

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Bakalářská práce

Speisekarten.

**Analyse der sprachlichen Gestaltung konkreter Speisekarten
in den Restaurants entlang der deutsch-tschechischen Grenze**

Sabina Adamjáková

Plzeň 2016

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra germanistiky a slavistiky

Studijní program Filologie

Studijní obor Cizí jazyky pro komerční praxi

Kombinace angličtina - němčina

Bakalářská práce

Speisekarten.

**Analyse der sprachlichen Gestaltung konkreter Speisekarten
in den Restaurants entlang der deutsch-tschechischen Grenze**

Sabina Adamjáková

Vedoucí práce: PhDr. Marie Smolíková

Katedra germanistiky a slavistiky

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2016

Tímto bych chtěla poděkovat vedoucí mé bakalářské práce, paní PhDr. Marii Smolíkové, za ochotu a odborné rady.

Sabina Adamjáková

Prohlašuji, že jsem práci zpracovala samostatně a použila jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2016

.....

Inhalt

1	Einleitung	1
2	Theoretischer Teil	2
2.1	Speisekarten	2
2.2	Deutsche Küche	3
2.3	Böhmische Küche	5
2.4	Sprachliche Gestaltung.....	6
2.4.1	Lexikalische Ebene	6
2.4.2	Morphologische und syntaktische Ebene	9
3	Analyse der konkreten Speisekarten	12
3.1	Methoden der Analyse	12
3.2	Deutsche Speisekarten	13
3.2.1	Form und Gestaltung	13
3.2.2	Lexikalische Ebene	15
3.2.2.1	Entlehnungen und Fremdwörter	15
3.2.2.2	Wortbildung.....	16
3.2.2.3	Diminutiva	18
3.2.2.4	Regionalismen	19
3.2.2.5	Wortschatz	19
3.2.3	Morphologische und syntaktische Ebene	21
3.3	Tschechische Speisekarten.....	22
3.3.1	Form und Gestaltung	22
3.3.2	Lexikalische Ebene	24
3.3.2.1	Entlehnungen und Fremdwörter	25
3.3.2.2	Wortbildung.....	25
3.3.2.3	Diminutiva	26
3.3.2.4	Regionalismen	27
3.3.2.5	Wortschatz.....	27
3.3.3	Morphologische und syntaktische Ebene	29
3.4	Vergleich der deutschen und tschechischen Speisekarten	30
3.4.1	Ähnliche Merkmale	30

3.4.2	Unterschiedliche Merkmale	32
4	Schlusswort.....	34
5	Resümee	36
6	Resumé.....	36
7	Quellenverzeichnis	37
7.1	Primäre Quellen	37
7.1.1	Tschechische Speisekarte	37
7.1.2	Deutsche Speisekarte	37
7.2	Sekundäre Quellen	38
7.2.1	Gedruckte Quellen	38
7.2.2	Internetquellen	39
7.2.3	Andere Quellen	40
8	Anlagen	41

1 Einleitung

Das Thema dieser Arbeit ist „Analyse der sprachlichen Gestaltung konkreter Speisekarten in den Restaurants entlang der deutsch-tschechischen Grenze“. Dieses Thema wurde ausgewählt unter der Voraussetzung, dass einige unterschiedliche Merkmale der sprachlichen Gestaltung in den deutschen und tschechischen Speisekarten anwesend sind.

Die Arbeit wird in den theoretischen und praktischen Teil gegliedert. Im theoretischen Teil wird die Definition der Speisekarte angeführt. Weitere Definitionen betreffen einige Begriffe aus der Gastronomie. Es wird der Unterschied zwischen der Speisekarte und dem Menü angeführt und der Begriff „à la carte“ definiert. Im theoretischen Teil wird auch die deutsche und böhmische Küche zum Zweck der Vorstellung der typischen Gerichte dargestellt. Die deutsche und böhmische Küche hat durch die typischen Gerichte einen Zusammenhang mit den Speisekarten. Im theoretischen Teil wird die lexikalische, morphologische und syntaktische Ebene angeführt. In dieser Ebenen werden verschieden sprachliche Einheiten definiert und dargestellt.

Im Mittelpunkt dieser Arbeit steht der praktischen Teil. Im praktischen Teil wird die Analyse der konkreten deutschen und tschechischen Speisekarten aus der Sicht der sprachlichen Gestaltung durchgeführt. Die Speisekarten kommen aus den gastronomischen Einrichtungen, die sich entlang der deutsch-tschechischen Grenze befinden. Die sprachliche Gestaltung betrifft die Form und Gestaltung der Speisekarten, die lexikalische morphologische und syntaktische Ebene. Die Arbeit wird auch an die inhaltlichen Aspekte, die den Wortschatz dargestellt, gerichtet. Der Wortschatz betrifft die typischen Gerichte aus den deutschen und tschechischen Speisekarten.

Das Ziel dieser Arbeit ist, die sprachliche Gestaltung der deutschen und tschechischen Speisekarten zu vergleichen und die ähnlichen und unterschiedlichen Merkmale darzustellen. Die Autorin bemüht sich durch verschiedene sprachliche Analyse das Ziel zu erreichen..

2 Theoretischer Teil

2.1 Speisekarten

Eine Speisekarte ist „*Verzeichnis der in einer Gaststätte erhältlichen Speisen auf einer Karte, in einer Mappe o.Ä.*“¹ Das Wort Speisekarte kann auch in der Kurzform benutzt wird und zwar nur die Karte. Nach Formanová und Žmundová² werden verschiedene Arten von Speisekarten unterschieden: Karten für Speisen (nur Speisen), kombinierte Karten (Speisen und Getränke) und Karten für Getränke (nur Getränke). Einige gastronomische Einrichtungen haben das Angebot an Speisen und Getränke auf einer gemeinsamen Karte und die anderen haben die Speisekarte von der Getränkekarte getrennt. In einer Speisekarte kann man außer dem bereits erwähnten Angebot an Speise und Getränke auch zum Beispiel einige konkrete Angaben über die Zusammensetzung und Menge der Nahrung, die Preise, weiter die Informationen über die gastronomische Einrichtung, wie zum Beispiel die Öffnungszeit und Kontakte oder einige Höflichkeitsfloskeln finden. Heutzutage haben die meisten von den gastronomischen Einrichtungen ihre Webseiten im Internet, wo man mehrere ausführliche Informationen als nur in einer Speisekarte finden kann. Die Speisekarten stehen auch im Internet zur Verfügung und der Gast, der eine konkrete gastronomische Einrichtung besuchen will, kann diese Informationen im Voraus erfahren.

Man kann in den gastronomischen Einrichtungen auch den Terminus „Menü“ treffen. Ein „Menü“ ist auch eine Karte mit Speisen und deshalb kann es mit einer Speisekarte verwechselt werden. Es ist zu erwähnen, dass man hier einen Unterschied finden kann. Ein „Menü“ ist ein Wort der französischen Herkunft und bedeutet „*Mahlzeit mit mehreren Gängen, deren Folge festgelegt ist*“.³ Nach Formanová und Žmundová⁴ wird eine „Menükarte“ als eine Art von den Speisekarten (in der Kategorie „Karte für Speisen“ und „Kombinierte Karten“) betrachtet und eine Menükarte kann zum Beispiel in „Tagesmenükarte“, „Mittagsmenükarte“, „Wahlmenükarte“ oder

¹Zitiert aus Duden [online]. URL: <http://www.duden.de/rechtschreibung/Speisekarte> [Stand: 20. Januar 2016].

²Formanová, Alena/Žmundová, Zdena: *Němčina v gastronomii*. Praha, 2000, 2. Aufl., S. 110.

³Zitiert aus DWDS (Das Digitale Wörterbuch der deutschen Sprache). [online] URL: <http://www.dwds.de/?qu=men%C3%BC> [Stand: 20. Januar 2016].

⁴Formanová, Alena/Žmundová, Zdena: *Němčina v gastronomii*. Praha, 2000, 2. Aufl., S. 110.

„Festmenükarte“ geteilt werden. Das Wort „Menü“ kann auch eine andere Bedeutung haben. Es wird als die Bezeichnung für die allgemeine Speisekarte betrachtet.⁵

In der gastronomischen Terminologie wird auch die Wortverbindung „à la carte“ verwendet. Diese Wortverbindung kommt gleich wie das Wort „Menü“ aus der französischen Sprache und bedeutet „so, wie es auf der Speisekarte steht“.⁶ Das bedeutet, dass man die Speisen aus einer Speisekarte frei auswählen kann und auch die Folge der Gänge kann man individuell zusammenstellen.⁷ Alle in dieser Arbeit analysierte Speisekarten kann man als „à la carte“ betrachten.

2.2 Deutsche Küche

Zum Zweck der Untersuchungen von Speisekarten wurden die gastronomischen Einrichtungen aus Bayern und Vogtland als zwei grenznahe Regionen gewählt. Zuerst wird die deutsche Küche allgemein und folgend die bayerische und vogtländische Küche kurz dargestellt, weil die deutsche Küche einen Zusammenhang mit den Gerichten in den deutschen Speisekarten hat.

Die deutsche Küche allgemein wird von der mitteleuropäischen Kochtradition beeinflusst. Ein Beweis für diesen Einfluss stellt z.B. Sauerkraut, Gewürzgurken, Backwaren, usw. dar. Die Länder Europas, besonders in der Nähe vom Mittelmeer, haben auch viele Gemeinsamkeiten in Bezug auf das Essen und die Kochgewohnheiten. Trotzdem gibt es auch typische regionale Essgewohnheiten in Deutschland. Während in Norddeutschland das Essen schwerer als in anderen Regionen ist und unter anderen Kartoffeln eine häufige Beilage vorstellt, gibt es in Süddeutschland andere Beilagen häufiger und zwar mehr Getreideprodukte wie Spätzle, eine besondere Art der Nudeln, die typisch in Schwaben sind. Zum Beispiel in Bayern isst man Fleisch täglich, gewöhnlich Kalbshaxen. Zu weiteren typischen Speisen der deutschen Küche an der

⁵ Wikipedia: *Speisefolge*. [online] URL:

https://de.wikipedia.org/wiki/Speisenfolge#Andere_Wortbedeutung [Stand: 20. Januar 2016].

⁶ Zitiert aus Duden. [online] URL: http://www.duden.de/rechtschreibung/a_la_carte [Stand: 20. Januar 2016].

⁷ Wikipedia: *À la carte*. [online] URL: https://de.wikipedia.org/wiki/%C3%80_la_carte [Stand: 20. Januar 2016].

Nord- und Ostseeküste gehören Fischspezialitäten, weiter in Nordrhein-Westfalen werden Wurstsorten mit Pumpernickel serviert.⁸

Bayern wird in Bezug auf das Essen mit München und dem bekannten Oktoberfest meistens verbunden. Oktoberfest assoziiert meistens Bier und Bratwürste. Für Bayern sind aber auch andere Speisen typisch. Man kann in einem Wirtshaus zur Brotzeit oft z.B. Weiß- und Bratwürste, Brezen und Radi, Leberkäs und Leberknödel mit Sauerkraut bekommen. Es gibt in Bayern ein bayerisches Wort „Schmankerl“,⁹ das ein „*besonderer Leckerbissen*“¹⁰ bedeutet. Für eine Vorstellung kann ein Schmankerl z.B. Fasanenbrüsterl, Spargelomelett oder Gansleber vorstellen¹¹.

Das Vogtland befindet sich auf dem deutsch-tschechischen Grenzgebiet. In Deutschland erstreckt sich von den drei Bundesländern – Sachsen, Bayern (Hof) und Thüringen (Greiz-Schleiz-Lobenstein). In Tschechien erstreckt sich bis zu der Stadt Asch. Auf diesem Gebiet wird die Mundart in Deutschland in nördliche, mittlere und südliche geteilt. Zum Beispiel im Vogtland sind Hefeklößen sehr beliebt, die Aussprache von diesem Wort ist in einzelnen Gebietsteilen unterschiedlich. Im Norden klingen sie „Hefmklöß“, in der Mitte „Hi-efmkli-eß“ und im Süden „Häfenkniedle“. Oder das Wort „Käse“ klingt „Kaas“ (im Norden), „Kees“ (in der Mitte) und „Käs“ (im Süden).¹²

Typische Essgewohnheiten gibt es nicht nur im Deutschland allgemein, sondern auch auf dem Gebiet Vogtland. Das, was dieses Gebiet verbindet, sind die Kartoffeln. Der Kartoffelanbau hat schon im Jahre 1650 im südlichen Teil Vogtlands, das bedeutet auf dem Gebiet der Stadt Asch, angefangen und dann haben sich die Kartoffeln ins ganze Vogtland erweitert. Aus Kartoffeln werden verschiedene Gerichte zubereitet. Zu den bekanntesten gehören Spalken (Suppe mit Kartoffelstückchen), Schwammespalken (Kartoffelstückchen mit Pilzen), Bambes (Kartoffelpuffer), Kartoffelklößen oder grüne Klößen. Die vogtländische Küche kann Produkte aus der Region anbieten. Außer den

⁸ Goethe-Institut [online]: *Essen. Deutsche Küche und Spezialitäten*. URL: <http://www.goethe.de/ins/ie/prj/sc/ess/de183805.htm> [Stand: 20. Januar 2016].

⁹ Temming, Rolf L./Wenderoth, Birgit: *Regionale deutsche Küche*. Niedernhausen/Ts., 1996, S. 121.

¹⁰ Zitiert aus Duden. [online] URL: <http://www.duden.de/suchen/dudenonline/schmankerl> [Stand: 20. Januar 2016].

¹¹ Temming, Rolf L./Wenderoth, Birgit: *Regionale deutsche Küche*. Niedernhausen/Ts., 1996, S. 121.

¹² Landratsamt Vogtlandkreis [online]: *Vogtlandkreis aktuell. Mundarten der Vogtländer*. URL: <http://www.vogtlandkreis.de/shownews.php?id=233> [Stand: 20. Januar 2016].

Gerichten aus Kartoffeln sind weitere typische Produkte bekannt, zum Beispiel: Sauerbraten (Sauerbrot'n) mit Klößen oder Wurst, Sauerkraut und Brot.¹³

2.3 Böhmisches Küche

Die böhmische Küche wird in dieser Arbeit auch auf einen konkreten Teil der Tschechischen Republik konzentriert und zwar auf die Regionen und die Städte, die sich in der Nähe von Deutschland befinden.

