DEUTSCHE SPEISEKARTEN IN SLOWENISCHEN GASTWIRTSCHAFTEN

(Forschungsarbeit)

Autorinnen:
Maja Brinjovc
Nika Tesovnik
Blaženka Špan

Mentorin: Jenček Greta

März 2006

Srednja ekonomska šola Celje
Vodnikova 10
3000 Celje

INHALTSVERZEICHNIS

1. ZUSAMMENFASSUNG 3
2. VIELEN DANK!! 4
3. EINLEITUNG 5
4. HYPOTHESE 6
5. ARBEITSMETHODEN 7
6. THEORIE 8
7. EMPIRISCHER TEIL DER FORSCHUNG 11
7.1. Alphabetische liste von fehlern: 12
ERKLÄRUNG 15
8. DIE FEHLER NACH EINZELNEN KATEGORIEN 16
8. 1. Gross- und kleinschreibung 16
8. 2.Getrennt- und zusammenschreibung 18
8. 3. Ortographie 19
a) Umlaut 19
b) Scharfes s (ß) oder ss 20
c) "ei" - "ie", "f" – "v" 21
8. 4. Grammatik 21
8. 5. Inhaltliche Fehler (nicht verständlich oder falscher ausdruck) 24
8. 6. In diesen Beispielen schlagen wir folgende verbesserungen vor 25
9. ABSCHLUSS 27
9. 1. ALLE FEHLER ZUSAMMEN 27
10. LITERATUR- UND QUELLENVERZEICHNIS 29

1. ZUSAMMENFASSUNG

Wir vermuteten, dass es in den Speisekarten in deutscher Sprache, die wir in slowenischen Gastwirtschaften aufgefunden haben, viele Fehler gibt.Deshalb haben wir uns entschieden, sie auch zu überprüfen. Dabei haben wir uns ausschließlich auf den sprachlichen Bereich der Speisekarten beschränkt. Der Inhalt und das Aussehen der Speisekarten hat uns in dieser Arbeit weniger interessiert.Unsere Forschungsarbeit hat diese Vermutungen bewiesen.Die meisten Fehler gibt es im Bereich Grammatik. Wir haben 51 Fehler - das sind 30% aller Fehler gefunden. An Platz 2 stehen Fehler aus der Kategorie Groß- und Kleinschreibung mit 41 Fehlern beziehungsweise 24%. Die wenigsten Fehler haben wir in der Kategorie Ortographie (verwechselte Buchstaben) gefunden, es gab nur 3 Fehler oder 2%. Durchscnittlich gibt es 6 Fehler pro Speisekarte. Wir sind davon überzeugt, dass auch die sprachliche Korrektheit der Speisekarten eine große Rolle spielt und zum guten Ruf einer Gastwirtschaft beitragen kann. Deshalb sollte man sich als Gastwirt schon überlegen, ob es sich nicht doch vielleicht lohnen würde, die Übersetzung der Speisekarte einem professionellen Übersetzer zu überlassen.

POVZETEK

Predvidevamo, da se v nemških jedilnikih v slovenskih gostilnah pojavljajo napake, zato smo se odločile, da bomo to preverile. Vsebina in izgled nas pri tem nista zanimala. Raziskava je naša predvidevanja potrdila in sicer:

Največ napak se pojavlja pri slovnici. Odkrile smo 51 napačno zapisanih izrazov, to pa je kar 30% vseh napak. Na drugem mestu je 41 napak pri zapisu velike in male začetnice. Najmanj napak se pojavlja pri pravopisu (zamenjava črk), 3 napake oziroma 2%. Na en jedilnik je prišlo povprečno 6 napak. Izračunale smo tudi gostoto napak in tako ugotovile, da je napačno zapisana vsaka 11. beseda v jedilnem listu.

Prepričane smo, da imajo jezikovne pravilnosti v jedilnikih za gosta velik pomen. Torej je za gostilno, ki da nekaj na svoje ime in kvaliteto, pametno, da dajo svoje jedilne liste prevesti strokovnjakom.

2. VIELEN DANK!!

Wir danken unserer Mentorin Frau Prof. Greta Jenček. Sie hat uns motiviert und Ihre Zeit geschenkt um diese Forschungsarbeit zu Ende zu bringen.

Unser Dank geht auch an unsere Lehrer. Sie haben uns ermöglicht, auch manchmal während des Unterrichts an der Forschungsarbeit zu arbeiten.

Wir danken auch allen Gastwirtschaften, die uns ihre Speisekarten zur Verfügung gestellt haben. Somit haben sie uns Vertrauen geschenkt und uns überhaupt ermöglicht, diese Arbeit zu schreiben.

3. EINLEITUNG

Wir glauben, dass Speisekarten in deutscher Sprache wichtig für unsere Gastwirtschaften sind. Auch jetzt durch den Beitritt zur EU sind sie notwendig geworden, da immer mehr deutschsprachige Touristen unsere Region besuchen. Deshalb haben wir uns entschieden, sie auch zu überprüfen. Dabei haben wir uns ausschließlich auf den linguistischen Bereich der Speisekarten beschränkt. Den Inhalt und das Aussehen der Speisekarten hat uns in dieser Arbeit weniger interessiert.

4. HYPOTHESE

Eine Speisekarte zu übersetzen mag zwar vielen Leuten einfach erscheinen, doch man stößt dabei an eine Anzahl von Problemen. Viele Gerichte sind nicht leicht zu übersetzen. Das gilt vor allem für Speisen, die in Speisekarten einen sehr originellen Namen tragen oder auch für traditionelle Gerichte.

Wir vermuten, dass es in den Speisekarten in deutscher Sprache viele Fehler gibt. Die meisten vermuten wir im Bereich der Ortographie, vor allem in der Großschreibung von Substantiven, aber auch bei dem Gebrauch von Umlauten und dem scharfen s. Wir vermuten nämlich, dass die Speisekarten oft von Laien übersetzt werden, die vielleicht auch nicht unbedingt sehr geschickt mit dem Rechner umgehen können und dabei das Problem vorkommt, dass sie die Umlaute und das scharfe s einfach nicht auf der Tastatur auffinden können. Weniger Fehler erwarten wir im Bereich der Anwendung von korrekten Ausdrücken.

5. ARBEITSMETHODEN

Wir haben neunzehn Speisekarten aus der Celje Region ausgewählt. Wir haben sie gründlich auf Rechtschreibungs- und Grammatikfehler geprüft.

Zuerst haben wir die gesamten Speisekarten abgeschrieben und sie als Word Dokument gespeichert. Danach haben wir den in Windows XP integrierten Rechtschreibungsprüfer für deutsche Sprache aktiviert. Der half uns bei der Suche nach Fehlern. Doch korrigieren konnten wir nur mit Hilfe von Wörterbüchern und auch das Internet war eine wertvolle Informationsquelle.

Wir haben die fehlerhaften Ausdrücke in einer Liste aufgelistet und sie schließlich auch in verschiedene Kategorien von Fehlern eingeteilt.

6. THEORIE

6.1. Die Vergangenheit von Speisekarten

Die Menü- und Speisekarten, so wie wir sie heute kennen, sind erst ein Kind des 19. Jahrhunderts.

Das große Angebot musste dem Gast also bekannt gemacht werden. In den früheren Gasthöfen hatte es noch keine Menü- und Speisekarten gegeben, dafür hingen an der Wand großgeschriebene Tafeln, die über die vorhandenen Speisen und Getränke informierten. Diese waren nun nicht mehr ausreichend und Speisekarten wurden damit zu einer Notwendigkeit.

6.2. Die Zukunft von Speisekarten

Aber auch Speisekarten werden sich zukünftig wandeln (müssen).

In Zukunft werden die Speisekarten von Land zu Land, von Betrieb zu Betrieb verschieden sein. Die einen setzen eher auf eine junge Gesellschaft. Andere Restaurants wiederum widmen sich ihrer älteren Gesellschaft, dementsprechend klassisch wird auch die Karte aussehen.

