



universität
wien

MASTERARBEIT / MASTER'S THESIS

Titel der Masterarbeit / Title of the Master's Thesis

„Terminologische Variationen in der Gastronomie am Beispiel der Standardvarietäten der deutschen Sprache“

verfasst von / submitted by

Olga Bonn, BA

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the degree of

Master of Arts (MA)

Wien, 2017 / Vienna 2017

Studienkennzahl lt. Studienblatt /
degree programme code as it appears on
the student record sheet:

A 065 342 360

Studienrichtung lt. Studienblatt /
Degree programme as it appears on
the student record sheet:

Masterstudium Dolmetschen Englisch Russisch

Betreuer / Supervisor:

Univ. Prof. Dr. Gerhard Budin

Abstract

Die vorliegende Arbeit thematisiert die Unterschiede der deutschen Sprache im Bereich der Gastronomie. Hierbei wird die Kommunikation zwischen österreichischen Gastronomen in Wien und deutschsprachigen, nicht aus Österreich stammenden Gästen untersucht. Im Mittelpunkt der Betrachtung steht die Frage, ob Gastronomen ihrer Translatorrolle bewusst sind und wie sie diese bewältigen. Dies wird zum einen anhand qualitativer Leitfadeninterviews ermittelt und zum anderen vor dem Hintergrund einer Veranschaulichung des plurizentrischen Ansatzes der deutschen Sprache, der Besonderheiten der Fachsprache der Gastronomie, sowie der Besonderheiten des translatorischen Handelns diskutiert.

The central issue of the following thesis is the difference in German language in the restaurant sector. The objective is to examine the communication between Austrian restaurant owners as well as staff in Vienna and German speaking guests who do not originate from Austria. The main focus of interest is the question as to whether the restaurant owners and staff are aware of their role as a translator and how they manage the situation and overcome the challenges. This was investigated both in a qualitative way, on the basis of guided interviews and in light of an illustration of the pluricentric view of the German language, the special features of the terminology within the food and restaurant sector as well as the special features of translational action.

„Der Österreicher unterscheidet sich vom Deutschen durch die gemeinsame Sprache!“

(Sedlaczek 2004)

Vorwort

Bei der Wahl für das Thema meiner vorliegenden Masterarbeit waren mein persönlicher Bezug und das eigene Interesse ausschlaggebend.

Als Studierende aus Deutschland, habe ich in Wien schnell bemerkt, dass man im Alltag einigen Herausforderungen begegnet. Die Unterschiede in der deutschen Sprache waren mir vor meiner Ankunft in Österreich nicht wirklich bewusst. Nachdem ich dann in der Anfangszeit in allen möglichen Lebensbereichen einige Fauxpas begangen habe, fing ich an mich mit dem Thema bewusster auseinanderzusetzen. Sei es morgens beim Bäcker, wo man statt nach einer Semmel nach einem Brötchen fragt, oder im Kino, wenn man unüberlegt eine Apfelschorle bestellt und auf Unverständnis stößt.

Als ich dann anfang, nebenbei in einem Gourmet Gasthaus zu arbeiten, realisierte ich immer deutlicher, dass die Deutschen und die ÖsterreicherInnen sich in ihrer gemeinsamen Sprache doch sehr unterscheiden. Vor dem Servieren der Speisen an die Gäste, musste ich mich jedes Mal aufs Neue mit dem Menü vertraut machen und für mich selbst die Speisen übersetzen, damit ich verstand was z. B. *Ofenparadeiser*, *cremige Eierschwammerl*, *Beiried*, *Karfiolsüppchen*, *Brathendl mit Vogerlsalat* oder *soufflierte Ofenmarille mit Marillejus* sind. Sowohl bei Lebensmittelbezeichnungen und Produktnamen im Supermarkt, als auch in der Gastronomie, lernte ich viele neue Ausdrücke kennen.

Ein weiteres Beispiel sind zahlreiche Restaurantbesuche in Wien mit Freunden oder Familienmitgliedern aus Deutschland. Der Bestellvorgang kann sich sehr in die Länge ziehen, wenn man versucht, die Speisenamen zu übersetzen und zu erklären. Da kann es schon einmal vorkommen, dass die Besucher aus Deutschland *Braterdäpfel* oder *Salzerdäpfel* durch ihr Nichtwissen in *BRATER-DÄPFEL* oder *SALZER-DÄPFEL* verwandeln.

Die Frage, wie vertraut man in den verschiedenen Zentren des Deutschen mit den jeweils anderen nationalen Varietäten ist, hat mein Interesse an diesem Thema geweckt und deshalb beschloss ich, meine Masterarbeit den Standardvarietäten der deutschen Sprache im Bereich der Gastronomie zu widmen.