In Tschechien gibt es in einigen Regionen typische Essgewohnheiten, trotzdem kann man einige gemeinsame Merkmale der böhmischen Küche, die für Tschechien allgemein gelten beobachten. Zu den beliebten und typischen Gerichten der Böhmisches Küche nach Koželuhová¹⁴ gehören unter anderen:

1. Suppen: Kartoffelsuppe, Sauerkrautsuppe, Blutwurstsuppe
2. Hauptgerichte: Kartoffelsterz-Nocken, Kartoffelpuffer, Lendenbraten, Schweinebraten mit Weißkohlkopf und Semmelknödel, gebratene Gans mit Sauerkraut und Kartoffelknödel
3. Süßspeisen: Dalken, Pfannkuchen, Obstknödel
4. Knödel: Gärteigknödel, lockere Kartoffelknödel, Speckknödel

Die traditionelle böhmische Küche ist allgemein kalorienreich und zuckerhaltig. Dazu werden in der Küche oft verschiedene Arten der Gewürze benutzt. Trotzdem sind die typischen böhmischen Gerichte sehr beliebt auch in der heutigen Zeit, in der die gesunde Lebensweise überall anwesend ist. Zu den bekannten Suppen gehören auch Knoblauchsuppe, Hühnerbrühe mit Nudeln oder Rindfleischsuppe mit Leberknödeln. Der Hauptgang beinhalten meistens Fleisch, eine Beilage und dazu die Soße. Als Beilagen sind Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelbrei, Semmelknödel oder Kartoffelknödel typisch. Für Dessert sind Apfelstrudel oder Eisbecher typisch.¹⁵ In der Stadt Eger, die in der Nähe der Grenzen zu Deutschland liegt, also in der Karlsbader Region in Tschechien, sind die Knödel sehr beliebt. Die Knödel werden hier sogar als Bratknödel

¹³ Landratsamt Vogtlandkreis. *Vogtlandkreis aktuell. Essen im Vogtland. Was der Vogtländer isst.* [online] URL: <http://www.vogtlandkreis.de/shownews.php?id=643> [Stand: 20. Januar 2016].

¹⁴ Koželuhová, Alžběta: *Böhmische Küche.* Praha, 1991.

¹⁵ MyCzechRepublic. *Tschechisches Essen und Trinken.* [online] URL: <http://www.myczechrepublic.com/de/tschechische-kultur/tschechische-kueche.html> [Stand: 20. Januar 2016].

und gekochte Knödel unterschieden. Sie können entweder aus Mehlhefeteig oder aus Kartoffeln zubereitet werden. Im Zusammenhang mit Kartoffeln sind auch Kartoffelpuffer beliebt.¹⁶

Alles in allem kann man bestimmte ähnliche Essgewohnheiten zwischen der böhmischen (hauptsächlich im Böhmerwald) und bayerischen Küche beobachten. Es hat einen Zusammenhang mit der Geschichte, den Anbaumethoden und mit der ähnlichen Landschaft, und der Nachbarschaft.¹⁷

2.4 Sprachliche Gestaltung

2.4.1 Lexikalische Ebene

Heutzutage wird der Grundwortschatz durch Neologismen und verschiedenen Änderungen in der Gesellschaft aus dem 20. Jahrhundert erweitert. Das hängt mit der Globalisierung zusammen. Dies führt dazu, dass einige Fremdwörter eigentlich nicht mehr Fremdwörter sind und als Lehnwörter bezeichnet werden können. Die Lehnwörter beschreibt Heusinger¹⁸ als „*Lexeme aus anderen Sprachen ausgedehnt, die sich nicht in Lautung, Schriftbild und Flexion der aufnehmenden deutschen Sprache angepasst haben, aber „mehr oder weniger gut“ integriert sind.*“

Jede Nation hat ihre eigene Sprache und es gilt, dass die Wörter, die man in einer eigenen Sprache nicht kennt, bezeichnet man als Fremdwörter. Die Fremdwörter, die man aber in einer eigenen Sprache kennt, benutzt und versteht, können nicht als Fremdwörter bezeichnet werden, sondern sind als Entlehnungen betrachtet.¹⁹

Heutzutage werden die Wörter überwiegend aus der englischen Sprache entlehnt, aber in den letzten Jahrhunderten wurde die tschechische und deutsche Sprache oft von der französischen Sprache beeinflusst. Und gerade in der Gastronomie werden die französischen Wörter bis heute behalten. In dem gastronomischen Bereich treten auch die Wörter aus den anderen Sprachen wie zum Beispiel aus Spanien auf. Im 16. und 17. Jahrhundert werden viele Wörter aus der französischen Sprache übernommen. Der Grund war, dass der deutsche Adel und das Großbürgertum die Speise der Franzosen als Vorbild hatten. Und darum haben die Wörter wie „*delikat, Dessert, Ragout, Frikassee*“ in der

¹⁶ Malovický, Václav/Dittertová, Eva: *Kuchyně starého Chebu*. Praha, 2007, S. 76-77.

¹⁷ Ebd., S. 204.

¹⁸ Heusinger, Siegfried: *Die Lexik der deutschen Gegenwartssprache*. München, 2004, S. 29.

¹⁹ Ebd., S. 63.

deutschen Sprache entstanden. Die Entlehnungen aus der französischen Sprache in die deutsche Sprache haben in 18. und 19. Jahrhundert weitergehen. Und in der deutschen Sprache wurden die neuen Wörter wie „*Kotelett, Aspik, Ragout fin, Krokette, Crouton, Filet, Omelett, Mayonnaise, Kognak, Fondant, Fond, Langueste, Mandarine, Margarine, Diner, Fondue, pikant, panieren*“ und andere entdeckt. Im 13. Jahrhundert wurden die Wörter auch aus Italien übernommen. Das waren die Wörter wie „*Orange, Wirsing, Sardin oder Salami*“. Im 15. Jahrhundert war es unter anderen das Wort Zitrone. Spanien hat auch den deutschen Wortschatz bereichert und zwar im 16. und 17. Jahrhundert mit den Wörtern „*Kakao, Schokolade, Mais (ursprünglich Taino/Haiti)*“. Aus dem Arabischen wurde „*Safran*“ übernommen. Auch aus dem Persischen wurden „*Jasmin, Moschus, Kaviar*“ entlehnt. Zur deutschen Sprache haben auch Türkei mit den Wörtern „*Kaffee*“ und „*Joghurt*“, Ungarn mit „*Paprika*“ und Portugal mit „*Ananas*“ und „*Marmelade*“ beigetragen. Mit Bezug auf Handel hat sich schon in 8. Jahrhundert in Bayern das Wort „*Pfeffer*“ entdeckt. Aus dem Iran war im 14. Jahrhundert im Deutschen „*Spinat*“ bekannt. Im 20. Jahrhundert hat sich es um italienisches Wort „*Spaghetti*“ handelt. Aus slawischen Sprachen kann man zum Beispiel russische Wörter „*Soljanka, Wodka*“ und polnisches Wort „*Gurke*“ nennen.²⁰

Einige Wörter werden absichtlich verkleinert. Diese Wörter werden als Diminutiva bezeichnet. Diminutiv (auch Diminutivum) bedeutet in der deutschen Sprache die Verkleinerungsform der Substantive. Diese Verkleinerungsform wird durch die Suffixe –chen oder –lein in der deutschen Sprache gebildet. Dabei wird Stammvokal gewechselt und zwar aus a, o, u werden ä, ö und ü. Zum Beispiel zum Wort „*Brot*“ kann die Suffix –chen gegeben werden und es entsteht die Verkleinerungsform „*Brötchen*“. Es existiert auch die Verkleinerungsform mit der Suffix –erl, diese tritt in bayerischen und österreichischen Dialekten auf. Beispielweise aus dem Wort „*Sack*“ wird die Verkleinerungsform „*Sackerl*“. Diminutiva haben neutrales Genus (der Artikel „*das*“) und es hängt nicht vom Genus einzelner Substantive ab. Der Zweck der Verkleinerungsform ist, die Substantive zu verkleinern, zu verniedlichen oder abzuschwächen.²¹

²⁰ Ebd., S. 67-68.

²¹ Wortwuchs. *Diminutiv*. [online] URL: <http://wortwuchs.net/grammatik/diminutiv/> [Stand: 20. Januar 2016].

In der tschechischen Sprache existieren die Verkleinerungsformen (Diminutiva) von Substantiven in allen Genera (Maskulinum, Femininum und Neutrum). Die Diminutiva werden in Verkleinerungsformen der ersten und zweiten Stufe unterschieden. Die Verkleinerungsformen der ersten Stufe enden meistens auf –ek/-k, –ík (Maskulinum), –ka (Femininum), –ko (Neutrum) und –ky (Plural). Einige Verkleinerungsformen der zweiten Stufen entstanden aus der Verkleinerungsformen der ersten Stufe: „strom“ (neutral) – „stromek“ (erste Stufe) – „stromeček“ (zweite Stufe). Es existieren die Verkleinerungsformen von Namen. Nicht alle Substantive mit diesen typischen Suffixen werden als Verkleinerungsformen betrachtet.²²

Regionalismen sind lexikalische und phonetische Besonderheiten der Region, die räumlich eingegrenzt sind und nur in einer Region verständlich sind. Außerdem können die Regionalismen standardsprachliche oder landschaftliche Verbindung haben. Nach Burger werden die „standartsprachliche Varianten“²³ im schweizerischen, österreichischen und deutschen Deutsch genannt. Nach Ammon sind die Benennungen „Helvetismen, Austriazismen und Teutonismen“²⁴. Zum Beispiel das Wort „*Marille*“ ist Austriazismus für „*Aprikose*“. Gegenüber der „standartsprachlichen Varianten“ sind die landschaftlichen Regionalismen räumlich verbreitet. Die Grenze der landschaftlichen Regionalismen ist mit Dialekten nicht identisch. Zum Beispiel das Wort „*Kartoffel*“ hat überregionale Verbreitung. Einerseits wird im Norden Deutschland das Wort „*Kartoffel*“ verwendet. Andererseits kann vom Erzgebirge zu München, Wien, Innsbruck, also im Süddeutschland und auch in Österreich das Wort „*Erdapfel*“ auftreten. Die Dialektismen zum Wort „*Kartoffel*“ klingen in einigen südlichen Dialekten in Deutschland folgend: „*Kartoffel - Tüffel, Tuffel, Erfel, Erpel, Duffel, Kantüffel, Kartüffel*“.²⁵

Einige Regionalismen in Österreich sind ursprünglich Entlehnungen von Italien und Slowenien. Zum Beispiel „*Karfiol* (*Blumenkohl*), *Marille* (*Aprikose*), *Ribisel* (*Johannisbeere*), *Paradeiser* (*Tomate*), *Kren* (*Meerrettich*), *Kukuruz* (*Mais*),

²² Wikipedia. *Zdrobnělina*. [online] URL: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Zdrobn%C4%9Blina> [Stand: 20. Januar 2016].

²³ Burger, H. zitiert nach Heusinger, Siegfried: Die Lexik der deutschen Gegenwartssprache, 2004, S. 104-105.

²⁴ Ammon, U. zitiert nach Heusinger, Siegfried: Die Lexik der deutschen Gegenwartssprache, 2004, s. 104-105.

²⁵ Heusinger, Siegfried: Die Lexik der deutschen Gegenwartssprache, München, 2004, s. 104-105.

Palatschinke (Eierkuchen)“. Einige österreichische Regionalismen erscheinen auch in Süddeutschland.²⁶

Außer der Übernahme der fremden Wörter, der Übernahme und Zuordnung neuer Bedeutungen zu schon entstandenen Wörter ist die Wortbildung die wichtigste Art, wie man den Wortschatz bereichert kann.²⁷

Zu den vier Hauptwortbildungstypen gehören Komposition (Zusammensetzung), Derivation (Ableitung), Konversion und Abkürzung. Komposition ist „die Bildung eines neuen Wortes durch die Verbindung mindestens zweier selbstständige Wörter“. Als Derivation wird „die Bildung neuer Wörter aus einem Ursprungswort mittels der Affixe (Suffixe, Präfixe, Halbsuffixe)“ betrachtet. Es ist die Konversion, wenn es sich um den „Übertritt eines neuen Wortes in einer anderen Wortart ohne formale Änderung des Wortes“ handelt und als Abkürzung nennt man „die Bildung eines neuen Wortes durch die Reduktion eines vollen Wortes nur auf einen Teil oder durch die Kombination von Anfangssilben oder Anfangsbuchstaben mehrerer Ursprungswörter.“²⁸ Zu dem häufigsten Typen der Wortbildung in den deutschen Speisekarten gehört die Komposition.

2.4.2 Morphologische und syntaktische Ebene

Aus den zehn Wortarten (Substantive, Adjektive, Pronomina, Numeralien, Verben, Adverbien, Präpositionen, Konjunktionen, Partikel und Interjektionen) treten in den Speisekarten auf dem ersten Blick häufig die Substantive und Adjektive auf, während die Verben nur selten.

Aus dem syntaktischen Gesichtspunkt überwiegen in den Speisekarten aus eine ganze Reihe der Satzglieder die Attribute. In den Speisekarten treten oft die einfache, mehrstufige und vervielfachte Attribute auf. Außerdem treten die Attribute in einer Vorderstellung und auch in einer Nachstellung. *„Das Attribut tritt zu Wörtern verschiedener Wortklassen, wird durch verschiedene Wortklassen repräsentiert, hat verschiedene Stellungsmöglichkeiten und kann durch zusätzliche Glieder erweitert werden und zwei oder mehr Attribute können miteinander verbunden bei einem*

²⁶ Ebd., S. 106.

²⁷ Schippan, Thea: *Lexikologie der deutschen Gegenwartssprache*. 1. Aufl., Leipzig, 1984, S. 102.

²⁸ Wortbildung: Informationen wurden von Frau Doktor Wagnerová innerhalb des Seminars OT1N gewährt.

*Bezugswort stehen.*²⁹ Die Attribute werden häufig durch die Adjektive oder Partizipien ausgedrückt.

Als eine der Arten von Adjektive bilden die Adjektive mit den Halbsuffixen. Halbsuffix (Suffixoid) – ist „*ein ursprünglich selbstständiges Wort, das sich zu einem Wortbildungselement entwickelt hat, dabei jedoch einen Teil seiner Bedeutung behalten hat. (Beispiele: -los, -frei, -widrig, -kräftig, -gemäß, -mäßig, -fähig)*“³⁰

In der deutschen Sprache wird das Partizip ins Partizip I und Partizip II geteilt. Partizip I (auch „Partizip der Gegenwart“³¹) und durch Infinitiv mit der Endung –d gebildet. Partizip I kann mit einem finiten Verb verbunden werden, dann bleibt eine Form der Partizip I unveränderlich, z.B. „Er spricht zögernd.“ oder kann mit einem Substantiv verbunden werden, dann tritt der Partizip I als Attribut auf, z.B. „ihr überzeugender Vortrag“. Die Bildung des Partizips II (auch Partizip Perfekt³²) hängt davon ab, ob es sich um regelmäßiges oder unregelmäßiges Verb handelt. Bei den regelmäßigen Verben wird der Partizip II durch Verbalstamm und die Endung –t oder –et gebildet, z.B. „verkauft“ von dem Infinitiv „verkaufen“. Andererseits wird bei den unregelmäßigen Verben die Endung –en an den Verbalstamm, der geändert wird, angehängt, z.B. „versprochen“ von dem Infinitiv „versprechen“.³³ Partizip II mit dem finiten Verb kann bei den zusammengesetzten Zeitformen (Perfekt, Plusquamperfekt, Futur II) oder beim Passiv verwendet werden.³⁴In der deutschen Sprache werden die infinitiven Verben in drei Formen geteilt – Infinitiv (kochen), Partizip I (kochend) und Partizip II (gekocht).³⁵ In den deutschen Speisekarten treten Partizip I in der Verbindung mit dem finiten Verb und auch mit dem Substantiv, Partizip II in der adjektivischen Funktion, im Infinitiv und in der Verbindung mit finiten Verb auf.