6.3. Grundlagen

Aus Sicht des Betreibers müssen Speisekarten das Angebot verkaufen. Das können sie, wenn sie:

- nicht zu viele Tages-, Wochen- oder Monatsspezialitäten aufführen
- nur Speisen aufführen, die im Moment vorrätig sind (z. B. Saisonware)
- lesbar sind

• genügend groß geschrieben sind
• leicht verständlich sind
• keine Sprachfehler aufweisen
• gedruckt oder schön von Hand geschrieben sind
• nicht zu schwer sind
• sich nicht klebrig anfühlen

6.4. Funktionen von Speisekarten

→ Eine Karte hat immer zwei unterschiedliche Grundfunktionen zu erfüllen:

1. Als Küchen- bzw. Barprogramm ist sie unentbehrliche Grundlage für einen einwandfreien und problemlosen organisatorischen Ablauf sowohl in der Küche bzw. an der Theke, wie auch im Service.
2. Andererseits vermittelt sie dem Gast die notwendige Information über das zu Erwartende und soll ihn zur Bestellung motivieren.

→ Speisekarten müssen in erster Linie den Gast über das Angebot informieren, aber sie können auch:

- bei der Auswahl helfen
- das Angebot des Betreibers verkaufen
- Qualität dokumentieren
- Gäste unterhalten bzw. die Langeweile und Wartezeiten vertreiben

6.5. Arten der Speisekarten

1. Menükarten
2. Getränkekarten
3. Weinkarte
4. Cocktailkarte
5. Dessertkarte, Eiskarte
6. Zigarrenkarte
7. Saisonkarten für Produkte, die es nur einen begrenzten Zeitraum lang gibt, wie z.B. Spargel, Erdbeeren

6.6. Aufbau der Klassischen Speisekarte

- Kalte Vorspeisen
- Suppen
- Warme Vorspeisen
- Fischgerichte
- Zwischengerichte
- Tagesplatten
- Braten
- Gemüsegerichte
- Süßspeisen
- Nachtisch

7. EMPIRISCHER TEIL DER FORSCHUNG

Im empirischen Teil der Arbeit haben wir uns mit der grammatischen und ortographischen Korrektheit der in den Speisekarten angebotenen Speisen befasst. Wir haben keine Getränkekarten untersucht.

Wir bestehen auch darauf, dass traditionelle slowenische Gerichte, wie zum Beispiel „štruklji“ „žlinkrofi“ oder „prekmurska gibanica“, im Original gebraucht werden. Das sind auch die Richtlinien professioneller Übersetzer[1] . Wir schlagen vor, dass in Speisekarten derartige Speisen in Klammern erläutert werden. Die Erklärungen haben wir der Liste hinzugefügt.

Wir haben danach versucht, die gefundenen Fehler in folgende Kategorien einzuordnen:

- **Rechtschreibung**
  - Getrennt- und Zusammenschreibung
  - Groß- und Kleinschreibung
  - Verwechselbare Wörter
  - Ortographie (Umlaut, Scharfes s (ß), ie – ei, Sonstige, v - f)
  - Inhaltliche Fehler (nicht verständlich, falscher Ausdruck)

Da manche Wörter mehrere Fehler beinhalten, wurden sie auch in verschiedene Kategorien eingeordnet. Deshalb stimmt die Summe der Fehler nicht mit der Anzahl in der alphabetischen Liste überein.

---

1 (siehe das Archiv des Slowenischen Übersetzungforums – Forum prevajalcev www.gabrijelcic.org)

7.1. Alphabetische Liste von Fehlern:

FALSCH	RICHTIG
1. Argentinischer Pfeffersteak	Pfeffersteak nach Argentiner Art
2. Auch Kinder haben seine Wunschen	Auch Kinder haben Wünsche
3. Backkäse mit Tatarsoße oder Preiselbeeren	Gebackener Käse mit Tatarsoße oder Preiselbeeren
4. Banana split	Banana Split
5. Beefsteak "Mexico"	Beefsteak "Mexiko"
6. Beefsteak „Štorman“	Beefsteak nach Štorman Art
7. Breite Nuddeln	Breite Nudeln
8. Breite Nuddeln mit gemischten Meersfrüchten	Breite Nudeln mit gemischten Meeresfrüchten
9. Brotroullade	Brotroulade
10. Buchweitzenštruklji mit geräucherte Fleisch	„Štruklji*“ aus Buchweizenmehl mit geräuchertem Fleisch
11. Buchweizenštruklji mit Nußen	„Štruklji*“ aus Buchweizenmehl mit Nüssen
12. CALAMARI AUF DALMATINER ART	Kalmaren auf Dalmatiner Art
13. CALAMARI AUF PARISER ART MIT TATARSAUCE	Kalmaren auf Pariser Art mit Tatarsoße
14. CALAMARI AUF TRIESTER ART	Kalmaren auf Triester Art
15. Calamari auf Wunsch	Kalmaren nach Wunsch
16. CAPESANTE-MUSCHELN	Jakobsmuscheln
17. Eis Kaffe	Eiskaffee
18. Eis mit heißen Obst	Eis mit heißem Obst
19. Eiwar	Ajvar******
20. Fleischlose gerichte	Fleischlose Gerichte
21. Fohlenschnitzel in zwiebelsoße	Fohlenschnitzel in Zwiebelsoße
22. Fohlenschnitzel mit anbratene kartoffeln	Fohlenschnitzel mit angebratenen Kartoffeln
23. Forelle nach Müllerinart	Forelle nach Art der Müllerin
24. Francl Güte	Gaumenfreude nach Francl Art
25. Franzosische Zwiebelsuppe	Französische Zwiebelsuppe
26. Frische Champignons auf dem grill	Frische Champignons vom Grill
27. Für unsere kleinen gäste	Für unsere kleine Gäste
28. Gebackenes Käse	Gebackener Käse
29. Gebratene kartoffeln	Bratkartoffeln
30. Gefrorenes	Eis
31. Gefullte Kalamaren	Gefüllte Kalmaren
32. Gefüllter Truthantascherl	Gefülltes Truthahntascherl
33. GEGRILLTE CALAMARI	Gegrillte Kalmaren

34. GEGRILTE GEMÜSE SAISON	Gegrilltes Saisongemüse
35. GEGRILTE RAŽNJIČI MIT BEILAGE	Gegrillte „Ražnjiči“** mit Beilage
36. GEGRILTE RAŽNJIČI MIT BEILAGE	Gegrillte „Ražnjiči“** mit Beilage
37. Gekochte Rindfleisch	Gekochtes Rindfleisch
38. Gnocchi „Senner Art“	Nocken nach Senner Art
39. GNOCCHI AUF SCHLEMMERART	Nocken auf Schlemmerart
40. Gnocchi mit Bröseln oder Butter	Nocken mit Brösel oder Butter
41. Gnocchi mit Steinpilz	Nocken mit Steinpilzen
42. Gratinierte Jakobsmuscheln mit Truffeln	Gratinierte Jakobsmuscheln mit Trüffeln
43. Gratinierte Scnecken	Gratinierte Schnecken
44. HÄUSCHLICH ŠTRUKLJI MIT SPINAT	Hausgemachte „Štruklji*" mit Spinat
45. HAUSLCH ŠTRUKLJI MIT QUARK, PFAUM UND HEIßE SAHNE	Hausgemachte „Štruklji“* mit Quark, Pflaumen, heißer Sahne
46. HAUSLICH GNOCCHI	Hausgemachte Nocken
47. HÄUSLICH ŠTRUKLJI MIT QUARK	Hausgemachte „Štruklji*" mit Quark
48. Heidelbeerentaschen mit Nußen	Heidelbeertaschen mit Nüssen
49. Hirschbraten mit Wacholder und trockenpflaumen	Hirschbraten mit Wacholderbeeren und Trockenpflaumen
50. Kalbschnitzel auf Wunsch	Kalbschnitzel nach Wunsch
51. Kalbsmedaillon mit Schwämmen	Kalbsmedaillon mit Pilzen
52. Kaldaunen auf Triester Art	Kaldaunen nach Triester Art
53. KALTE FORSPEISEN	Kalte Vorspeisen
54. Kalte vorspeisen	Kalte Vorspeisen
55. Kanelonen	Kaneloni
56. Karst Schinken mit Oliven	Karster Schinken mit Oliven
57. Karsterschinken mit schwarzen Oliven	Karster Schinken mit schwarzen Oliven
58. Kärtner Käse	Kärntner Käse
59. Kartoffelgnocchi	Kartoffelnocken
60. KASEPLATTE MIT FRISCHES OBST	Käseplatte mit frischem Obst
61. Kijewer Kotelett	Kotelett nach Kiewer Art
62. Kotlett am Rost	Kotelett am Rost
63. Krauterštruklji	„Štruklji*“ gefüllt mit Kraut
64. Lachsroulade gefullt mit Quark, sardinen und truffelen	Lachsroulade gefüllt mit Quark, Sardinen und Trüffeln
65. Laibachschnitzel	Schnitzel nach Ljubljana Art
66. Linguini mit Meeresfruchten	Linguini mit Meeresfrüchten
67. Meeresfruchterisotto	Meeresfrüchterisotto
68. NUDELN MIT MEERES FRUCHT	Nudeln mit Meeresfrüchten