Für die Betreuung und Förderung danke ich Herrn Univ.-Prof. Dr. Gerhard Budin. Außerdem möchte ich mich bei allen InterviewpartnerInnen für Ihre Unterstützung, Ge-

duld und Mithilfe bedanken. Meinen Freunden möchte ich für die Motivation und die seelische Unterstützung danken und meiner Familie für ihre Geduld und ihr Verständnis.

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	1
2	Der plurizentrische Ansatz in der Untersuchung der deutschen Sprache	4
2.1	Das Konzept des Plurizentrismus.....	4
2.2	Asymmetrien zwischen den drei Zentren der deutschen Sprache	9
2.3	Zu den Begriffen „ <i>Varietät</i> “ und „ <i>Variante</i> “	13
2.4	Kapitelzusammenfassung.....	14
3	Besonderheiten der Fachsprache der Gastronomie	16
3.1	Zum Begriff „ <i>Fachsprache</i> “	16
3.2	Merkmale der Fachlichkeit im Bereich der Gastronomie	18
3.3	Die (österreichische) Wiener Küche	19
3.4	Besonderheiten der Speisebezeichnungen.....	21
3.4.1	Unterschiede in der Lexik	25
3.4.2	Eigennamen	26
3.4.3	Echte Parallelförmigkeiten	28
3.4.4	Unechte Parallelförmigkeiten	32
3.4.5	Teilsynonyme, Polysynonyme, „falsche Freunde“	33
3.5	Kapitelzusammenfassung.....	34
4	Besonderheiten des translatorischen Handelns	35
4.1	Interkulturelle Kommunikation vs. Intrakulturelle Kommunikation	35
4.2	Interkulturelle Kompetenz der TranslatorInnen	38
4.3	Gastronomen als LaiendolmetscherInnen	47

4.4	Kapitelzusammenfassung.....	49
5	Grundlagen der empirischen Untersuchung.....	51
5.1	Ziel und Untersuchungsgegenstand.....	51
5.2	Das Leitfadeninterview	52
5.3	Die Inhaltsanalyse	53
6	Empirische Untersuchung.....	54
6.1	Auswahl der Informationsquellen	54
6.2	Die Orte	55
6.3	Die Fragen	60
6.4	Auswertung der Umfrage	61
6.4.1	Informationen zur Person: Gastronomieerfahrung, Herkunft, Beruf	62
6.4.2	Lebensmittel, Speisenamen, Besonderheiten der Gastronomiesprache und ihre bundesdeutschen Entsprechungen.....	62
6.4.3	Speisekarte.....	65
6.4.4	Translatorisches Handeln	67
6.4.5	Interkulturelle Kommunikation und Rolle des Translators.....	72
6.4.6	Rolle des österreichischen Deutsch in der Gastronomie	77
6.5	Schlussfolgerungen aus der Umfrage.....	79
6.5.1	Informationen zur Person: Gastronomieerfahrung, Herkunft, Beruf	79
6.5.2	Lebensmittel, Speisenamen, Besonderheiten der Gastronomiesprache und ihre bundesdeutschen Entsprechungen.....	79
6.5.3	Speisekarte.....	81
6.5.4	Translatorisches Handeln	82

6.5.5	Interkulturelle Kommunikation und Rolle des Translators	83
6.5.6	Rolle des österreichischen Deutsch in der Gastronomie	85
7	Fazit.....	87
	Bibliographie	92
	Tabellen- und Abbildungsverzeichnis.....	101
	Eidesstattliche Erklärung.....	102

1 Einleitung

Untersuchungsgegenstand der vorliegenden Masterarbeit ist die deutsche Sprache im Bereich der Gastronomie, primär jedoch Austriaismen, die von VertreterInnen anderer nationaler Varietäten der deutschen Sprache nicht verstanden werden. Zusätzlich soll das translatorische Handeln der RestaurantmitarbeiterInnen untersucht werden. Vor dem Hintergrund der mittlerweile in der Germanistik mehrheitlich vorherrschenden Annahme einer „Plurizentrität“ der deutschen Sprache wird der Versuch der Darstellung der terminologischen Variationen im Bereich der Gastronomie unternommen.

Oft haben Gäste, die aus dem deutschen Sprachraum nach Österreich kommen, Schwierigkeiten die Speisekarte der besuchten Restaurants und Gaststätten zu verstehen. Ähnlich geht es denen, die Deutsch als Fremdsprache in ihrem eigenen Land erlernen und nur eine Variante der deutschen Sprache kennenlernen.