²⁹ Helbig, Gerhard/Buscha, Joachim. *Deutsche Grammatik. Ein Handbuch für den Ausländerunterricht.* Berlin und München, 2001, S. 502.

³⁰ Halbsuffix: Informationen wurden von Frau Doktor Wagnerová innerhalb des Seminars OT1N gewährt.

³¹ Zitiert aus Lingolia. [online] URL: <https://deutsch.lingolia.com/de/grammatik/verben/partizipien> [Stand: 20. Januar 2016].

³² Zitiert aus Lingolia. [online] URL: <https://deutsch.lingolia.com/de/grammatik/verben/partizipien> [Stand: 20. Januar 2016].

³³ Helbig, Gerhard/Buscha, Joachim. *Deutsche Grammatik. Ein Handbuch für den Ausländerunterricht.* Berlin und München, 2001, S. 99-100

³⁴ Lingolia. [online] URL: <https://deutsch.lingolia.com/de/grammatik/verben/partizipien> [Stand: 20. Januar 2016].

³⁵ Deutschplus. *Finite/Infinite Verbformen.* [online] URL: <http://www.deutschplus.net/pages/152> [Stand: 20. Januar 2016].

Tabelle Nr. 1 Übersicht der benutzten Abkürzungen für die analysierten Speisekarten

<i>Abkürzung</i>	<i>Name von Restaurant (Westböhmen)</i>	<i>Abkürzung</i>	<i>Name von Restaurant, Wirtshaus oder Bräustuben (Bayern, Vogtland)</i>
RL	Restaurace Lev	ZK	Zum Kerkermeister
SK	Střelnice Klatovy	ZS	Zum Schloßturm
HRS	Hotel a restaurace Slavie	ZAS	Zur alten Schule
RŠ	Restaurace Špalíček	RR	Restaurant Renoir
RSJ	Restaurace Selská jizba	BW	Bräuwirt Weiden
ŠR	Švejk Restaurant	Z	Zoe
AR	Actus Restaurant	DP	Der Pschorr
UBK	U Bílého koníka	ADS	Albrecht-Dürer-Stube
ZR	Zlatá rybka	MB	Meinels Bas
D	Diana	AD	Augustiner Bräustuben

3 Analyse der konkreten Speisekarten

Im praktischen Teil beschäftigt sich diese Arbeit mit der Analyse der konkreten Speisekarten aus den deutschen und tschechischen gastronomischen Einrichtungen.

3.1 Methoden der Analyse

Zuerst werden die Methoden der Analyse konkreter Speisekarten beschrieben. Es gibt einige folgend genannte Schritte, mit denen die Analyse geführt wird. Erstens wurden die Speisekarten der konkreten gastronomischen Einrichtungen gesammelt. Es handelt sich um die Analyse der zehn gesammelten Speisekarten aus den deutschen Restaurants und zehn Speisekarten aus den tschechischen Restaurants. Diese Arbeit wird an die bestimmten Karten aus den gastronomischen Einrichtungen aus dem Grenzgebiet gerichtet. Es handelt sich konkret um die Karten aus Bayern und der vogtländischen Region in Deutschland und aus der Karlsbader Region, Pilsner Region und dem Böhmerwald in Tschechien. Die Auswahl der Karten wurde zufällig aus der bestimmten Regionen im Internet durch Google gesucht oder an von der Autorin bekannten Restaurants gezielt. Eine Karte wurde fotografiert. Die Karten von einigen Restaurants stehen in der heutigen Zeit im Internet zur Verfügung. Einige tschechische und auch deutsche Restaurants wurden mit der Bitte um die Speisekartengewährung oder zum Zweck der Speisekarteüberprüfung besucht. Trotzdem werden in dieser Arbeit meistens die Speisekarte aus dem Webseiten im Internet analysiert. Weiter wurden die Speisekarten aus diesen Webseiten ausgedruckt.

Zweitens wurde die Analyse selbst durchgeführt. Die Analyse betrifft die sprachliche Gestaltung, das bedeutet hauptsächlich die lexikalische und morphologische Ebene. Daneben werden auch die formalen und inhaltlichen Merkmale untersucht. Die lexikalische Ebene wird an die Fremdwörter und Entlehnungen, die Wortbildung, Diminutiva und deutschen Regionalismen gerichtet. Die morphologische Ebene wird in dieser Arbeit hauptsächlich an die Attribute gerichtet, die häufig in den Speisekarten durch die Adjektive oder Partizipien ausgedrückt werden. Die formalen Merkmale beschreiben den Speisekartenaufbau und die inhaltlichen Merkmale weisen auf die typischen Gerichte in Tschechien und in Deutschland und auf die spezifischen Benennungen hin. Diese typischen Gerichte stellen den sowohl den gemeinsamen als auch unterschiedlichen Wortschatz der deutschen und tschechischen Sprache vor. Und

auch wegen des unterschiedlichen Wortschatzes von deutschen und tschechischen Speisekarten wird im theoretischen Teil kurz die deutsche und böhmische Küche angeführt. Alles in allem wurden durch die Analyse die sprachlichen Gestaltungen und andere ausführliche Informationen untersucht, die in den Speisekarten gefunden wurden. Diese Merkmale der sprachlichen Gestaltung wurden aus den ausgedruckten Speisekarten ausgeschrieben, bestimmt, zusammengefasst und analysieren. In der Analyse werden auch die Tabellen mit bestimmten Angaben zum Zweck der Übersichtlichkeit angeführt.

Der letzte Schritt wird die sprachliche Gestaltung der tschechischen und deutschen Speisekarten verglichen. Es handelt sich um den Vergleich der deutschen Speisekarten mit den tschechischen. Bei dem Vergleich setzt man voraus, dass dort einige Unterschiede in der sprachlichen Gestaltung anwesend sind und in der deutschen Übersetzung der tschechischen Speisekarten einige Fehler erscheinen können. Zum Schluss werden die ähnlichen und die unterschiedlichen Merkmale der deutschen und tschechischen Speisekarten analysieren.

3.2 Deutsche Speisekarten

3.2.1 Form und Gestaltung

In diesem Teil werden die formalen Aspekte der deutschen Speisekarten beschrieben. Die Beschreibung wird an verschiedenen Merkmale des Textes, d.h. Überschriften, Gliederung und einigen Phrasen, gerichtet. In den Speisekarten befinden sich weitere Informationen: Preise und Mengen der Gerichte, Kontakte und Öffnungszeit. In der Anlage Nr. 1 werden für die bessere Übersichtlichkeit die Informationen über die Form und Gestaltung der deutschen Speisekarten angeführt.

Als Überschrift werden die Benennung und der Name der gastronomischen Einrichtungen betrachtet. Aus den zehn deutschen Speisekarten wurde in fünf die Benennung von gastronomischen Einrichtungen „Restaurant“ gefunden. In eine Karte befindet sich nicht nur die Benennung „Restaurant“, sondern auch „Gasthof“. Andere werden „Gasthaus“, „Bräuwirt“ oder „Stube“ genannt. In drei von der zehn Speisekarten fängt die Name der gastronomischen Einrichtungen mit der Präposition „zu“ an: „Zur alten Schule“ (ZAS), „Zum Schloßturn“ (ZS), „Zum Kerkermeister (ZK)“. In anderen wurde meistens der Eigenname: „Zoe“ (Z), „Renoir“ (RR) gefunden.

Die Gliederung betrifft die einzelnen Gänge und Arten der Speisen. In neun Speisekarten werden die Gänge in der Folge: Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten, Nachspeisen gestaltet. In einer Speisekarte werden die Suppen am Ende angeführt. In fünf Karten befinden sich außer des Angebots an die Gerichte auch an die Getränke, davon in vier Karten sind die Getränke am Ende angeführt und eine Karte fängt mit den Getränken an. In vier Karten wird die Getränkekarte von der Speisekarte getrennt. In einer Karte werden nur die warmen Getränke angeführt. Einerseits beinhalten die Speisekarten konkrete Benennungen von einzelnen Gängen, andererseits werden die Benennungen indirekt geschrieben. Sechsmal tritt das Wort „Vorspeise“ auf, das einmal auch mit der indirekten Benennung „Etwas Kleines davor“ (ZK) ersetzt wird. Siebenmal wird „die Suppe“ benutzt, davon wurden drei Benennungen „hausgemachte Suppen“ (ZK), „Für Suppenkasper“(ZAS), „Aus dem Suppenhafter!“ (AB) angeführt. Andere Beispiele sind für „Salate“: „Aus dem Schulgarten“ (ZAS), für „Hauptgänge, Hauptspeisen“: Fisch-, Fleisch-, vegetarische Gerichte oder „Aus der Pfanne“ (MB), „Frisch vom Grill und aus der Pfanne“ (ZK), „Gebratenes und Gebackenes“ (ZAS), „Geflügel & Fisch“ (DP). In der Speisekarten befinden sich auch die Wörter „Spezialitäten“, „Klassiker“, „Kindergerichte“ und „Brotzeiten“. Fünfmal wird „Dessert“ und nur zweimal „Nachspeise“ benannt.

Die übergeordneten und untergeordneten Wörter haben einen Zusammenhang mit der Folge der einzelnen Gänge. Zum Beispiel das übergeordnete Wort „Pasta“ und die untergeordneten Wörter „Pardadelle“, „Tagliatelle“, „Penne“ und „Tortelloni“ (Z). Das überordnete Wort „Suppen“ und unterordnete Wörter „Gemüsesüppchen“, „Pilzeintopf“ und „Knoblauchsuppe“ (ZS). Das überordnete Wort „Dessert“ und die unterordnete Wörter „Apfelstrudel“, „Apfelkücherl“ und „Marilleknödel“ (BW)

In sieben Speisekarten werden verschiedene Einleitungswörter z.B. eine Einladung: „Werfen Sie jetzt einen ersten Blick in unsere Abwechslungsreiche Speisekarte“ (ZK), Slogans: „Wir bringen Heimat auf den Teller“ (DP), „Gepflegte Speisen, angenehme Atmosphäre“ (ZS), ein Angebot: „Wir bieten Ihnen eine moderne deutsche Küche mit regionalen Aspekten.“ (ZAS), das Willkommen: „Herzlich Willkommen...“ (ZS). Die weiteren Informationen sind über die Preise (in Euro) und über die Küche „gutbürgerliche“(ZK), „vogtländische“ (ZAS). Die Preise sollte jede Speisekarte beinhalten. Weil aber die meisten Speisekarten aus den Webseiten sind,

fehlen die Angaben über den Preisen in einigen Karten. In sieben Karten sind die Preise angeführt, sie sind untereinander auf der rechten Seite oder direkt bei den Produkten eingestellt. Die Angaben über der Menge treten nur selten auf, meistens nur bei den Getränken. In einigen Speisekarten treten andere Informationen wie z.B. Kontakte und Öffnungszeiten der gastronomischen Einrichtungen auf. Die meisten Informationen stehen allgemein in den Webseiten zur Verfügung.

Aus der Sicht der Übersetzung der deutschen Speisekarten in den anderen Sprachen, werden drei Karten in die englische Sprache und zwei davon auch in die italienische Sprache übersetzt. Zwei Karten stammen aus München und eine Karte aus Nürnberg. Es handelt sich um die größeren Städte und es hat wahrscheinlich einen Zusammenhang mit den Fremdenverkehr.

3.2.2 Lexikalische Ebene

Die lexikalische Ebene wird konkret an die Entlehnungen und Fremdwörter, Wortbildung der Substantive, Diminutiva und Regionalismen in den deutschen Speisekarten gerichtet. Es wird auch der Inhalt der Speisekarten analysiert. Es wird zehn deutschen Speisekarten analysiert. Vier deutschen Speisekarten kommen aus der gastronomischen Einrichtungen (Restaurants, Gasthaus) aus dem Vogtland und sechs Speisekarten kommen aus den gastronomischen Einrichtungen (Restaurants, Bräuwirt, Stube), die sich in Bayern befinden. Die Lage der gastronomischen Einrichtungen ist wichtig im Zusammenhang mit der sprachlichen Gestaltung auf der lexikalischen Ebene, weil zum Beispiel die Regionalismen von dem bestimmten Gebiet abhängen. Es wird auch der Inhalt der Speisekarten analysiert. Der Inhalt stellt eigentlich die typischen Gerichte auf dem konkreten Gebiet vor.

3.2.2.1 Entlehnungen und Fremdwörter

In den deutschen Speisekarten befinden sich viele Entlehnungen und Fremdwörter. Zwischen den Entlehnungen und den Fremdwörtern wird nur ein kleiner Unterscheid beobachtet. Die Entlehnungen in einer Sprache sind die Wörter, die aus einigen Fremdsprachen entlehnt wurden, dem Sprachsystem einer Sprache angepasst wurden und man diese Wörter versteht. Andererseits versteht man die Fremdwörter nicht, falls man die Fremdsprache nicht kennt. Wenn die Fremdwörter in einer Sprache oft verwendet werden, aber dem Sprachsystem nicht angepasst werden (konkret in der

deutschen Sprache) konnten sie als Entlehnungen gebracht werden, wenn sie in der bestimmten Sprache verstanden sind. Zum Beispiel das Wort „Pommes frites“ kann als die Entlehnung aus der französischen Sprache betrachtet werden, weil die Deutschen diesem Wort verstehen. Dass die Deutschen das Wort „Pommes frites“ verstehen, beweist das häufige Auftreten dieses Wortes in den deutschen Speisekarten. Trotzdem wurde die Form dieses französischen Wortes behalten: „Pommes frites“ in der deutschen Sprache und das gleiche Wort „Pommes frites“ in der französischen Sprache. Wegen dieser nicht genauen Bestimmung werden die Entlehnungen und Fremdwörter zusammen analysiert.

Bei der Analyse der Entlehnungen und Fremdwörter wird die Häufigkeit der Wörter aus den verschiedenen Sprachen analysiert. Die Entlehnungen und Fremdwörter hängen mit der Herkunft der Wörter zusammen. Die meisten Wörter haben die ursprüngliche Herkunft noch in einigen anderen Sprachen, z. B. **Tomate** (*französisch tomate < spanisch tomate < Nahuatl (mittelamerikanische Indianersprache) tomatl*) hat die ursprüngliche Herkunft in der mittelamerikanischen Indianersprache, für diese Analyse wurden die Entlehnungen und Fremdwörter nach der spätesten Herkunft bestimmt, d.h. bei dem Wort „Tomate“ wurde die französische Sprache gewählt.

Wie die Grafik in der Anlage Nr. 2 zeigt, die meisten Wörter kommen aus der französischen Sprache, auf dem zweiten Platz ist die italienische Sprache, auf dem dritten Platz ist die englische Sprache (davon zwei Wörter aus der USA). In den deutschen Speisekarten wurden auch seltener die Wörter aus der spanischen, russischen, griechischen, türkischen, ungarischen und japanischen Sprache und auch aus Latein und Indien gefunden. Heutzutage werden einzelne Sprachen viel von der englischen Sprache beeinflusst, trotzdem gibt es in den deutschen Speisekarten mehrere Wörter aus der französischen Sprache.

