hotel</i> <i>Saure Mehlsuppe mit Räucherspeck</i> <i>Sauerteigsuppe</i> <i>Saure Roggenmehlsuppe</i>
Wörterbuchäquivalente: IP (1986b: 1111): <i>saure Mehlsuppe</i> PWN (2008: 1072): <i>saure Mehlsuppe</i> PONS (2008: 1125): <i>saure Mehlsuppe</i> DUCH (2003): kein Eintrag	

^a <http://sjp.pwn.pl/szukaj/barszcz> (Zugriff am 15.11.2013).

^b Der Name wird im Kapitel „Zupy narodowe“ platziert, vgl. DUCH (2003: 197).

^c <http://sjp.pwn.pl/szukaj/bigos> (Zugriff am 15.11.2013).

^d Zusätzliche Erklärung in „dodatkové informace kulturowe“: „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“ (PONS 2008: 55).

^e <http://sjp.pwn.pl/szukaj/czernina> (Zugriff am 15.11.2013).

^f <http://sjp.pwn.pl/szukaj/ćwikła> (Zugriff am 15.11.2013).

^g <http://sjp.pwn.pl/szukaj/Flaki> (Zugriff am 15.11.2013).

^h <http://sjp.pwn.pl/szukaj/Kapuśniak> (Zugriff am 15.11.2013).

ⁱ <http://sjp.pwn.pl/szukaj/Kaszanka> (Zugriff am 15.11.2013).

^j <http://sjp.pwn.pl/szukaj/Kiszka> (Zugriff am 15.11.2013).

^k <http://sjp.pwn.pl/szukaj/Kopytka> (Zugriff am 15.11.2013).

^l <http://sjp.pwn.pl/szukaj/Krupnik> (Zugriff am 15.11.2013).

^m <http://sjp.pwn.pl/szukaj/Lazanki> (Zugriff am 15.11.2013).

ⁿ <http://sjp.pwn.pl/szukaj/Mazurek> (Zugriff am 15.11.2013).

^o <http://sjp.pwn.pl/szukaj/oscypek> (Zugriff am 15.11.2013).

^p <http://sjp.pwn.pl/szukaj/pierogi> (Zugriff am 15.11.2013).

^r Mit folgender Erklärung in „dodatkové informace kulturowe“: „Ein typisches polnisches Gericht sind Piroggen. Das sind gekochte oder in Butter angebratene halbkreisförmige Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen [...]“ (PONS 2008: 611).

^s <http://sjp.pwn.pl/szukaj/tatar> (Zugriff am 15.11.2013).

¹ Mit folgender Erklärung in „dodatkowe informacje kulturowe“: „Das Tatarbeefsteak ist gehacktes, rohes Rindes- oder Kalbsfilet, das gut gewürzt mit Eigelb und kleingehackten Zwiebeln gegessen wird.“ (PONS 2008: 898).

^u <http://sjp.pwn.pl/szukaj/wędzonka> (Zugriff am 15.11.2013).

^w <http://sjp.pwn.pl/szukaj/żurek> (Zugriff am 15.11.2013).

4.2. Zu den Übersetzungsstrategien von kulinarischen Realien aus dem Polnischen ins Deutsche³¹

STANASZEK (2007: 453) stellt eindeutig fest „[...] w przypadku realiów z natury rzeczy istnieje więcej możliwości ich przełożenia niż w przypadku pojęć nie będących realiami.“³² Die oben angeführte Tabelle 1 scheint diese These zu bestätigen. Wir haben es hier nämlich mit dem zweiten Typ der denotativen Äquivalenz zu tun (vgl. KOLLER 2004: 228). Es handelt sich um die Eins-zu-Null-Entsprechung, da sich bei diesem Typ Lücken im lexikalischen Bereich in der Zielsprache entfalten, die in erster Linie durch den Einsatz von Realienbezeichnungen in der Ausgangssprache entstehen. KOLLER schlägt in diesem Zusammenhang fünf Verfahren vor, um diese lexikalischen Lücken zu schließen (vgl. ebd.: 232 ff.).