Bezüglich der Kenntnis nationaler Varianten in den jeweils anderen Sprachzentren kann man annehmen, dass der ständige Touristenstrom aus Deutschland nach Österreich und in die Schweiz dazu führt, dass sich Touristen als Käufer von Waren nach dem Grundprinzip „Der Kunde ist König“, weniger an die Gastgeber anpassen als umgekehrt. Das bedeutet, dass die ÖsterreicherInnen und SchweizerInnen mit den deutschen Sprachbesonderheiten möglicherweise vertrauter sind als umgekehrt. Weiterhin lässt sich aus der Tatsache des massenhaften Imports von Produkten der elektronischen und der Printmedien aus Deutschland nach Österreich und auch in die Schweiz vermuten, dass die ÖsterreicherInnen und SchweizerInnen die nationalen Sprachvarianten Deutschlands eher verstehen lernen, als umgekehrt (vgl. Ammon 1995: 424f.). Es ist daher interessant zu ermitteln, welche nationalen Varianten im Bereich der Gastronomie in den anderen Zentren wenigstens bekannt sind und wie vertraut man in den verschiedenen Zentren des Deutschen mit den jeweils anderen nationalen Varietäten ist. Unbekannte Kulturunterschiede können zusätzliche Missverständnisse und Verständigungsprobleme verursachen. Diese Unterschiede sollen im Rahmen dieser Masterarbeit untersucht werden.

Vordergründig soll die unbewusste/ ungewollte Translatorrolle des Wirtes/ Gastromen untersucht werden. Das Ziel dieser Arbeit ist es herauszufinden, ob es Austriaismen gibt, die für Restaurantgäste unverständlich sind. Weiterhin ist es wichtig zu prüfen wie die Gastromen mit der Kommunikationssituation umgehen, die an sie gestellt wird. Genauer

gesagt, soll untersucht werden, ob sich die Gastronomen ihrer Translatorrolle bewusst sind und ob sie translatorisches Handeln ausüben. Hierbei ist es interessant herauszufinden, ob diese Situation zu einer Kommunikationsbarriere zwischen Personal und Gast (Experte und Laie) führt und ob dabei Missverständnisse entstehen. Wenn das der Fall ist, soll ermittelt werden wie genau sie damit umgehen und in wieweit sie Schwierigkeiten beim Vermitteln haben.

Im Rahmen dieser Arbeit soll mithilfe qualitativer Interviews erfragt werden, wie jeder einzelne Wirt, den aus dem deutschen Sprachraum kommenden und nicht aus Österreich stammenden Gästen (meist Touristen), die Speisen erklärt, welche Erklärungsmuster dabei verwendet werden, ob die Gastronomen das gelernt haben, wie Gäste darauf reagieren und ob sich Gastronomen als ExpertInnen der interkulturellen Kommunikation wahrnehmen.

Das Ziel und die Aufgaben der Arbeit bestimmen auch ihre Struktur: Das zweite Kapitel dieser Arbeit beschäftigt sich mit dem Themenkomplex „Deutsch als plurizentrische Sprache“. Es werden also zunächst die theoretischen Grundlagen dieses Themas dargestellt. Hier wird im Überblick das Konzept des Plurizentrismus vorgestellt. Danach folgen eine Zusammenfassung der in der Literatur beschriebenen Asymmetrien zwischen nationalen Standardvarietäten und eine Erläuterung der Begriffe „Varietät“ und „Variante“.

Das darauf folgende Kapitel beschäftigt sich mit den Besonderheiten der Fachsprache der Gastronomie. Dabei wird zunächst der Begriff „Fachsprache“ definiert, dann die Merkmale der Fachlichkeit im Bereich der Gastronomie veranschaulicht, um dann den Bezug zur österreichischen (Wiener) Küche herzustellen. Die Besonderheiten der Speisebezeichnungen der Wiener Küche werden hier im Detail präsentiert.

Im vierten Kapitel dieser Arbeit wird der für die Fragestellung relevante Aspekt des translatorischen Handelns dargestellt. Hier werden besonders die interkulturelle Kommunikation und die interkulturelle Kompetenz der TranslatorInnen hervorgehoben.

Einleitend zum empirischen Teil dieser Arbeit wird im fünften Kapitel die verwendete wissenschaftliche Methode näher betrachtet. Die Auswahl der Methoden ist auf das Leitfadendeninterview und die Inhaltsanalyse gefallen.

Das sechste Kapitel widmet sich der empirischen Untersuchung. Zunächst werden die Einzelheiten wie die Auswahl der Informationsquellen, die Orte und die Fragen besprochen. Im Anschluss daran werden die Ergebnisse der Leitfadendeninterviews nach Themenbereichen

vorgelegt, indem die wichtigsten Informationen aus den Gesprächen mit den Gastronomen ausgewertet werden. Schließlich werden die durch die Interviews gewonnenen Erkenntnisse nach den gleichen Themenbereichen analysiert. Im anschließenden Fazit werden die wichtigsten Schlussfolgerungen aus der durchgeführten Untersuchung gezogen.

2 Der plurizentrische Ansatz in der Untersuchung der deutschen Sprache

Im folgenden Kapitel wird die Literatur vorgestellt, die für die Vorüberlegungen zur Erstellung des Fragebogens im empirischen Teil der Masterarbeit grundlegend ist. Es wird eine Übersicht über zentrale Begriffe geboten und relevante Termini werden erläutert.