3.2.2.2 Wortbildung

In der deutschen Sprache werden vier Haupttypen der Wortbildung unterschieden und zwar die Zusammensetzung, Ableitung, Konversion und Abkürzung. In den deutschen Speisekarten überwiegen aus den Wortarten die Substantive und die Wortbildung wird gerade an die Substantive gerichtet.

Meistens treten in den Karten die Zusammensetzungen der Substantive auf. Die in analysierten Speisekarten gefundenen Zusammensetzungen hatten zwei, drei und vier

Komponenten. Am häufigsten treten die Zusammensetzungen aus zwei selbstständigen Wörtern auf, die aus Nomen+Nomen, Adjektiv+Nomen oder Verb+Nomen gebildet werden. Wegen dem häufigen Auftreten der Zusammensetzungen werden die Tabellen nach der Anzahl der Komponenten gestaltet und die Zusammensetzungen analysiert. Einige zusammengesetzte Wörter werden mit dem Fugenelement „s“ oder „(e)n“ verbunden.

Beispiele der Zusammensetzungen aus zwei selbstständigen Wörtern: „Knoblauchbaguette“ (ZK), „Fischsuppe“ (ZK), „Salatteller“ (ZS), „Schweinefilet“ (RR), „Marktgemüse“ (RR). Die weiteren Zusammensetzungen aus zwei selbstständigen Wörtern werden in der Anlage Nr. 3 analysiert.

Beispiele der Zusammensetzungen aus drei selbstständigen Wörtern: „Lammkeulenbraten“ (ZK), „Leberknödelsuppe“ (BW), „Krebsrahmsauce“ (BW). Die weiteren werden in der Anlage Nr. 4 analysiert.

Beispiele der Zusammensetzungen aus vier selbstständigen Wörtern: „Wildschweinrollbraten“ (ZAS), „Blaubeerpfannkuchen“ (AB). Die weiteren Beispiele der Zusammensetzungen aus vier selbstständigen Wörtern werden in der Anlage Nr. 5 analysiert.

In den Speisekarten treten die Zusammensetzungen auf, die mit dem Bindestrich gebildet werden. Es handelt sich um Die Zusammensetzungen aus mindestens zweier Wörter: „Tomate-Mozzarella“ (ZK), „Feta-Käse“ (ZAS), „Käse-Salami-Schinken-Allerlei“ (ZAS).

Es gibt auch die kombinierten Formen von der Verbindung mit dem Bindestrich und auch mit Zusammensetzungen von mindestens zweier Wörter: „Kartoffel-Frühlingszwiebel-Plätzchen“ (DP), „Paprika-Knoblauchsoße“ (ZK), „Schwarzbrot-Croutons“ (ZAS).

In den Speisebenennungen kommen noch andere spezifische Formen vor, die einem Kompositum ganz nah stehen, aber es handelt sich nicht mehr um eine Zusammensetzung, sondern um Wortgruppe/Wortverbindung mit Fremdwörtern, wie z.B. Vitello Tonnato (RR), Pommes frites (MB) oder Paprika Chilli (BW).

Ein anderer Wortbildungstyp, der in den Speisekarten angeführt wird, ist eine Ableitung. Die Ableitung meistens hängt mit dem Suffix –chen oder –lein von den Diminutiven zusammen z.B.: „Schweinebäckchen“ (ZK) oder „Schokoladenküchlein“ (ZS). Einige Wörter werden mit dem Präfix Ge- gebildet: „Geschmack“ (ZAS), „Getränk“ (ZAS).

Nur wenig treten die Abkürzungen auf: „gebr.“ (ZK) für „gebratene“, vogtl. (ZK) für „vogtländische“, „Hähnchendinos“ (ZAS) vielleicht für „Hähnchendinosaurier“.

3.2.2.3 Diminutiva

In den deutschen Speisekarten treten die Diminutiva (auch Verkleinerungsformen) auf. Wie die Tabelle in der Anlage Nr. 6 zeigt, wurden in den zehn deutschen Speisekarten 24 verschiedene Verkleinerungsformen gefunden. Die Verkleinerungsformen werden aus Zusammensetzungen gebildet. Einige Komponenten der Zusammensetzungen mit dem Suffix –chen wiederholen sich in den Speisekarten, z.B. „Süppchen“, „Würstchen“, „Hähnchen“ und „Stückchen“. Die Verkleinerungsformen der Wörter „Würstchen“ und „Stückchen“ stellen wahrscheinlich die Verkleinerung dar. Bei der Verkleinerungsform „Süppchen“ ist der wahrscheinliche Zweck, die Suppe abzuschwächen. Bei der Verkleinerungsform „Hähnchen“ geht es wahrscheinlich um das Jungtier von Hahn.

Die meisten Verkleinerungsformen enden auf den Suffix –chen z.B. „Broccoliröschen“ (ZK), „Knoblauchsüppchen“ (ZS). Eine von der 24 Verkleinerungsformen endet auf den Suffix –lein: „Schokoladenküchlein“ (ZS). In den deutschen Speisekarten die Verkleinerungsformen, die auf den Suffix –erl enden: „Apfelkücherl“ (AB) ist ein bairisches Wort für „*Apfelküchlein*“³⁶. „Grießnockerlsuppe“ (DP) aus dieser Zusammensetzung ist das Wort „Nockerl“ „*süddeutsch Verkleinerungssuffix zu Nock*“³⁷. Und das Wort „Spätzle“ (RR) hat eine „*mundartliche Verkleinerungsform von Spatz*“³⁸

³⁶ Kleines kulinarisches Lexikon. [online] URL: <http://members.chello.at/heinz.pohl/KulinarLexik.htm> [Stand: 4. April 2016]

³⁷ Duden. [online] URL: <http://www.duden.de/rechtschreibung/Nockerl> [Stand: 4. April 2016]

³⁸ Duden. [online] URL: <http://www.duden.de/rechtschreibung/Spaetzle> [Stand: 4. April 2016]

3.2.2.4 Regionalismen

In den deutschen Speisekarten treten die Wörter auf, wie zum Beispiel „Marillenknödel (BW), „Meerrettich“ (RR), „Apfelkren“ (BW), „Radieschen“ (BW), „Maiskolben“ (ZAS) oder „Pfannkuchen“ (AB). Es handelt sich um Regionalismen. Die Regionalismen haben den Gebrauch im konkreten Land oder auf einem konkreten Gebiet. In der Tabelle Nr. 2 werden die Austriazismen mit den deutschen Äquivalenten angeführt, die die gleiche oder ähnliche Bedeutung haben. Es handelt sich um die Dubletten. Die Austriazismen werden meistens in den Speisekarten, die aus Bayern kommt. Diese Wörter werden auch in Süddeutschland benutzt.

Tabelle Nr. 2³⁹ Dubletten

Hochdeutsch	Austriazismen
Aprikose	Marille (<i>sonst landschaftlich</i>)
Meerrettich	Kren (<i>süddeutsch</i>)
Rettich	Radi (<i>bayrisch</i>)
Mais	Kukuruz (<i>landschaftlich</i>)
Pfannkuchen, Eierkuchen	Palatschinke

In den deutschen Speisekarten wurde auch das deutsche Wort „Kartoffelpuffer“ (RL) gefunden, das dem bayrischen Regionalismus „Reiberdatschi“ (AB) entspricht. Weiter wurde das Wort „Kaiserschmarren“ (MB) gefunden, die „mit Zucker bestreute, mit zwei Gabeln in kleine Stücke gerissene Eierkuchen“⁴⁰ bedeutet und vielleicht dem Wort „Eierkuchen“, oder „Pfannkuchen“ (AB) entsprechen konnte. Und das Wort „Schweinshaxe“ (AB) wird nur im Süddeutsch benutzt.

3.2.2.5 Wortschatz

Die in dieser Arbeit analysierten deutschen Speisekarten kommen aus Vogtland und Bayern. Für diese Regionen sind einige Gerichte typisch. Die deutsche Küche wird im theoretischen Teil dieser Arbeit angeführt. Diese typischen Gerichte stellen eigentlich den Wortschatz in der Gastronomie vor. In den deutschen Speisekarten wurden die typischen Gerichte gefunden.

³⁹ Die Austriazismen oder deutschen Äquivalenten (Aprikose, Meerrettich, Rettich, Kukuruz), die in den deutschen Speisekarten nicht gefunden wurde, wurden in Duden: [online] URL: www.duden.de [Stand: 4. April 2016] ausgesucht.

⁴⁰ Duden. [online] URL: <http://www.duden.de/rechtschreibung/Kaiserschmarren> [Stand: 4. April 2016]

In der Speisekarten der gastronomischen Einrichtungen, die sich im Vogtland befinden, treten die typischen Gerichte mit dem Attribut „vogtländische“ auf: „vogtländische Sauerbraten“ (ZK), „vogtl. grüne Klöße“ (ZK), „vogtl. bambes“ (ZK). Diese Wortverbindung ist typisch für die vögtländische Gerichte: „Bambes oder Klöße und Rotkohl“ (ZS). Typisch sind die Gerichte, die mit Kraut verbunden werden: „Kasslerbraten auf Sauerkraut“ (ZAS). Einige typische Gerichte werden in den Speisekarten auch erklärt: „Hüllerchen – kleine Kartoffelbällchen in Speck und Zwiebel gebraten“ (ZAS).

Weiter werden die Speisekarten aus den gastronomischen Einrichtungen, die sich in Bayern befinden, analysiert. Für die bayerische Küche werden auch die typischen Gerichte in den deutschen Speisekarten angeführt. Erstens handelt sich um die angeführten Suppen: „Münchner Leberknödelsuppe“ (AB), „Grießnockerlsuppe“ (DP). Weiter sind das Gerichte mit dem Attribut „Oberpfälzer“: „Oberpfälzer Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch, Gemüse Kräuter“ (BW), „Oberpfälzer Kammbraten in Zoiglbiersauce“ (BW). Zu den typischen Gerichten gehören: „Schweinschaxe mit Bayrisch-Kraut und Kartoffelknödel“ (DP), „Schweinsbraten mit Semmelknödel“ (DP), „Nürnberger Bratwürstchen“ (ADS) und „bayerische Schmankerl: saures Kalbslüngerl mit Semmelknödel, Kalbfleischpfanzerl, bayerische Bauernente mit Kartoffelknödel, Schweinsbraten mit Kruste, Jägerbraten vom Schwein mit Eierspätzle, Schweinschaxe mit dunkler Biersoß, Kartoffelknödel“ (AB).

Die obengenannten Gerichte können als das Auftreten der typischen Gerichte, die im theoretischen Teil angeführt sind, beweisen.

Der Wortschatz wird außer typischen Gerichten in Deutschland an die spezifischen Benennungen gerichtet, die in den Speisekarten auftreten. In den deutschen Speisekarten befinden sich außer den konkreten Benennungen der Gerichte auch spezifische Benennungen. Diese spezifischen Benennungen befinden sich in zwei deutsche Speisekarten. Durch diese Benennungen können sich diese Gerichte von den konkret genannten Gerichten in anderen Speisekarten unterscheiden. Neben den spezifischen Benennungen werden in den deutschen Speisekarten die Kochrohstoffe der Gerichte beschrieben, d.h. die spezifischen Benennungen werden in den deutschen Speisekarten erklärt. Einige spezifische Benennungen sind teilweise verhüllend, d.h. man kann etwas über das Gericht teilweise erfahren: „Atlantikfischplatte“ (ZK), andere

spezifische Benennungen sind völlig verhüllend, d.h. sie sind ganz geheimnisvoll: „Gaumenfreunde“ (ZK). Einige spezifische Benennungen werden von der Personen abgeleitet, z.B. „Schulmeisters Fleischerplatte“ (ZAS), „Hirtenschmaus“, „Kronprinz“, „Hofnarr“, „Ritterschmaus“ (ZK). Einige Benennungen werden von der Name der gastronomischen Einrichtungen abgeleitet, z.B. „Kerkersteak“ (ZK).

3.2.3 Morphologische und syntaktische Ebene

Aus den zehn Wortarten (Substantive, Adjektive, Pronomina, Numeralien, Verben, Adverbien, Präpositionen, Konjunktionen, Partikel und Interjektionen) treten in den deutschen Speisekarten häufig die Substantive, Adjektive, Präpositionen und Konjunktionen auf. Den deutschen Substantiven wird hauptsächlich die Wortbildung in dieser Arbeit gewidmet. Die Adjektive, Präpositionen und Konjunktionen werden im diesem Teil analysiert. In den Speisekarten befinden sich nur selten die ganzen Sätze mit Vollverben, deshalb wird diese Arbeit aus dem syntaktischen Gesichtspunkt hauptsächlich an die häufig angeführten Satzglieder gerichtet. Zu den häufigsten Satzgliedern gehören in den Speisekarten die Attribute.

In der Rahmen der sprachlichen Analyse wird untersucht, welche verschiedene Typen der Attribute sich in den deutschen Speisekarten wiederholen. In der Anlage Nr. 7 werden die Pronomina in einer attributiven Funktion angeführt. Aus der Tabelle in der Anlage Nr. 7 folgt, dass am häufigsten das Possessivpronomen „unser“ auftritt, das auf die bestimmten gastronomischen Einrichtungen bezieht. Der Grund für die Verwendung gerade dieser Pronomen ist wahrscheinlich die Werbung von der gastronomischen Einrichtung. Bei den bestimmten Gerichten wird das Angebot an das Eigentum der bestimmten gastronomischen Einrichtungen ausgedrückt.

In der Anlage Nr. 8 werden die Eigennamen in einer attributiven Funktion angeführt. Die Eigennamen beziehen sich meistens auf ein Staat, voraus ein Produkt kommt, z.B. „italienische Produkte“, „französisches Produkt“. Oder die Eigennamen beziehen sich auf die Stadt, in der ein Gericht typisch ist, z.B.: „Wiener Schnitzel“, „Weidener Zwiebelrostbraten“.

In der Anlage Nr. 9 werden die Farben als Attribute angeführt. Die Farben treten oft in der Speisekarten. Sie einfach betonen das Aussehen eines Produkts. Und in der

Anlage Nr. 10 werden die Zahlen als Attribute angeführt, die einfach die Menge von ein Produkt ergeben.

Eine Aufmerksamkeit wird auch den Halbsuffixen der Adjektive als Attribute gewidmet. Folgend werden zwei Beispiele der Halbsuffixe von Adjektiven angeführt. Der Halbsuffix –frei bei „alkoholfrei“ bedeutet „ohne Alkohol“, der Halbsuffix -voll bei „kraftvoller Powerwein“ bedeutet „stark“.

In den deutschen Speisekarten tritt häufig der Partizip II auf. Der Partizip II wird meistens in Verbindung mit dem Substantiv und in der Funktion des Attributs angeführt. In der Anlage Nr. 11 wird die Analyse vom Partizip II durchgeführt. Es wird angeführt, von welchem Verb der Partizip II entstand und die Bildung. In der Anlage Nr. 11 werden die häufigsten Partizipien angeführt.

Zweitens erscheint der Partizip II als Infinitiv in den Speisekarten und beschreibt eigentlich, welche Prozesse früher geleistet werden. Partizip II im diesen Fall ist nicht deklinierbar und steht meistens vor oder hinter dem Substantiv. In der Anlage Nr. 12 werden die häufigsten Partizipien angeführt.

