

Санкт-Петербургский государственный университет

СТАРЦЕВА Полина Викторовна

Выпускная квалификационная работа

**Übersetzen der kulinarischen Lexik in der Werbung und Belletristik (am
Beispiel der Speisekarten von Restaurants mit russischer Küche in
Deutschland und des Romans „Der Koch“ von M. Suter)**

**Особенности перевода глуттонической лексики в рекламном и
художественном тексте (на материале меню русской кухни в Германии и
романа М. Сутера «Кулинар»)**

Уровень образования: магистратура

Направление 45.04.02 «Лингвистика»

Основная образовательная программа ВМ.5860.2020 «Теория перевода и
межъязыковая коммуникация (немецкий язык)»

Профиль «Теория перевода и межъязыковая коммуникация (немецкий язык)»

Научный руководитель:
доцент, Кафедра немецкой
филологии,
Мельгунова Анна Владиславовна
Рецензент:
доцент, Частное
образовательное
учреждение высшего
образования «Санкт-
Петербургский
университет технологий
управления и
экономики»,
Диль Анна Викторовна

Санкт-Петербург
2022

SANKT PETERSBURGER STAATLICHE UNIVERSITÄT

Polina Startceva

**Übersetzen der kulinarischen Lexik in der Werbung und Belletristik (am
Beispiel der Speisekarten von Restaurants mit russischer Küche in
Deutschland und des Romans „Der Koch“ von M. Suter)**

**Особенности перевода глуттонической лексики в рекламном и
художественном тексте (на материале меню русской кухни в Германии и
романа М. Сутера «Кулинар»)**

MASTERARBEIT

Fachrichtung: 45.04.02 «Linguistik»

Masterstudiengang BM.5860.2020: «Translationstheorie und interlinguale
Kommunikation (Deutsch)“/ Теория перевода и межъязыковая коммуникация
(немецкий язык)»

Fachrichtung „Translationstheorie und interlinguale Kommunikation (Deutsch)“

Wissenschaftliche Betreuerin:

Dr. Phil. Anna V. Melgunova

Begutachterin:

Dr. Phil. Anna V. Diehl

Sankt Petersburg

2022

INHALTSVERZEICHNIS

ENLEITUNG	4
1 Theoretische Grundlagen des kulinarischen Diskurses und der kulinarischen Lexik	7
1.1 Theoretische Grundlagen des kulinarischen Diskurses	7
1.1.1 Definition des kulinarischen Diskurses	7
1.1.2 Merkmale des kulinarischen Diskurses	9
1.1.3 Sprachliche Besonderheiten des kulinarischen Diskurses	12
1.2 Übersetzungsprobleme und Übersetzungsmethoden der Kulinarischen Lexik	14
1.2.1 Definition der Übersetzungstransformation	14
1.2.2 Klassifikation der Übersetzungstransformationen	16
1.2.3 Besonderheiten der Übersetzung gastronomischer Lexik	21
Schlussfolgerungen zum Kapitel 1	25
2 Analyse der Übersetzung von kulinarischer Lexik am Beispiel des Belletristikbuchs „Der Koch“ und der Speisekarten	27
2.1 Material und Forschungsmethoden	27
2.2 Übersetzungstransformationen in literarischen Texten	29
2.2.1 Namen von Gerichten	29
2.2.2 Zutaten	40
2.2.3 Personal und Küchenutensilien	47
2.3 Übersetzungstransformationen in Speisekarten	52
Schlussfolgerungen zum Kapitel 2	59
SCHLUSSBETRACHTUNG	61
LITERATURVERZEICHNIS	64

ENLEITUNG

Diese Abschlussarbeit widmet sich dem Studium der Methoden der Übersetzung von der kulinarischen Lexik ins Russische und Deutsche.

Wir leben in einer außergewöhnlichen Zeit, Technologien entwickeln sich, einige Errungenschaften des technologischen, wissenschaftlichen Fortschritts sowie andere Bereiche des menschlichen Lebens ersetzen andere. All dies steht in direktem Zusammenhang mit den Kommunikationsprozessen, die ein wesentlicher Bestandteil der menschlichen Entwicklung sind. Durch Kommunikation lernen wir etwas Neues, erinnern uns an das längst vergessene Alte, teilen unsere Gedanken zu dem uns interessierenden Thema mit anderen, bekommen eine Antwort von unseren Zuhörern.

Wir möchten darauf hinweisen, dass die Kommunikation zweier oder mehrerer ähnlicher und möglicherweise auch polar unterschiedlicher Kulturen immer ein wichtiger Bestandteil der Entwicklung der Gesellschaft und der Menschheit insgesamt war. Viele fragten sich, wo diese Interaktion verschiedener Kulturen beginnt. Die Antwort liegt auf der Hand – Handel. Die meisten Länder handelten mit Nahrungsmitteln, die den Einwohnern anderer Länder unbekannt waren, zum Beispiel Gewürze, Reis, Kürbis, Kakao, Kaffee, Auberginen, Paprika. In einer Handelssituation mussten Kaufleute verschiedene Sprachstrategien anwenden (die sicherlich nicht nur in der Gastronomie verwendet wurden), um einen großen Gewinn aus dem Verkauf ihrer Waren zu erzielen.

Heutzutage hat der internationale Handel ein anderes Gesicht bekommen, die Kulturen verschiedener Länder sind eng miteinander verbunden, in den engen Gassen von Paris sieht man ein Restaurant mit gehobener französischer Küche neben einem kleinen Café mit mexikanischem Fastfood. Dies trägt dazu bei, dass zum einen ein besonderer Kommunikationsbereich auftaucht, verbunden mit der Beschreibung des Prozesses des Kochens und seiner Rezeption – der gastronomische Diskurs. Andererseits erweist sich diese Art des Diskurses als sehr

vielfältig und mit einer bestimmten nationalen Kultur verbunden, was das Problem der Beschreibung, des Studiums und der Übersetzung aufwirft, wobei nationale Gerichte und kulinarische Realien besondere Schwierigkeiten bereiten.

Das **Ziel** der Abschlussarbeit besteht darin, Optionen für die Übersetzung der kulinarischen Lexik sowohl aus dem Russischen ins Deutsche – in den Speisekarten von Restaurants (Namen von Gerichten der russischen Küche) als auch aus dem Deutschen ins Russische – auf der Grundlage eines literarischen Textes zu prüfen.

Der **Forschungsgegenstand** dieser Abschlussarbeit sind Begriffe und Fachlexik des gastronomischen Diskurses auf Deutsch und Russisch (Namen von Speisen, Produkten und Zubereitungsmethoden).

Das Ziel definierte unsere **Hauptaufgaben**:

- 1) Forschung zum Begriff des gastronomischen Diskurses (Definition, Merkmale)
- 2) Identifizierung der Hauptschwierigkeiten bei der Übersetzung des Vokabulars der Sphäre von der Ernährung (Namen von Gerichten, Produkten, einschließlich exotischer Produkte usw.)
- 3) Bestimmung der gängigsten Mittel zur Übersetzung – Methoden – Transliteration, Explikation usw.
- 4) Analyse von Übersetzungstechniken bei der Arbeit mit literarischen Texten, bei denen das Kochen die Grundlage der Handlung ist.

Die **theoretische Grundlage** der Forschung sind die folgenden wissenschaftlichen Werke:

- zum Studium des gastronomischen Diskurses: A.W. Olyanich, F.L. Kositskaya und I.E. Zaitseva, W.I. Karasik, M.W. Undritsova

- zum Studium der Hauptschwierigkeiten der Übersetzung: E.S. Nikolaewa, K.R. Huseynova, M.W. Undritsova

- zum Studium der Übersetzungsmethoden: W.N. Komissarow, N. K. Garbovsky, L.K. Latyshev

Das **praktische Material** waren die Speisekarten deutscher Restaurants der russischen Küche sowie der Roman von Martin Suter „Der Koch“ und seine Übersetzung von O.B. Botschenkowa.

In der Arbeit wurden folgende **Forschungsmethoden** verwendet: Beobachtungsmethode, komplexe linguistische Analyse, Vergleichsmethode, Elemente der statistischen Methode.

Arbeitsstruktur. Die Abschlussarbeit besteht aus einer Einführung, einer Schlussfolgerung und zwei Kapiteln: Theorie und Praxis. Im theoretischen Teil werden die grundlegenden Konzepte zu diesem Thema betrachtet: die Lexik des kulinarischen Diskurses und ihre Übersetzungsmethoden. Der praktische Teil präsentiert die Analyse der Übersetzungsmethoden der kulinarischen Lexik in der Speisekarten und im literarischen Text.

1 Theoretische Grundlagen des kulinarischen Diskurses und der kulinarischen Lexik

1.1 Theoretische Grundlagen des kulinarischen Diskurses

1.1.1 Definition des kulinarischen Diskurses

Die moderne menschliche Gesellschaft und Kultur sind eine Kultur der Kontakte und Verbindungen. Es versteht sich von selbst, dass sich dieser Trend auf verschiedene Bereiche des menschlichen Lebens ausgeweitet hat, einschließlich der Ernährung. Eine Vielzahl von in Deutschland durchgeführten Studien zeigt, dass sich viele Disziplinen mit Ernährung, Essverhalten, Essgewohnheiten beschäftigen. Claudia Plinz bezieht sich auf solche Disziplinen wie Kulturwissenschaften, Soziologie, Wirtschaftswissenschaften und Psychologie [Plinz 2017: 91].

Gastronomie ist ein essentieller Bestandteil der Kultur jeder Nation. Daher entstand eine solche Art von Diskurs wie gastronomischer oder kulinarischer Diskurs (lat. *Gluttire* – ‘essen’, eng. ‘gluttony’ – Unersättlichkeit) [Gluttony, en.academic.ru]. Es erscheint logisch, die Wortverbindung „gastronomischer Diskurs“ näher zu betrachten.

Laut M. V. Undritsova ist der gastronomische Diskurs als eine der Arten des verbal-sozialen Diskurses zu verstehen. Das Hauptziel des gastronomischen Diskurses ist die Kommunikation über Gastronomie. In der Regel handelt es sich dabei um einen Text, der Informationen über den Nahrungsprozess enthält, aber auch die Teilnehmer dieses Diskurses, die Umgebung, der Ort und die Zeit werden berücksichtigt. Absichten, Motive, Genre und Stil sind auch essentielle Kriterien des gastronomischen Diskurses [Ундрицова 2012: 86].

A.V. Olyanich betrachtet die Definition des gastronomischen Diskurses von einem eher wissenschaftlichen Standpunkt. Der gastronomische Diskurs ist seiner Meinung nach eine Form der kulinarischen Kommunikation, die durch bestimmte Normen und Verhaltensgewohnheiten gekennzeichnet ist [Олянич 2017: 157]. Bei

der Betrachtung dieser Definition lohnt es sich, Parameter wie die Identifizierung eines Individuums und des Volkes als Ganzes, Geschmack, Geschlecht und soziale Merkmale zu berücksichtigen.

Bei der Charakterisierung des Konzepts des gastronomischen Diskurses ist es wichtig, sich auch mit dem Hauptzweck dieses Diskurses auseinanderzusetzen. Dazu analysieren wir die Standpunkte mehrerer Autoren.

Laut N. P. Golovnitskaya, ist der Zweck dieses Diskurses die Bildung sowohl von Lebensmittelpräferenzen des Verbrauchers als auch von kulturellen Merkmalen wie der Tischetikette, Verhaltensregeln am Tisch, die auf die eine oder andere Weise mit der Erhaltung des Lebens durch den Verzehr von Lebensmitteln zusammenhängen [Головницкая 2016: 182]. Mit anderen Worten, das Hauptziel des gastronomischen Diskurses ist die Wertbildung gemäß der Hauptaufgabe der kulinarischen Kommunikation, nämlich die Diskussion der Ernährung als notwendige Bedingung für das biologische Überleben.

A.Yu. Zemskova hebt mehrere Ziele gleichzeitig hervor: Erfahrungstransfer oder Ausbildung, Bekanntschaft mit der Kultur und Tradition des Kochens verschiedener Völker, Beurteilung des Rezepts eines jeden Gerichts auf der Grundlage vorhandener Kenntnisse sowie die Bildung eigener kulinarischer Vorlieben [Земскова 2008: 1920]. P. P. Burkova zählt zu den oben genannten Zielen auch die Bekanntschaft mit der kulinarischen Kultur und den Traditionen anderer Völker [Буркова 2004: 29].

Zusammenfassend können wir den Schluss ziehen, dass der gastronomische Diskurs ein Akt der Kommunikation über den Prozess des Kochens oder Speisens ist, dessen Ergebnis eine logisch konsistente Arbeit in schriftlicher oder mündlicher Form ist. Das Hauptziel dieser Art von Diskursen ist die kommunikative Bedienung eines physiologischen Bedürfnisses wie die des Hungers und die damit verbundene Bildung der gastronomischen Vorlieben der Kommunikanten.

1.1.2 Merkmale des kulinarischen Diskurses

Nachdem wir uns im vorherigen Abschnitt mit der Definition des gastronomischen Diskurses befasst haben, wenden wir uns der Definition seiner Hauptmerkmale zu.

Um jede Art von Diskurs zu beschreiben, folgt V.I. Karasik [Карасик 2000: 17] berücksichtigen wir folgende Parameter:

- 1) Teilnehmer des Diskurses,
- 2) Ziele,
- 3) Werte,
- 4) Chronotopos,
- 5) Präzedenztexte.

Betrachten wir jeden der Parameter separat.

Olyanich glaubt, dass die **Teilnehmer** des kulinarischen Diskurses zwei Kommunikanten sind, von denen der eine im Lebensmittelbereich arbeitet, und der andere ein Besucher (Kunde) ist. Die Kommunikation zwischen Lebensmittelarbeitern und Besuchern untereinander ist nicht auszuschließen. Dies können verschiedene kommunikative Situationen sein: im Speisesaal – dies ist ein Gespräch zwischen Besuchern und einem Kellner, zwischen Besuchern; in der Küche – Kommunikation zwischen Arbeitern (Kellner, Köche, Lieferanten) untereinander; Alltagsgespräch – Familienmitglieder während der Mahlzeiten. [Олянич 2015: 158-159].

F. L. Kositskaya und I.E. Zaitseva erweitert die Liste der Teilnehmer des gastronomischen Diskurses; diese umfasst Gastronomen, Köche, Journalisten, Sommeliers, Herausgeber von Reiseführern, Foodblogger und Leser solcher Blogs [Косицкая, Зайцева 2016: 26].

Es ist erwähnenswert, dass wir im praktischen Teil unserer Arbeit den literarischen Text und den Text in Speisekarten berücksichtigen. Teilnehmer an

diesem Diskurs werden folglich der Autor des Buches, der Verfasser der Speisekarte und die Leser (Kunden) sein.

Das **Ziel** des Kulinarischen Diskurses ist, wie bereits erwähnt, das physiologische Bedürfnis, den Hunger zu stillen, eines der physiologischen Hauptbedürfnisse der in Anhang A [Maslow 1954: 97] dargestellten Wertepyramide von Abraham Maslow, der Bildung von Nahrung Vorlieben und kulturelle Werte. Die **Hauptwerte** dieses Diskurses werden bei der Entwicklung moralischer und ästhetischer Normen des Konsumverhaltens berücksichtigt.

Das Chronotopos des kulinarischen Diskurses betrifft die typische Zeit des Kochens (Tag, Abend, Nacht), die Zeit der Bedienung der Besucher einer Gastronomie (Kantine, Bar, Restaurant, Café, Club, Snackbar). Nehmen wir Gespräche in der Küche oder verweisen auf Restaurant-Websites und Food-Blogs, literarische Texte zum Thema „Essen“ und Speisekarten, hier ist die Kommunikationszeit unbegrenzt, der gastronomische Diskurs kann Tag und Nacht stattfinden.

Die **Präzedenttexte** des kulinarischen Diskurses sind die absichtlich oder zufällig ausgewählten Texte, die in einer bestimmten Sprachkultur als bekannt und wichtig gelten. In den Texten zum Thema "Ernährung" handelt es sich um kulinarische Rezepte, die die Kultur und Besonderheit einer bestimmten Nationalität widerspiegeln, das Geschlecht sowie soziale Merkmale aufweisen. Die Rezepte verwenden spezielle Terminologien und Klischees. Sogar die Namen der Gerichte selbst können kulturell gefärbt sein, vgl. *Blini*, *Borschtsch* und *Kwass* als typische Gerichte der russischen Küche oder das *Labskaus* und der *Knipp* als typische Gerichte Norddeutschlands [Die Bremer Küche. <https://www.bremen.de>].

Nahrungsmittelpräferenzen haben sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt, natürlich beeinflusst von Religion, Klima, geografischer Lage und wirtschaftlichen Faktoren. M. V. Undritsova ist der Meinung, dass diese Faktoren auch als Merkmale des gastronomischen Diskurses betrachtet werden sollten

[Ундрицова 2012: 87]. Insbesondere G. M. Bovaeva führte eine Studie zu den sprachkulturellen Werten des kulinarischen Diskurses verschiedener Kulturen durch und ergab, dass die Werte des russischsprachigen Ethnos zwischen dem Wunsch nach reichlicher, abwechslungsreicher Ernährung und heiligen (christlichen) Einschränkungen der Akzeptanz von "unangenehmen" Lebensmitteln "ausgewogen" sind, und deutschsprachige ethnische Gruppen bekennen sich sowohl zu Völlerei als auch zu einem rationalen Lebensmittelkonsum, der durch nationale Traditionen und gesellschaftliche Institutionen geregelt wird [Боваева, 2012: 8].