69. Palatschinken mit preiselbeer und Eis	Pfannkuchen mit Preiselbeeren und Eis
70. Pfankuchen	Pfannkuchen
71. PFANKUCHEN TÜRKISCHE KATZE	Pfannkuchen nach Art des Hotels „Türkische Katze“
72. Pfankuchen-verschiedene	Pfannkuchen - verschiedene
73. Pfirsickompott	Pfirsichkompott
74. Pilzsuppe in einer Brotschole	Pilzsuppe in einer Brotschale
75. Pleskavitza am Rost	"Pleskavica***" am Rost
76. Pleskawitza	"pleskavica" ***
77. Pohorje Omelette	Omlette nach Pohorje Art
78. Pommes frittes	Pommes frites
79. Pommes Frittes	Pommes frites
80. Prekmurje Gibaniza	"Prekmurska gibanica" *****
81. Rasnitchi	"ražnjiči**"
82. Rinderfile „Karster Art“	Rindfilet nach Karsten Art
83. Rindersuppe	Rindsuppe
84. Risi– bisi	"Risi - Bisi"
85. Risotto mit gemischten Meersfrüchten	Risotto mit gemischten Meeresfrüchten
86. Rouladen in sahnesoße	Rouladen in Sahnesoße
87. Rumpsteak auf Bauer	Rumpsteak nach Bauernart
88. Rumpsteak in Pilzsauce mit uberackenen zwiebel	Rumpsteak in Pilzsoße mit angebratenen Zwiebeln
89. Rumpsteak mit gerostete Zwiebel	Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln
90. Salat der Saison	Saisonsalat
91. SCAMPI AUF BUZARA	Scampi auf Buzara
92. Scampi auf Wunsch	Scampi nach Wunsch
93. Schnitzel auf Wunsch	Schnitzel nach Wunsch
94. Schweinenbraten mit Beilage	Schweinebraten mit Beilagen
95. Schweinschnitzel nach wunsch	Schweineschnitzel nach Wunsch
96. Schweinsmedaillon mit schwämen	Schweinemedaillon mit Pilzen
97. Schweinwkotelett am Rost	Schweinekotelett vom Grill
98. SPARGELN MIT EIRSAUCE	Spargeln mit Eiersauce
99. Spiess Hirten art	Hirtenspieß
100. Stefani Omelette	Omelette nach Stefanis Art
101. Struceln	Hausgemachte "Štruklji*"
102. Suspeisen	Süßspeisen
103. Susspeisen	Süßspeisen
104. Tartarbeefsteak fur zwei personen	Tatarbeefsteak für zwei Personen
105. Tatarisches beefsteak	Tatatarenbeefsteak
106. Teller Dubrovnik	Teller nach Dubrovnik Art
107. TORTELLINI IN	Tortelini in Gorgonzolasoße

GORGONZOLASAUCE	
108. Truthahnschnitzel in Natursoße mit Gemusse	Truthahnschnitzel in Natursoße mit Gemüse
109. Truthan "madamme"	Truthahn "Madamme"
110. Truthannschnitzel	Truthahnschnitzel
111. Truthanscnitzel auf Ihren Wunsch	Truthahnschnitzel nach Ihrem Wunsch
112. Tschewaptschichi	"čevapčiči****"
113. Vegetarische Gereichte	Vegetarische Gerichte
114. Volkornštruklji mit Topfen	„Štruklji*“ aus Vollkornteig mit Topfen
115. Wachteleier mit Bambussprosen	Wachteleier mit Bambussprossen
116. WARME FORSPEISE	Warme Vorspeisen
117. Weiner Schnitzel	Wiener Schnitzel
118. Wild	Wildbret
119. Wildgulasch mit Brotkrödeln	Wildgulasch mit Brotknödeln
120. Wildsalame	Wildsalami
121. Zusammengesetztes Salat	Zusammengesetzte Salat

ERKLÄRUNG

* **Štruklji** – Meist aus Ziehteig gemachte Rolle, die mit Quark oder Nüssen gefüllt wird.

** **Ražnjiči** – Vom Grill gebratenes Schweinefleisch, spieß auf Hölzchen.

*** **Pleskavica** – Vom Grill gebratenes, pikant Hackfleisch.

**** **Čevapčiči** - Kleine Röllchen aus Hackfleisch für den Grill. Die Fleischmischung wird mit reichlich Knoblauch angereichert und mit Paprika gewürzt.

***** **Gibanica** – Eine Süßspeise aus dem östlichen Teil Sloweniens. Sie wird schichtweise aus dem Ziehteig und der Füllung aus Mochen, Rosinen, Nüssen, Quark, Äpfeln, Sahne u.a. gemacht.

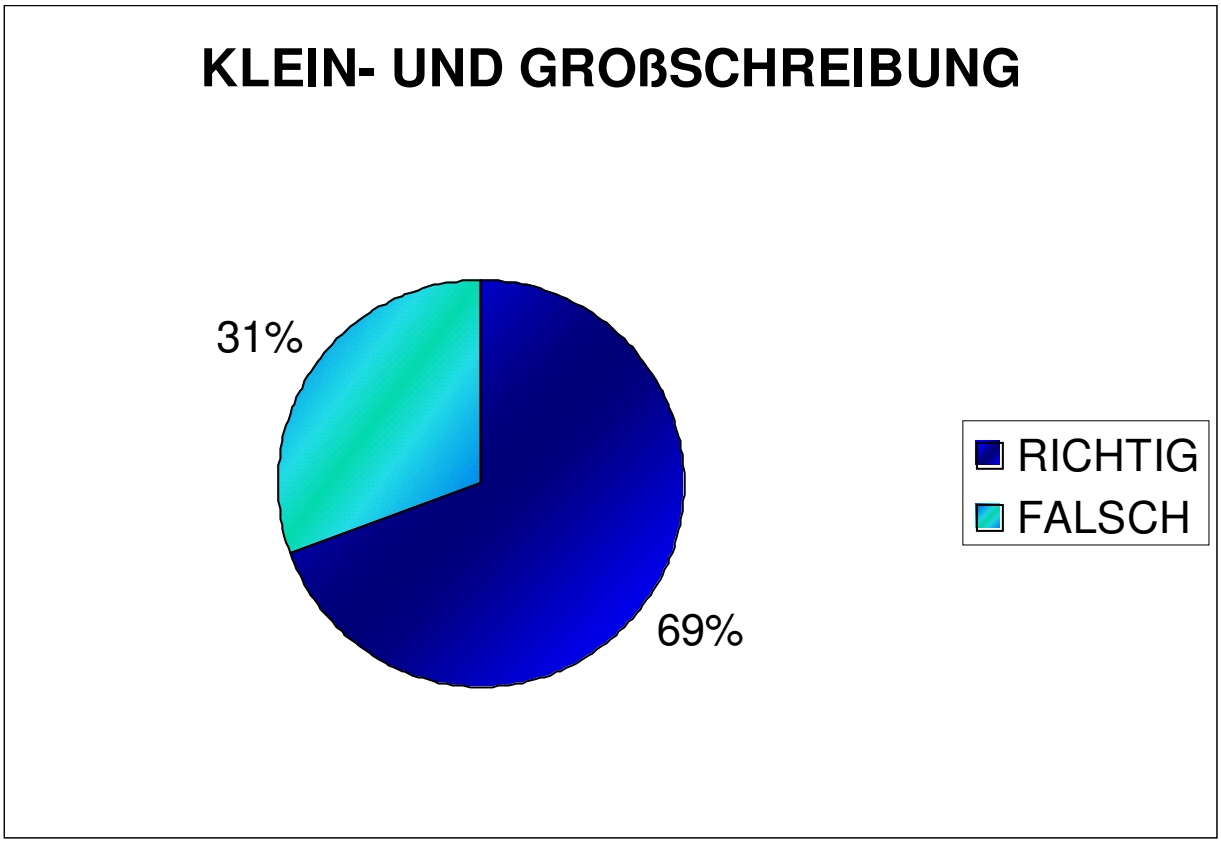
****** **Ajvar** - Ist ein Paprika- oder Paprika-Auberginenmus vermutlich serbischen Ursprungs, das kalt als Brotaufstrich dient oder zu Fleisch serviert wird.