In Anlehnung an KOLLER³³ (2004) und im Lichte des untersuchten Korpus lassen sich folgende Strategien beim Übersetzen von kulinarischen Bezeichnungen mit typisch polnischen Komponenten³⁴ ins Deutsche unterscheiden³⁵:

³¹ Vgl. dazu auch KALASZNIK/SZCZEK (im Druck b).

³² „Im Falle von Realien gibt es natürlich mehr Möglichkeiten ihrer Übertragung, als bei Begriffen, die keine Realien sind.“ (Übers. – M. K.)

³³ Vgl. dazu Unterkapitel 3.1. Die von KOLLER genannten Strategien werden zum Zwecke unserer Typologie an einigen Stellen leicht modifiziert.

³⁴ Die Aufmerksamkeit gilt lediglich den für die polnische kulinarische Sprache typischen Bezeichnungen, die oft Komponenten komplexer Strukturen sind. Zur Untersuchung polnisch-deutscher Übersetzungen von Speisennamen vgl. SZCZEK/KALASZNIK (im Druck b).

³⁵ Vgl. hierzu auch die von STANASZEK (2007: 455) erarbeitete Typologie der Übersetzungsstrategien: „strategia polegająca na przeniesieniu nazwy oryginalnej“ (Übertragung der Originalbezeichnung), „strategie polegające na jednoczesnym przeniesieniu nazwy oryginalnej i dodaniu do niej wyjaśnień“ (Übertragung der Originalbezeichnung und Hinzufügung von zusätzlichen Erläuterungen), „strategie polegające na modyfikacji znaczenia lub jego ponadjęzykowej formy – zastąpienie nazwy oryginalnej nazwą w języku przekładu“ (Modifikation der Bedeutung oder deren außersprachlicher Form – Ersetzung der Originalbezeichnung mit einer Bezeichnung aus der Zielsprache), „strategia polegająca na nieprzenoszeniu znaczenia nazwy w żadnym zakresie i w żadnej postaci“ (Nicht-Übertragung der Bedeutung der Bezeichnung in keinem Bereich und in keiner Form).

- A. Übernahme des AS-Ausdrucks in die ZS (ggf. in Anführungszeichen):
- a) Zitatwort, z. B. *Bigos* → *Bigos*, *Pierogi* → *Pierogi*, *Czernina* → *Czernina*, *Łazanki* → *Łazanki*, *Mazurek* → *Mazurek*, *Oscypek* → *Oscypek*, *Tatar* → *Tatar*, *Żurek* → *Żurek*,³⁶
 - b) Lehnwort, z. B. *Barszcz* → *Borschtsch*, *Bigos* → *Bigosch*, *Pierogi* → *Piroggen/ Pirrogen*;
- B. Lehnübersetzung und Zitatwort, z. B. *Pierogi ruskie* → *Russische Pirrogen*, *Wędzonka* → *Geräuchertes*, *Pierozki ze szpinakowego ciasta faszerowane łososiem i cukinią, w delikatnym sosie z czerwonego pieprzu* → *Kleine Piroggen (Teigtaschen) aus Spinatteig gefüllt mit Lachs und Zucchini in einer delikaten Sauce aus roter Pfeffer*;
- C. Einsatz eines am nächsten liegenden Äquivalents, z. B. *Żurek* → *Sauer Gerste suppe*, *Saure Mehlsuppe*, *Sauerteigsuppe*, *Saure Roggenmehlsuppe*, *Pierogi* → *Maultaschen/Teigtaschen*, *Krupnik* → *Graupensuppe*, *Wędzonka wiejska* → *Landrauchfleisch*, *Wędzonka (wiejska)* → *geräuchertes Landfleisch*, *Kopytka* → *Kartoffelklöße/Kleine Kartoffelklöße/Kartoffelklößchen*;
- D. Explikation oder definatorische Umschreibung, z. B. *Bigos z kapusty kiszzonej i mięs wszelakich wedle domowej receptury* → *Gedämpftes Sauerkraut mit gekochten Fleisch nach Hausrezept*, *Bigos* → *Sauerkraut mit Wurst*, *Ćwikła* → *Rote Beete mit Meerrettich/Rote Bete mit Meerrettich*, *Rote Rüben mit Kren*, *Rote-Beete-Salat*, *Krupnik* → *Brühe mit Grütze*, *Staropolski żurek z białą kielbasą, ziemniakami, jajkiem i leśnymi grzybami* → *Polnische Sauerteigsuppe (Żurek) mit Weißwurst, Kartoffeln, Ei und Pilzen*, *Żurek z wędzonką* → *Saure Mehlsuppe mit Räucherspeck*, *Żurek* → *Saure Roggenmehlsuppe/ Sauerteigsuppe*, *Pierogi ruskie z cebulką* → *Pirrogen-Quark-Kartoffeln Pastete in Teigkruste und Zwiebeln*, *Oscypek* → *Geräucherter Schafskäse*.