Jedes Land ist stolz auf seine Nationalgerichte. Die Menschen konsumierten alles, was ihnen zur Verfügung stand. So sind Küstenländer für ihre Fischgerichte berühmt. Das Klima hat auch eine bedeutende Rolle bei der Gestaltung der Ernährungspräferenzen gespielt. Die Lagerbedingungen von Lebensmitteln, die Möglichkeit ihres Verzehrs, die Gefahr einer Ansteckung mit Viren haben die gastronomischen Traditionen und Vorlieben beeinflusst. Daher ist Indien beispielsweise für seine scharfen Gerichte bekannt.

Religion hat auch die Essgewohnheiten verschiedener Völker beeinflusst, vgl. die Notwendigkeit zu fasten und das Erscheinen auf der Speisekarte verschiedener Länder von "mageren" Gerichten, die jedoch für ein bestimmtes Klima und einen aktiven Lebensstil eines Arbeiters ausreichend sein mussten.

Aus all dem oben Gesagten kann die folgende Schlussfolgerung gezogen werden. Die Charakteristika des gastronomischen Diskurses können aus mehreren Blickwinkeln betrachtet werden: aus der Sicht des Kommunikationsprozesses, seiner Bedingungen, Teilnehmer, typischer sprachlicher Mittel usw. und unter dem Gesichtspunkt, dass darin nationale und kulturelle Traditionen wiedergespiegelt werden (Reflexion der soziokulturellen Informationen, die mit der Herkunft des Gerichts, den Besonderheiten seiner Zubereitung, den Lagerbedingungen der Produkte usw. Gastronomische Diskurse wurden von der Geschichte eines

bestimmten Landes beeinflusst, ohne diesen Aspekt kann das Konzept des gastronomischen Diskurses nicht vollständig berücksichtigt werden.

1.1.3 Sprachliche Besonderheiten des kulinarischen Diskurses

In diesem Abschnitt betrachten wir den kulinarischen Diskurs aus der Perspektive seines sprachlichen Inhalts.

Grundsätzlich verwendet der gastronomische Diskurs Vokabular und sprachliche Bezeichnungen mit der Semantik von "Essen, Nahrung", die Forscher "Troponyme" nennen, beispielsweise die Namen von Gerichten ("Consomme", "Pfannkuchen", "Fondue"); ihre Zutaten ("Vollkornmehl", "Cheddar-Käse", "Speck"); Maßeinheiten ("Prise", "Kern"), Küchenutensilien ("Sieb", "Backblech"), Kochverben ("rühren", "einquirlen") usw. [Кирсанова, 2009: 80; Удрицова, 2012: 115–152]. Es sollte jedoch beachtet werden, dass dieser Begriff sehr selten verwendet wird.

Die Lexik der Sphäre "Nahrung" hat oft Zeichenfunktionen, was dazu führte, dass eine Reihe von Forschern den Begriff "Gluttonym" einführte – das Zeichen für Lebensmittel und seine Bestandteile [Олянич, 2004: 401]. Alle Gluttonyme sind unterteilt in *Lokative* (Zeichen mit Hinweis auf die Herkunft des Gerichts, zum Beispiel „Kirschwälder Kirschtorte“), *Instrumentative* (Zeichen, die auf Kochutensilien hinweisen: "Schneebeesen"), *Prozessive* (Verben und sogar ganze Klischeeausdrücke, die auf den Kochvorgang hinweisen: „backen“, „in Würfel schneiden“), *Kennzeichner* (geben die Qualität des Essens an: "lecker", "essbar", "ungekocht") [Олянич, 2004: 401-403; Афонина, 2012: 23–24]. Es ist anzumerken, dass die zuvor erwähnten Troponyme und Gluttonyme im Wesentlichen gleich sind, aber im letzteren Fall wird eine detailliertere Klassifizierung der Gluttonyme vorgeschlagen.

Neben allem anderen ist auch der Begriff *Kulinarien* erwähnenswert. Sie wurden von Joanna Szczęk und Marcelina Kałasznik im Rahmen der von Alois Wierlacher begründeten Kulinaristik erforscht. Die kulinarische Realien (Kulinarien) sind eine Herausforderung für den Übersetzer. Speisen und Getränke sind auch Teil der Kultur und Geschichte des Landes. Der Übersetzer muss eine bestimmte Strategie wählen, um entsprechenden Äquivalent für Kulinarien in der jeweiligen Zielsprache zu finden. Aber es gibt keine einheitliche Methode [Joanna Szczęk, Marcelina Kałasznik, 2014: 202–206].

Wie bereits erwähnt, kann eine solche Lexik um einen Ort gruppiert werden, an dem die Kommunikation zum Thema "Gastronomie" stattfindet, dies ist z.B. ein Restaurant oder ein Café. Die unmittelbaren Teilnehmer dieser Kommunikation sind der Kellner und der Besucher des Gastronomiebetriebs. Es ist wichtig für die Eigentümer der Einrichtung, einen Gewinn zu erzielen, daher greifen sie oft auf verschiedene Methoden zurück, um Aufmerksamkeit zu erregen: Kundenservice mit Methoden der Einflussnahme; aufmerksamkeitsstarke Namen von Gerichten auf der Speisekarte; Fotos von Fertiggerichten in der Speisekarte; Einrichtungsdesign; Gerüche und Musik.

F. L. Kositskaya und I.E. Zaitseva glauben, dass der kulinarische Diskurs durch Klischees, Professionalität, Terminologie, Ansprechbarkeit, Kreativität, Wissen und Fähigkeit zur Kombination von Produkten und Geschmäckern sowie Tropen (Epitheta, Vergleiche, Metaphern, Personifikationen) gekennzeichnet ist [Косицкая, Зайцева 2016: 27].

Sehr oft kann man in dieser Art von Diskurs gastronomische phraseologische Einheiten bemerken [Алхайдари 2013: 20]. Im Deutschen finden sich beispielsweise folgende Phraseologismen: „auf der Zunge zergehen“, „Ein Götterschmaus!“, „ein Mähl für Götter“ – ‘sehr lecker’, „auf beiden Backen kauen“ – ‘mit großem Appetit essen‘. Die oben genannten Phraseologismen können als Werbung für eine Institution, im Gespräch zwischen Besuchern oder im

Gespräch mit einem Kellner verwendet werden (Beschwerde- und Vorschlagsbuch), aber häufiger finden sich solche Ausdrücke in literarischen Werken.

Zusammenfassend stellen wir fest, dass der gastronomische Diskurs als einer der Diskurstypen seine eigenen sprachlichen Merkmale aufweist, die ihn von anderen kommunikativen Bereichen unterscheiden. In der Kommunikation zum Thema "Gastronomie" findet man thematische Lexik zum Thema "Essen", die zu verschiedenen Unterthemen gehören (Ernährungsanstalt, Berufe, die mit dem Kochen verbunden sind, Namen von Gerichten und Küchenutensilien usw.), kulinarische Termini (Meeresfrüchte, Mais, Rücken) und Klischees (Ein genauer Blick auf Spezialitäten eröffnet, riesige Vielfalt von Rezepten, verfügt über rund 1.500 Wurstsorten und über 300 Brotsorten). In der Werbung oder Rezensionen über Ernährungsanstalten finden sich auch kulinarische Phraseologismen (Ein Götterschmaus) und Tropen (im Mund schmelzen). All diese sprachlichen Mittel machen kulinarische Texte attraktiver.

1.2 Übersetzungsprobleme und Übersetzungsmethoden der Kulinarischen Lexik

1.2.1 Definition der Übersetzungstransformation

Im vorigen Abschnitt haben wir uns ausführlich mit dem Begriff des „Kulinarischen Diskurses“ befasst und auch seine Besonderheiten im Detail untersucht. Da sich unsere Studie der Übersetzung des gastronomischen Vokabulars widmet, ist es naheliegend, auch den Begriff der „Übersetzungstransformation“ und die Typen davon zu berücksichtigen.

Eine wichtige Aufgabe für den Übersetzer besteht darin, die Bedeutung des übersetzten Textes, Werks, Rede, nationalen Geschmacks richtig zu vermitteln und die Besonderheiten einer bestimmten Sprache und Kultur zu berücksichtigen. Dazu muss man auf verschiedene Transformationen und Änderungen zurückgreifen.

Eine dieser Arten von Veränderungen ist die Transformation. Nach R.K. Minyar-Beloručev ist Transformation das Wesen des Übersetzerberufs.

A. D. Schweitzer glaubt, dass der Begriff «Übersetzungstransformation» verwendet wird, wenn es um die Beziehung zwischen anfänglichen und endgültigen sprachlichen Ausdrücken geht, um im Übersetzungsprozess eine Ausdrucksform durch eine andere zu ersetzen. Im Wesentlichen handelt es sich um interlinguale Operationen des «Neuausdrückens» von Bedeutung [Швейцер, 1988: 118].

Also N. K. Garbovsky versteht Transformation (im nicht speziellen Sinne) als einen Prozess der positiven Verwandlung, Umwandlung, Modifikation einer originalen Sache. Der Forscher bemerkt auch, dass dem Begriff Transformation drei verschiedene Konzepte zugeordnet werden: 1) die **Beziehung** zwischen zwei Einheiten der verglichenen Sprachen; 2) interlinguale **Operationen**; 3) der gesamte Übersetzungs**prozess** [Гарбовский, 2007: 362].

L.K. Latyshev definiert Übersetzungstransformationen als „eine Abweichung vom strukturellen und semantischen Parallelismus zwischen dem Original und dem übersetzten Text zugunsten ihrer Gleichwertigkeit in Bezug auf die Wirkung“ [Латышев, 1981: 96].

V. N. Komissarov definiert die Übersetzungstransformation als eine Transformation, die verwendet werden kann, um den Übergang von Originaleinheiten zu Übersetzungseinheiten im angegebenen Sinne durchzuführen. Ein Übersetzer verwendet Übersetzungstransformationen oft für den Fall, dass bei der Übersetzung eines Textes kein Wörterbuchäquivalent gefunden werden kann oder das Äquivalent in diesem Kontext nicht verwendet werden kann [Комиссаров, 1990: 172].

Basierend auf den oben genannten Definitionen können wir schlussfolgern, dass Übersetzungstransformationen zwischensprachliche Transformationen, Umstrukturierungen von Elementen des Quelltextes, Operationen des

Neu ausdrücken von Bedeutungen sind, deren Ziel ist es, ein Übersetzungsäquivalent zu erreichen.

1.2.2 Klassifikation der Übersetzungstransformationen

Die Umwandlung vom Text einer Sprache in den Text einer anderen Sprache ist nicht wörtlich, da der Originaltext gleich bleibt, nur der Übersetzungstext wird auf dieser Grundlage erstellt. Dabei ist es äußerst wichtig, die ursprüngliche Bedeutung des Originals zu bewahren. Die Verwendung bestimmter Strategien und Techniken, einschließlich Übersetzungstransformationen, ermöglicht eine angemessene Übersetzung. In diesem Abschnitt werden wir uns die verschiedenen Arten von Übersetzungstransformationen genauer ansehen.

In der modernen Übersetzungstheorie bleibt das Problem der Klassifizierung von Übersetzungstransformationen noch ungelöst. Einer der Gründe kann das Fehlen eines universellen Kriteriums sein, auf dessen Grundlage die Klassifizierung erstellt werden sollte. Ein weiterer Grund ist das Fehlen einer gemeinsamen Sichtweise, wie viele Typen in Übersetzungstransformationen unterteilt werden sollten. Einige Theoretiker der Translationswissenschaft, zum Beispiel Ya. I. Rezker, sowie N.P. Serov und A. B. Shevnin, schlagen vor, Übersetzungstransformationen in zwei Typen zu unterteilen: lexikalische und grammatische [Рецкер, 1974: 45; Серов, 1979: 76; Шевнин, 2010: 111].

Die meisten Linguisten stimmen darin überein, dass zwischen drei Arten von Transformationen unterschieden werden muss, aber dennoch nennen sie diese unterschiedlich. Zum Beispiel unterscheiden T. R. Levitskaya und A. M. Fiterman drei Arten von Übersetzungstransformationen – stilistische, grammatische und lexikalische [Левицкая, Фитерман, 1976: 88]. R.K. Minyar-Beloručev unterscheidet ebenfalls zwischen drei Typen, nennt sie aber lexikalische,

grammatikalische und semantische Transformationen [Миньяр-Белоручев, 1980: 201].

Gleichzeitig hat L. S. Barkhudarov alle Übersetzungstransformationen in vier Typen unterteilt: Umstellungen, Ersetzungen, Hinzufügungen und Auslassungen. Es ist wichtig zu beachten, dass sie seiner Meinung nach meistens nicht getrennt, sondern in Kombination miteinander auftreten und den Charakter komplexer (komplexer) Transformationen annehmen [Бархударов, 1975: 189]. Es sei darauf hingewiesen, dass komplexe Transformationen, deren Vorhandensein von vielen Theoretikern der Translationswissenschaft festgestellt wird, ein weiterer Grund sind, warum die Erstellung einer Klassifikation Schwierigkeiten bereitet.

Auch das Buch der kanadischen Linguisten Jean-Paul Vinay und Jean Darbelnet, «Vergleichende Stilistik des Französischen und Englischen. Übersetzungsmethode», hatte großen Einfluss auf die Entwicklung der Übersetzungstheorie in der ganzen Welt. J.-P. Vinay und J. Darbelnet unterscheiden zwei Übersetzungsrichtungen: direkte und indirekte. Zur direkten Übersetzung gehören Entlehnungen, nämlich Transkription und Transliteration, Lehnübersetzung, wörtliche Übersetzung. Zur indirekten Übersetzung – Modulation, Adaptation, Äquivalenz und Transposition. Sie ergänzen diese Grundbegriffe ihrer Meinung nach mit Begriffen wie Amplifikation, Chase-Croise, Kompensation, Raffung, Generalisierung, Grammatikalisierung, Implizierung, Partikularisierung (Konkretisierung), die wiederum Varianten der ersten vier sind [Vinay, 1965: 51].

In unserer Arbeit stützen wir uns auf die Klassifikation von V.N. Komissarov, er unterscheidet drei Arten von Übersetzungstransformationen: lexikalische, grammatische und lexikalisch-grammatische (Bild 1) [Комиссаров, 2002: 158-159].

Bild 1. Übersetzungstransformationen von V.N. Komissarov

Lexikalische	Grammatische	Lexikalisch-grammatische
<ul style="list-style-type: none"> • Transkription und Transliteration • Lehnübersetzung • Lexikalisch-semantische Ersetzungen: <ul style="list-style-type: none"> • Konkretisierung • Generalisierung • Modulation 	<ul style="list-style-type: none"> • Syntaktische Assimilation • Gliederung des Satzes • Verknüpfung des Satzes • Grammatische Ersetzungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Antonymische Übersetzung • Konversion • Angemessener Ersatz • Metaphorisierung und Demetaphorisierung • Beschreibende Übersetzung (Erklärung) • Explikation und Implikation • Kompensation • Ideomatisierung und Deideomatisierung • Pronomenwiederholung

Betrachten wir die oben genannten Transformationen genauer.

Die gängigste Übersetzungsmethode im gastronomischen Diskurs ist unserer Meinung nach die Transkription und Transliteration. Bei der Verwendung wird die Wortform der Originalsprache in der Zielsprache wiedergegeben. Bei der Transkription wird die Lautform wiedergegeben, bei der Transliteration die lexikalische. In der modernen Übersetzungspraxis finden Sie meistens eine Transkription unter Beibehaltung einiger Elemente der Transliteration. Dies liegt daran, dass sich die phonetischen und lexikalischen Systeme der Sprachen erheblich voneinander unterscheiden, daher die Form eines Wortes in die Zielsprache entspricht nur annähernd dem Original. Dazu wurden für jedes Sprachpaar Regeln für die Übertragung der Lautkomposition des Wortes entwickelt.

Bei der Lehnübersetzung werden die Bestandteile der lexikalischen Einheiten der Ausgangssprache durch ihre lexikalischen Entsprechungen der Zielsprache ersetzt. Als Ergebnis wird ein neues Wort oder eine stabile Phrase in der Zielsprache erstellt, die die ursprüngliche Einheit kopiert. Es ist erwähnenswert, dass die Elemente für Lehnübersetzung ausgetauscht und mit einer Transkriptionstechnik kombiniert werden können.

Die lexiko-semantische Ersetzung ist die Methode zur Übersetzung eines Wortes unter Verwendung von Einheiten der Zielsprache bei der Übersetzung, deren Bedeutungen nicht oder teilweise übereinstimmen, da sie auf der Grundlage einer bestimmten Art von logischen Beziehungen leicht abgeleitet werden können: Hypo- und Hyperonymie, Konversion, Metonymie und andere. Lexiko-semantische Ersetzungen umfassen Konkretisierung, Generalisierung und Modulation. Konkretisierung ist die Ersetzung eines Wortes oder einer Phrase der Ausgangssprache mit einer breiteren subjektlogischen Bedeutung durch ein Wort oder eine Phrase der Zielsprache mit einer engeren Bedeutung. Generalisierung ist die umgekehrte Transformation der Konkretisierung, bei der eine Einheit der Ausgangssprache mit einer engeren Bedeutung durch eine Einheit der Zielsprache mit einer breiteren Bedeutung ersetzt wird. Modulation ist das Ersetzen eines Wortes oder einer Phrase der Ausgangssprache durch eine Einheit der Zielsprache, deren Bedeutung logisch aus dem Wert der ursprünglichen Einheit abgeleitet wird.