2.1 Das Konzept des Plurizentrismus

Die deutsche Sprache wird von über 101 Millionen Menschen als Muttersprache gesprochen und ist somit in einem mehrsprachigen Europa eine zentrale Sprache (vgl. StADaF-Report 2005). Deutsch gilt seit der deutschen Wiedervereinigung im Jahr 1990 in sieben Staaten als Amtssprache: in Deutschland, Österreich, Liechtenstein, der Schweiz, Luxemburg, Italien und Belgien. Alleinige Amtssprache auf nationaler Ebene ist Deutsch in Deutschland, Österreich und Liechtenstein, wobei in Österreich auch Slowenisch, Kroatisch, Ungarisch, die Sprache der Roma und Sinti, Tschechisch und Slowakisch als Minderheitensprachen amtlichen Status haben. Im Sonderfall Schweiz ist Deutsch ebenfalls nationale Amtssprache, allerdings neben Französisch, Italienisch und Rätoromanisch. Ausschließlich auf regionaler Ebene kommt dem Deutschen in Italien in der Region Südtirol und in Belgien im Gebiet der „Deutschsprachigen Gemeinschaft“ amtlicher Status zu. Neben Deutsch sind in beiden Gebieten Italienisch bzw. Französisch ebenfalls Amtssprachen. In den folgenden Staaten ist Deutsch eine Minderheitensprache: Dänemark, Frankreich, Russland, Kasachstan, Polen, Rumänien, Togo, Namibia, Paraguay, Ungarn, Tschechien, Slowakei, Niederlande, Ukraine, Kroatien, Moldawien, Lettland, Estland und Litauen (vgl. Ransmayr 2006: 17). Die deutschsprachigen Minderheiten entstanden durch Wanderungsbewegungen, aber auch später durch Grenzschiebungen aufgrund der beiden Weltkriege (vgl. Ammon 2001: 23).

In allen Ländern, wo es Deutsch als Amtssprache gibt, gibt es viele Besonderheiten des Standarddeutschen. Diese einzelnen nationsspezifischen Sprachnormen nennt man „nationale Varianten des Deutschen“. Diese Besonderheiten fallen vor allem im Wortschatz auf. Sie sind aber auch teilweise in der Grammatik, Morphologie und Phonethik festzustellen (vgl. Ammon 2001: 20). Laut Variantenwörterbuch des Deutschen unterscheiden sich die „Varietäten“ einer Sprache vergleichsweise zu verschiedenen Sprachen nicht so sehr in der Grammatik, sondern nur zum Teil im Wortschatz und in der Aussprache einschließlich der

Intonation. Die SprecherInnen einer Varietät können somit gerade an diesen Besonderheiten (Varianten) in Wortschatz und Aussprache erkannt werden (vgl. Variantenwörterbuch 2016: XLI).

Gemäß Variantenwörterbuch des Deutschen (2016: XXXIX) wird eine Sprache als plurizentrische Sprache definiert, wenn diese in mehr als einem Land als nationale oder regionale Amtssprache in Gebrauch ist und wenn sich dadurch standardsprachliche Unterschiede herausgebildet haben. Ammon (1998) bezeichnet plurizentrische Sprachen als solche, die verschiedene Standardvarietäten bilden, von denen sich jedoch keine linguistisch ausreichend von den anderen unterscheidet, um als eigene Sprache („Ausbausprache“) gelten zu können (vgl. Ammon 1998:313). Ammon schreibt weiterhin, dass sie keine Einheitssprache ist, sondern, dass sie aus mehreren Varietäten besteht. Da sie über mehrere Sprachzentren verfügt, wird sie plurizentrische Sprache genannt (vgl. Ammon 1995: 12). Als Zentren einer plurizentrischen Sprache werden nur die Länder oder Regionen angesehen, die eigene standardsprachliche Besonderheiten aufweisen (vgl. Variantenwörterbuch 2016: XXXIX). Aufgrund dieser Besonderheiten in den einzelnen Zentren spricht man in der Wissenschaft von „Varietäten“ des Deutschen, weil die einzelnen Zentren mit ihren Besonderheiten für eine eigenständige Sprache nicht die notwendige Größenordnung haben (vgl. Variantenwörterbuch 2016: XLI).

In der Fachliteratur werden Terminologie und Definitionen der Plurizentrität aus unterschiedlichen Perspektiven betrachtet und stark diskutiert. Michael Clyne beurteilt die Terminologie der Plurizentrität ähnlich wie Ammon und wendet sie auch auf die deutsche Sprache an. Für ihn ist die deutsche Sprache eine plurizentrische Sprache mit drei bzw. vier Vollzentren: Österreich, die Schweiz und unter Umständen die beiden früheren deutschen Staaten – die Bundesrepublik und die DDR (Clyne 1984:26ff.). Reiffenstein (1983) trennt voneinander die Begriffe „nationale Varietät“ und „Zentrum einer Sprache“. Zwar bezeichnet er Deutsch als plurizentrische Hochsprache, jedoch bestreitet er, dass von verschiedenen nationalen Varianten bzw. Varietäten die Rede sein könne (vgl. Reiffenstein 1983:23). Die Begriffe „Zentrum einer Sprache“ und „nationale Varietät“ werden in den nächsten Abschnitten ausführlich erläutert.