8. Die Fehler nach einzelnen Kategorien

8. 1. GROSS- UND KLEINSCHREIBUNG

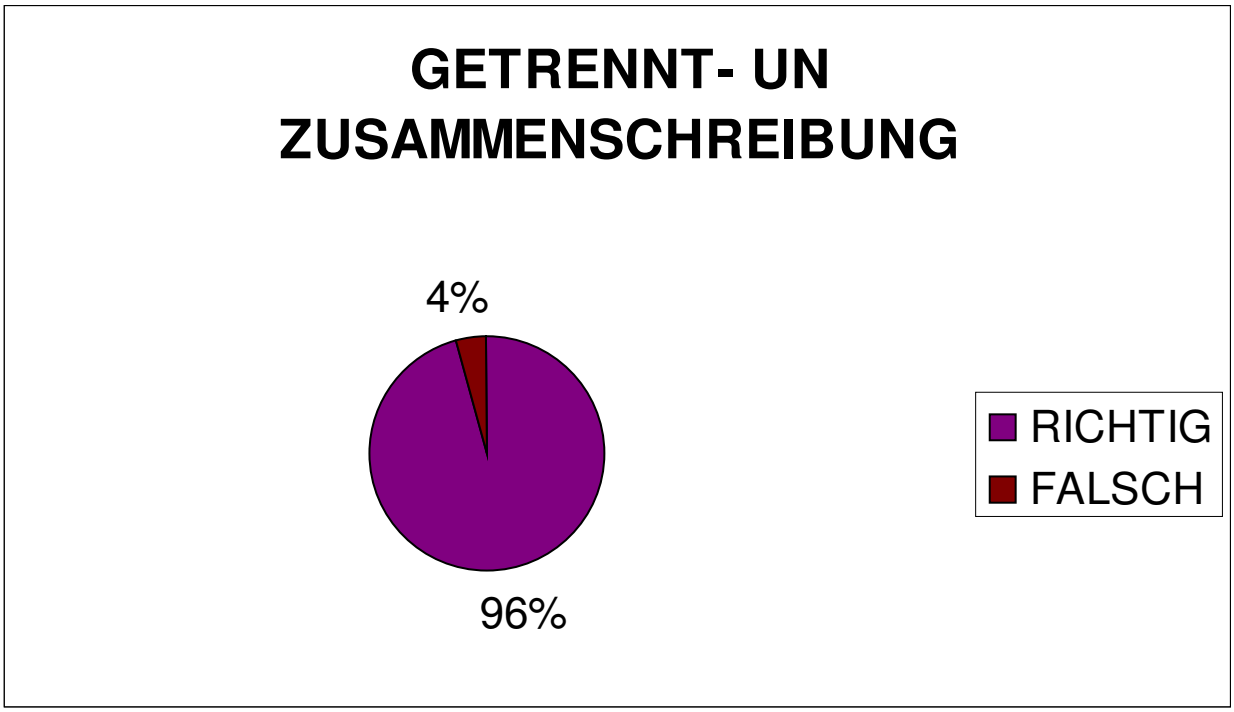
Fleischlose gerichte	Fleischlose Gerichte
Fohlenschnitzel mit anbratene kartoffeln	Fohlenschnitzel mit angebratenen Kartoffeln
KALTE FORSPEISEN	Kalte Vorspeisen
SPARGELN MIT EIRSAUCE	Spargeln mit Eiersauce
KASEPLATTE MIT FRISCHES OBST	Käseplatte mit frischem Obst
TORTELLINI IN GORGONZOLASAUCE	Tortelini in Gorgonzolasoße
GNOCCHI AUF SCHLEMMERART	Nocken auf Schlemmerart
NUDELN MIT MEERES FRUCHT	Nudeln mit Meeresfrüchten
WARME FORSPEISE	Warme Vorspeisen
CAPESANTE-MUSCHELN	Jakobsmuscheln
SCAMPI AUF BUZARA	Scampi auf Buzara Art
CALAMARI AUF DALMATINER ART	Kalmaren auf Dalmatiner Art
CALAMARI AUF TRIESTER ART	Kalmaren auf Triester Art
CALAMARI AUF PARISER ART MIT TATARSAUCE	Kalmaren auf Pariser Art mit Tatarsoße
GEGRILLTE CALAMARI	Gegrillte Kalmaren
GEGRILTE RAŽNJIČI MIT BEILAGE	Gegrillte „Ražnjiči“** mit Beilage
HAUSLCH ŠTRUKLJI MIT QUARK, PFAUM UND HEIßE SAHNE	Hausgemachte „Štruklji“* mit Quark, Pflaumen, heißer Sahne
GEGRILTE GEMÜSE SAISON	Gegrilltes Saisongemüse
HÄUSLICH ŠTRUKLJI MIT QUARK	Hausgemachte „Štruklji*" mit Quark
HÄUSCHLICH ŠTRUKLJI MIT SPINAT	Hausgemachte „Štruklji*" mit Spinat
HAUSLICH GNOCCHI	Hausgemachte Nocken
PFANKUCHEN TÜRKISCHE KATZE	Pfannkuchen nach Art des Hotels „Türkische Katze“
Fohlenschnitzel mit anbratene kartoffeln	Fohlenschnitzel mit angebratenen Kartoffeln
Fohlenschnitzel in zwiebelsoße	Fohlenschnitzel in Zwiebelsoße
Gebratene kartoffeln	Bratkartoffeln
Frische Champignons auf dem grill	Frische Champignons vom Grill
Rouladen in sahnesoße	Rouladen in Sahnesoße
Für unsere kleinen gäste	Für unsere kleine Gäste
Pommes Frittes	Pommes frites
Kalte vorspeisen	Kalte Vorspeisen
Tartarbeefstaek fur zwei personen	Tatarbeefsteak für zwei Personen
Schweinschnitzel nach wunsch	Schweineschnitzel nach Wunsch
Palatschinken mit preiselbeer und Eis	Pfannkuchen mit Preiselbeeren und Eis
Rumpsteak in Pilzsauce mit uberackenen zwiebel	Rumpsteak in Pilzsoße mit angebratenen Zwiebeln

Hirschbraten mit Wacholder und trockenpflaumen Banan split Schweinsmedaillon mit schwämen	Hirschbraten mit Wacholderbeeren und Trockenpflaumen Banana Split Schweinemedaillon mit Pilzen