Oben haben wir lexikalische Transformationen untersucht, jetzt werden wir die grammatischen betrachten. Bei der Arbeit mit praktischem Material ist uns aufgefallen, dass der Übersetzer selten darauf Bezug nimmt.

Syntaktische Assimilierung oder Notübersetzung beinhaltet die Umwandlung der Struktur des Originals in eine ähnliche Struktur der Zielsprache. Eine solche Transformation wird verwendet, wenn in der Quellsprache und der Zielsprache parallele syntaktische Strukturen existieren.

Eine andere grammatikalische Transformation ist die Teilung eines Satzes, bei der die syntaktische Struktur eines Satzes, wenn sie aus der Originalsprache übersetzt wird, in zwei oder mehr prädikative Strukturen der Zielsprache umgewandelt wird. Aus einem komplexen Satz kann man mehrere einfache machen und umgekehrt aus einfachen – einen komplexen.

Bei der grammatischen Ersetzung wird die grammatische Einheit im Original in eine zielsprachliche Einheit mit anderer grammatischer Bedeutung

umgewandelt. Eine ähnliche Transformation kann mit einer Spracheinheit jedes Niveaus durchgeführt werden: ein Satzglied, eine Wortform, eine Wortart, ein Satz eines bestimmten Typs. Teil der Sprachsubstitution ist die häufigste grammatikalische Transformation.

Betrachten wir nun lexikalisch-grammatische Transformationen, eine ihrer Techniken ist die antonymische Übersetzung. Bei dieser Transformation wird die Negativform im Original durch eine Affirmative in der Zielsprache und umgekehrt eine Affirmative in eine Negative ersetzt. Nicht nur eine Einheit des Originals kann ersetzt werden, sondern auch ganze Phrasen.

Konversion ist eine der antonymischen Übersetzung ähnliche Technik, die Übersetzung beschreibt in der Regel die gleiche Beziehung zwischen Subjekt und Objekt wie im Original, nur von der anderen Seite. Bei der Übersetzung von Redewendungen wenden Übersetzer oft die Methode der adäquaten Ersetzung an, deren Wesen darin besteht, dass eine Aussage oder ein Teil davon in der Originalsprache durch eine Aussage oder einen Teil davon in der Zielsprache mit einer anderen Bedeutung ersetzt wird.

Metaphorisierung und Demetaphorisierung sind zwei inhaltlich gegensätzliche Methoden. Eine Einheit in der Originalsprache, die eine direkte Bedeutung hat, wird in der Zielsprache durch die Verwendung von Metaphern, Allegorien und umgekehrt übertragen.

Explikation und Implikation haben etwas Gemeinsames mit Metaphorisierung/Demetaphorisierung, aber sie beinhalten keinen Übergang von der Allegorie zu einer direkten Art des Ausdrucks von Inhalten. Der Sinn besteht darin, dass das, was gesagt wird, expliziter oder umgekehrt weniger explizit ist.

Unter der Idiomatisierung versteht man das Ersetzen eines Wortes, einer freien Kombination oder einer Wendung durch eine idiomatische, stabile Wendung. Der Schwerpunkt dieser Methode besteht darin, (einen Teil) den ursprünglichen semantischen Inhalt durch anderen Inhalt zu ersetzen, der in der

Lage ist, (relativ) dieselbe Sprachfunktion auszuführen. Es geht darum, einen separaten stabilen Wortkomplex durch einen anderen zu ersetzen, mit einer ähnlichen semantischen Funktion (bildliche Bedeutung) innerhalb der Äußerung, aber einem anderen semantischen Inhalt (direkte Bedeutung).

Schließlich eine beschreibende Übersetzung, bei der die lexikalische Einheit der Ausgangssprache durch eine Phrase ersetzt wird, die ihre Bedeutung erklärt, d.h. eine mehr oder weniger vollständige Erklärung oder Definition dieser Bedeutung in der Zielsprache.

Die Hauptgründe dafür, dass es noch immer keine einheitliche Klassifikation von Übersetzungstransformationen gibt, sind das Fehlen eines universellen Kriteriums, das der Klassifikation zugrunde liegen würde, das Fehlen einer gemeinsamen Sichtweise hinsichtlich der Anzahl der Transformationsarten in der Klassifikation sowie als das Vorhandensein komplexer Transformationen, die bei der Klassifizierung berücksichtigt werden sollten. In unserer Arbeit stützen wir uns auf die Klassifikation von V.N. Komissarov, da sie am häufigsten vorkommt und unserer Meinung nach die ausführlichste ist.

1.2.3 Besonderheiten der Übersetzung gastronomischer Lexik

Eine wesentliche Schwierigkeit bei der Übersetzung kulinarischer Texte stellt die Übersetzung lexikalischer Einheiten dar; hier trifft man auf die meisten lexikalisch-semantischen Transformationen. Die Hauptprobleme, mit denen Übersetzer konfrontiert sind, sind: Übersetzung von Namen von Gerichten; Zutaten; Kürzungen; Geräte, Utensilien; kulinarische Lexeme (kulinarische Verben, Substantive, die eine Kochmethode bezeichnen, die im Zielsprache fehlen).

Betrachten wir jede der Schwierigkeiten genauer.

Das erste, womit der Übersetzer beginnt, ist der Titel, der Name des Gerichts – zuerst achten sie darauf. Die Wahrnehmung des weiteren Textes beginnt damit, daher ist es äußerst wichtig, diese erfolgreich zu übersetzen. Die Gerichte und ihre Namen spiegeln größtenteils das Leben und die Bräuche der Völker wider, sind also der Realität zuzuordnen, oder, wie bereits erwähnt, kulinarisch. Es ist der Name, der den nationalen Geschmack trägt. M. V. Undritsova stellt in ihrer Arbeit fest, dass bei der Übersetzung der Namen von Gerichten die folgenden Techniken verwendet werden: Transkription/Transliteration, Transkription, partielle Transkription und Transkription mit Erläuterungen [Ундрицова, 2015: 63].

Wenn wir beispielsweise über Menütex te sprechen, gibt es eine Liste der Zutaten, die in dem Gericht enthalten sind. Auch hier kann der Übersetzer auf einige Schwierigkeiten stoßen. Bestimmte Lebensmittel in exotischen Rezepten haben möglicherweise keine Entsprechung in einer anderen Sprache, normalerweise Zutaten aus anderen Kulturen, mit denen der Übersetzer möglicherweise nicht vertraut ist. Dazu gehören: die Namen von Gemüse und Pflanzen; Käse; Meeresfrüchte (die so ausgezeichnet sind, insbesondere mediterrane Kulturen); Soßen, Gewürze. Und selbst wenn Äquivalente in Wörterbüchern festgelegt sind, kann man einen Fehler machen, da eine jedem vertraute Zutat in ihrer eigenen Sorte vorkommen kann (sie hat eine Definition im Originaltext). Um den Text zu entladen, greifen Übersetzer sehr oft auf nicht immer gerechtfertigte Auslassungen zurück, in Zukunft kann ein kleines Detail den Geschmack des Gerichts radikal verändern. Bei der Übersetzung von Zutaten wird Transkription oder Transliteration verwendet (manchmal mit einer Erklärung).

Da wir im praktischen Teil nicht nur den Text der Speisekarte, sondern auch den literarischen Text untersuchen, werden wir auf die Namen von Küchenutensilien stoßen, die wie die Namen von Zutaten nicht gleichwertig sein können, da es Wörter, die entsprechenden Gegenstände bezeichnen, in der Kultur der Zielsprache nicht gibt. Hier, wie auch bei der Übersetzung von Zutaten, ist eine der gebräuchlichsten Methoden der Vokabularübertragung die Transkription und

Transliteration (mit Erläuterungen). Darüber hinaus kann der Übersetzer einige Begriffe auslassen, sofern dies die Integrität des Textes und die Zubereitung des Gerichts nicht beeinträchtigt.

Zusätzlich zu all dem oben genannten kann die Zubereitungsmethode des Gerichts auch Schwierigkeiten bei der Übersetzung verursachen. Dies kann ein Vokabular zum Schneiden, Verarbeiten, Würzen eines Gerichts usw. sein. In Ermangelung eines Äquivalents in der Zielsprache verwendet der Übersetzer die folgenden Techniken: Verallgemeinerung, beschreibende Übersetzung oder transkribiert/transliteriert es mit dem Hinzufügen von Flexionen der Zielsprache.

Huseynova K. R. achtet in ihrer Arbeit auch auf die Übersetzung des gastronomischen Diskurses, nämlich auf die Probleme, die bei der Übersetzung in eine andere Sprache auftreten können. Sie identifizierte 4 Hauptgruppen von Schwierigkeiten, von denen einige auch von M.V. Undritsova: Schwierigkeiten im Zusammenhang mit 1) unbekanntem Produkten, 2) Fleischsorten nach der Zerlegungsmethode, 3) Maßeinheiten für Lebensmittel, 4) Küchenutensilien [Гусейнова, 2020: 15].

Da wir oben zwei Gruppen von Schwierigkeiten betrachtet haben, werden wir entsprechende Beispiele anführen, nämlich die Fleischarten nach der Zerlegungsmethode und die Maßeinheiten der Lebensmittel. Es versteht sich von selbst, dass in verschiedenen Ländern Fleisch auf unterschiedliche Weise geschnitten wird, zum Beispiel Medaillons, Koteletts, Haxen, Schinken usw. Manchmal erfordert eine Übersetzung die Hilfe eines Spezialisten, um die Angemessenheit der Übersetzung zu gewährleisten. Einheitensysteme sind auch für verschiedene Völker unterschiedlich. Bei der Übersetzung kulinarischer Rezepte kommt es oft zu Bedenken, in welcher Maßeinheit das Gewicht des Produkts angegeben werden soll – eine Tasse (1 Tasse – fasst 237 Gramm des Produkts), ein Esslöffel (1 Esslöffel enthält 15 Gramm) oder eine Unze (1 Unze – 28,3 Gramm). Dies wirft die Frage auf, ob es sich lohnt, die genaue Menge des

Produkts in Gramm zu schreiben, anstatt zwei Löffel von etwas. Auf der anderen Seite sind Löffel verschieden. Daher muss der Übersetzer über all dies nachdenken und die richtige Entscheidung für die Übertragung der Maßeinheit treffen: Entweder komplett ersetzen oder wie im Originaltext behalten.

E.S. Nikolaeva beschäftigte sich auch mit den Problemen der Übersetzung kulinarischer Vokabeln und hebt in ihrer Arbeit bis zu acht Kategorien kulinarischer Realien hervor, die den Übersetzungsprozess erheblich erschweren können. Darunter:

- Zutaten (Langpfeffer, Ghee),
- Namen von Gerichten und deren Beschreibungen (Labskaus, Bortsch, Schwarzwälder Kirschtorte),
- Getränke (Kwass, Glühwein) ,
- Küchenutensilien (Grillgerät, Servierglocke),
- Kochtechnologien (Braten, Eintopfgericht),
- Maße und Behälter (Unze, Gramm),
- Orte der gefräßigen Kommunikation (Restaurant, Cafe),
- Essensvorlieben (Vegetarier, Vegan) [Николаева, 2021: 243].

Zusammenfassend können wir sagen, dass der Übersetzer bei der Übersetzung von Texten des gastronomischen Diskurses auf mehrere Hauptschwierigkeiten dieser Texte stoßen kann: Namen von Gerichten, Namen von Zutaten, Namen von Küchenutensilien, Maßeinheiten von Lebensmitteln, Verfahren zum Zerkleinern von Fleisch und Zubereitungsmethoden. Im praktischen Teil werden wir auch Beispiele entsprechend der genannten Schwierigkeiten einteilen.

Schlussfolgerungen zum Kapitel 1

Die Ergebnisse von Kapitel 1 zusammenfassend betonen wir, dass der kulinarische Diskurs ein ziemlich komplexes Phänomen ist, das eine wichtige Rolle im Leben der Gesellschaft spielt, da Essen ein integraler Bestandteil sowohl des Lebens des Einzelnen als auch der Nation als Ganzen ist.

Wie jede andere Art von Diskurs hat auch der gastronomische Diskurs seine eigenen Charakteristika. Die Teilnehmer an diesem Diskurs sind Gastronomiewerker und ihre Kunden – reale oder potenzielle. Sein Chronotopos ist die Kochzeit sowie die Servierzeit. Das Hauptziel dieses Diskurses ist der kommunikative Dienst an der Befriedigung des Hungergefühls, die Bildung von Ernährungspräferenzen, die Entwicklung ästhetischer und moralischer Normen des Konsumverhaltens.

Auch die Sprache des gastronomischen Diskurses hat ihre eigenen sprachlichen Besonderheiten. Dazu gehören kulinarische Vokabeln (Glyttonyme), kulinarische Termini, Kulinariken und Klischees. Je nach Genre können hier auch wertende Lexik, Metaphern und gastronomische Phraseologismen verwendet werden.

Die Übersetzung ist ein komplexes, vielseitiges Phänomen, das eine gesellschaftlich bedeutsame Kommunikationsfunktion erfüllt und im Prozess der Umwandlung und Übertragung eines Textes in einer Sprache in einen Text in einer anderen Sprache besteht, wodurch ein übersetzter Text mit erhaltenem Inhalt entsteht.

Die Übersetzungstransformation ist ein Übersetzungsprozess, der darin besteht, bestimmte Operationen so anzuwenden, dass eine Transformation / Neuausdrücken von Bedeutung erfolgt. Die im Originaltext enthaltene Bedeutung in einer Sprache wird in eine mehr oder weniger ähnliche Bedeutung in einer anderen Sprache übersetzt.

Die Verwendung von Übersetzungstransformationen ist vor allem für die möglichst vollständige Übertragung der in der Originalsprache enthaltenen Informationen unter Einhaltung aller Normen der Zielsprache erforderlich.

Die Untersuchung mehrerer Klassifikationen von Übersetzungstransformationen zeigt, dass die Anzahl der Klassifikationen ziemlich groß ist und sie eine unterschiedliche Anzahl ihrer Typen und Unterarten unterscheiden, da Linguisten das Studium von Transformationen aus verschiedenen Gesichtspunkten angehen: L.S. Barkhudarov identifiziert 4 Arten von Transformationen, T.R. Levitskaya, A.M. Fiterman und V.N. Komissarov – 3, R.K. Minyar-Beloruhev und J.-P. Vinay und J. Darbelnet – 2 Typen. Gleichzeitig findet man in all diesen Klassifikationen Gemeinsamkeiten. So gibt es beispielsweise in allen Klassifikationen Ersatztransformationen, der Rest der Transformationen variiert: Konkretisierung und Verallgemeinerung in V.N. Komissarov und L.S. Barkhudarov; Rückverfolgung und wörtliche Übersetzung von V.N. Komissarov und J.-P. Vinay und J. Darbelnet. Was die Unterschiede zwischen den Standpunkten einheimischer und ausländischer Linguisten betrifft, so unterscheiden einheimische Linguisten die antonymische Übersetzung als eine besondere Art von Übersetzungstransformationen, während ausländische Linguisten ihre Aufmerksamkeit nicht auf eine solche Technik richten.

Die Hauptschwierigkeiten, auf die ein Übersetzer bei der Arbeit mit Texten des kulinarischen Diskurses stößt: Übersetzung der Namen von Gerichten, Namen von Zutaten, Küchenutensilien, Maßeinheiten von Lebensmitteln, Methoden zum Zerkleinern von Fleisch und Zubereitungsmethoden. Entsprechend diesen Schwierigkeiten wählt der Übersetzer eine bestimmte Übersetzungsstrategie, verwendet bestimmte Übersetzungstransformationen, um die Angemessenheit der Übersetzung sicherzustellen. Die häufigsten darunter sind Transkription/Transliteration (manchmal mit Erläuterungen), beschreibende Übersetzung, Generalisierung oder vollständige Ersetzung.

2 Analyse der Übersetzung von kulinarischer Lexik am Beispiel des Belletristikbuchs „Der Koch“ und der Speisekarten

2.1 Material und Forschungsmethoden

In diesem Abschnitt werden wir Methoden zur Forschung des Materials definieren und die Hauptmerkmale jedes Textes identifizieren: Quelle; das Ziel, für das dieser Text erstellt wurde; wer ist der Rezipient dieses Textes.

Wir möchten darauf hinweisen, dass wir uns bei der Analyse des Materials auf die Klassifikation von V.N. Komissarov stützen werden, da es die detaillierteste und von verschiedenen Forschern am häufigsten verwendete ist.