Pollak (1994:12) betont im sprach-politischen Kontext die absolute Gleichberechtigung der drei staatsnationalen Varietäten des Deutschen in Österreich, Deutschland und der deutschsprachigen Schweiz. Auch im Variantenwörterbuch wird erwähnt, dass die sprachli-

chen Besonderheiten der Zentren des Deutschen als gleichberechtigt nebeneinander existierende standardsprachliche Ausprägungen des Deutschen gelten (vgl. Variantenwörterbuch 2016: XLI). Der Sprachwissenschaftler Peter Wiesinger (1998:234ff.) erwähnt zwei Modelle der Plurizentrität: zum einen ein „plurizentrisch-integrales“ Modell und ein „plurizentrisch-nationales“ Modell. Weiter vertritt er auch das „pluriareale“ Modell. Er bezieht sich auf das staatenüberschreitende Konzept der Kulturation, in dem das Verhältnis von Sprache und Nation betrachtet wird.

Pohl (1997) ist der Meinung, dass der Begriff „pluriareal“ aus zwei Gründen besser ist: Zunächst weil der Begriff „plurizentrisch“ die Zentren überbewertet und die Sichtweise auf die areale Gliederung des Sprachgebietes verändert. Weiterhin schreibt er, dass z.B. Österreich kein einheitliches Sprachgebiet ist, sondern sich auf zwei durch dialektale Großräume bestimmten Arealen befindet, die die Staatsgrenze überschreiten (vgl. Pohl 1997:69).

Muhr (1997) liefert auch eine Definition für den pluriarealen Ansatz und bezeichnet ihn als „normorientiert“. Muhr vertritt den „kommunikationsorientierten“ plurizentrischen Ansatz und gewährt eine ausführliche Diskussion zur Terminologie sowie eine Gegenüberstellung des plurizentrischen und pluriarealen Konzepts. Während er bei der Plurizentrität den Staat als Ausgangspunkt der Beschreibung ansieht (etwa „Deutsch in Österreich“), betrachten die Befürworter der Pluriarealität die Sprache als Ausgangspunkt. Der pluriareale Ansatz stellt nationale Varianten nicht in Frage, betont jedoch Überschneidungen sprachlicher Erscheinungen über Staatsgrenzen und Uneinheitlichkeit des Deutschen innerhalb der Grenzen deutschsprachiger Länder. Muhr (1997) zufolge sei in keinem Land der Welt eine völlige Gleichförmigkeit der Sprache festzustellen. Seines Erachtens sind Staaten als Kommunikationsgemeinschaften anzusehen. Er kritisiert, dass die pragmatische Ebene von den VertreterInnen des pluriarealen Konzepts außer Acht gelassen würde (vgl. Muhr 1997: 43).

Ammon (1998) leitet die Argumentationsrichtlinien des pluriarealen Konzepts von der Vielfalt der standardsprachlichen Unterschiede im Deutschen ab. Diese würden laut Ammon nicht mit den nationalen Grenzen übereinstimmen. Somit dürften die standardsprachlichen Unterschiede innerhalb Deutschlands zwischen dem Norden und dem Süden sowie in Österreich zwischen dem Osten und dem Westen nicht missachtet werden. Ferner müssten die häufigen Übereinstimmungen zwischen Süddeutschland, Österreich und der Schweiz, sowie zwischen Südostdeutschland und Westösterreich, und schließlich auch zwi-

schen Vorarlberg, Liechtenstein und der Schweiz hervorgehoben werden (vgl. Ammon 1998: 317).