8. 2. GETRENNT- UND ZUSAMMENSCHREIBUNG

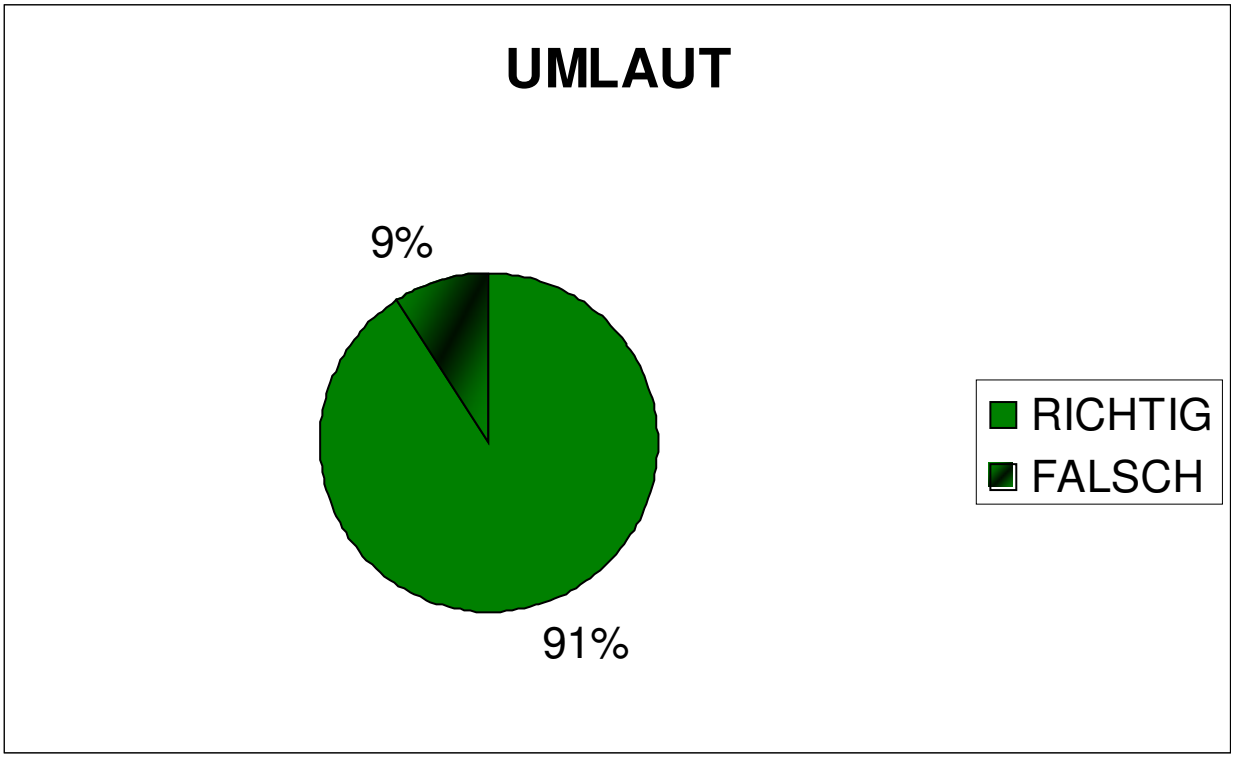
Karsterschinken mit schwarzen Oliven	Karster Schinken mit schwarzen Oliven
Eis Kaffe	Eiskaffee
NUDELN MIT MEERES FRUCHT	Nudeln mit Meeresfrüchten
CAPESANTE-MUSCHELN	Jakobsmuscheln
Tatarisches beefsteak	Tatarenbeefsteak



8. 3. ORTOGRAPHIE

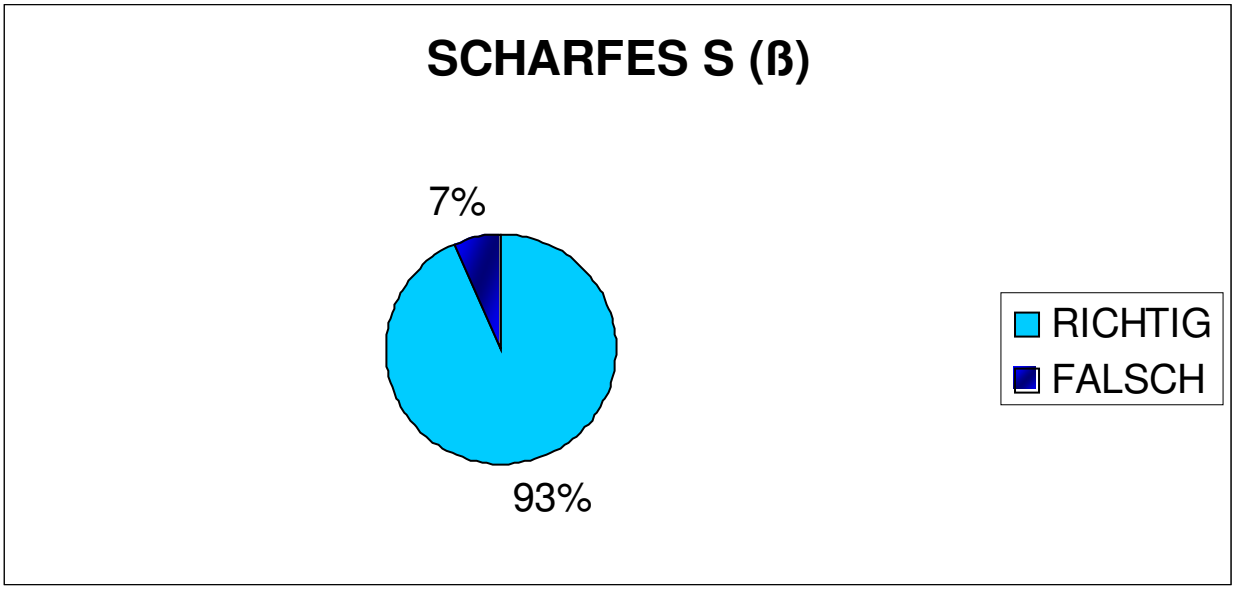
a) Umlaut

KASEPLATTE MIT FRISCHES OBST	Käseplatte mit frischem Obst
NUDELN MIT MEERES FRUCHT	Nudeln mit Meeresfrücht
Heidelbeerentaschen mit Nußen	Heidelbeertaschen mit Nüssen
Buchweizenštruklji mit Nußen	„Štruklji*“ aus Buchweizenmehl mit Nüssen
Truthahnschnitzel in Natursoße mit Gemusse	Truthahnschnitzel in Natursoße mit Gemüse
Susspeisen	Süßspeisen
Lachsroulade gefullt mit Quark, sardinen und truffelen	Lachsroulade gefüllt mit Quark, Sardinen und Trüffeln
Franzosische Zwiebelsuppe	Französische Zwiebelsuppe
Meeresfruchterisotto	Meeresfrüchterisotto
Suspeisen (sladica)	Süßspeisen
Gratinierte Jakobsmuscheln mit Truffeln	Gratinierte Jakobsmuscheln mit Trüffeln