Für die Forschung wurde ein Werk der modernen Literatur des schweizerischen Schriftstellers Martin Suter «Der Koch» und dessen Übersetzung ins Russische (Мартин Сутер «Кулинар» übersetzt von O.B. Bochenkova) ausgewählt. Der Roman «Der Koch» widmet sich hauptsächlich dem Problem der in Europa lebender Einwanderer. Der Tamile Maravan muss wegen des Bürgerkriegs in seiner Heimat in die Schweiz emigrieren. Obwohl Maravan in seiner Heimat als gelernter Koch galt, werden ihm in der Schweiz die einfachsten Arbeiten anvertraut: Zutaten schneiden, Geschirr spülen und die Küche putzen. Sein Leben ändert sich dramatisch, nachdem er Andrea getroffen hat, eine Kellnerin, die Teilzeit im selben Restaurant arbeitet. Ein unternehmungslustiges Mädchen lädt den Tamilen ein, sein eigenes Geschäft zu eröffnen – „Love Food“, eine Kombination aus Molekularküche und Ayurveda. Unter russischen Lesern ist dieses Buch nicht so bekannt wie in europäischen Ländern. Für uns ist es bedeutenswert zu wissen, wie der Übersetzer die Hauptprobleme bei der Übersetzung der kulinarischen Lexik gemeistert hat.

Zunächst müssen wir festlegen, mit welchem Text wir arbeiten. Unsere erste Quelle ist ein literarischer Text. Das Ziel jedes literarischen Textes besteht darin, die Gefühle und Emotionen des Autors sowie seine Wahrnehmung bestimmter Bilder und Phänomene zu vermitteln. Der Hauptrezipient dieser Art von Text ist

der gewöhnliche Leser. Uns interessieren Realien, die mit dem gastronomischen Diskurs eng verbunden sind, nämlich die Namen von Gerichten, von ihren Zutaten und Garvorgängen. Da unsere Arbeit der Analyse der kulinarischen Lexik und der Methoden ihrer Übersetzung gewidmet ist, ist dieser Roman die wertvollste Quelle für Forschungsmaterial. Darüber hinaus ist es interessant, die Anschauungsweise von Übersetzern zu betrachten, die mit der Übersetzung von kulinarischer Lexik (Name eines Gerichts, Zutaten oder Zubereitungsmethode) arbeiten, und zu analysieren, welche Veränderungen der Text im Übersetzungsprozess erfährt.

Abschließend betrachten wir die Speisekarten von Restaurants und die Besonderheiten der Verwendung von Übersetzungstransformationen darin. Die Speisekarte wird von der Restaurantverwaltung zusammengestellt, für sie ist es nicht so wichtig, einen Kunden zu gewinnen, da die meisten Kunden die Speisekarte bereits sehen, wenn sie das Restaurant betreten. Die Aufgabe dieser Art von Text ist es, den Kunden mit dem Speisenangebot dieses Verpflegungsbetrieb bekannt zu machen, Werbung zu machen, damit der Besucher möglichst viele Gerichte auswählt und gleichzeitig zufrieden ist. Die Speisekarte ist in der Regel für Einwohner der näheren Umgebung bestimmt, die den Verpflegungsbetrieb persönlich besuchen können, aber aufgrund der sich entwickelnden internationalen Beziehungen können auch Vertreter anderer Regionen und anderer Länder potentielle Empfänger der Speisekarte sein. In Restaurants, die oft von Gästen aus anderen Ländern besucht werden, kann die Speisekarte sogar eine interlineare Übersetzung der Namen der einzelnen Gerichte in eine andere Sprache enthalten oder komplett in einer anderen Sprache, meistens auf Englisch, angeboten werden. In unserer Arbeit werden wir die Menütex te in russischer und deutscher Sprache betrachten.

Um mit der Arbeit an praktischem Material zu beginnen, war es notwendig zu entscheiden, was wir analysieren würden. Von besonderem Interesse bei der Übersetzung der kulinarischen Lexik sind die Namen von Gerichten, Zutaten und der Prozess der Zubereitung eines Gerichts.

Der Umfang des untersuchten Materials umfasst etwa 68 Textseiten für jede der untersuchten Sprachen: Russisch und Deutsch. Zu den Textquellen gehören:

1. Roman: Martin Suter „Der Koch“ und seine literarische Übersetzung von O. B. Bochenkova.

2. Speisekarten deutscher Restaurants mit russischer Küche: Russischer Hof (Erfurt), Beluga (Düsseldorf) und Dostoevsky (Köln) auf Deutsch und Russisch.

Bei der Analyse des Materials haben wir die kulinarische Lexik herausgegriffen und festgestellt, welche Übersetzungstransformation in jedem bestimmten Fall verwendet wurde. Mit Hilfe der Vergleichsmethode haben wir die allgemeinen und spezifischen Merkmale ähnlicher Phänomene in gegebenen Sprachen ermittelt. Mittels Kontextanalyse haben wir Textfragmente analysiert und anhand des Kontexts die Art der Transformation bestimmt. Wir haben auch Elemente der statistischen Methode verwendet, um die Häufigkeit bestimmter Transformationen in einer bestimmten Textsorte zu ermitteln.

2.2 Übersetzungstransformationen in literarischen Texten

2.2.1 Namen von Gerichten

Wie bereits im theoretischen Teil unserer Arbeit erwähnt wurde, ist die Übersetzung der Namen von Gerichten eine der Hauptaufgaben des Übersetzers von Texten, die sich auf den gastronomischen Diskurs beziehen. Einerseits ist der Name des Gerichts das erste, worauf der Leser stößt, daher sollte er verständlich in die Zielsprache übersetzt werden, damit der Leser Informationen über das Gericht leichter erfahren kann, und andererseits ist es wichtig, das nationale Flair des Namens selbst zu bewahren.

Jetzt veranschaulichen wir die charakteristischen Erscheinungsformen der Verwendung von Übersetzungstransformationen anhand von Beispielen aus dem Belletristikbuch.

Übersetzungstransformationen in den Namen von Gerichten

Deutsch	Russisch	Kommentar
Der Siphon enthielt die Paste für die Bärlauchsabayon der marinierten Makrelenfilets. (S.4)	В нем готовилась смесь для черемшового крема сабайон к филе маринованной скумбрии. (S.2)	a) Paste/Смесь – Lexikalische Ersetzung b) Bärlauchsabayon/Черемшовый крем сабайон – Transkription und Transliteration mit Erläuterung
»Maravan! Julienne!« Diesmal war es die Stimme von Bertrand, dem Beilagenkoch, in dessen Auftrag er eigentlich dabei war, die Julienne zu schneiden. (S.4)	— Мараван! — раздался на этот раз голос Бертранда, специалиста по гарнирам, для которого тамилец должен был нарезать овощи. (S.2)	Auslassung
Anton Fink hatte eine Vorspeise kreiert, die er »Glasierte Langostinas mit Reiskrokant auf Currygelee« nannte und morgen ins Menu Surprise aufnehmen wollte. (S.25)	Антон Финк изобрел новую закуску, которую назвал «Лангустино с рисовыми крокантами в желе карри» и хотел включить в меню «Сюрприз». (S.11)	Transkription und Transliteration
Er wollte es ihr zwischen Amuse-bouche und Fleischgang sagen, irgendwann, wenn es passte und der Sommelier gerade nachgeschenkt hatte. (S.27)	Штаффель собирался обрадовать ее где-нибудь между амюс-буше и мясным блюдом, когда сомелье уйдет и это будет удобно. (S.13)	Transkription und Transliteration
Auch das Pathiya Kari war ein weibliches Gericht... (S.36)	Кроме того, патия карри — женское блюдо. (S.17)	Transkription und Transliteration

... die Gerichte waren alle handlich wie Fingerfood. (S.43)	... Мараван подавал закуски. (S.21)	Generalisierung (vom Einzelnen zum Allgemeinen)
Maravan war der Lieferant von Mothagam geworden... (S.79)	Мараван стал поставщиком мотагам... (S.40)	Transkription und Transliteration
a)den Gruß aus der Küche, die Minichapatis, auf die er mit etwas Zeremoniell seine Essenz aus Curryblättern, Zimt und Kokosöl träufelte. (S.84) b)Minichapatis mitCurryblätter-Zimt-Kokosöl-Essenz (S.102)	a) «привет с кухни»: небольшие чапати, которые он с показной церемониальностью окропил эссенцией из листьев карри, корицы и кокосового масла. (S.42) b)Мини-чапати с эссенцией из корицы и листьев карри, поджаренных на кокосовом масле. (S.51)	a)Transkription und Transliteration mit partieller Lehnübersetzung b) Transkription und Transliteration
Ladies'-Fingers-Curry auf Sali-Reis mit Knoblauchschaum (S.102)	«Дамские пальчики» с рисом сали и чесночной пенкой. (S.51)	Lehnübersetzung
Curry vom jungen Huhn auf Sashtika-Reis mit Korianderschaum (S.102)	Цыпленок с рисом саштика и кориандровой пенкой. (S.51)	Auslassung
Churaa Varai auf Nivara-Reis mit Mintschaum (S.102)	Чураа варай с рисом нивара и мятной пенкой. (S.51)	Transkription und Transliteration
Süß-pikante Kardamom-Zimt-Ghee-Sphären (S.102)	Сладкие шарики, наполненные маслом гхи. (S.51)	Beschreibende Übersetzung und Auslassung
Glasierte Kichererbsen-Ingwer Peffermüschelchen (S.102)	Пряные глазированные раковины из нута с имбирем. (S.51)	Beschreibende Übersetzung und

		Metonymie
Gelierte Spargel-Ghee-Phallen, Eislutscher aus LakritzeHonig-Ghee (S.102)	Фаллосоподобные фигуры из спаржи и масла гхи, а также лакрично-медовое эскимо. (S.51)	Beschreibende Übersetzung

Betrachten wir jedes der Beispiele genauer.

(1) *Der Siphon enthielt die Paste für die Bärlauchsabayon der marinierten Makrelenfilets / В нем готовилась смесь для черемшового крема сабайон к филе маринованной скумбрии.*

a) Paste/Смесь. Bei der Übersetzung dieses Wortes verwendet der Verfasser eine lexikalische Ersetzung, da das russische Wort «паста» mehrere Bedeutungen hat: Nudeln und teigartige Masse. Daher verwendet der Autor für eine genauere Bedeutungsübertragung das Wort «смесь», auf Deutsch Mischung»

Quellen:<https://www.duden.de/rechtschreibung/Paste;>
<https://www.multitran.com/m.exe?l1=2&l2=3&s=Paste&langlist=3> (Abrufdatum: 7.03.2022)

b) Bärlauchsabayon/Черемшовый крем сабайон. In diesem Fall verwendet der Übersetzer gleichzeitig mehrere Übersetzungstransformationen. Erstens griff der Verfasser bei der Übersetzung von «Sabayon» auf die Methode der Transkription und Transliteration zurück. Zweitens wurde eine Erklärung hinzugefügt – «крем» (oder Creme), um das Wort Sabayon zu verdeutlichen, da es sich um eine Eiercreme mit Weinzusatz handelt.

Quellen:<https://www.duden.de/rechtschreibung/Zabaione;>
<https://www.multitran.com/m.exe?l1=3&l2=2&s=Sabayon> (Abrufdatum: 7.03.2022)

(2) *»Maravan! Julienne!« Diesmal war es die Stimme von Bertrand dem Beilagenkoch, in dessen Auftrag er eigentlich dabei war, die Julienne zu schneiden. /— Мараван! — раздался на этот раз голос Бертранда, специалиста по гарнирам, для которого тамилец должен был нарезать овощи.*

a) In diesem Fall hat der Übersetzer bei der Übersetzung das Wort „Julienne“ weggelassen, um eine Tautologie zu vermeiden, da Julienne eine besondere Art ist, junges Gemüse in dünne Streifen zu schneiden, die aus der französischen Küche stammt, im zweiten Teil des Satzes schon vorhanden ist ein Hinweis auf den Prozess des Schneidens von Gemüse.

Quellen:https://www.duden.de/rechtschreibung/Julienne_Gemuese;
https://dic.academic.ru/dic.nsf/dic_culinary/790/%D0%B6%D1%8E%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%BD (Abrufdatum: 7.03.2022)

(3) *Anton Fink hatte eine Vorspeise kreiert, die er »Glasierte Langostinas mit Reiskrokant auf Currygelee« nannte und morgen ins Menu Surprise aufnehmen wollte./Антон Финк изобрел новую закуску, которую назвал «Лангустино с рисовыми крокантами в желе карри» и хотел включить в меню «Сюрприз».*

a) Glasierte mit Krokant/Кроканты. Hier entschied sich der Übersetzer für Transkription und Transliteration und setzte das Wort in den Plural, wobei das Partizip „glasiert“ weggelassen wurde. Wir möchten darauf hinweisen, dass Krokant der ursprüngliche Streusel für das Feingebäck, fein gehackte Nüsse oder mit Zucker und Butter gebratene Haferflocken ist und nicht im Plural vorkommt. Die Übersetzung ist unseres Erachtens ungenau.

b) Langostinas/ Лангустино. In diesem Fall entschied sich der Übersetzer für eine lexikalische Ersetzung. Im Russischen ist der Begriff «Креветка Лангустино» oder «Лангустины» gebräuchlicher – eine umgangssprachlichere Variante. Aber in diesem Fall haben wir es mit einem Gourmetgericht zu tun, also

hat der Übersetzer einen offizielleren Namen gewählt und die Klarstellungsgarnele entfernt, um eine Anhäufung von Sätzen zu vermeiden.

Quellen:<https://moreprodukt.info/krevetki/chto-takoe-langustin>;
<https://en.wikipedia.org/wiki/Langostino> (Abrufdatum: 8.03.2022)

c) Currygelee/Желе карри. Hier sehen wir eine wörtliche Übersetzung des Kompositums: Curry – eine Gewürzmischung auf Basis der Kurkumawurzel, die ursprünglich aus Indien stammt und heute weltweit weit verbreitet ist; Gelee – kolloidale Lösung, der ein Geliermittel zugesetzt wird – ein Geliermittel.

Quellen:<https://www.duden.de/rechtschreibung/Gelee>;
<https://www.duden.de/rechtschreibung/Curry> (Abrufdatum: 8.03.2022)

(4) *Er wollte es ihr zwischen Amuse-bouche und Fleischgang sagen, irgendwann, wenn es passte und der Sommelier gerade nachgeschenkt hatte./ Штаффель собирался обрадовать ее где-нибудь между амюс-буше и мясным блюдом, когда сомелье уйдет и это будет удобно.*

a) Amuse-bouche/ Амюс-буше. Bei der Übersetzung dieses Wortes verwendet der Autor Transkription und Transliteration, im Russischen ist die Variante «амюз-буш» (Transkription) gebräuchlicher, und es gibt auch eine Übersetzung von «легкая закуска» – Snackartikel, «привет из кухни» – Gruß aus der Küche.

Quellen:https://www.duden.de/rechtschreibung/Amuse_Gueule;
<https://lit.wikireading.ru/58251> (Abrufdatum: 8.03.2022)

(5) *Auch das Pathiya Kari war ein weibliches Gericht: Man bereitete es für stillende Mütter zu./ Кроме того, патия карри — женское блюдо. Его готовят для кормящих матерей.*

a) Pathiya Kari/Патия карри. In diesem Fall verwendet der Übersetzer erneut die Transkription und Transliteration, da es auf Russisch kein Äquivalent zu diesem Namen des Gerichts gibt.

Quellen: <https://en.wikipedia.org/wiki/Pathia> (Abrufdatum: 8.03.2022)

(6) *Bis jetzt war ihr das Essen mit der Hand leichtgefallen, die Gerichte waren alle handlich wie Fingerfood./ До сих пор ей было нетрудно есть руками: Мараван подавал закуски.*

a) Fingerfood/Закуски. In diesem Fall entschied sich der Verfasser für eine solche Methode wie Generalisierung (vom Einzelnen zum Allgemeinen), die sich auf lexikalisch-semantiche Ersetzungen bezieht. «Fingerfood» ist wörtlich mit den Händen gegessenes Essen ohne Besteck, und «закуска» sind kleine, meist kalte Vorspeisengerichte aus verschiedenen Produkten, meist mit pikantem Geschmack und besonders ansprechendem Design, um den Appetit vor dem Essen anzuregen, beim Essen braucht man Besteck.

Quellen:<http://gramota.ru/slovari/dic/?word=%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BA%D0%B0&all=x;>

<https://www.multitran.com/m.exe?l1=2&l2=3&s=Fingerfood&langlist=3>

(Abrufdatum: 9.03.2022)

(7) *Maravan war der Lieferant von Mothagam geworden, der Lieblings Süßigkeit von Ganesh, dem elefantenköpfigen Herrn der Heerscharen./ Мараван стал поставщиком мотагам — любимого лакомства божественного слона Ганеши.*

a) Mothagam/ Мотагам. Auch hier sehen wir die Verwendung von Transkription und Transliteration. Auf Russisch wird dieses Gericht als «Modaka» übersetzt – eine indische süße Sorte von Knödeln oder Khinkali. Dass Motagam und Modak ein und dasselbe Gericht sind, können wir aus der Klarstellung im Satz

«Lieblingssüßigkeit von Ganesh» nachvollziehen. Auch die Bildersuche lieferte die gleichen Ergebnisse.