Bei KOLLER (2004) wurden fünf Übersetzungsstrategien von Realien unterschieden, wobei in unserem Korpus für die letztere – die Adaptation – keine Beispiele zu finden sind. Als die häufigste Strategie erweist sich Explikation oder

³⁶ Diese Strategie, d. h. die Übernahme eines unveränderten Lexems aus der Ausgangssprache in die Zielsprache, ist die einfachste Lösung. Der Einsatz ausgangssprachlicher lexikalischer Einheiten im Zieltext lässt sich aber andererseits als Fehler interpretieren, weil dabei vorausgesetzt werden muss, dass die Empfänger über ein bestimmtes Wissen über das Zielland verfügen, was nicht immer der Fall sein muss. In Anlehnung an die Fehlertypologie von HEJWOWSKI (2006) würde man die angeführten Beispiele als Fehler der Realisation beim Übersetzen einstufen, genauer als Fehler, die auf falscher Einschätzung des Wissens des Empfängers basieren.

definitivische Umschreibung. Dem liegt in vielen Fällen die Undurchsichtigkeit kulturspezifischer kulinarischer Bezeichnungen zugrunde. Die Übersetzer greifen oft auch nach einem am nächsten liegenden Äquivalent. Die bereits angesprochene Intransparenz der Bezeichnungen führt ebenfalls dazu, dass sie selten Glied für Glied übersetzt werden können. In Speisekarten und auf Internetseiten werden auch die Strategien angewandt, das Lexem aus der Ausgangssprache in die Zielsprache entweder in unveränderter oder in angepasster Form zu übernehmen.

5. SCHLUSSFOLGERUNGEN

In der Fachliteratur wird das Thema der Realien recht häufig aufgegriffen. Sie werden als eine Herausforderung für Übersetzer aufgefasst, die im Prozess des Übersetzens Schwierigkeiten bereiten kann. Im vorliegenden Beitrag haben wir unsere Aufmerksamkeit auf eine Subklasse ethnographischer Realien gelenkt, und zwar auf die Realien aus dem Bereich des Kulinarischen im polnisch-deutschen Kontrast. Die Analyse bestätigte die eingangs gestellte These, dass kulinarische Realien Übersetzern oder Übersetzenden Probleme bereiten können, und dies wegen der festen Verankerung in der Ausgangskultur. Man kann feststellen, dass die hier präsentierten Übersetzungen die These bestätigen, dass die Übersetzer sich in diesem Thema besonders unsicher fühlen. Das mag verwundern, denn die Konfrontation der oft fehlerhaften Übersetzungen in den polnischen Speisekarten mit den entsprechenden Wörterbucheinträgen zeigt, dass in diesen bestimmte Äquivalente enthalten sind, nach denen man nur zu greifen braucht. Viele Bezeichnungen mit polnischen Realien im Komponentenbestand scheinen u. E. transparent zu sein. Daher verwundert es, dass die Übersetzungen in den Speisekarten weitgehend von den richtigen abweichen. Es handelt sich hier nicht nur um die Übertragung der Realien, sondern auch um andere Arten von Fehlern, die Ergebnis mangelnder Sprachkompetenz sein können.