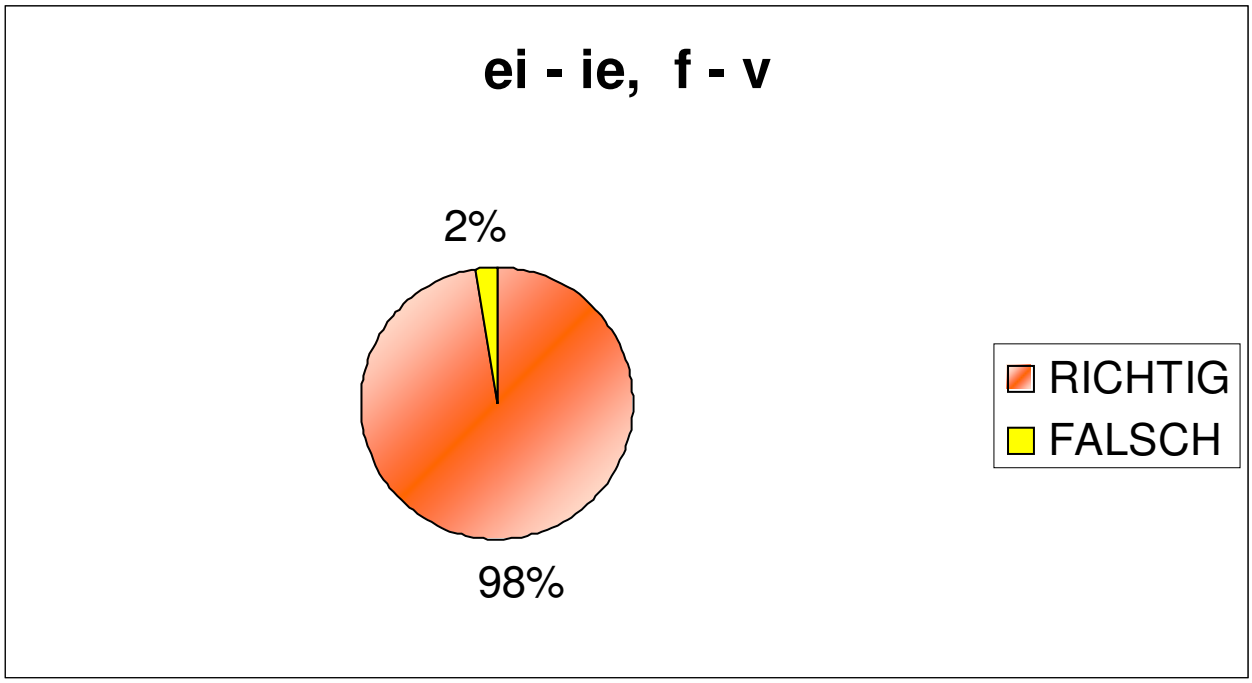
b) Scharfes s (ß) oder ss

Heidelbeerentaschen mit Nußen	Heidelbeertaschen mit Nüssen
Buchweizenštruklji mit Nußen	„Štruklji*“ aus Buchweizenmehl mit Nüssen
Truthahnschnitzel in Natursoße mit Gemusse	Truthahnschnitzel in Natursoße mit Gemüse
Susspeisen	Süßspeisen
Spiess Hirten art (pastirsko nabodalo)	Hirtenspieß
Suspeisen (sladica)	Süßspeisen
Rumpsteak in Pilzsauce mit uberackenen zwiebel	Rumpsteak in Pilzsoße mit angebratenen Zwiebeln
Wachteleier mit Bambussprosen	Wachteleier mit Bambussprossen



c) "ei" - "ie", "f" – "v"

Weiner Schnitzel	Wiener Schnitzel
KALTE FORSPEISEN	Kalte Vorspeisen
WARME FORSPEISE	Warme Vorspeisen

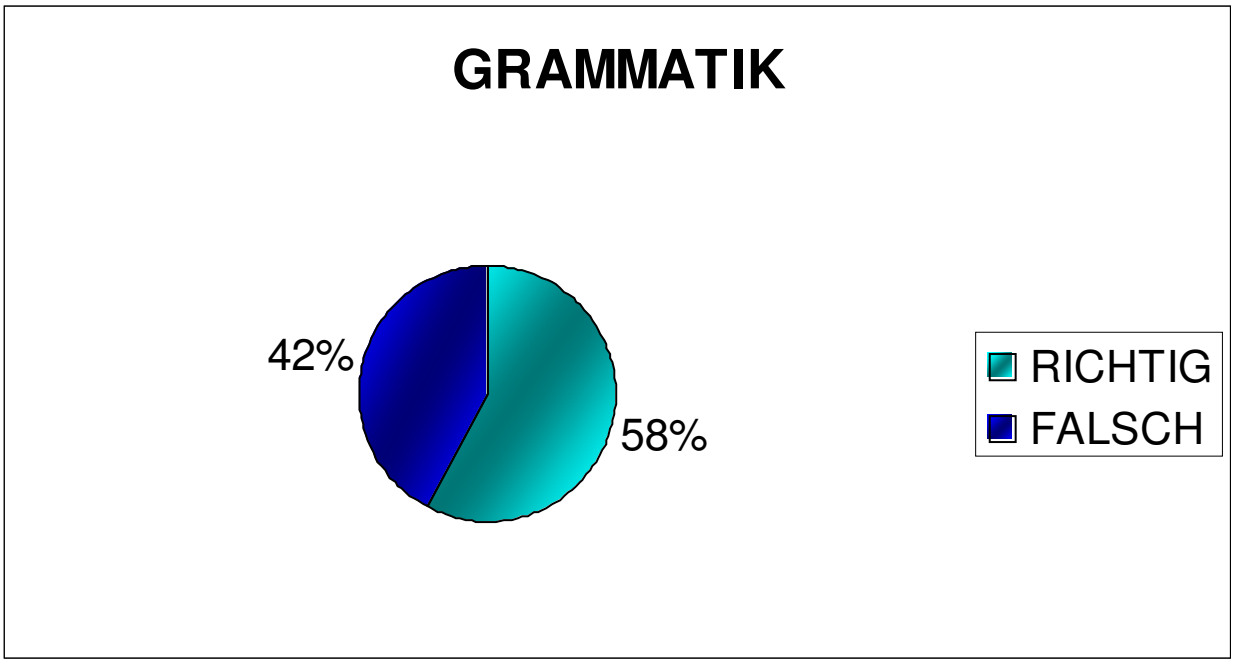


8. 4. GRAMMATIK

KASEPLATTE MIT FRISCHES OBST	Käseplatte mit frischem Obst
GEGRILTE RAŽNJIČI MIT BEILAGE	Gegrillte „Ražnjiči“** mit Beilage
GEGRILTE GEMÜSE SAISON	Gegrilltes Saisongemüse
PFANKUCHEN TÜRKISCHE KATZE	Pfannkuchen Türkische Katze
SPARGELN MIT EIRSAUCE	Spargeln mit Eiersauce
WARME FORSPEISE	Warme Vorspeisen
TORTELLINI IN GORGONZOLASAUCE	Tortelini in Gorgonzolasoße
NUDELN MIT MEERES FRUCHT	Nudeln mit Meeresfrüchten
Kärtner Käse	Kärntner Käse
Gekochte Rindfleisch	Gekochtes Rindfleisch
Gratinierte Scnecken	Gratinierte Schnecken
Gefullte Kalamaren	Gefüllte Kalmaren
Rumpsteak mit gerostete Zwiebel	Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln

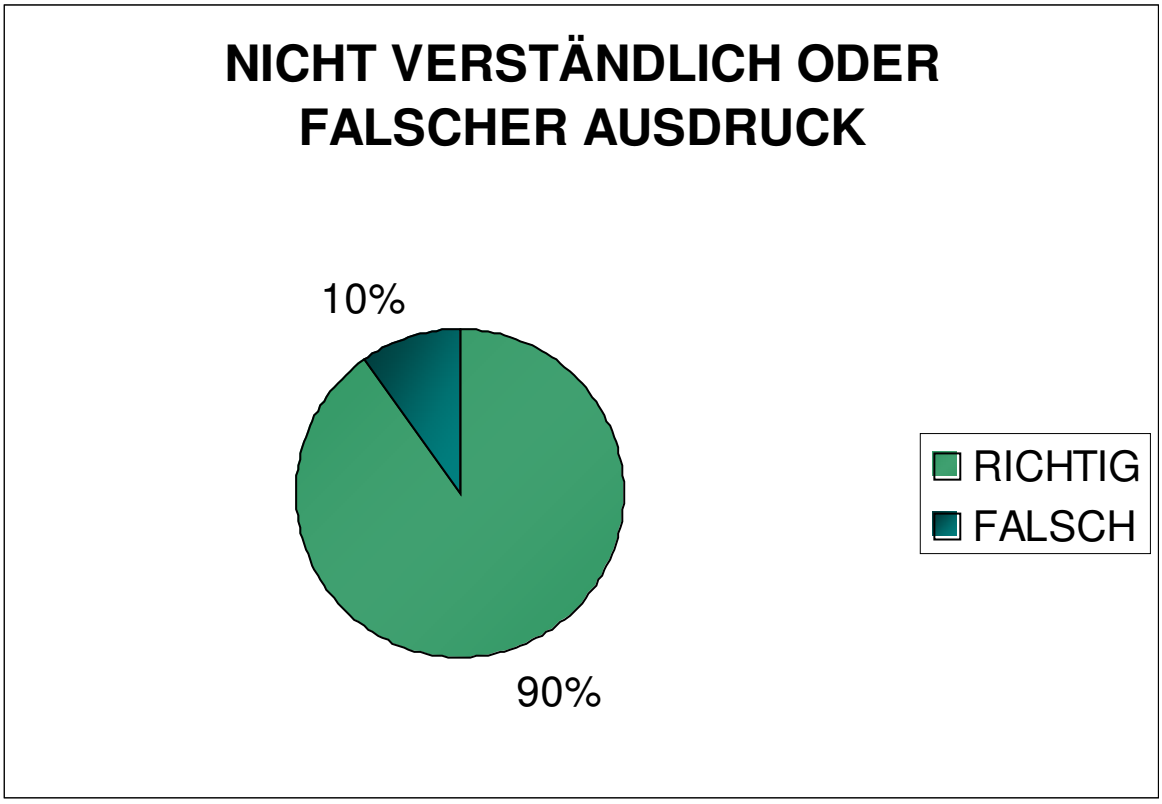
Fohlenschnitzel mit anbratene kartoffeln	Fohlenschnitzel mit angebratenen Kartoffeln
Pommes frittes	Pommes frites
Pfankuchen	Pfannkuchen
Eis mit heißen Obst	Eis mit heißem Obst
Rindsuppe mit Frittaten	Rindsuppe mit Fritaten
Frische Champignons auf dem grill	Frische Champignons vom Grill
Gebackenes Käse	Gebackener Käse
Beefsteak "Mexico"	Beefsteak "Mexiko"
Truthanscnitzel auf Ihren Wunsch	Truthahnschnitzel nach Ihren Wunsch
Truthan "madamme"	Truthahn "Madamme"
Gefüllter Truthantascherl	Gefülltes Truthahntascherl
Kanelonen	Kaneloni
Rumpsteak in Pilzsauce mit uberackenen zwiebel	Rumpsteak in Pilzsoße mit angebratenen Zwiebeln
Backkäse mit Tatarsoße oder Preiselbeeren	Gebackener Käse mit Tatarsoße oder Preiselbeeren
Risotto mit gemischten Meersfrüchten	Risotto mit gemischten Meeresfrüchten
Breite Nuddeln mit gemischten Meersfrüchten	Breite Nudeln mit gemischten Meeresfrüchten
Schweinenbraten mit Beilage	Schweinebraten mit Beilagen
Kotlett am Rost	Kotelett am Rost
Pommes Frittes	Pommes frites
Gnocchi mit Bröseln oder Butter	Nocken mit Brösel oder Butter
Breite Nuddeln	Breite Nudeln
Pfankuchen-verschiedene	Pfannkuchen - verschiedene
Eis Kaffe	Eiskaffee
Truthanschnitzel	Truthahnschnitzel
Schweinwkotelett am Rost	Schweinekotelett vom Grill
Zusammengesetztes Salat	Zusammengesetzter Salat
Rinderfile „Karster Art“	Rindfilet nach Karster Art
Pfirsickompott (breskvov kompot)	Pfirsichkompott
Buchweitzenštruklji mit geräucherte Fleisch	„Štruklji*“ aus Buchweizenmehl mit geräuchertem Fleisch
Gnocchi mit Steinpilz	Nocken mit Steinpilzen
Truthanscnitzel auf Ihren Wunsch	Truthahnschnitzel nach Ihrem Wunsch
Vegetarische Gereichte	Vegetarische Gerichte
Tartarbeefstaek fur zwei personen	Tatarbeefsteak für zwei Personen
Schweinsmedaillon mit schwämen	Schweinemedaillon mit Pilzen
Hirschbraten mit Wacholder und trockenpflaumen	Hirschbraten mit Wacholderbeeren und Trockenpflaumen
Brotroullade	Brotroulade

Karst Schinken mit Oliven Wildgulasch mit Brotkrödeln	Karster Schinken mit Oliven Wildgulasch mit Brotknödeln



8. 5. INHALTLICHE FEHLER (NICHT VERSTÄNDLICH ODER FALSCHER AUSDRUCK)

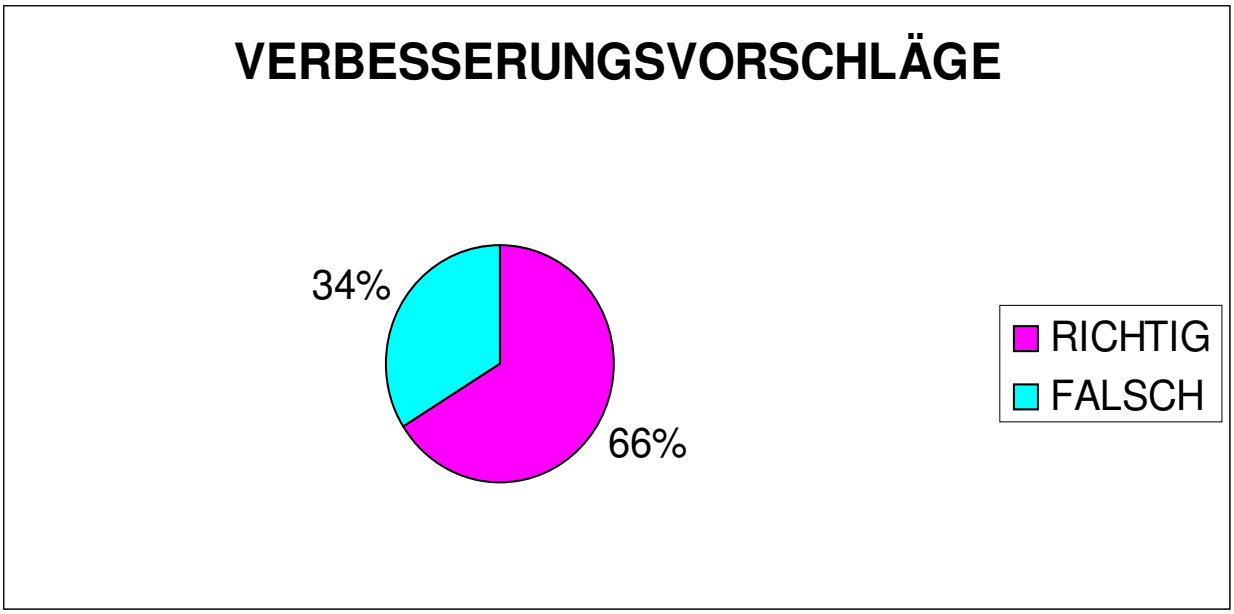
HÄUSLICH ŠTRUKLJI MIT QUARK, PFAUM UND HEIßE SAHNE	Hausgemachte „Štruklji“* mit Quark, Pflaumen, heißer Sahne
HÄUSLICH ŠTRUKLJI MIT SPINAT	Hausgemachte „Štruklji*" mit Spinat
HÄUSLICH GNOCCHI	Hausgemachte Nocken
Pleskavitza am Rost	"Pleskavica***" am Rost
Rasnitchi	"ražnjiči**"
Tschewaptschichi	"čevapčiči****"
Pleskawitza	"pleskavica" ***
Palatschinken mit preiselbeer und Eis	Pfannkuchen mit Preiselbeeren und Eis
Prekmurje Gibaniza	"Prekmurska gibanica" *****
Gefrorenes	Eis
Eiwar	Ajvar******
Schweinsmedaillon mit schwämen	Schweinemedaillon mit Pilzen