Ammon nennt *Vollzentren* einer Sprache jene Zentren, die über einen Binnenkodex verfügen. Die deutsche Sprache der Gegenwart hat demnach drei Vollzentren (Deutschland, Österreich und die deutschsprachige Schweiz), weil nur sie über einen Binnenkodex verfügen. Dieser Sprachkodex, durch den laut Ammon (1995) die Standardvarietät einer Nation festgelegt wird, setzt sich aus verschiedenen – einsprachigen – Wörterbüchern (z.B. Rechtschreib-, Aussprache-, Bedeutungswörterbüchern) oder Regelwerken (z.B. Rechtschreibung oder Grammatik) zusammen. In Deutschland bilden die Dudenbände den Kern des Sprachkodexes. In Bezug auf Österreich ist der wichtigste heranzuziehende Sprachkodex das *Österreichische Wörterbuch*. Weiterhin schreibt Ammon (2004), dass im Falle der deutschen Sprache, beim Sprachkodex auffällige Unterschiede existieren. Ihm zufolge sind der österreichische und der schweizerische Sprachkodex im Vergleich zum Sprachkodex Deutschlands lückenhaft und teilweise auch methodisch unbefriedigend abgesichert (Ammon 2004:41ff.). Des Weiteren spricht man im Variantenwörterbuch (2016: XL) von nationalen Halbzentren und Viertelzentren einer plurizentrischen Sprache. Von nationalen Halbzentren spricht man dann, wenn eine Amtssprachlichkeit, jedoch keine eigenen sprachlichen Nachschlagewerke vorhanden sind. Zu diesen gehören unter anderem Liechtenstein, Luxemburg, Ostbelgien und Südtirol. Viertelzentren des Deutschen wie z.B. Rumänien und Namibia, sind Gebiete, wo Deutsch keinen Amtssprachenstatus hat, jedoch spezifische standarddeutsche Formen entstanden sind (vgl. Variantenwörterbuch 2016: XL).

Neben dem „kodifizierten Standard“ spricht Ammon auch von einem „Gebrauchstandard“. Für diesen ist nicht nur der Sprachkodex maßgebend, sondern ein so genanntes „Soziales Kräftefeld einer Standardvarietät“. Dieses setzt sich aus dem Sprachkodex (Kodifizierer), den Normautoritäten (z.B. Lehrer, Vorgesetzte auf Ämtern), den Sprachexperten (z.B. Fachlinguisten) und den Modellsprechern/ Modelltexten (z.B. Sprecher in den Medien, Sachtextautoren) zusammen (vgl. Ammon 2004:41f).

In der Literatur gibt es dennoch unterschiedliche Ansichten. Muhr (1997: 60ff) kritisiert die vier Komponenten des „sozialen Kräftefeldes einer Standardvarietät“. Seiner Meinung nach wird die breite Bevölkerung in diesem System nicht berücksichtigt und der tatsächliche Sprachgebrauch vernachlässigt. Weiterhin differenziert er zwei kommunikative Standards, die er als „Außenstandard“ und „Innerstandard“ bezeichnet. Diese mündlichen

Standards kommen vor allem in Gesprächssituationen unter Österreichern zur Anwendung. Unter „Innenstandard“ oder „Innen-Variante“ versteht Muhr (1995:104) die Form des Gebrauchsstandards in Österreich, der vor allem in der mündlichen Kommunikation seine Ausprägung findet, aber weitgehend unabhängig von der sozialen Herkunft der SprecherInnen ist. Laut Muhr werden diese meist in Gesprächssituationen mit emotionsbeladenen, personenbezogenen Inhalten oder auch Gesprächen mit vertrauten Gesprächspartnern verwendet. Der „Außenstandard“ wird Muhr zufolge in allen andern Fällen verwendet (vgl. Muhr 1995:104). Im Österreichischen Wörterbuch (2016: 870) wird das österreichische Standarddeutsch als Ergebnis verschiedener sprachgeografischer und historischer Ursachen beschrieben.

Es ist allerdings wichtig zu erwähnen, dass sich die Sichtweise in Bezug auf den Plurizentrismus mit der Zeit mittel- bzw. langfristig verändert. Der Beginn des neuen Jahrtausends ist laut Lenz und Glauninger (2015: 7) durch neue Ansätze gekennzeichnet. Zunehmend werden der Diskussion um die Variation der deutschen Sprache in Österreich aus funktionaler Sicht neue Impulse gegeben. Es gibt immer mehr Untersuchungen auf der Grundlage der sprachdynamisch fundierten Variationslinguistik, der interaktionalen Soziolinguistik sowie der modernen Spracheinstellungs- und -perzeptionsforschung (vgl. Lenz/Glauninger 2015: 7ff). In dieser Hinsicht ist der Spezialforschungsbereich „Deutsch in Österreich“¹ von großer Bedeutung. Es handelt sich um ein Gemeinschaftsprojekt bestehend aus neun Teilprojekten, die sich gemeinsam mit der Variation, der Vielfalt und dem Sprachwandel des Deutschen in Österreich beschäftigen. Dabei werden der Gebrauch und die subjektive Wahrnehmung der deutschen Sprache in Österreich und der Kontakt von Deutsch mit anderen Sprachen erforscht. In dem Spezialforschungsbereich „Deutsch in Österreich“ geht man von einem pluriarealen Ansatz aus. Dieser nimmt die regionalen Unterschiede innerhalb Österreichs ernst.