Unsere Typologie der Übersetzungsstrategien zeigt deutlich, dass Übersetzer Bezeichnungen aus der Ausgangssprache in die Zielsprache gerne übernehmen, ohne sie zu erklären oder zu kommentieren, was nicht immer als durchdachte Strategie zu betrachten ist, sondern eher als Fehler. Der Mangel solcher Übersetzungen besteht darin, dass angenommen oder vorausgesetzt wird, dass der Empfänger mit der Zielkultur vertraut ist und fremde Bezeichnungen

als solche interpretiert, aber sich unter ihnen etwas vorstellen kann. In manchen Fällen werden die Bezeichnungen für typisch polnische, kulinarische Realien in einer phonetisch oder graphematisch angepassten Form in die Zielsprache übernommen. Einige Beispiele haben sich in dieser Form im Deutschen schon durchgesetzt.

Die häufig angewendete Strategie ist die Explikation/definitiorische Umschreibung, die – verglichen mit der bloßen Übernahme des Ausdrucks aus der Ausgangssprache in die Zielsprache – als eine empfängerfreundlichere Übersetzung eingestuft werden kann.

Auch in lexikographischer Hinsicht in Bezug auf die analysierten Kulinaria können einige Mängel festgestellt werden, v. a. in der Angabe nicht korrekter Äquivalente, was in vielen Fällen in der Zusammenstellung der vorgeschlagenen Entsprechungen sichtbar ist. In manchen Fällen führen zweisprachige Wörterbücher keine Äquivalente an. Der Benutzer muss sich dann nur mit Bedeutungserklärungen begnügen, was die Translation von kulinarischen Bezeichnungen nicht erleichtert.

Es lassen sich keine Schlüsse darüber ziehen, von wem die Speisekarten übersetzt wurden, ob es wirklich Übersetzer oder eher Laien waren. Vorausgesetzt, dass es Übersetzer waren, kann aufgrund der analysierten Übersetzungen festgehalten werden, dass in der Ausbildung der Übersetzer diesem Bereich nicht genug Wert beigemessen wird. Die von den Autoren der Speisekarten-Übersetzungen vorgeschlagenen Äquivalente erwecken oft den Eindruck, dass denen einerseits nicht genug Aufmerksamkeit geschenkt wurde, und andererseits sich die Übersetzer von dem Stereotyp leiten ließen, dass solche Übersetzungen keine Probleme bereiten sollen. Im Falle der Speisekarten, die oft als Werbung für die Kultur des jeweiligen Landes zu gelten haben, scheint es aber völlig unzulässig zu sein, wie es RILEY-KÖHN (vgl. 1999: 243) hervorhebt, weil der Empfänger solcher Übersetzungen durch falsche oder schlechte Übersetzung enttäuscht oder überrascht sein kann.

Quellen

DUCH, Karol (2003): *Leksykon sztuki kulinarnej. Międzynarodowa kuchnia hotelowa i restauracyjna*. Kraków.

PIPREK, Jan/IPPOLDT, Juliusz (1986a): *Wielki słownik polsko-niemiecki*. Bd. 1. Warszawa.

PIPREK, Jan/IPPOLDT, Juliusz (1986b): *Wielki słownik polsko-niemiecki*. Bd. 2. Warszawa.

- PONS (2008): *Wielki słownik polsko-niemiecki*. Poznań.
 PWN (2008): *Wielki słownik polsko-niemiecki*. Warszawa.
 ROMANOWSKA, Maria (2006): *Słownik sztuki kulinarnej*. Warszawa.