In der Anlage Nr. 13 wird der Partizip I in der attributiven Form mit der Bildung angeführt. Hier ist Partizip I in der Verbindung mit dem Substantiv deklinierbar und tritt nur selten in den Speisekarten auf. In der Tabelle Nr. 14 werden die Beispiele von Partizip I im Infinitiv wieder mit der Bildung angeführt.

Die häufigste Präposition tritt „mit“, die häufigste Konjunktion „und“ auf. Diese Präposition und Konjunktion wurden sehr oft in den Speisekarten zusammen gefunden: „mit Hausdressing und Baguette“ (AB). Die Präposition „mit“ wurde auch oft mit der Verbindung mit „dazu“ gefunden: „Rinderroulade mit Romanesco-Gemüse, dazu Spätzle“ (ZAS). „Und“ und „dazu“ werden mit der Beilagen verbunden. Oft wurde auch die Präposition „von“ gefunden: „vom deutschen Bullen“ (ZK), „vom Grill“ (ZK).

3.3 Tschechische Speisekarten

3.3.1 Form und Gestaltung

Die Form und Gestaltung in den tschechischen Speisekarten wird in diesem Teil beschrieben. Für bessere Übersichtlichkeit werden die Informationen über die Form und Gestaltung der tschechischen Speisekarten in der Anlage Nr. 15 angeführt. Es wird

verschiedene Merkmale des Textes analysiert. Es handelt sich um die Überschriften, d.h. die Benennungen von den gastronomischen Einrichtungen, die Gliederung des Textes, das betrifft die Benennungen und Reihenfolge von den einzelnen Gängen. In den Speisekarten wurden außerdem andere Informationen gefunden, die man beobachten kann. Es handelt sich um die Informationen über die Preise und Menge der Gerichte und verschiedene Phrasen und auch werden solche Informationen beschrieben, wie zum Beispiel, dass die Speisekarten in anderen Sprachen übersetzt werden.

Als die erste Information wird betrachtet, dass alle zehn Speisekarten werden in die deutsche Sprache übersetzt. Neun Speisekarten von den zehn Speisekarten werden „Restaurace“ und eine „Restaurant“ genannt. Ein Restaurant hat in der deutschen Übersetzung die Benennung „Gaststätte“ (ZR). Keine Benennung des Restaurants wird in die deutsche Sprache übersetzt und die Benennungen in der tschechischen Sprache sind unterschiedlich. Aus der Sicht der Gliederung ist die Reihenfolge der Gerichte meistens folgend: Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten (Fische, die Fleischsorte und die Gerichte ohne Fleisch), Salate, Beilagen, Soßen und Desserts. Trotzdem wird diese Reihenfolge bei manchen Speisekarten nicht eingehalten. Sieben Speisekarten beinhalten auch die Getränke, zwei Karten haben keine Information über Getränke angeführt und eine Karte hat die Speisekarte und Getränkekarte getrennt. Drei Karten haben die Getränke vor den Speisen und vier hinter den Speisen angeführt.

In den fünf Speisekarten wurden die kalten und warmen Vorspeisen getrennt. Die neun Karten enthalten die Suppen. Es wurden die Benennungen in die deutsche Sprache für die Gerichte, die kein Fleisch enthalten: „Gerichte ohne Fleisch“, dreimal „Vegetarische Gerichte“, viermal „Fleischlose Gerichte“ oder „Angebot für Vegetarier“. Sechs Karten haben die Hauptgerichte nach der Fleischsorte getrennt: z.B. „Geflügel“ oder „Hühnerfleisch“, „Rindfleisch“ (D). Sechs Karten enthalten Fischgerichte. Einige Karten haben auch die Benennung der Gänge für die Kinder: „Für unsere Kleinen“ (RL), „Kinder Portion“ (AR), „Kindergerichte“ (ZR), „Kindermenü“ (D). In den tschechischen Speisekarten werden die Beilagen und Soßen selbstständig angeführt. Für süßes Essen sind die Benennungen: viermal „Desserts“, dreimal „Mehlspeisen“, ein anderes Beispiel „Nachspeisen“ (SK) oder „Mehlspeisen und süße Desserts“ (D).

In den Speisekarten wurden die übergeordneten und untergeordneten Wörter gefunden. Es hat den Zusammenhang mit den einzelnen Gängen zusammen.

Zum Beispiel das übergeordnete Wort: „Teigwaren“ und die untergeordneten Wörter „Spaghetti“ und „Tortellini“. (HRS) Das überordnete Wort „Beilagen“ und die untergeordnete Wörter „Kroketten“, „Salzkartoffeln“, „Stampfkartoffeln“, „Semmelknödel“, „Reis“ (RSJ). Weiter zum Beispiel die überordnete Wortverbindung „Essen aus Fisch“ und die untergeordnete Wörter „Forelle“, „Lachssteak“ und „Zanderfilet (RŠ).

Alle zehn Speisekarten beinhalten die Informationen über Menge der Gerichte (in Gramm) und neun enthalten auch die Preise (in der tschechischen Krone). Eine Karte beschreibt die Historie des Restaurants, drei Karten fangen mit den Wörtern „Willkommen...“ an.

Alle tschechischen Speisekarten werden in die deutsche Sprache übersetzt. Einige gastronomische Einrichtungen haben die deutsche Variante unter der einzelnen Benennungen der Gerichte auf einer Speisekarte, andere haben die tschechische Speisekarte und die deutsche Übersetzung der tschechischen Speisekarte getrennt. Drei von den zehn Speisekarten werden zusätzlich in die englische Sprache und zwei davon noch in die russische Sprache übersetzt und es hat sich überwiegend um die größeren Städte (Franzensbad, Karlsbad und Pilsen), in denen auch größerer Fremdenverkehr ist. Daraus folgt u.a., dass die Mehrheit von dieser zehn Speisekarten gerade in die deutsche Sprache übersetzt wird.

3.3.2 Lexikalische Ebene

Die lexikalische Ebene wird konkret an die Entlehnungen und Fremdwörter, Wortbildung, Diminutiva und Regionalismen in den tschechischen Speisekarten gerichtet. Es ist wichtig mitzuteilen, dass alle tschechischen Speisekarten, die in dieser Arbeit untersucht werden, eine deutsche Variante beinhalten. Die tschechischen Speisekarten werden aus der Sicht der tschechischen und auch der deutschen Sprache analysiert. Im diesen Teil wird auch der Inhalt der Speisekarten untersucht. Zehn deutschen Speisekarten werden analysiert, davon sechs Speisekarten kommen aus den gastronomischen Einrichtungen, die sich in der Karlsbader Region befindet. Drei Speisekarten kommen aus den gastronomischen Einrichtungen aus Pilsner Region und eine aus dem Böhmerwald. Alle Speisekarten kommen aus den gastronomischen Einrichtungen in der Nähe von der deutschen Grenze. Die Lage der gastronomischen

Einrichtungen ist wichtig im Zusammenhang mit der sprachlichen Gestaltung auf der lexikalischen Ebene, weil zum Beispiel die Regionalismen von dem bestimmten Gebiet abhängen.

3.3.2.1 Entlehnungen und Fremdwörter

In den tschechischen Speisekarten werden viele Entlehnungen und Fremdwörter beobachtet. Alle zehn tschechischen Speisekarten, die in dieser Arbeit analysiert werden, beinhalten die tschechische und deutsche Sprache. Die Entlehnungen und Fremdwörter wurden sowohl in den tschechischen als auch in den deutschen Varianten der tschechischen Speisekarte gefunden. Die meisten deutschen und tschechischen Wörter haben durch die Entlehnung oder auf Grund der Fremdwörter die gleiche oder ähnliche Form (Toast/toast – in der deutschen und auch in der tschechischen Sprache). Die gleiche oder ähnliche Form der Wörter in der deutschen, tschechischen Sprache und auch in der Sprache, nach der die Herkunft bestimmt wurde, beweisen, dass es um die Entlehnungen oder Fremdwörter handelt. Einige angeführte Entlehnungen oder Fremdwörter wurden entweder nur in der deutschen oder in der tschechischen Sprache gefunden. Wie die Grafik in der Anlage Nr. 16 zeigt, die meisten Entlehnungen kommen aus der französischen Sprache, auf dem zweiten Platz ist die englische Sprache, auf dem dritten Platz italienische Sprache, weiter sind die Wörter der Herkunft aus Latein. In den tschechischen Speisekarten wurden die Wörter auch aus der russischen, spanischen, niederländischen, griechischen, ungarischen, türkischen und japanischen Sprache gefunden.

3.3.2.2 Wortbildung

In den tschechischen Speisekarten befinden sich die Wortbildungstypen nicht oft. In der tschechischen Sprache befinden sich keine Zusammensetzungen der Substantive. Einige Adjektive werden selten durch die Zusammensetzung gebildet, z.B. „koňakopeřová omáčka“ (SK), im diesen Fall werden zwei Arten der Soßen zusammengesetzt. Auch die Zusammensetzung der Adjektive mit dem Bindestrich wurde gefunden: „smetanovo-bazalková“ (RSJ) In der tschechischen Sprache treten sehr oft die einfache Substantive, z.B. „rýže“, (SK), „polévky“ (RŠ), „krkovice“ (RSJ), „omáčka“ (D). Die Zusammensetzungen erscheinen in der deutschen Sprache: „Leberknödelsuppe“ (RL), „Schweinehaxe“ (RL). Die Zusammensetzungen in der deutschen Sprache werden

oft in der tschechischen Sprache in der Verbindung des Adjektivs mit dem Substantiv ersetzt: „Olivenöl“ in der deutschen Sprache und „olivový olej“ in der tschechischen Sprache (RŠ).

In der tschechischen Speisekarten kann man als ein Wortbildungstyp die Ableitungen betrachten. Die Ableitungen werden auf die Verkleinerungsformen bezogen, z.B. der Suffix –ka bei dem Wort „opečená klobáska“, in der deutschen Sprache tritt die Ableitung nicht auf „Bratwurst“ (ŠR).

3.3.2.3 Diminutiva

In den tschechischen Speisekarten treten die Diminutiva (auch Verkleinerungsformen) sehr oft auf. Wie die Tabelle in der Anlage Nr. 17 zeigt, wurden in den zehn tschechischen Speisekarten 36 verschiedene Verkleinerungsformen gefunden. Beispielweise „smetánka“ (RŠ), „kačenka“ (RŠ), „zeličko“ (RSJ). Diese Verkleinerungsformen erscheinen nicht in die deutsche Sprache in den tschechischen Speisekarten: „Sahne“ (RŠ), „Ente“ (RŠ), „Kraut“ (RSJ). Einige Verkleinerungsformen treten doch in der tschechischen und auch in der deutschen Sprache: „káva konvička“ in der tschechischen Sprache und „Kaffee Kännchen“ in der deutschen Sprache (RŠ) oder z.B. „zlatá ulička“ und „das goldene Gässchen“ (HRS). Meistens erscheint das erste Beispiel in den Speisekarten, d.h. die Verkleinerungsform nur in der tschechischen Sprache. In der Anlage Nr. 17 werden einige Beispiele der Verkleinerungsformen aus den tschechischen Speisekarten mit der deutschen Übersetzung, die auch aus den tschechischen Speisekarten kommt, angeführt.

Die Verkleinerungsformen wurden auch bei den tschechischen Namen als spezifische Benennungen der Gerichte gefunden: „Rudy/Rudi“, „Jarmilka“, „Mirka“, „Fanda“, „Míša“, „Hansi“, „Šmelík“. (AR)

Einigen Wörter enden auch den Suffix –ek, –ík (Maskulinum), –ka/-ky (Femininum), -ko (Neutra) trotzdem gehören nicht zu den Verkleinerungsformen in der tschechischen Sprache: z.B. das Wort „polévka“ (deutsch „Suppe“) gehört nicht zu den Verkleinerungsformen, weil das Wort „poleva“ (deutsch „Guss“) in der tschechischen Sprache ganz andere Bedeutung hat. Oder z.B. die Wörter „okurka“, „pažitka“ (deutsch „Gurke“, „Schnittlauch“) haben in der tschechischen Sprache eine neutrale Bedeutung.

3.3.2.4 Regionalismen

In der tschechischen Sprache der in dieser Arbeit analysierten tschechischen Speisekarten erscheinen keine Regionalismen. Die tschechische Sprache hat die gleichen Wörter in Pilsner Region, Karlsbader Region und auch im Böhmerwald.

In der deutsche Übersetzung der tschechischen Speisekarten wurden die Wörter „Palatschinke“ (HRS), „Meerrettich“ (SK), „Kukuruz“ (HRS), „Zwetschenschnaps“ (RŠ), „Grammel“ (ŠR), Pfannkuchen (SK), „Mais“ (AR), Pflaumen (UBK) und „Grieben“ (SK) gefunden. In der Tabelle Nr. 3 werden die Austriazismen mit den deutschen Äquivalenten angeführt, die die gleiche oder ähnliche Bedeutung haben, aber aus den verschiedenen Gebieten kommen.

Tabelle Nr. 3 Dubletten

Hochdeutsch	Austriazismen
Mais	Kukuruz (<i>landschaftlich</i>)
Meerrettich	Kren (<i>süddeutsch</i>)
Grieben	Grammel (<i>bayrisch</i>)
Pfannkuchen*	Palatschinke
Pflaumen/Zwetsche	Zwetschke**

*auch für das tschechische Wort „lívance“ (RŠ)

**Zwetschge (*süddeutsch, schweizerisch und fachsprachlich*)

In den deutschen Speisekarten wurde auch das deutsche Wort „Kartoffelpuffer“ (RL) gefunden, das dem bayrischen Regionalismus „Reiberdatschi“ (SK) entspricht. Und das Wort „Schweinehaxe“ (SK) wird nur als „Schweinshaxe“ im Süddeutsch benutzt.

3.3.2.5 Wortschatz

Die in dieser Arbeit analysierten tschechischen Speisekarten kommen aus der Pilsner Region, Karlsbader Region und aus dem Böhmerwald. Für diese Regionen sind einige Gerichte typisch. Die tschechische Küche wird im theoretischen Teil dieser Arbeit angeführt. Diese typischen Gerichte stellen eigentlich den Wortschatz in der Gastronomie vor. In den tschechischen Speisekarten wurden die typischen Gerichte gefunden.

In zwei Speisekarten, die aus den gastronomischen Einrichtungen aus der Stadt Klatovy kommen werden die folgenden typischen Suppen angeführt: „Leberknödelsuppe“, „Knoblauchsuppe“ (RL, SK).

In einem Restaurant aus Pilsner Region wird traditionelle böhmische Küche angeführt: „Ente, Rotkohl, Kartoffelknödel, Rindsgulasch mit Schwarzbier und Speckknödel, Schweinhalsbraten mit Kartoffeln“ (ŠR)

Aus der Karlsbader Region werden in einer Speisekarte, die aus dem Restaurant aus Eger kommt, die Knödel als die Beilage angeführt. Das Auftreten des Wortes „Knödel“ in diese Speisekarte beweist die typische Beilage in der Stadt Eger, das im theoretischen Teil genannt wird. Andererseits „Knödel“ treten auch in einer Speisekarte aus der Stadt Franzensbad, Karlsbad und Kraslice auf. Der Grund dafür ist wahrscheinlich, dass die Knödel für die böhmische (altböhmische) Küche allgemein typisch sind. In den anderen Speisekarten aus der Karlsbader Region treten verschiedene andere Beilage häufiger auf. Zum Beispiel Kartoffeln, Pommes frites, Kroketten.