Herrgen (2015: 157) schreibt, dass in der Mitte des 20. Jahrhunderts die Theorie der Ablösung einer ideologischen Monozentrismus Vorstellung durch ein Plurizentrismus Konzept angemessen war. Hingegen ist das 21. Jahrhundert laut ihm durch die lingualen Auswirkungen einer neuen Medienrevolution geprägt und führt somit in der Ausbildung transna-

¹ <https://dioe.at/>

tionaler Oralisierungsnormen. Für das Deutsche hat seiner Meinung nach eine neue Phase der Standardnorm begonnen, da in der Gegenwart eine Entnationalisierung der Medienlandschaft zu beobachten ist und die „neuen Medien“ global statt national agieren würden (vgl. Herrgen 2015: 139ff).

Ähnlich schreibt Glauninger (2015: 11ff), dass die linguistische Forschung zur deutschen Sprache in Österreich vor einem tief greifenden Wandel steht. Die plurinationale Interpretation der Theorie sprachlicher Plurizentrität mit jeweils einer spezifischen Nationalvarietät wird vor dem Hintergrund der Rahmenbedingungen des EU-Binnenmarktes und der damit verbundenen Korrosion nationaler Restriktionen auf zentralen Ebenen in Frage gestellt. Er behauptet, dass eine staatsbezogene Standardsprachlichkeit des Deutschen mittlerweile Geschichte ist. Er beschreibt die gegenwärtige Situation als eine stattfindende Abkehr von methodologisch traditionell „klassisch“ orientierten Ansätzen zu einer neuen, originären – funktional dimensionierten – soziolinguistischen Sprachvariationstheorie. Der Vorgang der Ablösung von Leittheorien soll laut Glauninger (2015: 11ff) durch innovative internationale Strömungen gestärkt und beschleunigt werden. Seiner Meinung nach ist (Standard-) Deutsch in Österreich mehr als österreichisches (Standard-) Deutsch (vgl. Glauninger 2015: 14ff). Als Gründe nennt Glauninger (2015) das Deutsch, das aufgrund von wirtschaftsbezogener Kommunikation, Handelsbeziehungen sowie der Verbreitung durch Printmedien, Rundfunk, Fernsehen und anderen digitale Massenmedien in Österreich präsent ist. Es wird somit davon ausgegangen, dass in vielen Domänen des gesprochenen und geschriebenen Standarddeutschen in Österreich auch Varianten des „bundesdeutschen“ Nonstandards Verwendung finden werden und ein Abbau von Austriazismen im basis- („alltags“-) kommunikativen Bereich stattfinden wird. Dabei wird dieser Aspekt jedoch im Vergleich zur methodologisch traditionell fundierten Forschung und die damit verbundenen „Asymmetrien“ (siehe Kapitel 2.2) weniger negativ und nicht als Problem bewertet, sondern als sprachlicher Mehrwert behandelt. Daraus resultiert Glauninger zufolge eine revidierte Sicht des Standarddeutschen in Österreich (vgl. Glauninger 2015: 37ff). Es ist interessant zu beobachten, ob diese Sicht sich auch anhand der Interviews widerspiegelt.

2.2 Asymmetrien zwischen den drei Zentren der deutschen Sprache

Zwischen den Varietäten der deutschen Sprache herrscht ein Ungleichgewicht, das auf unterschiedliche Weise begründet werden kann. Ransmayr (2006) beschreibt in Ihrem

Werk „*Der Status des Österreichischen Deutsch an nicht deutschsprachigen Universitäten*“ die Asymmetrien zwischen den drei Zentren der deutschen Sprache. Als Gründe für die Asymmetrie werden die unterschiedliche Größe und die unterschiedliche Wirtschaftskraft der deutschsprachigen Staaten genannt. Wie bereits in der Einleitung erwähnt, zeigt sich das Ungleichgewicht z.B. darin, dass von einem Sprachenzentrum mehr Sprachformen in ein anderes Zentrum exportiert werden als umgekehrt. Überwiegend durch den deutschen Tourismus und die deutschen Medien dringen mehr Sprachformen aus Deutschland in Österreich ein als umgekehrt. Bundesdeutsche Ausdrücke, die über den Tourismus eingeführt wurden und ihren Platz auch in den österreichischen Speisekarten gefunden haben, sind beispielsweise „Hackbraten“ statt „Faschiertes“, oder „Käsekuchen“ statt „Topfenkuchen“. Weitere Ausdrücke, die sich im österreichischen Wortschatz finden lassen, wurden über die Lebensmittelindustrie aufgenommen. Hier kann man beispielsweise „Johannisbeere“ statt „Ribisel“ oder „Tomate“ statt „Paradeiser“ nennen. Häufig wurden die Teutonismen durch Wortkomposita eingeführt, worin sie erst nicht besonders auffallen, und dann später als einzelnes Wort auftreten (vgl. Ransmayr 2006:25ff.). Somit unterliegt Österreich laut Österreichischem Wörterbuch (2016: 871) stark den Einflüssen aus Deutschland. Es gibt zwar eine Wanderung von Austriazismen nach Deutschland, vor allem in Bezug auf Speisebezeichnungen, dennoch sind sie vergleichsweise sehr gering (vgl. Österreichisches Wörterbuch 2016: 871).