Internetquellen

- <http://blog.sprachenzentrum.hu-berlin.de/2009/12/16/weihnachten-in-polen-weihnachtsmenues>.
http://de.nakuncu.pl/ik751_suppen.htm.
http://de.wikipedia.org/wiki/Polnische_K%C3%BCche.
http://hotelkrolewski.pl/wp-content/themes/hotelkrolewski/files/Menu_Restauracji_STARY_SPICHLERZ.pdf.
http://restauracjakogucik.pl/de/menu_de.html.
http://restaurant-copernicus.tbis.info/?Speisekarte:Polnische_Spezialit%26auml%3Bten.
<http://smiarowski.de/imibiss>.
www.chata-mysliwska.pl/de/menu.html.
www.chefkoch.de/rs/s0/osteurop%E4ische+k%FCche/Rezepte.html.
www.hoteltwardowski.pl/fr/core/generic.php?_PageID=31282.
www.kopernikus-goettingen.de/angebot.html.
www.polish-online.com/polen/osterrezepte/rote-beete-mit-meerrettich.php.
www.schombrina.ch/2013_02_01_archive.html.
www.sueddeutsche.de/reisefuehrer/polen/essentrinken.
www.urbia.de/club/Polnische+Mamas/forum/thread/31441.
www.zajazdeuropa.com/de/restaurant.html.

Sekundärliteratur

- BARLÖSIUS, Eva/NAUMANN, Gerhard/TEUTEBERG, Hans Jürgen (1997): *Leitgedanken über die Zusammenhänge von Identität und kulinarischer Kultur im Europa der Regionen*. In: TEUTEBERG/NEUMANN/WIERLACHER/BARLÖSIUS (Hgg.), S. 13–23.
 BAUMANN, Klaus-Dieter (2004): *Die Integrativität translatorischer Kompetenz*. In: FLEISCHMANN/SCHMITT/WOTJAK (Hgg.), S. 25–42.
 BEST, Joanna (2002): *Die Bedeutung der grundsprachlichen Kompetenz in der Übersetzer- und Dolmetscherausbildung*. In: BEST/KALINA (Hgg.), S. 125–133.
 BEST, Joanna/KALINA, Sylvia (Hgg.) (2002): *Übersetzen und Dolmetschen. Eine Orientierungshilfe*. Tübingen, Basel.
 CHOJNOWSKI, Przemysław (2001): *Kulturen im Spiegel der Lexikographie. Polnisch-deutsche Wörterbücher als Hilfsmittel bei der Übersetzung kultureller Schlüsselwörter*.