In einer Speisekarte, die aus dem Restaurant aus dem Böhmerwald kommt, werden die typischen Gerichte der altböhmischen Küche in der deutschen Sprache angeführt: „Entenbraten, Rotkraut, Weißkraut, Semmelknödel, Kartoffelknödel“, „Lendenbraten mit Semmelknödel“ „Rindergulasch und Semmelknödel“, „Schweineausbraten mit Spinat und Kartoffelknödel“ (HRS).

Im Zusammenhang mit den Wortschatz ist es interessant zu beobachten, dass einige tschechische Gerichte, wie „utopenec“, šopský salát“ oder „tatarský biftek“ in den tschechischen Speisekarten unterschiedlich in die deutsche Sprache übersetzt werden. Die verschiedenen Varianten der Übersetzung von diesen Wörtern zeigen, dass die Übersetzung in die deutsche Sprache in den tschechischen Speisekarten nicht eindeutig ist, und einige Fehler dabei entstehen können.

Zum Beispiel einige Übersetzungen aus der tschechischen in die deutsche Sprache von dem tschechischen Wort „utopenec“ wurden „Knackwurst sauer mit Zwiebel und Essig, Brot“ (SK), „sauer eingelegte Bockwurst“ (RL), „marinierte Wurst Hausmannsart“ (RSJ), „sauer eingelegte Wurst“ (ŠR).

Die Übersetzung von dem tschechischen Wortverbindung „šopský salát“ ist „Schopski Salat“ (RL, SK), „Schoppersalat mit Balkankäse“ (HRS), „Schopauer Salat“ (RŠ), „gemischter Salat mit Balkankäse“ (RSJ), „Gemüsesalat mit Balkankäse“ (AR), „Bulgarischer Hirtensalat (Gurken, Paprika, Tomaten, Balkankäse)“ (UBK) oder „Gemüsesalat mit Feta Käse“ (ZR).

Die Übersetzungen für das tschechische Wortverbindung „tatarský biftek“ sind: „Tatar mit Rostbrot“ (SK), „Tatarbief“ (HRS), „Beef Tatare“ (RŠ), „Roastbeef Tatar“ (ŠR).

Der Wortschatz wird außer den typischen Gerichten in Tschechien an die spezifischen Benennungen gerichtet, die in den Speisekarten auftreten. In den deutschen Speisekarten befinden sich außer den konkreten Benennungen der Gerichte auch spezifische Benennungen. Diese spezifischen Benennungen befinden sich in drei tschechischen Speisekarten. Neben den spezifischen Benennungen werden in den deutschen Speisekarten die Kochrohstoffe der Gerichte beschrieben, d.h. die spezifischen Benennungen werden in den tschechischen Speisekarten erklärt. Einige spezifische Benennungen sind teilweise verhüllend, d.h. man kann etwas über das Gericht teilweise erfahren: „vepřový plátek Bedřich“ (AR) andere spezifische Benennungen sind völlig verhüllend, d.h. sie sind ganz geheimnisvoll: „Strašák“ (AR). Einige spezifische Benennungen werden von den Namen der Personen abgeleitet, z.B. zámecký řízek Hugo (AR), „guláš feldkuráta Otto Katze“ (ŠR), „kuře podle obrsta Schrödra“ (ŠR). Die Benennung „hovězí steak Hnízdo“ (AR), wird davon abgeleitet, dass dieses Gericht „Ei“ beinhalten. Die Benennungen „Švejkburger“, „Švejkovo prkénko“ (ŠR) wird von dem Namen des Restaurants abgeleitet. Die Benennung „roštěná Lucifer“ wird davon abgeleitet, dass das Gericht die Peperoni beinhalten. Und zum Beispiel die Benennung „červená karulka“ bedeutet der Eisbecher mit „Kirschlikör“ (HRS).

3.3.3 Morphologische und syntaktische Ebene

Aus den zehn Wortarten (Substantive, Adjektive, Pronomina, Numeralien, Verben, Adverbien, Präpositionen, Konjunktionen, Partikel und Interjektionen) treten in der tschechischen Speisekarten häufig Substantive, Adjektive, Präpositionen und Konjunktionen auf. Am häufigsten treten die Attribute in den tschechischen Speisekarten und deshalb werden hauptsächlich gerade die Attribute im diesen Teil analysiert.

In der Rahmen der sprachlichen Analyse werden untersucht, welche verschiedene Typen der Attribute sich in der tschechischen Sprache der tschechischen Speisekarten wiederholen. Erstens wurden die Attribute am meisten als Fleischsorte gefunden: „hovězí steak“, vepřový steak“, „kuřecí řízek“ (RL), „jelení hřbet“ (D).

Weiter wurden die Attribute als Eigennamen gefunden: „šumavský toast“ (RL), „švýcarská topinka“ (SK), ruský boršč (RŠ), die wahrscheinlich auf das Land oder Gebiet bezogen werden, in dem diese Gerichte typisch sind. Die Wortverbindung „americké brambory“ (HRS) stellt in der tschechischen Speisekarten für die deutschen „Bratkartoffeln“ vor.

In den tschechischen Speisekarten wurde z.B. die Wortverbindung „domáci česnečka“ (SK) gefunden. Das Attribut „domáci“ kann als die Werbung betrachtet werden. In der deutschen Sprache ist für das Attribut „domáci“ das Äquivalent „hausgemachte“, das in der deutschen Übersetzung der tschechischen Speisekarte nicht angeführt wird.

Die Partizipien in den tschechischen Speisekarten werden in der deutschen Variante angeführt, z. B. aus der Wortverbindung „gegrillte Schweinerippchen“ (SK), die in der tschechischen Speisekarte „grilovaná vepřová žebírka“ (SK) bedeutet, tritt das Attribut „gegrillte“ als der Partizip II auf, der vom Infinitiv „grillen“ gebildet wird und diese Bildung gilt auch in der tschechischen Sprache: das Attribut „grilovaná“ wird vom Infinitiv „grilovat“ gebildet. Partizip II tritt in der deutschen Variante der tschechischen Speisekarten auch als Infinitiv auf, z.B. der Partizip II „überbacken“, in der Wortverbindung „Schweinefleischmischung, überbacken mit Käse“ (RSJ), wird in der tschechischen Sprache als „vepřová směs zapečená sýrem“ (RSJ) angeführt. Und wieder wird die Bildung vom Infinitiv in der deutschen und tschechischen Sprache im Prinzip gleich.

Die häufigste Präposition tritt „s“, die häufigste Konjunktion „a“ auf. Diese Präposition und Konjunktion wurden sehr oft in den Speisekarten zusammen gefunden: „s restovanou cibulkou a bylinkovým máslem“ (SK).

3.4 Vergleich der deutschen und tschechischen Speisekarten

3.4.1 Ähnliche Merkmale

In diesem Teil werden die ähnlichen Merkmale der zehn deutschen und zehn tschechischen Speisekarten angeführt.

Aus der Sicht der Form und Gestaltung beinhalten die deutschen und tschechischen Speisekarten meistens die gleiche Reihenfolge der Gerichten: Vorspeisen,

Suppen, Hauptgerichten, Nachspeisen. Die deutschen und tschechischen Speisekarten beinhalten die übergeordneten und untergeordneten Wörter, die einen Zusammenhang mit den einzelnen Gängen der Gerichte haben. Die Mehrheit der deutschen und tschechischen Speisekarten beinhalten außer dem Angebot an Gerichte auch an Getränke. Die Mehrheit der deutschen und tschechischen Speisekarten beinhalten die Informationen über den Preis. Drei deutsche Speisekarten und drei tschechischen Speisekarten werden in die englische Sprache übersetzt. Alle sechs Speisekarten insgesamt, die in die englische Sprache übersetzt werden, kommen aus den gastronomischen Einrichtungen, die sich in größeren Städten (München, Nürnberg in Deutschland und Karlsbad, Franzensbad und Pilsen in Tschechien) befinden. Der Grund dafür ist wahrscheinlich, weil in den größeren Städten größerer Fremdenverkehr ist.

Die ähnlichen Merkmale treten auch auf der lexikalischen Ebene. In den deutschen und tschechischen Speisekarten überwiegen die Entlehnungen und Fremdwörter aus der französischen, italienischen und englischen Sprache. Davon auf dem ersten Platz befinden sich die Entlehnungen und Fremdwörter aus der französischen Sprache. In den deutschen und tschechischen Speisekarten treten die Ableitungen als ein Wortbildungstyp auf. Die Ableitungen hängen in beiden Fällen mit den Suffixen, die für Diminutiva typisch sind, zusammen. Die Regionalismen sind typisch für die deutsche Sprache, weil aber die deutsche Sprache in allen tschechischen Speisekarten auftritt, wird als das ähnliche Merkmal das Auftreten der Regionalismen betrachtet. In der deutschen Sprache der deutschen und tschechischen Speisekarten tritt nicht nur Hochdeutsch auf, sondern auch die Austriazismen. Die typischen gemeinsamen Gerichte aus den deutschen und tschechischen Speisekarten sind: Leberknödelsuppe, Ente mit Kartoffelknödel und Knödel allgemein. Als das ähnliche Merkmal wird auch betrachtet, dass in beiden Fällen die spezifischen Benennungen einiger Gerichte mit die Erklärung auftreten.

In den deutschen und tschechischen Speisekarten treten sehr häufig in Bezug auf die Morphologie und Syntax die Substantive, Adjektive, Präpositionen und Konjunktionen auf. Sehr häufig werden Attribute angeführt. Andererseits treten die Verben nur selten in der Speisekarten auf. Es ist wahrscheinlich auf Grund der Sprachökonomie, dass die ganzen Sätze in den Speisekarten fast nicht auftreten. Die Speisekarten sollten übersichtlich, klar und kurz sein, damit der Gast in einer gastronomischen Einrichtung die Gerichte schnell bestellen konnte.

3.4.2 Unterschiedliche Merkmale

In diesem Teil werden die unterschiedlichen Merkmale der deutschen und tschechischen Speisekarten.

Als das erste unterschiedliche Merkmal wird betrachtet, dass die deutschen Speisekarten nur die deutsche Sprache beinhalten, während die tschechischen Speisekarten beinhalten die tschechische Sprache und die deutsche Sprache. In allen tschechischen Speisekarten wird die Bezeichnung der gastronomischen Einrichtungen „Restaurant“, während in den deutschen Speisekarten wird die Bezeichnung außer „Restaurant“ auch „Bräuwirt“ und „Stube“. In den tschechischen Sprache werden die Vorspeise in warme und kalte geteilt und in den deutschen Speisekarten nicht. In den tschechischen Speisekarten werden die Hauptgerichte nach den Fleischsorten geteilt, in den deutschen werden die Fleischsorten zusammen angeführt. In den tschechischen Speisekarten werden meistens die Beilagen am Ende der Speisekarte angeführt, während in den deutschen werden bei den einzelnen Gerichten angeführt. In allen tschechischen Speisekarten wird die Information über der Menge von Gerichten angeführt, während in den deutschen tritt diese Information nur selten auf und nur bei den Getränken oder Steaks. Die tschechischen Speisekarten werden, außer der englischen Sprache, in die russische Sprache übersetzt und die deutschen werden, außer der englischen Sprache, in die italienische Sprache übersetzt.

In den deutschen Speisekarten werden die Entlehnungen und Fremdwörter nach dem häufigsten Auftreten in der Reihenfolge: die häufigste aus der französischen Sprache, italienischen Sprache und dann aus der englischen Sprache. In den tschechischen Speisekarten ist auf den ersten Platz auch die französische Sprache, aber auf dem zweiten Platz ist die englische Sprache und auf dem dritten Platz die italienische Sprache. In deutschen Speisekarten überwiegen die Zusammensetzungen als ein Wortbildungstyp und in der tschechischen Speisekarte werden die Zusammensetzungen fast nicht benutzt. Die Zusammensetzungen in den deutschen Speisekarten beinhalten oft auch das Adjektiv als eine Komponente, die tschechischen Speisekarten beinhalten anstatt der Zusammensetzungen die Attribute mit Substantiv sehr oft. In den tschechischen Speisekarten wurden insgesamt 36 verschiedene Verkleinerungsformen gefunden und in den deutschen Speisekarten wurden 24 Verkleinerungsformen gefunden. Aus diesen Zahlen folgt, das in den tschechischen Speisekarten treten die

Verkleinerungsformen häufiger. Während die deutsche Küche für einzelne Gebiete typisch ist, konzentriert sich die böhmische Küche mehr auf die Essgewohnheiten allgemein in Tschechien.

In den deutschen Speisekarten treten die Substantive wegen der Zusammensetzungen am häufigsten auf. In der tschechischen Speisekarte treten die Adjektive mehr als in den deutschen Speisekarten auf. In den deutschen Speisekarten ist für die deutsche Sprache das Partizip II typisch und in verschiedenen Formen tritt in den Speisekarten sehr oft auf. In der tschechischen Sprache der tschechischen Speisekarten funktioniert die Bildung des Partizips nach dem gleichen Prinzip wie in der deutschen Sprachen.

4 Schlusswort

Diese Arbeit „Analyse der sprachlichen Gestaltung der konkreter Speisekarten in den Restaurants entlang der deutsch-tschechischen Grenze“ wurde in zwei Teilen gegliedert. Im theoretischen Teil wurde die Speisekarte definiert, der Unterschied wurde zwischen der Speisekarte und dem Menü angeführt und der Begriff „à la carte“ aus der Gastronomie wurde auch definiert. Weiter wurde die deutsche und böhmische Küche zum Zweck der Vorstellung der typischen Gerichte kurz dargestellt. Als Mittelpunkt des theoretischen Teils wurde die lexikalische, morphologische und syntaktische Ebene betrachtet. Es wurde die einzelnen sprachlichen Einheiten wie Entlehnungen, Fremdwörter, Wortbildung, Diminutiva, Regionalismen, Attribute und Partizipien definiert. Nach diesen Definitionen und auf Grund der sekundären Quellen wurde die Analyse durchgeführt.

Im Mittelpunkt dieser Arbeit war die Analyse der sprachlichen Gestaltung konkreter deutschen und tschechischen Speisekarten. Es wurde vorgesetzt, dass einige Unterschiede in der sprachlichen Gestaltung zwischen der deutschen und tschechischen Speisekarten sind. Zehn deutsche und zehn tschechische Speisekarten wurden gesammelt. Diese ausgewählten Speisekarten wurden analysiert. Zuerst wurden die sprachlichen Einheiten von der Autorin bestimmt, die in den Speisekarten häufig aufgetreten haben. Weiter wurden die deutschen und tschechischen Speisekarten nach diesen bestimmten sprachlichen Einheiten analysiert. Die Analyse wurde in drei Kategorien gegliedert. Erstens wurden die Form, Gestaltung und weitere ausführliche Informationen untersucht. Zweiten wurde die lexikalische Ebene analysiert. Und drittens wurde die morphologische und syntaktische Ebene untersucht. Die Analyse hat z. B. die Bildung der Zusammensetzungen oder die Bildung der Partizipien aus den deutschen Speisekarten betroffen. Konkret aus dieser Analyse hat gefolgt, dass in den deutschen Speisekarten viele Zusammensetzungen und Partizipien auftreten. Es wurde auch der Inhalt im Rahmen der lexikologischen Ebene analysiert, d.h. die typischen Gerichte aus den deutschen und tschechischen Speisekarten wurden untersucht.