Quellen:<https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D0%BA>;<https://app.ckbk.com/recipe/hidd60552c02s001ss002r003/mothagam> (Abrufdatum: 9.03.2022)

(8) *...den Gruß aus der Küche, die Minichapatis.../ ...Мараван принес им «привет с кухни»: небольшие чапати...*

Minichapatis mit Curryblätter-Zimt-Kokosöl-Essenz/Мини-чапати с эссенцией из корицы и листьев карри, поджаренных на кокосовом масле

a) Minichapatis/ небольшие чапати/ Мини-чапати. Hier sehen wir, dass der Übersetzer dieselbe lexikalische Einheit in zwei Varianten übersetzt hat, wodurch die Einheitlichkeit der Begriffe verletzt wurde. Im ersten Fall wurde Transkription und Transliteration mit partieller Lehnübersetzung verwendet, im zweiten Fall nur Transkription und Transliteration.

Quellen:<https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B0%D0%BF%D0%B0%D1%82%D0%B8>; <https://de.wikipedia.org/wiki/Chapati> (Abrufdatum: 9.03.2022)

(9) Ladies'-Fingers-Curry auf Sali-Reis mit Knoblauchschaum/«Дамские пальчики» с рисом сали и чесночной пенкой

a) Ladies'-Fingers-Curry/«Дамские пальчики». Bei der Übersetzung dieses Gerichts hat der Verfasser das Wort «Curry» weggelassen, das in diesem Kompositum das Hauptwort ist. Was «Ladies'-Fingers» betrifft – hier sehen wir eine wörtliche Übersetzung, aber auf Russisch ist «Ladies'-Fingers» der Name des Kuchens. Der ursprüngliche Text bezieht sich auf die Pflanze, da Curry ein scharfes Gericht ist. Auf Russisch ist Ladies'-Fingers «абельмош», «окра» oder «бамия», wobei letzteres häufiger vorkommt.

Quellen:<https://1000.menu/cooking/3167-tort-damskie-palchiki>;
https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BC%D0%BE%D1%88_%D1%81%D1%8A%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D0%BD%D1%8B%D0%B9 (Abrufdatum: 10.03.2022)

(10) *Curry vom jungen Huhn auf Sashtika-Reis mit Korianderschaum/ Цыпленок с рисом саштিকা и кориандровой пенкой*

a) In diesem Fall hat der Autor entschieden, «Curry» wegzulassen, was unserer Meinung nach ein lexikalischer Verlust ist, da dieses Gewürz dem Gericht einen besonderen Geschmack verleiht, wurde diese Information im Übersetzungstext nicht übermittelt.

Quellen:[https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%80%D0%B8_\(%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B0\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%80%D0%B8_(%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B0)) (Abrufdatum: 12.03.2022)

(11) *Churaa Varai auf Nivara-Reis mit Mintschaum/ Чураа варай с рисом нивара и мятной пенкой*

a) *Churaa Varai/ Чураа варай*. In diesem Fall verwendet der Übersetzer erneut die Transkription und Transliteration, da es auf Russisch kein Äquivalent zu diesem Namen des Gerichts gibt. In englischen Quellen findet sich auch die Variante «Shark Varai». Daraus können wir schließen, dass «Churaa» mit Hai übersetzt wird, «Varai» bedeutet Mehl aus den Samen der Kodra.

Quellen:<https://timesofindia.indiatimes.com/city/pune/fda-bans-fdi-bans-varai-flour-made-of-kodra-seeds/articleshow/16872079.cms>;
<https://www.eatyourbooks.com/library/recipes/2338867/shark-varai-churaa-varai> (Abrufdatum: 17.03.2022)

(12) *Süß-pikante Kardamom-Zimt-Ghee-Sphären/ Сладкие шарики, наполненные маслом гхи*

a) Süß-pikant/Сладкий. In der Übersetzung hat der Verfasser nur einen Teil des zusammengesetzten Adjektivs wiedergegeben. «Pikant» impliziert, dass das Gericht scharf ist, einige Gewürze werden hinzugefügt, daher ist die Übersetzung nicht ganz vollständig.

Quellen:<https://dic.academic.ru/dic.nsf/ushakov/936370>;
<https://www.duden.de/rechtschreibung/pikant> (Abrufdatum: 17.03.2022)

b) Kardamom-Zimt-Ghee-Sphären/ Шарики, наполненные маслом гхи. Wir sehen, dass der Autor im Originaltext ein Kompositum verwendet, bei dem das Hauptwort «Sphären» ist, der Übersetzer die lexikalische Entsprechung «шарики» verwendet und es auch zum Hauptwort macht und den Rest mit einer beschreibenden Übersetzung übersetzt, wobei die Worte «Kardamom» und «Zimt» weggelassen werden. Ghee ist gekochte Butter, es enthält keinen Kardamom und keinen Zimt, daher ist die Übersetzung unserer Meinung nach unvollständig.

Quellen:<https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%85%D0%B8>;
<https://www.duden.de/rechtschreibung/Ghee> (Abrufdatum: 17.03.2022)

(13) *Glasierte Kichererbsen-Ingwer-Pfeffermüschelchen/ Пряные глазированные раковины из нута с имбирем.*

a) In diesem Satz sehen wir ein Kompositum, das aus vier Lexemen besteht. «Müschelchen» ist das Hauptlexem, der Übersetzer verwendet bei der Übersetzung einen Äquivalent, was die übrigen lexikalischen Einheiten betrifft, gibt es eine beschreibende Übersetzung – «Kichererbsen-Ingwer» und «из нута с имбирем» – und die Übersetzung durch Metapher, im Fall von «Pfeffer» und «пряный», weil «пряный» würzig und duftig in Geschmack und Geruch ist, das heißt, hier sehen wir eine Übertragung durch die Ähnlichkeit von Funktionen.

(14) *Gelierte Spargel-Ghee-Phallen, Eislutscher aus LakritzeHonig-Ghee/ Фаллосоподобные фигуры из спаржи и масла гхи, а также лакрично-медовое эскимо.*

a) Gelierte Spargel-Ghee-Phallen/ Фаллосоподобные фигуры из спаржи. In diesem Fall zerlegt der Verfasser das Kompositum auch in seine Bestandteile, wo «Phallen» das Hauptlexem ist, ein Wort griechischen Ursprungs, das in der Sprache selten verwendet wird. Bei der Übersetzung entschied sich der Verfasser, eine Erklärung «фигуры» hinzufügen, das heißt, er verwendete eine beschreibende Übersetzung, um Missverständnisse mit der Leserseite zu vermeiden, bei «Spargel-Ghee» verwendete er ebenfalls eine beschreibende Übersetzung.

Quellen:<https://www.dwds.de/wb/Phallus>;
<https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%BE%D1%81> (Abrufdatum: 17.03.2022)

b) Eislutscher aus LakritzeHonig-Ghee/ Лакрично-медовое эскимо. Der Verfasser kombiniert zwei Wörter zu einem, in diesem Fall «Eislutscher» (rus. Фруктовый лед) und «Ghee» (rus. Масло гхи) zu «эскимо», denn auf Russisch ist Eskimo Eis am Stiel aus Milch, und Ghee, wie bereits in einem der vorangegangenen Beispiele erwähnt, eine aus Sahne hergestellte geschmälzte Butter ist, lässt sich daraus schließen, dass der Verfasser einen adäquaten Ersatz verwendet hat. Was «LakritzeHonig» betrifft, so ist dies eine wörtliche Übersetzung.

Quellen:<https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%85%D0%B8>;
<https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%BC%D0%BE>; <https://www.linguee.com/german-english/translation/eislutscher.html>
(Abrufdatum: 17.03.2022)

Stellen wir die Ergebnisse der Analyse in einem Diagramm dar.

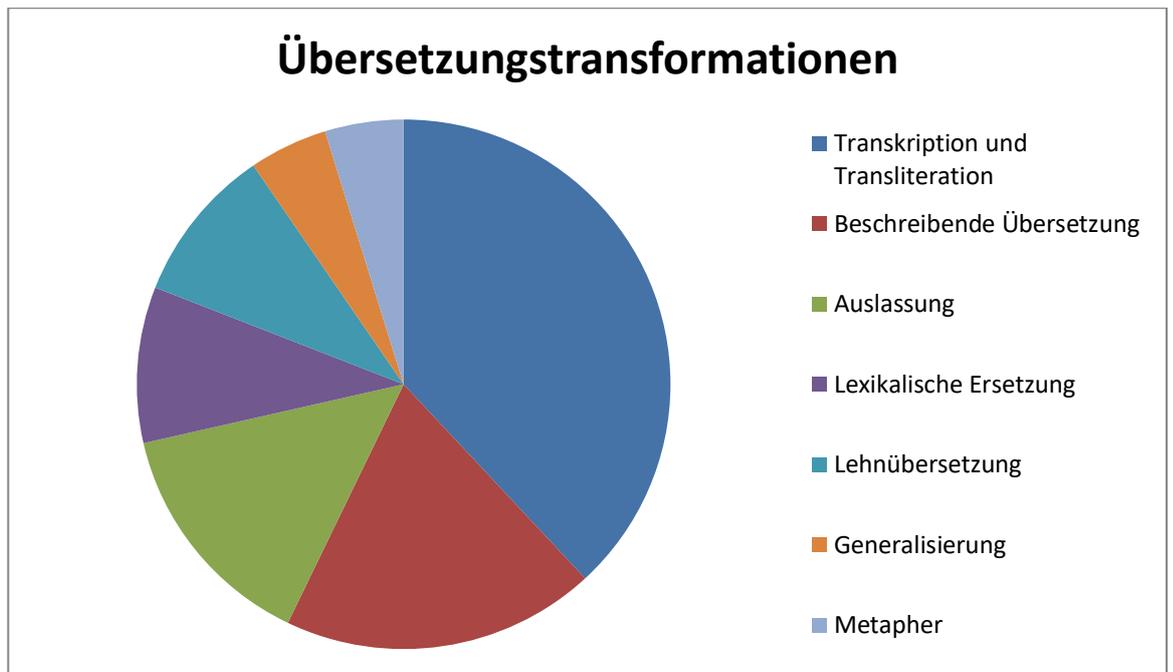


Diagramm 1. Mengengröße der Übersetzungstransformationen in Namen von Gerichten.

Anhand der im Diagramm dargestellten Daten sehen wir, dass der Übersetzer beim Übersetzen der Namen von Gerichten mit einer beträchtlichen Anzahl von Schwierigkeiten konfrontiert ist, die er mit verschiedenen Übersetzungstechniken löst. Der Grund dafür liegt in der Tatsache, dass die meisten Gerichte mit Realien oder Kulinariken zu tun haben, wie Joanna Szczek und Marcelina Kałasznik dieses Phänomen in ihrer Arbeit nannten. Der Übersetzer steht vor der Aufgabe, nicht nur den Namen zu übersetzen, sondern auch das nationale Flair durch diesen Namen widerzuspiegeln. Die häufigsten Methoden sind: Transliteration und Transkription (38 %), beschreibende Übersetzung (19 %) und Auslassungen (14 %).

2.2.2 Zutaten

Tabelle 2

Übersetzungstransformationen in den Namen von Zutaten

Deutsch	Russisch	Kommentar
Er hatte nämlich beobachtet, wie Fink, der Spezialist für molekulare Küche, Xanthan und Johannisbrotkernmehl verwendet hatte. Anstatt Xanthan und Guarkernmehl, wie es sich für heiße Schäume empfahl.(S.4)	Он же сам видел, как Финк, специалист по молекулярной кулинарии, добавил в ксантан камедь рожкового дерева вместо гуаровой, как полагается для горячих смесей. (S.2)	Lexikalische Entsprechung
...wie geschickt er marinierte Waldbeeren mit knusprigen Blätterteig-Arlettes zu dreilagigen Millefeuilles schichtete. (S.11)	...как ловко перекладывал он маринованные лесные ягоды с хрустящими коржами для трехслойного торта. (S.5)	Lexikalische Entsprechung, beschreibende Übersetzung
Die große bleiche Kellnerin mit dem langen, schwarzen, ganz nach rechts gekämmten Haar hatte eben den Fischgang gebracht - zwei glasierte Riesencrevetten auf einer etwas unangenehm schmeckenden Sülze. (S.28)	Высокая бледная официантка с черными волосами, зачесанными на правую сторону, только что принесла рыбное блюдо: две огромные глазированные креветки, покрытые каким-то не особенно приятным на вкус желе. (S.13)	Transkription und Transliteration, lexikalische Entsprechung
In einer Pfanne klarte auf kleiner Flamme frische Butter zu Ghee, und in tönernen Gefäßen vermählten sich warmes Wasser und geriebene Kokosnuss zu Milch. (S.33)	В кастрюльке на слабом огне свежее сливочное масло превращалось в гхи, а в глиняном горшке измельченный кокос с водой — в молоко. (S.15)	Transkription und Transliteration, lexikalische Entsprechung
Auch der Mischung aus Ghee, Langpfeffer, Kardamom, Zimt und Palmzucker gab er eine neue Struktur: Er mixte stilles Wasser mit	Смеси из гхи, индонезийского перца, кардамона, корицы и пальмового сахара Мараван тоже придал новую форму. Он	lexikalische Entsprechung, Transkription und Transliteration

<p>Palmzucker, reduzierte die Mischung im Rotationsverdampfer mit den Gewürzen auf die Hälfte, mixte Alginat und Xanthan darunter, ließ die Luftblasen entweichen und formte mit dem Portionenlöffel kleine Kugeln. Diese legte er in eine Mischung aus Wasser und Calciumlactat. (S.37)</p>	<p>растворил пальмовый сахар в газированной воде, которую вместе с пряностями поместил в роторный испаритель, уменьшив ее объем наполовину. Затем смешал оставшуюся часть с альгинатом и ксантаном и выпустил из нее пузырьки воздуха. Порционной ложкой формируя из полученной смеси небольшие мячики, Мараван погружал их в водный раствор лактата кальция. (S.17)</p>	
<p>Als Andrea an diesem Abend nach Hause fuhr, war sie eingeweiht in die aphrodisischen Geheimnisse von Milch und Urd-Linsen, Safran und Palmzucker, Mandeln und Sesamöl, Safranghee und Langpfeffer, Kardamom und Zimt, Spargelund Lakritzenghee. (S.69)</p>	<p>В тот вечер Андреа возвращалась домой посвященной в тайны афродизиаков и содержащих их продуктов: молока и белого маша, шафрана и пальмового сахара, миндаля и кунжутного масла, гхи и бенгальского перца, а также кардамона, корицы, спаржи и лакрицы. (S.35)</p>	<p>Lexikalische Entsprechung, Auslassung</p>

(1) *Er hatte nämlich beobachtet, wie Fink, der Spezialist für molekulare Küche, Xanthan und Johannisbrotkernmehl verwendet hatte. Anstatt Xanthan und Guarkernmehl, wie es sich für heiße Schäume empfahl/ Он же сам видел, как Финк, специалист по молекулярной кулинарии, добавил в ксантан камедь рожкового дерева вместо гуаровой, как полагается для горячих смесей.*

a) Xanthan/ Ксантан. In diesem Fall verwendet der Übersetzer die lexikalische Entsprechung. Xanthan, selten Xantan, ist ein Lebensmittelzusatzstoff E415, der zur Gruppe der Bindemittel gehört.

Quellen:https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%81%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B0%BC%D0%B5%D0%B4%D1%8C (Abrufdatum: 17.03.2022)

b) Johannisbrotkernmehl/ Камедь рожкового дерева. Hier verwendete der Übersetzer die vollständige lexikalische Entsprechung.

Quellen:<https://www.multitran.com/m.exe?l1=3&l2=2&s=Johannisbrotkernmehl> (Abrufdatum: 17.03.2022)

c) Guarkernmehl/ Гуаровая (камедь). In diesem Fall verwendet der Verfasser das russische Äquivalent des Wortes im Original, lässt aber gleichzeitig das Wort «камедь» weg, um eine Tautologie und Überfrachtung des Satzes zu vermeiden.

Quellen:<https://www.multitran.com/m.exe?l1=3&l2=2&s=Guarkernmehl&langlist=2> (Abrufdatum: 17.03.2022)

(2) *...wie geschickt er marinierte Waldbeeren mit knusprigen Blätterteig-Arlettes zu dreilagigen Millefeuilles schichtete/ ...как ловко перекладывал он маринованные лесные ягоды с хрустящими коржами для трехслойного торта*

a) Waldbeeren/Лесные ягоды. Der Übersetzer verwendete die auf Russisch vorhandene lexikalische Entsprechung, um dieses Wort zu übersetzen. Sowohl im Russischen als auch im Deutschen werden Preiselbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren als Waldbeeren bezeichnet.

Quellen:https://centralsib.com/club_rubric_article/lesnaia-eda-sedobnye-iyagody/; <https://de.wikipedia.org/wiki/Waldbeeren> (Abrufdatum: 17.03.2022)

b) Knusprige Blätterteig-Arlettes zu dreilagigen Millefeuilles /Хрустящие коржи для трехслойного торта. Betrachten wir den ganzen Satzteil auf einmal. Der Übersetzer entschied sich für eine beschreibende Übersetzung und ließ einige der Namen der Zutaten weg, zum Beispiel «Arlettes» («печенье Арлетт» – Blätterteig mit Karamellkruste) und «Millefeuilles» («Мильфей», auf Russisch besser bekannt als «Наполеон»), um Tautologie und Satzüberfrachtung zu vermeiden, da der eine und andere Bestandteil des Gerichts Gebäck aus Blätterteig ist.