- In: Ch. Schatte (Hg.): *Linguistische und didaktische Probleme der Translatiorik*. Poznań, S. 21–38.
- DĄBROWSKA, Anna (1998): *O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw?* In: P. Kowalski (Hg.): *Oczywisty urok biesiadowania*. Wrocław, S. 248–253.
- FEYRER, Cornelia (2009): *Kultur und Kulinaria im Transfer: Von der Alchemie des Kochens zur Synergie kulinarischer Kulturen in der Translation*. In: LAVRIC/KONZETT (Hgg.), S. 389–404.
- FINK, Michael (2010): *Waren- und Produktnamen als besondere Namenkategorie. Exemplifiziert an den Namen der IKEA-Produkte*. Hamburg.
- FLEISCHMANN, Eberhard (2004): *Zum Begriff der translatorischen Kulturkompetenz und dem Problem ihrer Vermittlung*. In: FLEISCHMANN/SCHMITT/WOTJAK, S. 323–341.
- FLEISCHMANN, Eberhard/SCHMITT, Peter A./WOTJAK, Gerd (Hgg.) (2004): *Translationskompetenz*. Tübingen.
- GRUCZA, Franciszek (1985): *Lingwistyka, lingwistyka stosowana, glottodydaktyka, translatoryka*. In: F. Grucza (Hg.): *Lingwistyka, glottodydaktyka, translatoryka*. Warszawa, S. 19–44.
- GRUCZA, Franciszek (1998): *Wyodrębnianie się, stan aktualny i perspektywy świata translacji oraz translatoryki*. In: *Lingua legis* 6, S. 2–12.
- GRUCZA, Sambor (2004): *Dydaktyka translacji. Terminologiczna preparacja dydaktycznych tekstów specjalistycznych*. In: J. Lewandowski (Hg.): *Języki Specjalistyczne 4. Leksykografia terminologiczna – teoria i praktyka*. Warszawa, S. 243–267.
- HEJWOWSKI, Krzysztof (2006): *Kognitywno-komunikacyjna teoria przekładu*. Warszawa.
- HOLZER, Peter J. (2009): *Pragmatische und kulturpaarspezifische Aspekte der Übersetzung von landestypischen Kulinaria*. In: LAVRIC/KONZETT, S. 377–387.
- JAATH, Kristine (2010): *Reise Know-How Polen – Masuren, Ermland, Danziger Bucht: Reiseführer für individuelles Entdecken*. Bielefeld.
- KALASZNIK, Marcelina (2013a): *Die strukturelle Analyse von deutschen Bezeichnungen für Eisdesserts*. In: E. Knipf-Komlósi, P. Öhl, A. Péteri, R. V. Rada (Hgg.): *Dynamik der Sprache(n) und der Disziplinen. 21. Internationale Linguistiktage der Gesellschaft für Sprache und Sprachen in Budapest*. Budapest, S. 403–409.
- KALASZNIK, Marcelina (2013b): *Typologie der adnominalen Attribute im Kulinarischen*. In: I. Bartoszewicz, J. Szczęk, A. Tworek, (Hgg.): *Im Anfang war das Wort I* (= *Linguistische Treffen in Wrocław*, vol. 9). Wrocław, Dresden, S. 115–121.
- KALASZNIK, Marcelina (2013c): *Valenz im nominalen Bereich (am Beispiel der Bezeichnungen Eisdesserts in Form von Komposita)*. In: P. Ďurčo et al. (Hgg.): *Valenz und Kookkurrenz*. Berlin, Münster, S. 27–40.
- KALASZNIK, Marcelina/SZCZĘK, Joanna (2012): *Wie macht man einen Namen in der Kochkunst? – Zur Analyse der Nominationsprozesse im Kulinarischen (am Beispiel der deutschen Bezeichnungen für Eisdesserts)*. In: *Zbornik za jezike i književnosti filozofskoga fakulteta u Novom Sadu* 2, S. 139–156.