Von der Autorin wurde das Ziel bestimmt, die sprachliche Gestaltung der deutschen und tschechischen Speisekarten zu vergleichen und die ähnlichen und unterschiedlichen Merkmale darzustellen. Die ähnlichen und unterschiedlichen Merkmale wurden nach der obengenannten Kriterien auch ausführlich verglichen. Zu den

ähnlichen Merkmalen gehört hauptsächlich, dass die bestimmten sprachlichen Einheiten, konkret die Verkleinerungsformen, Regionalismen, Wortbildung, Entlehnungen und Fremdwörter, in den deutschen und auch in den tschechischen Speisekarten angeführt wurden. In den deutschen und tschechischen Speisekarten allgemein haben die Substantive, Adjektive, Präpositionen und Konjunktionen überwiegen. Die Verben haben meistens gefehlt. Es ist wahrscheinlich auf Grund der Sprachökonomie, weil die Speisekarten übersichtlich, klar und kurz sein sollten. Die Attribute haben häufig in den deutschen und in der tschechischen Speisekarten gefunden. Als großer Unterschied zwischen den deutschen und tschechischen Speisekarten wurde betrachtet, dass in den tschechischen Speisekarten zwei Sprachen (tschechisch und deutsch) anwesend waren. Daraus folgt auch ein ähnliches Merkmal, weil die deutsche Variante in den tschechischen Speisekarten auch etwas gemeinsame mit der deutschen Speisekarten hatte. Die deutschen Speisekarten wurden sowohl mit der tschechischen Speisekarten als auch mit der deutschen Variante der tschechischen Speisekarten verglichen.

Alles in allem haben die deutschen und tschechischen Speisekarten in Bezug auf die sprachliche Gestaltung viele ähnliche und auch viele unterschiedliche Merkmale beinhalten.

5 Resümee

Diese Arbeit wird „Analyse der sprachlichen Gestaltung der konkreter Speisekarten in den Restaurants entlang der deutsch-tschechischen Grenze“ genannt. Die Arbeit wird in zwei Teile gegliedert. Im theoretischen Teil wird die Speisekarte definiert. Weiter wird der Unterschied zwischen der Speisekarte und dem Menü angeführt und der Begriff aus der Gastronomie „à la carte“ definiert. Die deutsche und böhmische Küche wird zum Zweck der Vorstellung der typischen Gerichte kurz angeführt. Die deutsche und böhmische Küche hat einen Zusammenhang mit den typischen Gerichten der Speisekarten. Der Mittelpunkt des theoretischen Teils stellt die lexikalische, morphologische und syntaktische Ebene dar. Im praktischen Teil wird die sprachliche Gestaltung der deutschen und tschechischen Speisekarten analysiert. Durch diese Analyse bemüht sich die Autorin das Ziel dieser Arbeit zu erreichen. Das Ziel ist, die sprachliche Gestaltung zu vergleichen und die ähnlichen und unterschiedlichen Merkmale darzustellen.

6 Resumé

Tato práce se nazývá „Analýza jazykového ztvárnění konkrétních jídelních lístků v restauracích v německo-českém pohraničí“. Práce je rozdělena do dvou částí. V teoretické části je definován jídelní lístek. Dále je uveden rozdíl mezi jídelním lístkem a menu a definován pojem z gastronomie „à la carte“. V teoretické části je také krátce uvedena německá a česká kuchyně za účelem představení typických jídel. Německá a česká kuchyně souvisí s typickými jídlý jídelních lístků. Středem zájmu teoretické části představuje lexikální, morfologická a syntaktická rovina. V praktické části je analyzováno jazykové ztvárnění německých a českých jídelních lístků. Prostřednictvím těchto analýz se autorka snaží dosáhnout cíle této práce. Cílem je porovnat jazykové ztvárnění německých a českých jídelních lístků a představit podobné a odlišné znaky.

7 Quellenverzeichnis

7.1 Primäre Quellen

7.1.1 Tschechische Speisekarte

Hotel a restaurace Slávie, Železná Ruda [online]

URL: <http://www.slavie-hotel.cz/hotel-slavie-jidelni-listek> [Stand: 12. Februar 2016]

Restaurace Actus, Sokolov [online]

URL: <http://restaurace-actus.wz.cz/jidelni-listek.html> [Stand: 8. Februar 2016]

Restaurace Diana, deutsche Version: [online]

URL: <http://dianakv.cz/de/speisekarte> [Stand: 8. Februar 2016]

Restaurace Diana, Karlovy Vary [online]

URL: <http://dianakv.cz/cs/jidelni-listek> [Stand: 8. Februar 2016]

Restaurace Lev, Klatovy [online]

URL: http://restaurace-lev.cz/jidelni_listek.html [Stand: 8. Februar 2016]

Restaurace Selská jizba, deutsche Version: [online]

URL: http://www.selskajizba.eu/jidelak_DE.html [Stand: 8. Februar 2016]

Restaurace Selská jizba, Františkovy Lázně [online]

URL: <http://www.selskajizba.eu/jidelak.html> [Stand: 8. Februar 2016]

Restaurace Špalíček, Cheb [online]

URL: <http://restaurace-spalicek.cz/index.php?lang=cz> [Stand: 11. März 2016]

Restaurace U Bílého koníka, deutsche Version: [online]

URL: http://www.ubilehokonika.cz/wp-content/uploads/2011/06/UBK_Speisekarte_2014.pdf [Stand: 8. Februar 2016]

Restaurace U Bílého koníka, Kostelní Bříza [online]

URL: http://www.ubilehokonika.cz/wp-content/uploads/2011/06/UBK_jidelni_listek_2014.pdf [Stand: 8. Februar 2016]

Restaurace Zlatá rybka, Kraslice

Restaurant Střelnice, Klatovy [online]

URL: <http://www.strelniceklatovy.cz/strelnice/re-jidelnilistek.asp> [Stand: 8. Februar 2016]

Švejk Restaurant, Plzeň [online]

URL: <http://www.svejkplzen.cz/menu/> [Stand: 8. Februar 2016]

7.1.2 Deutsche Speisekarte

Albrecht-Dürer-Stube, Nürnberg [online]

URL: <http://www.albrecht-duerer-stube.de/karte> [Stand: 11. März 2016]

Augustiner Bräustuben, München [online]

URL: <http://www.braeustuben.de/speisen.php> [Stand: 8. Februar 2016]

- Bräuwirt Weiden [online]
 URL: <http://www.braeuwirt.de/kulinarisches.php> [Stand: 8. Februar 2016]
- Der Pschorr, München[online]
 URL: <http://www.der-pschorr.de/Speisekarte.pdf> [Stand: 7. März 2016]
- Gasthaus „Zur alten Schule“, Klingenthal [online]
 URL: <http://www.alte-schule-klingenthal.de/speisekarte/> [Stand: 8. Februar 2016]
- Meinels Bas in Hof [online]
 URL: <http://www.meinels-bas.eu/unsere-speisen.html> [Stand: 8. Februar 2016]
- Restaurant „Zum Schlossturm“ [online]
 URL: <https://pages.teggee.com/Zumschlossturm> [Stand: 7. März 2016]
- Restaurant Renoir, Auerbach/Schnarrtanne [online]
 URL: http://www.restaurant-renoir.de/bearbeitung/index_fl.asp?seite=10300000&katid=10&katnr=10300000
 [Stand: 7. März 2016]
- Restaurant und Pension „Zum Kerkermeister“ [online]
 URL: <http://www.zum-kerkermeister.de/restaurant/speisekarte> [Stand: 7. März 2016]
- Zoe Restaurant, Weiden [online]
 URL: <http://www.zoe-restaurant.de/Speisekarte.pdf> [Stand: 7. März 2016]

7.2 Sekundäre Quellen

7.2.1 Gedruckte Quellen

- Formanová, Alena/Žmundová, Zdena: *Němčina v gastronomii*. Praha: Informatorium, spol. s.r.o., 2000, 2. Aufl., S. 110. ISBN 80-86073-56-4
- Helbig, Gerhard/Buscha, Joachim. *Deutsche Grammatik. Ein Handbuch für den Ausländerunterricht*. Berlin und München: . Langenscheidt KG, 2001, S. 502. ISBN 978-3-468-49493-2
- Heusinger, Siegfried: *Die Lexik der deutschen Gegenwartssprache*. München, 2004, S. 29, 63, 67-68, 104-105, 106 ISBN 3-7705-3937-0
- Koželuhová, Alžběta: *Böhmische Küche*. Praha: Grafém Verlag, 1991, 1.Ausgabe. ISBN 80-900752-1-5
- Křivánek, Mirko. *Česko-anglicko-německý průvodce gastronomií a restauračním provozem*. Voznice: LEDA spol. s.r.o., 2004. 1. vyd. ISBN 80-7335-036-X
- Malovický, Václav/Dittertová, Eva: *Kuchyně starého Chebu*. Praha: MMM, 2007, 1.vyd.,S. 76-77, 204. ISBN 978-80-903365-6-8
- Schippan, Thea: *Lexikologie der deutschen Gegenwartssprache*. Leipzig: VEB Bibliographisches Institut, 1984, 1. Aufl. S. 102
- Temming, Rolf L./Wenderoth, Birgit: *Regionale deutsche Küche*. Niedernhausen/Ts.: Falken-Verlag GmbH, 1996, S. 121. ISBN 3-8068-4868-8

7.2.2 Internetquellen

aus Duden. [online] URL:

<http://www.duden.de/suchen/dudenonline/schmankerl> [Stand: 20. Januar 2016].

Deutschplus. *Finite/Infinite Verbformen*. [online]

URL: <http://www.deutschplus.net/pages/152> [Stand: 20. Januar 2016].

Duden [online]. URL: <http://www.duden.de/rechtschreibung/Speisekarte> [Stand: 20. Januar 2016].

Duden. [online] URL: http://www.duden.de/rechtschreibung/a_la_carte [Stand: 20. Januar 2016].

Duden. [online] URL: <http://www.duden.de/rechtschreibung/Beuschel> [Stand: 20. Januar 2016].

DWDS (Das Digitale Wörterbuch der deutschen Sprache). [online]

URL: <http://www.dwds.de/?qu=men%C3%BC> [Stand: 20. Januar 2016].

Goethe-Institut [online]: *Essen. Deutsche Küche und Spezialitäten*.

URL: <http://www.goethe.de/ins/ie/prj/scl/ess/de183805.htm> [Stand: 20. Januar 2016].

Landratsamt Vogtlandkreis [online]: *Vogtlandkreis aktuell. Mundarten der*

Vogtländer. URL: <http://www.vogtlandkreis.de/shownews.php?id=233> [Stand: 20. Januar 2016].

Landratsamt Vogtlandkreis. *Vogtlandkreis aktuell. Essen im Vogtland. Was der*

Vogtländer isst. [online] URL: <http://www.vogtlandkreis.de/shownews.php?id=643> [Stand: 20. Januar 2016].

Lingolía. [online] URL: <https://deutsch.lingolia.com/de/grammatik/verben/partizipien> [Stand: 20. Januar 2016].

MyCzechRepublic. *Tschechisches Essen und Trinken*. [online] URL:

<http://www.myczechrepublic.com/de/tschechische-kultur/tschechische-kueche.html> [Stand: 20. Januar 2016].

Tschechische Küche. [online] URL:

http://www.czechspecials.cz/Czechspecials/media/Files/Brochures/ceska_kuchyne_de.pdf [Stand: 20. Januar 2016].

Wikipedia. *Zdrobnělina*. [online]

URL: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Zdrobn%C4%9Blina> [Stand: 20. Januar 2016].

Wikipedia: *À la carte*. [online]

URL: https://de.wikipedia.org/wiki/%C3%80_la_carte [Stand: 20. Januar 2016].

Wikipedia: *Speisefolge*. [online]

URL: https://de.wikipedia.org/wiki/Speisenfolge#Andere_Wortbedeutung [Stand: 20. Januar 2016].

Wortwuchs. *Diminutiv*. [online]

URL: <http://wortwuchs.net/grammatik/diminutiv/> [Stand: 20. Januar 2016].

7.2.3 Andere Quellen

Halbsuffix: Informationen wurden von Frau Doktor Wagnerová innerhalb des Seminars OT1N gewährt.

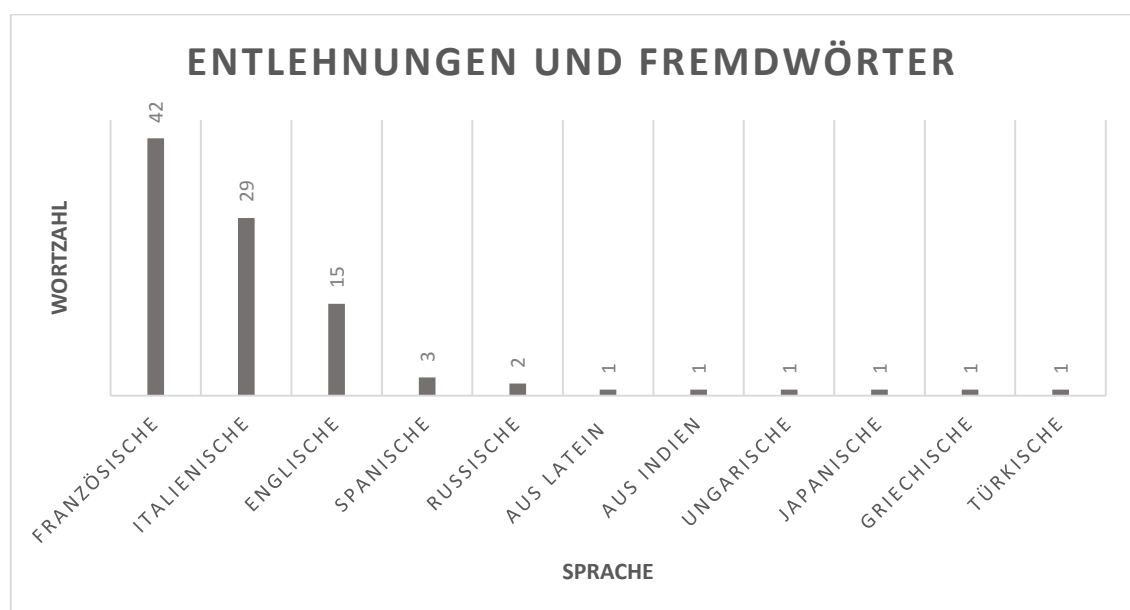
Wortbildung: Informationen wurden von Frau Doktor Wagnerová innerhalb des Seminars OT1N gewährt.