Quellen:https://povar.ru/recipes/pechene_arlett-76882.html;
<https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%84%D0%B5%D0%B9> (Abrufdatum: 17.03.2022)

(3) *In einer Pfanne klarte auf kleiner Flamme frische Butter zu Ghee, und in tönernen Gefäßen vermählten sich warmes Wasser und geriebene Kokosnuss zu Milch/В кастрюльке на слабом огне свежее сливочное масло превращалось в гхи, а в глиняном горшке измельченный кокос с водой — в молоко*

a) Ghee/ Гхи. Hier sehen wir, dass der Verfasser Transkription und Transliteration verwendet hat, im Satz, sowohl im Original als auch in der Übersetzung, gibt es eine Erklärung dieses Begriffs.

(4) *Auch der Mischung aus Ghee, Langpfeffer, Kardamom, Zimt und Palmzucker gab er eine neue Struktur: Er mixte stilles Wasser mit Palmzucker, reduzierte die Mischung im Rotationsverdampfer mit den Gewürzen auf die Hälfte, mixte Alginat und Xanthan darunter, ließ die Luftblasen entweichen und formte mit dem Portionenlöffel kleine Kugeln. Diese legte er in eine Mischung aus Wasser und Calciumlactat/ Смесю из гхи, индонезийского перца, кардамона, корицы и пальмового сахара Мараван тоже придал новую форму. Он растворил пальмовый сахар в газированной воде, которую вместе с пряностями поместил в роторный испаритель, уменьшив ее объем наполовину. Затем смешал оставшуюся часть с альгинатом и ксантаном и выпустил из нее*

пузырьки воздуха. Порционной ложкой формируя из полученной смеси небольшие мячики, Мараван погружал их в водный раствор лактата кальция.

a) Ghee/Гхи. Transkription und Transliteration, wir haben diesen Fall bereits ausführlich analysiert.

b) Langpfeffer, Kardamom, Zimt, Palmzucker, Alginat, Calciumlactat/Индонезийский перец, кардамон, корица, пальмовый сахар, альгинат, лактата кальция. Die Wörter verursachten keine besonderen Schwierigkeiten bei der Übersetzung, da ihre lexikalischen Entsprechungen auf Russisch existieren.

(5) Als Andrea an diesem Abend nach Hause fuhr, war sie eingeweiht in die aphrodisischen Geheimnisse von Milch und Urd-Linsen, Safran und Palmzucker, Mandeln und Sesamöl, Safranghee und Langpfeffer, Kardamom und Zimt, Spargel und Lakritzenghee/В тот вечер Андреа возвращалась домой посвященной в тайны афродизиаков и содержащих их продуктов: молока и белого маша, шафрана и пальмового сахара, миндаля и кунжутного масла, гхи и бенгальского перца, а также кардамона, корицы, спаржи и лакрицы.

a) Urd-Linsen/Белый маш. Es gibt auch eine Variante «Urbohne» auf Deutsch. Übersetzt ins Russische heißt das «фасоль мунга, маш, урд», es gibt keinen Hinweis auf die Farbe der Bohnen. Hier verwendet der Autor also wieder lexikalische Entsprechung mit einer kleinen Klarstellung.

b) Safran und Palmzucker/Шафрана и пальмовый сахар, Kardamom und Zimt/ кардамон, корица, Mandeln und Sesamöl/Миндаль и кунжутное масло, Spargel/Спаржа. Die Wörter verursachten keine besonderen Schwierigkeiten bei der Übersetzung, da ihre lexikalischen Entsprechungen auf Russisch existieren.

c) Safranghee/Гхи. Der Übersetzer hat sich entschieden, den ersten Teil des Kompositums wegzulassen, um Tautologien zu vermeiden.

d) Langpfeffer/Бенгальский перец. Interessant ist, dass der Verfasser früher bei der Übersetzung dieser Zutat die Variante «индонезийский перец» verwendet hat. Sowohl «бенгальский перец» als auch «индонезийский перец» sind Synonyme, was aber dem uneingeweihten Leser vielleicht nicht bekannt ist. Es kann gesagt werden, dass in diesem Fall die Regel der Einheitlichkeit von Begriffen verletzt wird, aber andererseits betrachten wir einen literarischen Text, sodass kleine lexikalische Änderungen durchaus akzeptabel sind.

Quellen:<https://padmabasic.com.ua/perets-dlinnyj-bengalskij-perets-pippali.html> (Abrufdatum: 17.03.2022)

Stellen wir die Ergebnisse der Analyse in einem Diagramm dar.

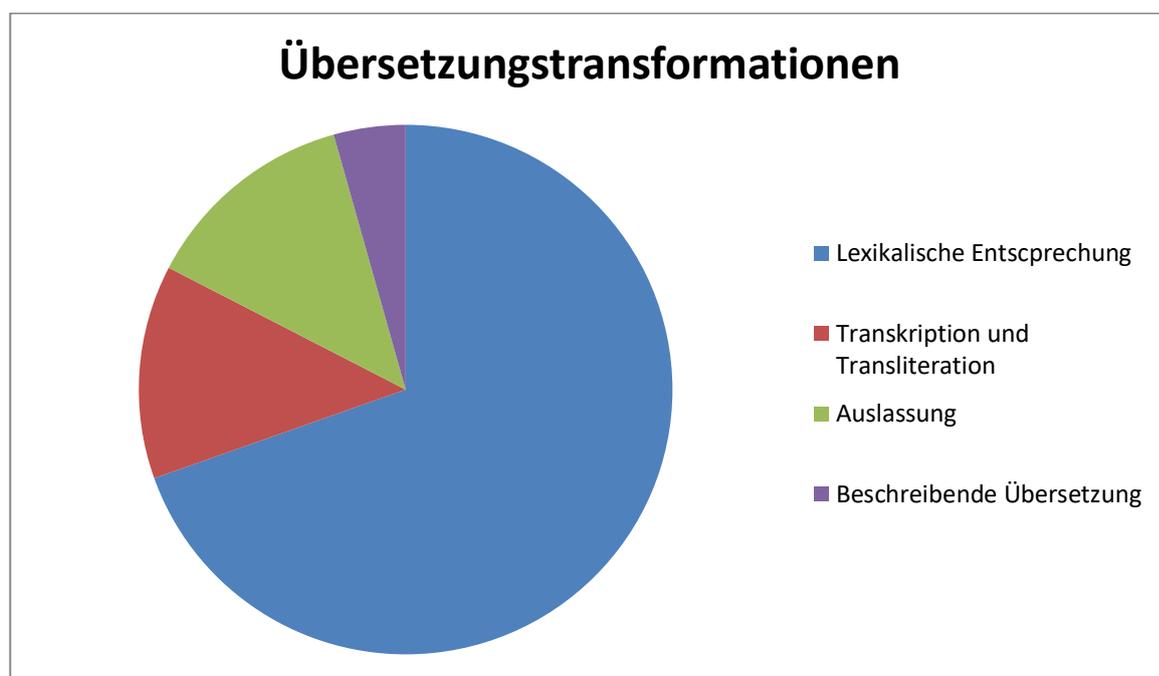


Diagramm 2. Mengengröße der Übersetzungstransformationen in der Übersetzung von Zutaten

Aufgrund der erzielten Ergebnisse können wir schließen, dass die Übersetzung der Zutaten keine besonderen Schwierigkeiten verursacht hat, da die meisten Zutaten eine lexikalische Entsprechung in der Zielsprache haben oder nicht nur in ihrem Heimatland bekannt sind. Schwierigkeiten treten bei der Übersetzung kulturspezifischer Zutaten auf, die in einem exotischen Rezept

verwendet werden. Aus dem Diagramm geht hervor, dass der Übersetzer am häufigsten auf Transliteration und Transkription zurückgreift und manchmal Informationen weglässt, die seiner Meinung nach unnötig sind, um den Text für den Leser verständlicher zu machen.

2.2.3 Personal und Küchenutensilien

Im Text des Romans von Martin Suter kann man neben der Übersetzung der Namen der Speisen und Zutaten die Übersetzung von Wörtern hervorheben, die Küchenutensilien und das Personal der Küche und des gesamten Restaurants bezeichnen. Im Laufe der Studie ist uns aufgefallen, dass es für solche Wörter möglicherweise auch keine Entsprechung im Russischen gibt, was den Übersetzungsprozess erschwert, daher ist es interessant zu sehen, welche Übersetzungstransformationen der Übersetzer im Einzelfall anwendet.

Tabelle 3

Übersetzungstransformationen bei Übersetzung des Personals und der Küchenutensilien

Deutsch	Russisch	Kommentar
...dem Beilagenkoch, in dessen Auftrag er eigentlich dabei war, die Julienne zu schneiden. (S.4)	...специалиста по гарнирам, для которого тамилец должен был нарезать овощи. (S.2)	Beschreibende Übersetzung und lexikalische Ersetzung
Andrea musste warten, bis Bandini, der Annonceur, die Teller für Tisch fünf kontrolliert und mit der Bestellung verglichen hatte. (S.10)	Ожидая, пока анонсер — составитель меню — Бандини пересчитает тарелки для столика под номером «пять» и сверит их количество с заказом. (S.5)	Transkription und Transliteration mit Beschreibung
Maravan holte eine Dose Kokosmilch aus einem Schrank,	Мараван достал из холодильника банку, сильно встряхнул ее,	Transkription und Transliteration mit Auslassung

schüttelte sie kräftig, öffnete sie und brachte sie dem Demi-chef de Partie. (S.25)	открыл и подал шефуде-парти*. (S.12)	
Auch beim Briefing durch den Chef de Service blieb das Thema der gestrigen Einladung bei Maravan unerwähnt. (S.55)	Однако о вчерашнем свидании никто не вспомнил, ни когда Андреа, переодевшись, помогала накрывать столы, ни на короткой «летучке» у старшего официанта, ни когда она впервые появилась на кухне. (S.28)	Beschreibende Übersetzung
...Thermostaten, Jet-Smoker und Rotationsverdampfer. (S.31)	...термостатов, электрокоптителен и роторных испарителей. (S.15)	Lexikalische Entsprechung und Lehnübersetzung

(1) *...dem Beilagenkoch, in dessen Auftrag er eigentlich dabei war, die Julienne zu schneiden/...специалиста по гарнирам, для которого тамилец должен был нарезать овощи.*

a) Beilagenkoch/ Spezialist по гарнирам. Es gibt im Russischen keinen Begriff, der dem deutschen «Beilagenkoch» gleichkommt, daher entschied sich der Übersetzer für eine beschreibende Übersetzung, beginnend mit «Beilage» (russisch «гарнир»), also zusätzliche Bestandteile zum Hauptteil des Gerichts, das zu seiner Dekoration bestimmt ist und den Nähr- und Geschmackswert erhöht. Der Autor hat «Koch» auch durch «специалист» ersetzt, da das Wort «повар» im Russischen eine allgemeinere Bedeutung hat, während ein Spezialist eine Person ist, die beruflich mit der einen oder anderen Art von Spezialarbeit beschäftigt ist. In diesem Fall musste nachgewiesen werden, dass der Koch auf Beilagen spezialisiert ist.

Quellen:<https://www.duden.de/rechtschreibung/Beilage>;<https://dic.academic.ru/dic.nsf/ushakov/1038210>;<https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80> (Abrufdatum: 20.03.2022)

(2) *Andrea musste warten, bis Bandini, der Annonceur, die Teller für Tisch fünf kontrolliert und mit der Bestellung verglichen hatte/ Ожидая, пока анонсер — составитель меню — Бандини пересчитывает тарелки для столика под номером «пять» и сверит их количество с заказом.*

a) Annonceur/ Анонсер — составитель меню. In diesem Fall entschied sich der Übersetzer für Transkription und Transliteration und fügte die Erklärung «составитель меню» hinzu. Im Russischen ist das Wort «анонсер» nicht üblich, aber wir können seine Bedeutung durch das Wort «анонс», das die gleiche Wurzel hat, bestimmen – eine vorläufige Benachrichtigung über ein Ereignis. Daraus können wir schließen, dass der Annonceur eine Person ist, die Werbung für ein Restaurant entwickelt und über Aktionen und Änderungen in der Speisekarte informiert.

Quellen:<https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D0%BE%D0%BD%D1%81>; <https://www.duden.de/rechtschreibung/Annonceur> (Abrufdatum: 20.03.2022)

(3) *Maravan holte eine Dose Kokosmilch aus einem Schrank, schüttelte sie kräftig, öffnete sie und brachte sie dem Demi-chef de Partie/ Мараван достал из холодильника банку, сильно встряхнул ее, открыл и подал шефу-де-парти*

a) Demi-chef de Partie/ Шеф-де-парти. Hier verwendet der Übersetzer wieder Transkription und Transliteration, aber unvollständig. «Chef de Partie» und «Demi-Chef de Partie» sind zwei verschiedene Positionen, die zweite ist ein Assistent des Ersten, aber es ist erwähnenswert, dass es im Russischen nur den Begriff «шеф-де-парти» gibt, also zum besseren Verständnis Text hat sich der Autor dafür entschieden, den Partikel «Demi» wegzulassen.

Quellen:<https://becomingachef.co.uk/what-is-a-chef-de-partie/>;
<https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80>
(Abrufdatum: 20.03.2022)

(4) *Auch beim Briefing durch den Chef de Service blieb das Thema der gestrigen Einladung bei Maravan unerwähnt/ Однако о вчерашнем свидании никто не вспомнил, ни когда Андреа, переодевшись, помогала накрывать столы, ни на короткой «летучке» у старшего официанта, ни когда она впервые появилась на кухне.*

a) Chef de Service/ Старший официант. In diesem Fall entschied sich der Übersetzer für eine beschreibende Übersetzung, auf Deutsch «Chef de Service» (oder Chef de Rang) – ein Restaurantmitarbeiter, der für Servicestandards verantwortlich ist, grundlegende organisatorische Aufgaben übernimmt und sich auch um Gästebetreuung, Platzierung der Gäste kümmern kann. Es ist logisch anzunehmen, dass dies eine Art Chef eines Teams ist, in unserem Fall eines Kellnerteams, also spiegelte dies der Übersetzer auf Russisch mit dem Ausdruck «старший официант» wider.

Quellen: https://de.wikipedia.org/wiki/Chef_de_Rang (Abrufdatum: 20.03.2022)

(5) *...Thermostaten, Jet-Smoker und Rotationsverdampfer/...термостатов, электрокоптилен и роторных испарителей.*

a) Thermostaten/Термостаты. Hier verwendet der Übersetzer eine lexikalische Entsprechung.

Quellen:<https://www.multitran.com/m.exe?l1=3&l2=2&s=Thermostat&langlist=2> (Abrufdatum: 20.03.2022)

b) Jet-Smoker/Электрокоптильня. Hier hat der Autor die Lehnübersetzung verwendet. Analysieren wir das Wort in seine Bestandteile, «Smoker» aus der englischen Sprache «коптильня, коптильная установка», «Jet» – «поток, струя,

реактивный двигатель», das heißt, dieses Gerät arbeitet nicht mit Feuer, sondern mit Elektrizität.

Quellen:<https://woordhunt.ru/word/jet>;<https://www.multitran.com/m.exe?l1=3&l2=2&s=Smoker> (Abrufdatum: 20.03.2022)

c) Rotationsverdampfer/ Роторный испаритель. Hier verwendet der Übersetzer eine lexikalische Entsprechung, im Russischen gibt es verschiedene Variationen dieses Begriffs «ротационный выпарной аппарат, вращающийся выпарной аппарат, ротационный испаритель», aber die vom Übersetzer verwendete Variante ist im Russischen gebräuchlicher.