- KALASZNIK, Marcelina/SZCZEK, Joanna (2013a): *Bilder auf dem Teller – Bilder im Kopf? Über den Beitrag der Kulinaristik zur Stereotypenforschung*. In: *Studia Linguistica* 32, S. 189–204.
- KALASZNIK, Marcelina/SZCZEK, Joanna (2013b): *Die Kunst der richtigen Komposition – Zur Analyse der Bezeichnungen für Eisdesserts*. In: *Studia Germanica Gedanensia* 29, S. 98–109.
- KALASZNIK, Marcelina/SZCZEK, Joanna: *Manifestation von Emotionen in der kulinarischen Welt* (im Druck a).
- KALASZNIK, Marcelina/SZCZEK, Joanna: *‘Utracone w tłumaczeniu’ – o problemach z tłumaczeniem nazw potraw z języka polskiego na język niemiecki*. In: *Rocznik Przekładoznawczy* (im Druck b).
- KĄTNY, Andrzej (2007): *Zu den deutschen Entlehnungen in der kulinarischen Lexik des Polnischen*. In: F. Grucza et al. (Hgg.): *Germanistische Wahrnehmungen der Multimedialität, Multilingualität und Multikulturalität. Materialien der Jahrestagung der VGP in Opole*. Warszawa, S. 235–244.
- KOHRIS, Jurgita (2008): *Litauische Realien auf deutschsprachigen Internetseiten über Litauen*. In: *Sociolingvistika* 12, S. 57–65.
- KOLLER, Werner (2004): *Einführung in die Übersetzungswissenschaft*. Wiesbaden.
- KRZYŻANOWSKA, Joanna (2013): *Probleme mit Übersetzung von Speisekarten der Breslauer Restaurants*. Magisterarbeit (Masch.). Wrocław.
- KUPSCH-LOSEREIT, Sigrid (1999): *Die kulturelle Kompetenz des Translators*. In: www.fask.uni-mainz.de/user/kupsch/kulturkompetenz.html (Zugriff am 11.05.2007).
- LAVRIC, EVA/KONZETT, Carmen (Hgg.) (2009): *Food and Language. Sprache und Essen (= Innsbrucker Beiträge zu Sprache, Kultur und Translation)*. Bd. 2. Frankfurt a. M.
- LEPENIES, Wolf (1997): *Die Übersetzbarkeit der Kulturen. Ein europäisches Problem, eine Chance für Europa*. In: A. Haverkamp (Hg.): *Die Sprache der anderen. Übersetzungspolitik zwischen den Kulturen*. Frankfurt a. M., S. 95–117.
- LEUBE, Karen (2002): *Die Rolle der Fremdsprachenkompetenz in der Übersetzer- und Dolmetscherausbildung*. In: BEST/KALINA, S. 135–147.
- LIPIŃSKI, Krzysztof (2000): *Vademecum tłumacza*. Kraków.
- LÖWE, Barbara (2002): *Translatorische Kulturkompetenz. Inhalte – Erwerb – Besonderheiten*. In: BEST/KALINA, S. 148–161.
- MALGORZEWICZ, Anna (2012). *Die Kompetenzen des Translators aus kognitiver und translationsdidaktischer Sicht*. Wrocław.
- MANNOVÁ, Elena (2007): *Stereotypen auf dem Teller. Eine Analyse der Speisennamen in slowakischen Kochbüchern im 20. Jahrhundert*. In: H. H. Hahn, E. Mannová (Hgg.): *Nationale Wahrnehmung und ihre Stereotypisierung. Beiträge zur Historischen Stereotypenforschung*. Frankfurt a. M. [u. a.], S. 39–58.
- MÜLLER-BOLLHAGEN, Elgin (1985): *Überraschungsfrikadelle mit Chicoréegemüse und Folienkartoffel. Zur Frage „Usuelle oder nichtusuelle Wortbildung?“ Untersucht*