8 Anlagen

Nr. 1 Informationen über die Form und Gestaltung der deutschen Speisekarten

Information	Anzahl des Auftretens/Reihenfolgeschema
Restaurant	5
Restaurant + Gasthof	1
Gasthaus, Bräuwirt, Stube	5
Namen mit der Präposition „zu“	3
Reihenfolge der Gerichte	Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten, Nachspeisen
Suppen am Ende angeführt	1
Angebot an die Gerichte + Getränke	5
Getränke am Enge angeführt	4
Getränke am Anfang	1
Trennung der Gerichte von Getränke	4
Nur die warmen Getränke	1
Vorspeise	6
Suppe	7
Dessert	5
Nachspeise	2
Preise	7
Menge	selten
Übersetzung in die englische Sprache	1
Übersetzung in die englische + italienische Sprache	2

Nr. 2 Grafik: Entlehnungen und Fremdwörter aus den deutschen Speisekarten



Nr. 3 Die Bildung der Zusammensetzungen aus zwei selbstständigen Wörter

Zusammensetzung	Bildung	Bildung
Büffelmozzarella	Büffel+Mozarella	Nomen+Nomen
Fischsuppe	Fisch+Suppe	Nomen+Nomen
Gulaschsuppe	Gulasch+Suppe	Nomen+Nomen
Joghurtdressing	Joghurt+Dressing	Nomen+Nomen
Kartoffelsuppe	Kartoffel+Suppe	Nomen+Nomen
Knoblauchbaguette	Knoblauch+Baguette	Nomen+Nomen
Petersilienkartoffel	Petersilie+(e)n+Kartoffel	Nomen+en+Nomen
Puderzucker	Puder+Zucker	Nomen+Nomen
Salatteller	Salat+Teller	Nomen+Nomen
Sauerkraut	Sauer+Kraut	Adjektiv+Nomen
Schweinefilet	Schweine+Filet	Nomen+Nomen
Schweineschnitzel	Schwein+e+Schnitzel	Nomen+e+Nomen
Schweinshaxe	Schwein+s+Haxe	Nomen+s+Nomen

Nr. 4 Die Bildung der Zusammensetzungen aus drei selbstständigen Wörter

Zusammensetzung	Bildung	Bildung
Blauschimmelkäse	Blau+Schimmel+Käse	Adjektiv+Nomen+Nomen
Dunkelbiersoße	Dunkel+Bier+Soße	Adjektiv+Nomen+Nomen
Feinfischteller	fein+Fisch+Teller	Adjektiv+Nomen+Nomen
Fischfiletstückchen	Fisch+Filet+Stück+chen	Nomen+Nomen+Nomen+ Suffix
Gemüserahmnudeln	Gemüse+Rahm+Nudel-n	Nomen+Nomen+Nomen (Plural)
Hausfrauenart	Haus+Frau+en+Art	Nomen+Nomen+en+Nomen
Kräuterfrischkäse	Kraut+er+frisch+Käse	Nomen+er+Adjektiv+Nomen
Krebsrahmsauce	Krebs+Rahm+Sauce	Nomen+Nomen+Nomen
Kürbisrahmsüppchen	Kürbis+Rahm+Suppe+chen	Nomen+Nomen+Nomen+ Suffix
Maultaschensuppe	Maul+Tasche+(e)n+Suppe	Nomen+Nomen+en+Nomen
Putenbruststreifen	Pute+(e)n+Brust+Streifen	Nomen+en+Nomen+Nomen (Plural)
Räucherlachsstreifen	räuchern+Lachs+Streifen	Verb+Nomen+Nomen (Plural)
Rinderhüftsteak	Rind+er+Hüfte+Steak	Nomen+er+Nomen+Nomen
Rinderlendensteak	Rind+er+Lende+(e)n+Steak	Nomen+er+Nomen+en+Nomen

Nr. 5 Die Bildung der Zusammensetzungen aus vier selbstständigen Wörtern

Zusammensetzung	Bildung	Bildung
Blaubeerpfannkuchen	Blau+Beere+Pfanne+Kuchen	Adjektiv+Nomen+Nomen+Nomen
Meerrettichcremesuppe	Meer+Rettich+Creme+Suppe	Nomen+Nomen+Nomen+Nomen
Meerrettichrahmsauce	Meer+Rettich+Rahm+Sauce	Nomen+Nomen+Nomen+Nomen
Wildschweinrollbraten	wild+Schwein+rollen+Braten	Adjektiv+Nomen+Verb+Nomen

Nr. 6 Deutsche Diminutiva

Apfelkücherl
Balsamicozwiebelchen
Bratwürstchen
Broccoliröschen
Espressoschäumchen
Fischstäbchen
Grießnockerlsuppe
Hähnchenbrust
Hüllerchen
Kännchen
Kartoffel-Frühlingszwiebel-Plätzchen
Käsespätzle
Käsestückchen
Knoblauchsüppchen
Mandelblättchen
Radieschen
Sahnehäubchen
Senfrahmlendchen
Schälchen
Schokoladenküchlein
Schweinebäckchen
Sößchen
Steinpilzklößchen
Törtchen

Nr. 7 Pronomina als Attribut

auf unserem Brotzeitteller

auf unserer Speisekarte

aus unser Vitalküche

die Empfehlung unseres Metzgers

diese Vereinigung

diesen Wein

dieses Schnitzelgericht

für diesen Wein

ihre Beilage

ihre Speise

mit unserem Speck-Krautsalat

nach Ihren Wünschen

nach Ihrer Wahl

nach unserer Bocksbeutelkarte

seine Käsekruste

trotz seiner Üppigkeit

unser Beliebter

unser Burger

unser Haustrunk

unser Köcheteam

unser Wildfleisch

unsere Empfehlung

unsere Gäste

Nr. 8 Eigennamen als Attribut

asiatischem Gemüse

böhmischen Knödeln

englische Speisekarten

französisches Produkt

italienische Produkte

mexikanisches Pfannengemüse

norwegisches Kabeljaufilet

portugiesisches Produkt

Schweizer Wurstsalat

spanisches Produkt

vogtl. Bambes

von belgischer Schokolade

von deutschen Bullen

Weidener Zwiebelrostbraten

Wiener Schnitzel

Tabelle Nr. 9 Farben als Adjektive

auf grünen Bandnudeln

braune Butter

gelber Paprika

grüner Tee

grüner Veltliner

in roter Currysauce

mit bunten Streusel

mit goldoranger Tassenfarbe

**nach schwarzen Kirschen und
Zwetschgen**

rosa Pfeffer

vom weißen Blüten

von schwarzen Johannisbeeren

Nr. 10 Zahlen als Adjektive

doppelter Espresso

dreierlei Eis

für jeden Geschmack

im 0/25 l-Glas

in viel Schwarzbier

mit zwei Nockerln

Weizenbiere 0/5 l-Flasche

zu allen Gerichten

zweierlei Parfait

Nr. 11 Bildung des Partizips II mit Substantiv

Partizip II +Substantiv	Infinitiv	Bildung	Bildung
gefüllte Paprikaschoten	füllen	ge+füll+t+e	ge+Verbstamm+t+Endung
gegrillte Garnelenspieße	grillen	ge+grill+t+e	ge+Verbstamm+t+Endung
hausgemachte Suppen	hausmachen	haus+ge+macht+e	ge+Verbstamm+t+Endung
gemischter Salat	mischen	ge+misch+t+er	ge+Verbstamm+t+Endung
geschmorte Schweinebäckchen	schmoren	ge+schmor+t+e	ge+Verbstamm+t+Endung
gebratenes Schweinemedailon	braten	ge+braten+es	ge+Perfektstamm+Endung
mit gebackenen Gambas	backen	ge+backen+en	ge+Perfektstamm+Endung
gemahlener Pfeffer	mahlen	ge+mahlen+er	ge+Perfektstamm+Endung
gebutterte Kräuterkartoffeln	buttern	ge+butter+t+e	ge+Verbstamm+t+Endung
gepflegte Speisen	pflegen	ge+pfleg+t+e	ge+Verbstamm+t+Endung
gebundene Gemüsebouillon	binden	ge+bunden+e	ge+Perfektstamm+Endung
mit geschmolzenen Käsestückchen	schmelzen	ge+schmolzen+en	ge+Perfektstamm+Endung
paniertes Schweineschnitzel	panieren	panier+t+es	Perfektstamm+t+Endung
an sautierten Hänchenstreifen	sautieren	sautier+t+en	Perfektstamm+t+Endung
gebrannte Creme (ZS)	brennen	ge+brann+t+e	ge+Verbstamm+t+Endung
ausgelassener Speck und Zwiebeln	auslassen	aus+ge+lassen+er	ge+Perfektstamm+Endung
mit geräuchtem Schinken	räuchern	ge+räuch+t+em	ge+Verbstamm+t+Endung
in gerösteten Mandelblättchen (ZAS)	rösten	ge+röste+t+en	ge+Verbstamm+t+Endung
gratinierte Jakobsmuscheln	gratinieren	gratinier+t+e	Perfektstamm+t+Endung
mit marinierter Riesengarnele und gebeiztem Lachs	marinieren	marinier+t+er	Perfektstamm+t+Endung

Nr. 12 Partizip II als Infinitiv

abgelöscht mit Balsamico
angerichtet auf einem Rahmspinatblatt
eingelegt in Sauerrahm
frisch aufgeschnitten
frisch durchgelassen
garniert nach Ihrer Wahl
genau genommen
Hänchenbrust paniert
hausgemacht mit lauwarmer Schnittlauchbutter
im ganzen gebraten
in der Pfanne rausgebacken
in Rotwein eingelegt
in Streifen geschnitten
kross gebraten
kurz angeschwenkt
langsam geschmort
leicht gedünstet
Medaillons vom Hühnchenfilet gebacken
Meerrettich geschwefelt
mit feinen Ragout belegt
mit großem Salat angerichtet
mit hochwertigen Ölen serviert
mit Paprika und Zucchini aufgespießt

Nr. 13 Bildung des Partizips I mit Substantiv

Partizip I mit Substantiv	Infinitiv	Bildung	Bildung
aus umliegenden Gewässern	umliegen	umliegen+d+en	Verb+d+Endung
der anregende Genuss	Anregen	anregen+d+e	Verb+d+Endung
erfrischende Kräutermischung	erfrischen	erfrischen+d+e	Verb+d+Endung

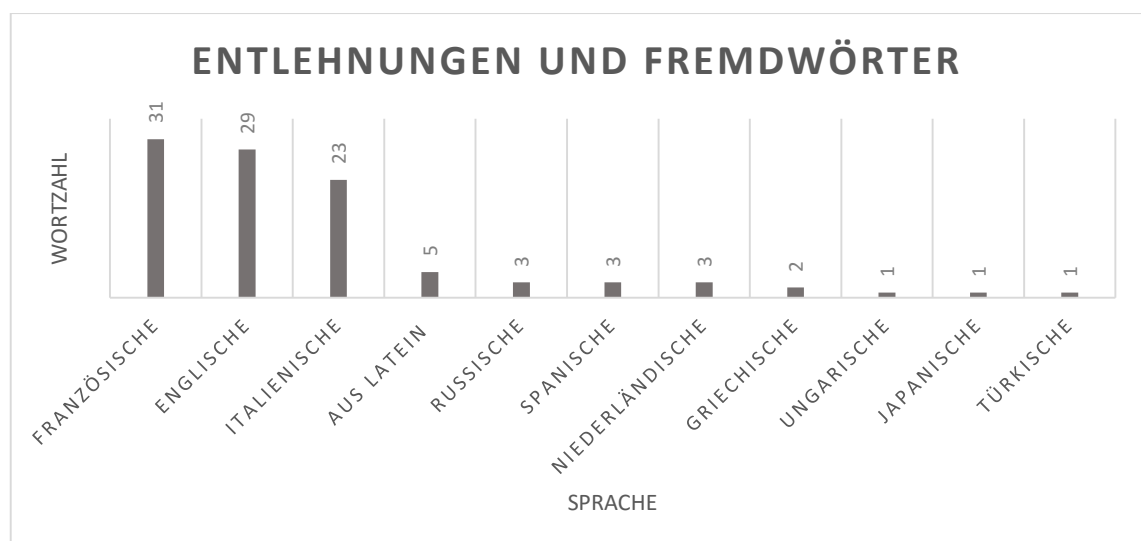
Nr. 14 Bildung des Partizips I als Infinitiv

Partizip I	Bildung	Bildung
anhaltend	anhalten+d	Verb+d
belebend	beleben+d	Verb+d
erfrischend	erfrischen+d	Verb+d
leuchtend	leuchten+d	Verb+d
passend	passen+d	Verb+d
woltuend	woltuen+d	Verb+d

Nr. 15 Informationen über die Form und Gestaltung der tschechischen Speisekarten

Information	Anzahl des Auftretens/Reihenfolgeschema
Restaurace	9
Restaurant	1
Reihenfolge der Gerichte	Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten (Fische, die Fleischsorte und die Gerichte ohne Fleisch), Salate, Beilagen, Soßen und Desserts.
Getränke	7
Keine Information über Getränke	2
Speise von den Getränken getrennt	1
Kalte und warme Vorspeise getrennt	5
Suppen	9
Trennung der Fleischgerichte nach der Fleischsorte	6
Fischgerichte	6
Desserts	4
Mehlspesen	3
Information über Menge der Gerichte	10
Preise	9
Willkommen	3
Übersetzung in die deutschen Sprache	10
Übersetzung in die englische Sprache	1
Übersetzung in die englische + russische Sprache	2

Nr. 16 Grafik: Entlehnungen und Fremdwörter aus den tschechischen Speisekarten



Nr. 17 Diminutiva aus den tschechischen Speisekarten

Verkleinerungsform	deutsche Übersetzung
bagetka	Baguette
barbecue křidélka	Barbecue-Hähnchenflügel
bramboráčky	Kartoffelpuffer, Reibedatschi
bramborákové placičky	Kartoffelpuffer
bramborové zlatáčky	Kartoffeltaler
drůbeží jatýrka	Geflügelleber
filátka ze pstruha na másle	Butterforellenfilet
hrášek	grüne Erbse
cherry rajčátka	Kirschtomaten
kačenka	Ente
káva konvička	Kännchen Kaffee
kotletka	Kotelett
krabí klepítka	Krabbenschere
Kuřecí nudličky	Hähnchenstreifen
kuřecí prsíčka	Hühnerbrust
mandličky	Mandeln
minutky	Minuten
mladá cibulka	Frühlingszwiebeln
na nudličky	in Streifen
opékaná klobáska	Bratwurst
oříšky	Nüsse
Polévka s játrovými knedlíčky	Leberknödelsuppe
pórkové placičky	Poreepuffer
s cibulkou	mit Zwiebel
s fazolkami	mit grünen Bohnen
s pálivou papričkou	Peperoni
s petrželkou	mit Petersilie
selečí kolínko	Spanferkelhaxen
smažené řízečky z kuřecích prsíček	panierte kleine Hühnerschnitzel
smetánka	Sahne
v těstíčku	im Teig, im Mantel
vepřová krkovička	Schweinenackensteak
vepřová žebírka	Schweinerippchen
vepřové výpečky	Schweineausbraten
zelíčko	Kraut
zlatá ulička	das goldene Gässchen