Quellen:<https://www.multitran.com/m.exe?l1=3&l2=2&s=Rotationsverdampfer>;https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B8%D1%81%D0%BF%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C (Abrufdatum: 20.03.2022)

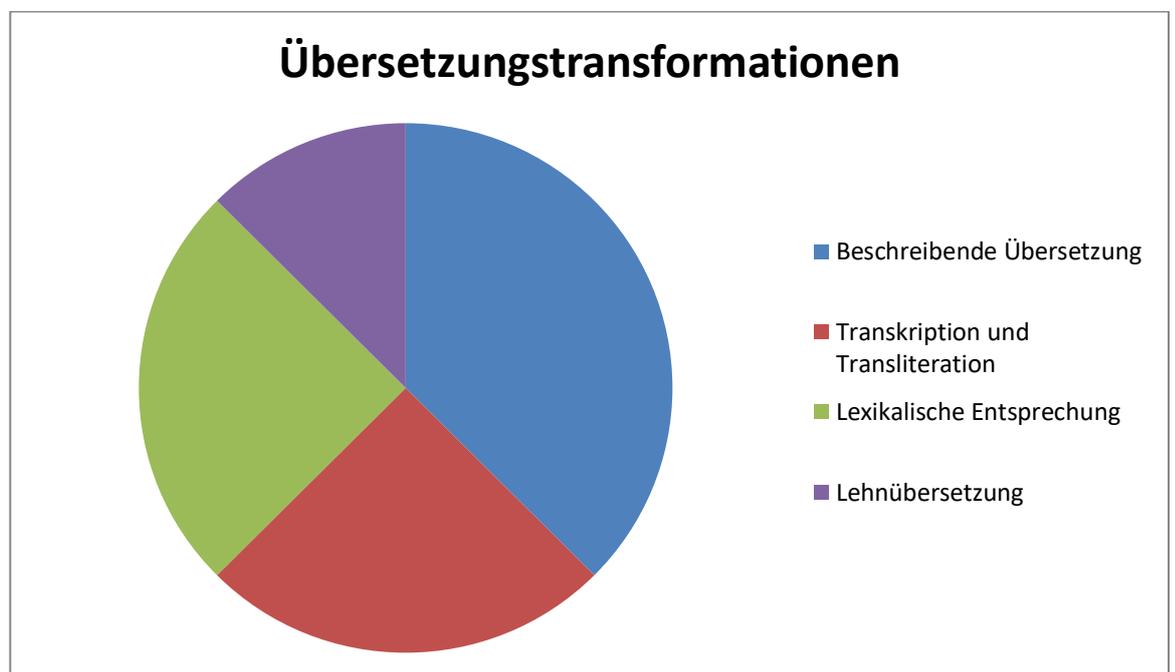


Diagramm 3. Übersetzungstransformationen bei Übersetzung des Personals und der Küchenutensilien

Aus den erzielten Ergebnissen können wir schließen, dass der Übersetzer bei der Übersetzung von Küchenpersonal und Küchenutensilien auch auf einige

Schwierigkeiten stößt, zum Beispiel, dass es für einen bestimmten Begriff in der Zielsprache keine Entsprechung gibt. In diesem Fall verwendet er jedoch am häufigsten eine solche Übersetzungstransformation wie beschreibende Übersetzung (37 %). Diese Transformation hilft dem Leser zu erklären, worum es geht. An zweiter Stelle stehen Transkription und Transliteration (25 %), die dazu beitragen, den besonderen Geschmack der Originalsprache zu bewahren. Wir können jedoch auch feststellen, dass ein erheblicher Teil (25 %) der Begriffe keine Schwierigkeiten bei der Übersetzung verursacht hat, da sie eine Entsprechung in der Zielsprache haben. Am allerwenigsten greift der Übersetzer auf die Verwendung von Lehnübersetzung zurück, da bei dieser Methode die Gefahr besteht, in eine wörtliche Übersetzung zu geraten, die die Bedeutungsübertragung stört.

2.3 Übersetzungstransformationen in Speisekarten

In diesem Abschnitt betrachten wir die Speisekarten deutscher Restaurants, die auf russische Küche spezialisiert sind, am Beispiel ihrer Online-Variationen. Wir verstehen die Online-Speisekarte als eine Liste von Speisen und Getränken, die in einem Café, Restaurant oder einem anderen Gastronomiebetrieb angeboten werden und die auch auf der Website dieses Betriebs öffentlich zugänglich ist. Für die Analyse haben wir die Speisekarten der deutschen Restaurants Russischer Hof (Erfurt), Beluga (Düsseldorf) und Dostoevsky (Köln) in deutscher und russischer Sprache verwendet.

Die Speisekarte wird traditionell als eine Liste von Speisen und Getränken definiert, die in einem Café, Restaurant oder einem anderen Catering-Betrieb angeboten werden. Laut T.W. Sayaz, E. V. Moiseeva und S.F. Usmanova sollte die Speisekarte als eine der Arten von kreolisierten Texten betrachtet werden, das heißt, die Speisekarte besteht aus zwei Teilen – dem verbalen und dem nonverbalen. Damit rückt das Genre der Speisekarte in den Werbebereich, wird

ausdrucksstärker und zieht die Aufmerksamkeit des Lesers auf sich [Заяц, Моисеева, Усманова 2017: 2].

In diesem Abschnitt möchten wir über die Transformationen hinausgehen, die bei der Übersetzung der Namen von Gerichten und deren Beschreibungen verwendet werden. Es ist wichtig zu beachten, dass die Originalsprache bei Speisekartentexten Russisch ist, da die Restaurantverwaltung die Namen von Gerichten der russischen Küche ins Deutsche überträgt.

Insgesamt wurden 125 Übersetzungen von Gerichtsnamen analysiert. Basierend auf den von uns gesammelten Ergebnissen der Recherche von Texten der Speisekarten haben wir das folgende Diagramm erstellt.

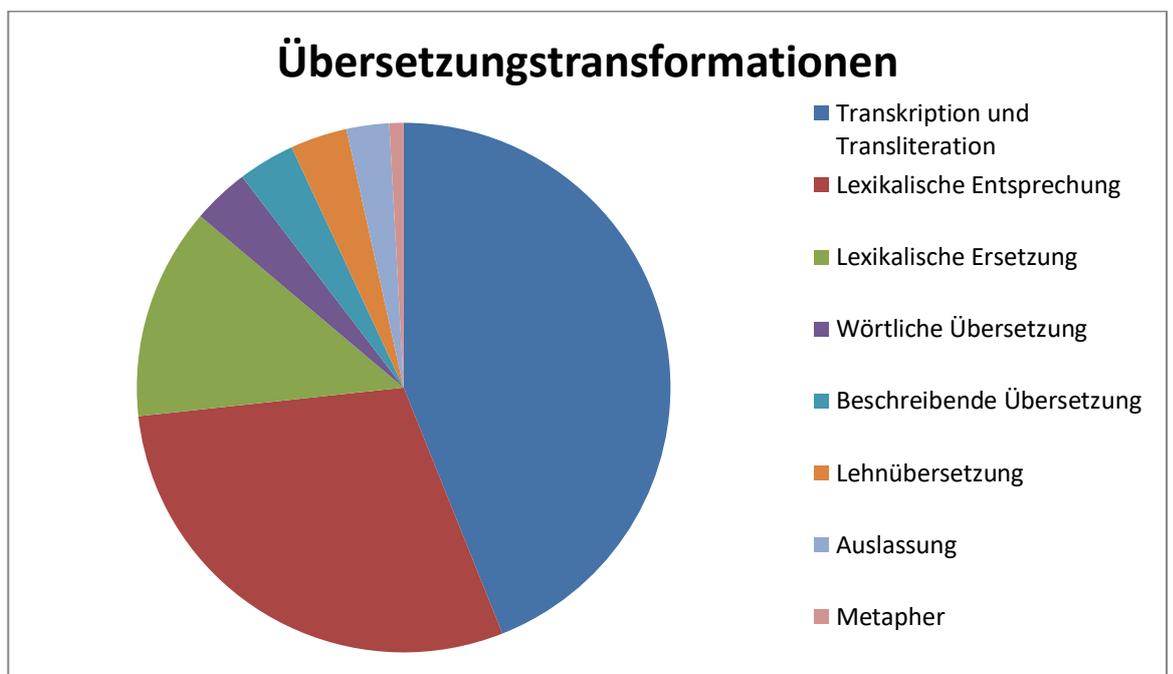


Diagramm 4. Mengengröße der Übersetzungstransformationen beim Übersetzen von Speisekarten

Betrachten wir jede der Methoden separat. Wie wir sehen können, verwenden Übersetzer beim Übersetzen vom Text am häufigsten Transkription und Transliteration (43 %). Bei der Übersetzung von Nationalgerichten ist diese Methode eine der gebräuchlichsten, wenn es um die Übersetzung sogenannter Kochkunst geht. Schauen wir uns ein paar Anwendungsfälle an.

(1) Soljanka nach Kreml-Art/Солянка кремлевская. In diesem Fall verwendet der Übersetzer Transkription und Transliteration, um den nationalen Geschmack des Gerichts zu bewahren, während wir auch sehen, dass in der Beschreibung des Gerichts lexikalische Substitution verwendet wird, sodass dieser Name attraktiver aussieht.

(2) Wareniki mit Kartoffeln (Gekochte Teigtaschen, Kartoffelpüree-Füllung, Saure Sahne)/Вареники с картофелем (домашнее тесто, картофель, сметана). Hier sehen wir im Titel wieder die Verwendung der Transkription, aber in der Beschreibung finden sich Elemente der beschreibenden Übersetzung «gekochte Teigtaschen».

(3) Tscheburek (große frittierte Teigtasche mit Rinderhackfleisch, mit würziger Soße und pikantem Salat)/ Чебурек (с говядиной, острым соусом и пикантным салатом). In diesem Fall verwendet der Autor auch Transkription und Transliteration, aber es gibt auch Elemente der beschreibenden Übersetzung in der Beschreibung des Gerichts.

Es ist zu beachten, dass in 29 % der Fälle keine Übersetzungstransformationen verwendet werden mussten. Dies liegt daran, dass die Namen der Gerichte vertraute Konzepte oder Zutaten verwenden. Nachfolgend einige Beispiele:

- Rote-Bete-Salat (Mit Knoblauch, Walnüssen und Granatäpfeln)/Салат из красной свеклы (с чесноком, орехами и гранатом)

- Fleischteller (Rinderzunge, Kassler, Hähnchenrouladen, Schweinebraten)/Мясное ассорти (язык из говядины, куриный рулет, копчёное мясо свинины, буженина)

- Gebackene Forelle (gefüllt mit Reis und Pilzen, mit gegrilltem Gemüse)/Запеченая форель (фаршированная рисом и грибами)

Die zweithäufigste Übersetzungstransformation ist die lexikalische Ersetzung (13 %). Der Vorteil dieser Übersetzungstransformation besteht darin, dass der Leser ungefähr versteht, was gesagt wird. Bei Verwendung einer Ersetzung besteht jedoch eine hohe Wahrscheinlichkeit, dass die Bedeutung verzerrt wird, das nationale Flair geht definitiv verloren.

(4) Geröstetes Brot (mit geräucherten Sprotten)/Жареные гренки (с копчеными шпротами). Im Deutschen gibt es den Begriff «Arme Ritter», das ein Analogon des russischen Wortes «гренки» ist, aber der Übersetzer entschied sich in diesem Fall für eine lexikalische Ersetzung, da sich «Arme Ritter» auf die deutsche Kultur bezieht, und die Speisekarte enthält Gerichte der russischen Küche, daher ist die Verwendung der Ersetzung gerechtfertigt.

(5) Störspieß (Reis, Gemüse, Granatapfelloße)/Шашлык из осетра (рис, овощи, гранатовый соус). Ursprünglich ist Schaschlik ein Gericht der Länder West- und Ostasiens, aber im Laufe der Kontakte mit den Krimtataren lernten die Russen eine effektive Art kennen, Fleisch auf offenem Feuer zu kochen, wodurch das Gericht und sein Name in die russische Sprache und Kultur eingegangen sind. Wir sehen, dass der Autor sich entschieden hat, in diesem Fall eine logische lexikalische Ersetzung zu verwenden: «Schaschlik» in Übersetzung aus dem türkischen «Spieß».

(6) Minipfannkuchen Newa (mit geräuchertem Lachs)/Миниблины Нева (с копченым лососем). In diesem Fall hat sich der Verfasser erneut für eine lexikalische Ersetzung entschieden, damit der Leser etwas klarer darüber ist, welche Art von Gericht der Kellner mitbringt. Das nationale Kolorit verschwindet, wenn der Name übertragen wird, denn Pfannkuchen ist ein traditionelles Gericht Nordamerikas und unterscheidet sich deutlich von russischen «Bliny».

Es gibt nicht so viele Beispiele für die Verwendung wörtlicher Übersetzungen, nur 3 %. Bei dieser Übersetzungsmethode gehen oft die Merkmale

und Nuancen des Originaltextes verloren, die Hauptbedeutung wird einfach vermittelt. Analysieren wir das auffälligste Beispiel einer wörtlichen Übersetzung:

(7) Omas Topfbraten (geschmortes Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, Möhren und Zwiebel, mit Teigmütze überbacken)/ Бабушкино жаркое в горшочке (тушеное куриное мясо с картофелем, луком, морковью, запеченое под тестом). Alle semantischen Teile bleiben im Übersetzungstext erhalten. Betrachten wir jedes der Namenswörter einzeln, so stellen wir fest, dass sie in der gleichen Beziehung stehen wie in der Originalsprache: «Braten» und «жаркое» – Kernpunkt, «Topf» und «в горшочке» – ein Zusatz, «Omas» und «бабушкино» – eine Definition.

Beschreibende Übersetzung, Lehnübersetzung und Auslassung sowie wörtliche Übersetzung finden in 3 % der Fälle statt.

(8) Russischer Festtagssalat Olivie (gekochte Kartoffeln, Möhren, Eier, Kasseler, Salzgurken, Erbsen, Mayonnaise)/ Салат «Оливье» (картофель, морковь, яйца, мясо, соленые огурцы, зелёный горох, майонез). Hier sehen wir, dass der Übersetzer sich für eine beschreibende Übersetzung entschieden hat, denn der Name «Olivier» verrät auf den ersten Blick die Verbindung zur französischen Küche. Aber der Schöpfer des Salats, Lucien Olivier, hat sein Rezept, obwohl er französischer Herkunft war, im Restaurant «Hermitage» in Moskau entwickelt. Heutzutage gilt dieser Salat als traditionelles Gericht des Neujahrstisches, wie uns der Übersetzer in der Übersetzung des Gerichtsnamens mitteilt.

In Bezug auf diesen Fall stellen wir auch fest, dass einige Bezeichnungen in der Speisekarte Eigennamen enthalten, sie sind besonders häufig in der Speisekarte des Restaurants «Dostojevsky». All dies gehört zum Konzept des Restaurants, der Schriftsteller selbst reiste einmal durch Deutschland und besuchte die Stadt Köln, in der sich dieses Restaurant befindet. In seinen Werken findet der Handlungsort in St. Petersburg statt, daher finden sich die Namen der berühmtesten Werke des

Schriftstellers (Arme Leute), historische Figuren (Graf Orlow, Rasputin, Dostoevsky), Besonderheiten Sankt-Petersburgs (Weiße Nächte) und geografische Namen (Kronstadt, Ladoga) in den Namen der Gerichte. Es ist auch interessant, dass einer der Namen auf der Speisekarte auf Russisch wie «Раскольников» klingt, während in der deutschen Version der Name «Rodion Raskolnikow» hinzugefügt wird, vielleicht erklären die Autoren der Übersetzung auf diese Weise, dass dies der Name eines literarischen Helden ist.

(9) Bauernspeck (mit Meerrettich und Brot)/ Сало деревенское (с хреном и хлебом). In diesem Fall hat sich der Übersetzer entschieden, ein Kompositum zu erstellen, dessen Verwendung für die deutsche Sprache charakteristisch ist, sodass wir sagen können, dass wir in diesem Fall die Verwendung von Lehnübersetzung sehen.

(10) Zander-Filet (mit hausgemachtem Kartoffelpüree auf Spinat Bett)/ Жареный судак (с картофельным пюре и шпинатом). Im Titel verzichtete der Autor auf die Definition von «жареный», entschied sich aber dafür, diesen Verlust durch zusätzliche Informationen in der Beschreibung auszugleichen. Im Allgemeinen enthält der Name des Gerichts auf Deutsch mehr Informationen. Wenn man ihn liest, erhält der Kunde eine bessere Vorstellung davon, wie das Gericht aussieht.

Von allen drei Speisekarten erfolgte nur in einem Fall eine Übersetzung durch Metapher.

(11) Babuschkas Geheimnisse (Hauseingelegte Gurken, Tomaten, Weißkohl, Möhren)/ Разносол (огурцы, помидоры, квашеная капуста, морковь). Der Übersetzer hätte eine lexikalische Ersetzung vornehmen und die deutsche Version von «Gesalzene» (russ. «Соленья») verwenden können, aber um die Aufmerksamkeit der Kunden zu erregen, entschied er sich für eine Metapher. In Russland werden Gurken hauptsächlich von älteren Menschen geerntet, die in Dörfern und Städten leben, was das transkribierte Wort "Großmutter"

widerspiegelt. Und jeder hat sein eigenes Zubereitungsgeheimnis, daher die deutsche Version von dem Namen dieses Gerichts.

Aus den Ergebnissen der von uns analysierten Beispiele können wir schließen, dass die Übersetzung der Namen von Gerichten, die in den meisten Fällen Kulinariken sind, erhebliche Schwierigkeiten bereitet. Es sei darauf hingewiesen, dass nicht immer professionelle Übersetzer Speisekartentexte übersetzen, meistens tut dies die Restaurantverwaltung, um Geld zu sparen. Trotzdem sehen wir, dass die am häufigsten verwendete Übersetzungstransformation die Transkription und Transliteration ist (43 %). An zweiter Stelle steht die lexikalische Substitution. In 28 % der Fälle war die Verwendung von Transformationen nicht erforderlich, da die Namen bekannte Produktbezeichnungen enthielten.

Schlussfolgerungen zum Kapitel 2

Die Analyse von Auszügen aus dem Roman von Martin Suter und deren Übersetzung ins Russische sowie von Texten der Speisekarten führte zu folgenden Schlussfolgerungen:

Bei der Untersuchung der Fälle der Verwendung von Übersetzungstransformationen in einem literarischen Text haben wir sie in Gruppen eingeteilt, die die größten Schwierigkeiten bei der Übersetzung verursachen: Namen von Gerichten, Zutaten und Restaurantpersonal und Küchenutensilien.