8. 6. IN DIESEN BEISPIELEN SCHLAGEN WIR FOLGENDE VERBESSERUNGEN VOR

GNOCCHI AUF SCHLEMMERART	Nocken auf Schlemmerart
CALAMARI AUF DALMATINER ART	Kalmaren auf Dalmatiner Art
CAPESANTE-MUSCHELN	Jakobsmuscheln
CALAMARI AUF TRIESTER ART	Kalmaren auf Triester Art
CALAMARI AUF PARISER ART MIT TATARSAUCE	Kalmaren auf Pariser Art mit Tatarsoße
GEGRILLTE CALAMARI	Gegrillte Kalmaren
Volkornštruklji mit Topfen	„Štruklji*“ aus Vollkornteig mit Topfen
Krauterštruklji	„Štruklji*“ gefüllt mit Kräutern
Forelle nach Müllerinart	Forelle nach Art der Müllerin
Buchweizenštruklji mit Nußen	„Štruklji*“ aus Buchweizenmehl mit Nüssen
Gnocchi mit Steinpilz	Nocken mit Steinpilzen
Truthanscnitzel auf Ihren Wunsch	Truthahnschnitzel nach Ihrem Wunsch
Laibachschnitzel	Schnitzel nach Ljubljana Art
Teller Dubrovnik	Teller nach Dubrovnik Art
Argentinischer Pfeffersteak	Pfeffersteak nach Argentiner Art
Calamari auf Wunsch	Kalmaren nach Wunsch
Schnitzel auf Wunsch	Schnitzel nach Wunsch
Gnocchi mit Bröseln oder Butter	Nocken mit Brösel oder Butter
Kijewer Kotelett	Kotelett nach Kiewer Art
Schweinwkotelett am Rost	Schweinekotelett vom Grill
Stefani Omelette	Omelette nach Stefanis Art
Pohorje Omelette (Pohorska omleta)	Omlette nach Pohorje Art
Gnocchi „Senner Art“ (Njoki po planšarsko)	Nocken nach Senner Art
Beefsteak „Štorman“	Beefsteak nach Štorman Art
Struceln (domači štruklji)	Hausgemachte "Štruklji*"
Kartoffelgnocchi	Kartoffelnocken
Hirschbraten mit Wacholder und trockenpflaumen	Hirschbraten mit Wacholderbeeren und Trockenpflaumen
TORTELLINI IN GORGONZOLASAUCE	Tortelini in Gorgonzolasoße
GEGRILTE GEMÜSE SAISON	Gegrilltes Saisongemüse
Volkornštruklji mit Topfen	„Štruklji*“ aus Vollkornteig mit Topfen
Krauterštruklji	„Štruklji*“ gefüllt mit Kräutern
Buchweitzenštruklji mit geräucherte Fleisch	„Štruklji*“ aus Buchweizenmehl mit geräuchertem Fleisch
Buchweizenštruklji mit Nußen	„Štruklji*“ aus Buchweizenmehl mit Nüssen
Pleskavitza am Rost	"Pleskavica***" am Rost
Wild (divjačina)	Wildbret
Auch Kinder haben seine Wunschen Wildsalame	Auch Kinder haben Wünsche Wildsalami

Spiess Hirten art	Hirtenspieß
PFANKUCHEN TÜRKISCHE KATZE	Pfannkuchen nach Art des Hotels „Türkische Katze“

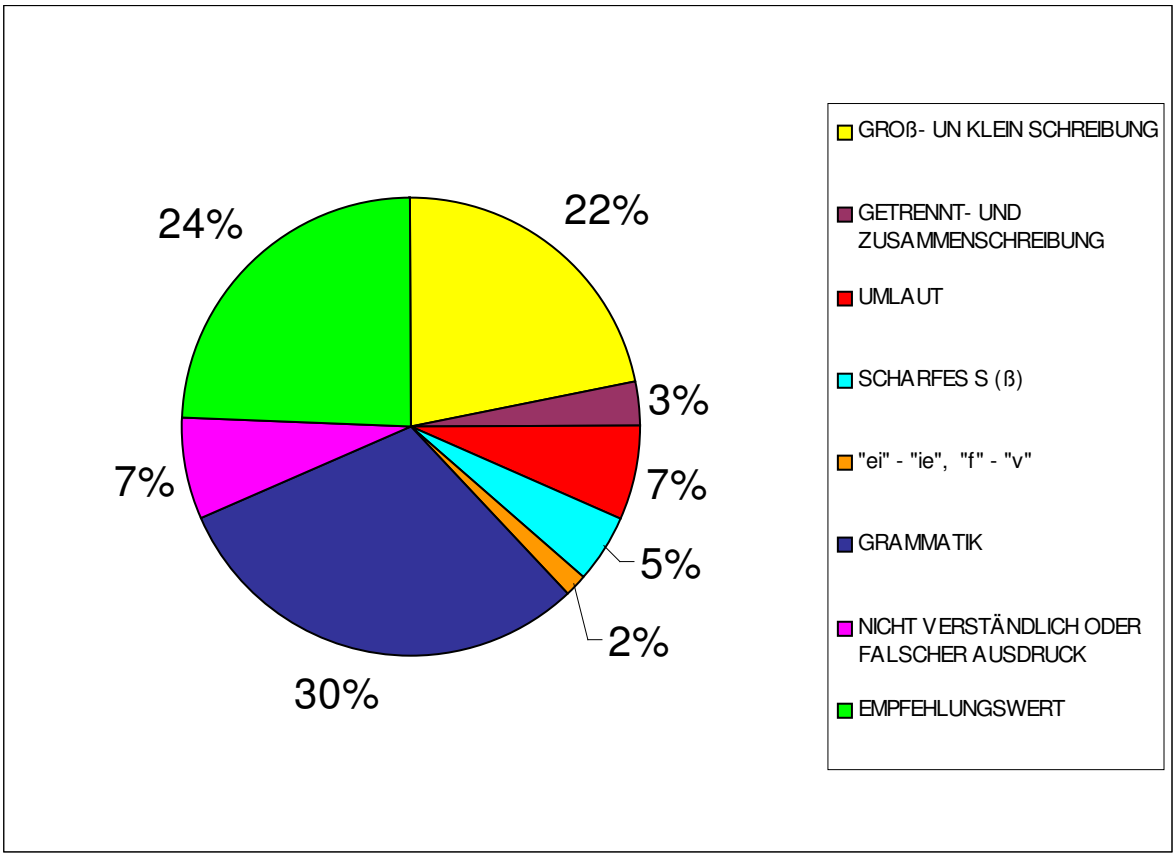


9. ABSCHLUSS

Unsere Hypothesen sind durch unsere Forschungsarbeit weitgehend bestätigt worden.

Die meisten Fehler gibt es im Bereich Grammatik, wir haben 51 Fehler das sind 30% aller Fehler gefunden. An Platz 2 stehen Fehler aus der Kategorie Groß- und Kleinschreibung mit beziehungsweise 24%. Die wenigsten Fehler haben wir in der Kategorie Ortographie (verwechselte Buchstaben) gefunden, es gab nur 3 Fehler oder 2%.

9. 1. ALLE FEHLER ZUSAMMEN



Durchschnittlich gibt es 6 Fehler pro Speisekarte.

Wir haben auch ausgerechnet, wie hoch die Fehlerdichte ist. Das heißt , dass jedes 11. Wort falsch geschrieben wurde.

Wir sind davon überzeugt, dass auch die sprachliche Korrektheit der Speisekarten eine große Rolle spielt und zum guten Ruf einer Gastwirtschaft beitragen kann. Deshalb sollte man sich als Gastwirt schon überlegen, ob es sich nicht doch vielleicht lohnen würde, die Übersetzung der Speisekarte einem professionellen Übersetzer zu überlassen.

LITERATUR- UND QUELLENVERZEICHNIS

— Internet
http://de.wikipedia.org/wiki/Speisekarte
http://www.speisekarten-seite.de/menu/history/
http://www.hotelgastro.ch/home/lehrling2.htm

— Slowenisch-Deutsches Wörterbuch (DORIS, dr. BOŽIDAR in PRIMOŽ DEBENJAK, Ljubljana DZS 2003)

— Großes Deutsch-Slowenisches Wörterbuch (DORIS, BOŽIDAR in PRIMOŽ DEBENJAK, DZS d. d. Ljubljana 2001)

—Duden Deutsches Universal Wörterbuch A – Z (Manheim 1989)

— Kulinarični slovar v šestih jezikih (Elisabeth Neiger, Založba Mladinska knjiga, 1993)