- an *Substantivkomposita in Kochrezepten*. In: E. Koller, H. Moser (Hgg.): *Studien zur Deutschen Grammatik. Johannes Erben zum 60. Geburtstag*. Innsbruck, S. 225–237.
- NEUMANN, Gerhard (1993): „*Jede Nahrung ist ein Symbol*“. *Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens*. In: WIERLACHER/NEUMANN/TEUTEBERG (Hgg.), S. 385–444.
- PIEŃKOS, Jerzy (2003): *Podstawy przekładoznawstwa*. Kraków.
- POHL, Heinz-Dieter (2004): *Die Sprache der österreichischen Küche – Ein Spiegelbild sprachlicher und kultureller Kontakte*. In: *Internetzeitschrift für Kulturwissenschaften* 15: www.inst.at/trans/15Nr/06_1/pohl15.htm (Zugriff am 13.07.2012).
- RILEY-KÖHN, Sibylle (1999): *Englische Kochrezepte und Speisekarten in Vergangenheit und Gegenwart. Eine linguistische Analyse zur Fachsprache der Gastronomie*. Frankfurt a. M.
- SCHELLER-BOLTZ, Dennis (2010): *Kompetenzanforderungen an Übersetzer und Dolmetscher*. In: *Das Wort. Germanistisches Jahrbuch Rußland*, S. 213–233.
- SCHIRRMESTER, Claudia (2000): *Bratwurst oder Lachsmousse. Die Symbolik des Essens*. Bielefeld.
- SCHULZE, Dieter (2006): *Polen. Baedeker Allianz Reiseführer*. Ostfildern.
- SIERADZKA, Małgorzata (2011): *Cepelia, Kresy, szlachta, kontusz... Kritische Anmerkungen zum Umgang der Studierenden mit den Nachschlagewerken bei der Übersetzung von Realienbezeichnungen*. In: Z. Bohušová, A. Hut'ková, A. Małgorzewicz, J. Szczęk (Hgg.): *Translationswissenschaft und ihre Zusammenhänge 4* (= *Studia Translatiorica*). Dresden, Wrocław, S. 171–186.
- SNELL-HORNBY, Mary (2008): *Übersetzen und Identität im vielsprachigen Europa. Ein kulinarisch-literarisches Intermezzo*. In: H. P. Krings, F. Mayer (Hgg.): *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: A. Szczęsny, K. Hejwowski (Hgg.): *Językowy obraz świata w oryginalne i przekładzie*. Siedlce, S. 449–466.
- SZCZĘSNY, Anna (2001): *Czy tłumacz powinien być ekspertem?* In: A. Kopczyński, U. Zaliwska-Okrutna (Hgg.): *Język rodzimy a język obcy – komunikacja, przekład, dydaktyka*. Warszawa, S.119–127.
- TEUTEBERG, Hans, Jürgen/NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois/BARLÖSIUS, Eva (Hgg.) (1997): *Essen und kulturelle Identität*. Berlin.
- TSCHOFFEN, Bernhard (2008): *Kulinaristik und Regionalkultur*. In: WIERLACHER/BENDIX (Hgg.), S. 63–78.
- WIERLACHER, Alois/BENDIX, Regina (Hgg.) (2008): *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Berlin.
- WIERLACHER, Alois/NEUMANN, Gerhard/TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hgg.) (1993): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin.
- WIERZBICKA, Anna (2007): *Słowa klucze. Różne języki – różne kultury*. Warszawa.

WITASZEK-SAMBORSKA, Małgorzata (2005): *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań.

WITTE, Heidrun (2007): *Die Kulturkompetenz des Translators*. Tübingen.

ŻARSKI, Waldemar (2008): *Książka kucharska jako tekst*. Wrocław.

TREŚCI KULTUROWE W SŁOWNICTWIE KULINARNYM W POLSKO-NIEMIECKIEJ PRAKTYCE TŁUMACZENIOWEJ

Streszczenie

W niniejszym tekście prezentujemy analizę tłumaczeń tzw. realiów, będących elementem nazw kulinarnych, z języka polskiego na język niemiecki. Podstawę analizy stanowią polskie nazwy potraw pochodzące z autentycznych kart dań oraz tłumaczeń zawartych na stronach internetowych. Zaproponowane w kartach dań tłumaczenia są konfrontowane z ekwiwalentami podanymi w opracowaniach leksykograficznych. Punkt wyjścia do analizy strategii stanowi opracowanie Kollera (2004). Ze względu na różnorodność strategii zastosowanych w tłumaczeniu możliwe jest wskazanie na te strategie, które w przypadku tłumaczenia realiów powinny znaleźć swoje zastosowanie. Przeprowadzona analiza wskazuje na istotne aspekty i rolę kompetencji kulturowej w tłumaczeniu oraz w kształceniu tłumaczy.

CULTURAL CONTENT IN CULINARY NAMES WITHIN POLISH AND GERMAN TRANSLATION PRACTICE

Summary

This text presents a translation analysis of the so called “realia”, which are part of culinary names rendered from Polish into German. The basis consists of the Polish culinary names which can be found on genuine menus and their translation found on Internet websites. The renditions proposed on the menus are compared with their equivalents provided in bilingual dictionaries. The point of departure for the analysis is Koller (2004). Due to the great diversity of strategies applied in the translation of culinary names, it is possible to indicate those which ought to be utilized in the translation of realia. The conducted analysis highlights the vital aspects and role of cultural competence in translation and translator education.