Der Name eines Gerichts ist der Titel, auf den der Leser zuerst stößt, egal ob es sich um ein Rezept, einen Punkt in der Speisekarte oder einen literarischen Text handelt. Oft trägt der Name ein nationales Kolorit, daher besteht die Hauptaufgabe des Übersetzers darin, dieses Kolorit zu bewahren und dem Leser Informationen darüber zu vermitteln, was für ein Gericht das ist. Meistens verwendete der Übersetzer die Methode der Transkription und Transliteration. Die Verwendung dieser Transformation ist mit mehreren Faktoren verbunden, von denen der erste das Fehlen äquivalenter Bedeutungen in der Zielsprache ist. Der zweite Faktor – Transkription und Transliteration – wird am häufigsten verwendet, wenn die Namen nationaler Haushaltsgegenstände (einschließlich nationaler Gerichte) übersetzt werden. Der Autor der Übersetzung versucht, die Bedeutungen zu bewahren, die die Exotik der Gerichte vermitteln.

An zweiter Stelle nach der Häufigkeit steht die beschreibende Übersetzung, also die Darstellung des Inhalts in einer anderen Form und mit anderen Worten. Diese Transformation orientiert sich an den Merkmalen der Zielsprache und ist am vielseitigsten einsetzbar. Auch hier haben wir es mit dem Fehlen von Entsprechungen in der Zielsprache zu tun. Die Gefahr bei der Verwendung der Beschreibung besteht darin, dass einige Beschreibungen umständlich sind und im übersetzten Text wie ein Fremdkörper aussehen.

Die Übersetzung von Zutaten verursachte grundsätzlich keine Übersetzungsschwierigkeiten. Dies liegt daran, dass bei der Zubereitung von Gerichten allgemein bekannte Produkte verwendet werden, oder aufgrund der Globalisierung, der Entwicklung des Handels und des Kennenlernens verschiedener Kulturen miteinander, so dass es vielen exotischen Produkten gelungen ist, einen gleichwertigen Namen in anderen Sprachen zu erhalten.

Auch die Übersetzung von Restaurantpersonal und Küchenutensilien ist mit einigen Schwierigkeiten behaftet. Der wichtigste von ihnen ist das Fehlen eines Äquivalents oder Analogons in der Zielsprache. Beschreibendes Übersetzen ist die Übertragung der Bedeutung eines fremden Wortes mit Hilfe einer mehr oder weniger geläufigen Erklärung. Gleichzeitig kann der Übersetzer die beschreibende Übersetzung mit der Transkription und Transliteration kombinieren. In der Zukunft kann eine neue lexikalische Einheit in den Wortschatz der Übersetzungssprache aufgenommen werden.

Was die Texte der Speisekarten anbelangt, so wird in der Regel die Verwaltung des Catering-Betriebs mit deren Übersetzung beauftragt, um Geld zu sparen, so dass Grammatikfehler in der Übersetzung auftreten können. Die häufigste Übersetzungstransformation ist die Transkription und Transliteration, da sich der Übersetzer in den meisten Fällen mit kulinarischen Realitäten befasst. Besonderes Augenmerk sollte auf die Konzepte von Restaurants gelegt werden, da diese oft einen Abdruck auf den Namen der Speisen hinterlassen, was uns auf die Werbefunktion der Speisekarte hinweist.

SCHLUSSBETRACHTUNG

Beim Verfassen der Abschlussarbeit sind wir zu folgenden Schlussfolgerungen gekommen.

1) Der gastronomische Diskurs ist eine der Diskursarten, deren Hauptzweck die Umsetzung der kulinarischen Kommunikation sowie die Bildung von Essenspräferenzen eines Besuchers eines Catering-Betriebs ist. Seine Hauptmerkmale: Einfluss externer Faktoren (Religion, Geschichte, geografische Lage), Chronotopos (Zeitpunkt der Zubereitung und des Verzehrs von Speisen), Teilnehmer (Personal eines Catering-Betriebs, Besucher).

2) Derzeit gibt es eine große Menge an wissenschaftlicher Literatur zum Thema Übersetzung. Diese Arbeiten präsentieren verschiedene Definitionen von Übersetzung und Übersetzungstransformationen. Sie diskutieren auch die Gründe für die Verwendung von Übersetzungstransformationen und beschreiben eine große Anzahl ihrer Klassifikationen. Jede Klassifikation hat ihre eigenen Besonderheiten, die bestimmte Aspekte der Syntax, des Vokabulars und der Grammatik widerspiegeln. Deshalb ist die bewusste Wahl einer der vielen Klassifikationen so schwierig. In dieser Arbeit wird die Klassifizierung von V.N. Komissarov zugrunde gelegt, da sie die vollständigste und logischste zu sein scheint. Darüber hinaus hat diese Klassifikation die meisten Gemeinsamkeiten mit den Klassifikationen anderer Wissenschaftler.

3) Basierend auf der Klassifizierung von V.N. Komissarov analysierten wir Beispiele aus Martin Suters Roman «Der Koch» und seiner Übersetzung ins Russische (Мартин Сутер «Кулинар» übersetzt aus dem Deutschen von O.B. Bochenkova). Wir haben Beispiele aus dem Roman in 3 Hauptgruppen eingeteilt, die bei der Übersetzung Schwierigkeiten bereiten: Namen von Gerichten, Zutaten, Personal und Küchenutensilien. Die meisten Schwierigkeiten sind mit der Übersetzung der Namen von Gerichten verbunden. Dies liegt daran, dass Gerichte meistens die Realien eines bestimmten Landes sind, einige Forscher nennen sie

auch Kulinarier. Die Hauptaufgabe des Übersetzers besteht darin, das nationale Kolorit zu wahren und die Übersetzung für den Empfänger so verständlich wie möglich zu machen. Nach den Ergebnissen der Studie im praktischen Teil sehen wir, dass Übersetzer für zuverlässige Übersetzungen am häufigsten solche Übersetzungstransformationen wie Transkription und Transliteration (38%), beschreibende Übersetzung (19%) und Auslassungen (14%) verwenden. Die Übersetzung von Zutaten hat im Allgemeinen keine Übersetzungsprobleme verursacht, da in den meisten Fällen bekannte Lebensmittel in Gerichten verwendet werden oder das Produkt im Zuge der Globalisierung einen gleichwertigen Namen in einer Fremdsprache erhalten hat. Etwa 70 % der von uns betrachteten Fälle beziehen sich auf die Verwendung von lexikalischen Entsprechungen. Bei der Übersetzung von Küchenutensilien und Personal verwendeten die Übersetzer am häufigsten die beschreibende Übersetzung (38 %) sowie die Transkription und Transliteration (25 %).

4) Wir haben auch 3 Speisekarten von deutschen Restaurants mit der russischen Küche betrachtet (Russischer Hof, Erfurt; Beluga, Düsseldorf; Dostoevsky, Köln). Die Speisekarte wird von der Restaurantverwaltung zusammengestellt, aber die Kundenbindung ist für sie nicht so wichtig, da die meisten Kunden die Speisekarte sehen, wenn sie im Restaurant ankommen. Die Aufgabe dieser Art vom Text ist es, den Kunden mit dem Sortiment dieser Gemeinschaftsverpflegung bekannt zu machen, sich bei der Auswahl der Speisen von der besten Seite zu zeigen. Daher verwendet die Speisekarte oft Namen, die das Konzept des Restaurants vermitteln. Die Übersetzung des Textes der Speisekarte, wird von der Restaurantverwaltung oder ihren Mitarbeitern durchgeführt, um Geld zu sparen, daher können manchmal Rechtschreibfehler in der Übersetzung auffallen. Als Ergebnis der Studie fanden wir heraus, dass die am häufigsten verwendeten Übersetzungstransformationen Transkription und Transliteration (44 %) und lexikalische Substitutionen (13 %) sind. In 29 % der

Fälle war die Verwendung von Übersetzungstransformationen nicht erforderlich, da die Wörter Übereinstimmungen in der Zielsprache aufwiesen.

Die Aussichten der Studie hängen damit zusammen, dass es in Zukunft möglich ist, das Studium von Übersetzungen der Texte des gastronomischen Diskurses auszuweiten, um andere Genres in die Studie einzubeziehen (Kulinarischer Guide, Werbung, Produktetiketten, kulinarische Fernsehsendungen, Rezepte, etc.). Mit zunehmendem Wettbewerb im Tourismus und seiner Vermarktung sucht jede Region nach einzigartigen Produkten, um sich von den anderen abzuheben. Lokale Küche an sich ist bereits eine Plattform, die die notwendigen Ressourcen enthält, die als Marketinginstrumente verwendet werden können, um Kunden zu gewinnen und für Städte, Regionen oder sogar ganze Länder zu werben. In der letzten Zeit wurde auch der gastronomische Tourismus entwickelt: das Kennenlernen der Landeskultur „durch den Magen“ ist eine neue vielversprechende Alternative zum Besichtigen historischer Sehenswürdigkeiten und zum Erfahren historischer Fakten. Und die Übersetzung im Bereich der Gastronomie nimmt dabei nicht den letzten Platz ein. Mit Hilfe der Gastronomie können viele Touristen sogar ihre Meinung über das Land ändern.

LITERATURVERZEICHNIS

a) wissenschaftliche Literatur

1. Алхайдари, Б.Х. Х. Кулинарно-гастрономическая субстантивная лексика в образном употреблении: автореф. дис. ... канд. филол. наук. Воронеж, 2013. 21 с.
2. Афонина, А.Н. Глуттонимы современного немецкого языка // Научный потенциал. 2012. № 2. С. 23-27.
3. Бархударов, Л.С. Язык и перевод. – М.: Международные отношения, 1975. – 237 с.
4. Боваева, Г.М. Лингвокультурная специфика этнических пищевых предпочтений (на материале глуттонических номинаций калмыцко-, русско- и немецкоязычных этносов): автореф. дис. ... канд. филол. наук. Казань, 2012. 22 с.
5. Буркова, П.П. Кулинарный рецепт как особый тип текста: автореф. дис. ... канд. филол. наук. Ставрополь, 2004. 29 с.
6. Гарбовский, Н.К. Теория перевода: Учебник. М.: Изд-во Моск. ун-та, 2004. 544 с.
7. Головницкая, Н.П. Языковая личность «немецкоязычный официант» в глуттонической коммуникации // Известия Волгоградского государственного педагогического университета. 2016. № 2 (106). С. 182-187.
8. Гусейнова, К.Р. Основные трудности при переводе кулинарных рецептов и меню // Ж. Colloquium-journal № 3-6 (55), 2020. С. 15-17.
9. Державецкая, И. А. Глуттоническая лексика и проблемы её перевода // Ученые записки Таврического национального университета им. В.И. Вернадского. Серия «Филология. Социальные коммуникации» Том 26 (65). № 1 – С. 466-470

10. Заяц, Т.В., Моисеева, Е.В., Усманова, З.Ф. Ресторанное меню как вид креолизованного текста // Филологические науки. Вопросы теории и практики 2017. №2. С.1-4.
11. Земскова, А.Ю. Специфика глуттонического (гастрономического) дискурса // Вуз культуры и искусств в образовательной системе региона: материалы Пятой Всероссийской электронной научно-практической конференции. Самара: СГАКИ, 2008. С. 191-193.
12. Карасик, В. И. О типах дискурса // Языковая личность: институциональный и персональный дискурс: Сб. науч. тр. Волгоград: Перемена, 2000. С. 5-20.
13. Кирсанова, Е.М. Прагматика единиц семантического поля «пища»: системный и функциональный аспекты (на материале английского и русского языков): дис. ... канд. филол. наук. М., 2009. 294 с.
14. Комиссаров, В.Н. "Теория перевода (лингвистические аспекты)" Учеб. для ин-тов и фак. иностр. яз. - М.: Высш. шк., 1990. – 253 с.
15. Комиссаров, В.Н. Современное переводоведение. – М.: ЭТС, 2002. – 424 с.
16. Косицкая, Ф.Л., Зайцева, И.Е. Французский гастрономический дискурс и его жанровая палитра // Вестник Томского государственного педагогического университета. 2016. № 2 (167). С. 25-30.
17. Латышев, Л.К. Курс перевода (эквивалентность перевода и способы ее достижения). – М.: Международные отношения, 1981. – 246 с.
18. Левицкая, Т.Р., Фитерман, А.М. Проблемы перевода (англ.яз.). – М.: Международные отношения, 1976. – 205 с.
19. Миньяр-Белоручев, Р.К. Общая теория перевода и устный перевод. М.: Воениздат, 1980. – 297 с.
20. Моисеева, С.А., Огнева Е.А. Художественный текст как объект межкультурной адаптации. Белгород, 2003. С. 42-52.
21. Николаева Е.С., ГЛЮТТОНИЧЕСКАЯ ЛЕКСИКА И ПРОБЛЕМА ЕЕ ПЕРЕВОДА В ХУДОЖЕСТВЕННОМ ТЕКСТЕ (НА МАТЕРИАЛЕ

- АНГЛИЙСКОГО И РУССКОГО ЯЗЫКОВ) // Современный ученый. 2021. С. 242-246.
22. Оболенская, Ю.Л. Художественный перевод и межкультурная коммуникация. – М.: Либроком, 2010. С. 260–262.
23. Олянич, А.В. Презентационная теория дискурса. Волгоград: Парадигма, 2004. 507 с.
24. Олянич, А.В. Гастрономический дискурс // Дискурс-Пи. 2015. № 2 (19). С. 157-160.
25. Олянич, А.В. Кулинарный блог как «продвигающий» медиатекст: лингвосомиотика пищевых предпочтений в сети Интернет // Медиалингвистика: Материалы II Международной научно-практической конференции / отв. редактор А.А. Малышев. СПб.: СПбГУ, 2017. С. 304-305
26. Павлова, А.В., Светозарова Н.Д. Трудности и возможности русско-немецкого и немецко-русского перевода. СПб., 2012. – 478 с. – библиогр. : С. 473–474
27. Рецкер, Я.И., Теория перевода и переводческая практика. – М. Междун. отношения, 1974. – 216 с.
28. Серов, Н.П., Теория и практика перевода : [Пособие для студентов филол. фак. ун-тов и фак. иностр. яз. пед. ин-тов]. - Элиста : КГУ, 1979. – 125 с.
29. Ундрицова, М.В. Гастрономический дискурс: лингвокультурологические и переводческие аспекты // Вестник Московского университета. Серия 22: Теория перевода. 2012. № 2. С. 86-91.
30. Ундрицова, М.В. Трансформации при переводе глуттонических текстов // Вестник Московского университета. Сер. 22. Теория перевода. 2015. № 1. С. 57-69
31. Швейцер, А.Д. Теория перевода. – М: Наука, 1988. – 216 с.

32. Шевнин, А.Б. Переводческая эрратология: теория и практика [Текст] / А. Б. Шевнин ; Уральский гуманитарный ин-т. - Екатеринбург: Изд-во УрГИ, 2010. – 138 с.
33. Die Bremer Küche. <https://www.bremen.de/leben-in-bremen/die-bremer-kueche> (дата обращения: 17.06.2021).
34. Georg Simmel, Soziologische Ästhetik. Hg. v. Klaus Lichtblau. Bodenheim 1998, S. 183
35. Joanna Szczęk, Marcelina Kałasznik. Übersetzung im Bereich der Kulinaristik – Kulinarier als Stiefkind der Translationstheorie und Translationspraxis, Universität Wrocław, S.195-212
36. Maslow, A. H. Motivation and Personality. New York: Harpaer & Row, 1954. 369 с.
37. Plinz, Claudia: Kulinarische Diskurse als Indikatoren sich wandelnder Gesellschaften. Das Kulturthema Essen in seiner kommunikativen Bedeutung – In: Haushalt in Bildung & Forschung 6 (2017) 3, S. 91-107
38. Vinay, J. P., Darbelnet J. Stylistique comparée du français et de l'anglais. Méthode de traduction. Nouvelle édition revue et corrigée., 1965, 331 p.

b) Wörterbücher

39. Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка. М.: Азбуковник, 1999. 960 с.
40. Словарь иностранных слов русского языка // Словари и энциклопедии на Академике [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://dic.academic.ru/dic.nsf/dic_fwords/34453/%D0%A1%D0%A2%D0%A0%D0%90%D0%A2%D0%95%D0%93%D0%98%D0%AF (дата обращения: 17.06.2020)
41. Ушаков Д.Н. Толковый словарь русского языка : [В 4 т.] / Под ред. Д. Н. Ушакова. М. : Изд. центр Терра, 1996.

42. Duden // Wörterbuch [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.duden.de/woerterbuch> (дата обращения: 20.04.2021).
43. DWDS // Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.dwds.de/d/woerterbuecher> (дата обращения: 23.06.2021).
44. Gluttony // Academic Dictionaries and Encyclopedias [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://en.academic.ru/dic.nsf/enwiki/146415> (дата обращения: 17.06.2021).

с) Quellenverzeichnis

Quelle 1. Сутер Мартин «Кулинар». Москва: Эксмо, 2013. (пер. с нем. О.Б. Боченковой), 140 с.

Quelle 2. Martin Suter «Der Koch». Zürich: Diogenes, 2010, S. 254.

Quelle 3. Restaurant «Russischer Hof» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.russischer-hof-erfurt.de/downloads/restaurantrussischerhoferfurtspeisekarte.pdf> (дата обращения: 19.05.21)

Quelle 4. Restaurant «Beluga» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://cdn.website.dish.co/media/48/d8/3970014/Speisekarte.pdf> (дата обращения: 19.05.21)

Quelle 5. Restaurant «Dostoevsky» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.raskolnikow-koeln.de/wp-content/uploads/newmenu.pdf> (дата обращения: 19.05.21)

Bedürfnispyramide nach Abraham Maslow [Maslow 1954: 97]