Clyne (1995) argumentiert ähnlich und weist auf die Bevölkerungsgröße, das politische und wirtschaftliche Gewicht sowie geschichtliche Aspekte für das Ungleichgewicht verschiedener Varietäten einer plurizentrischen Sprache hin. Er unterscheidet zwischen „D(ominant) and O(ther) varieties“, also dominante (D) und andere (A) Varietäten. Er stellt die Behauptung auf, dass nationale Varietäten plurizentrischer Sprachen weder untereinander, noch international gleichen Status genießen. Die wichtigsten Kriterien für die Asymmetrie zwischen diesen beiden Varietäten und deren Nationen lauten Clyne zufolge folgendermaßen:

- D-Nationen können die Idee der Plurizentrität nicht immer leicht verstehen. Unterschiede zwischen Varietäten werden oft ignoriert.
- D-Nationen setzen oft nationale und regionale Varietät gleich, ohne den Status von nationalen Varietäten zu begreifen.

- D-Nationen sehen sich als Normgebende und als Standard. Nationale Varietäten der A-Nationen werden als non-standard und veraltet empfunden.
- Kulturelle Eliten von A-Nationen verwenden sprachliche Normen der D-Nationen.
- Sprachliche Normen von D-Nationen gelten als strenger als die von A-Nationen.
- Wenn die VertreterInnen von verschiedenen nationalen Varietäten zusammentreffen, dann verwenden sie meistens die Normen der D-Nation.
- D-Nationen exportieren ihre Normen im Fremdsprachenunterricht.
- D-Nationen haben bessere Möglichkeiten zur Kodifizierung ihrer Normen, weil sich die meisten Verlage für Wörterbücher und Grammatikwerke in ihren Ländern befinden.
- D-Nationen vertreten oft die Meinung, dass die Diversität nur in gesprochener Sprache existiert.
- D-Nationen sind nicht immer mit nationalen Varietäten vertraut und verstehen sie auch nicht immer (vgl. Clyne 1995:22).

Diese Argumentationsliste ist ein wichtiger Beitrag zur Erstellung des Fragebogens. Im Rahmen des empirischen Teils werden mehrere der genannten Aspekte der Asymmetrie untersucht. Es gibt aber auch weitere Ursachen für Asymmetrien, die von verschiedenen WissenschaftlerInnen erläutert werden: z.B. die semantische Verwechslung. Die unterschiedliche Bedeutung von „deutsch“, und zwar einerseits als Adjektiv zu Deutschland und andererseits als Bezeichnung der Sprache führe zu der weit verbreiteten Annahme unter Deutschen, dass ihre Varietät überlegen ist (vgl. Clyne 1995: 23). Auch SprachexpertInnen sind oft der Meinung, dass das Zentrum Deutschland die beiden anderen Zentren Österreich und die Schweiz dominiere und keine Gleichwertigkeit zwischen den drei nationalen Vollzentren bestehe (vgl. Ammon 1995a: 486). Auch im Variantenwörterbuch werden demographische, ökonomische u.a. Unterschiede der Zentren betont. Wie bereits erwähnt haben diese zur Folge, dass tendenziell aus den größeren Zentren vergleichsweise viel mehr in Richtung der kleineren kommuniziert wird. Daher wirkt Deutschland in dieser Hinsicht im Gegensatz zu den anderen Zentren sehr dominant, was dazu führt, dass das Deutsch aus Deutschland in den anderen Zentren besser bekannt ist als umgekehrt. Teutonismen gewinnen somit laut

Variantenwörterbuch (2016: XLII) immer mehr gemeindeutsche Geltung. Dasselbe Argument benutzt auch Muhr (1995), der über das Imageproblem des österreichischen Deutsch im Ausland und im Inland schreibt. Muhr (1995) zufolge, sei den wenigsten ÖsterreicherInnen bewusst, dass ihr Deutsch im Ausland fast immer als Dialekt des Deutschen angesehen und ihnen nachgesagt werde, dass sie kein „richtiges“ Deutsch sprechen könnten. Das „gute“ Deutsch würde man weder in Österreich, noch in der Schweiz sprechen. Obwohl gut die Hälfte der deutschsprachigen Literatur, die seit 1945 erschienen ist, von ÖsterreicherInnen stammt, würde man meinen, dass das „wahre“ Deutsch in Deutschland gesprochen werde. Die Plurifizierung der österreichischen Literatursprache spielt dabei auch eine große Rolle. Diese besteht darin, dass österreichische Sprachmerkmale aus der österreichischen Literatur systematisch entfernt und durch bundesdeutsche oder neutrale Ausdrücke ersetzt werden. Der Grund dafür ist laut Muhr der kleine Buchmarkt in Österreich. Dadurch, dass österreichische SchriftstellerInnen ihre Bücher in deutschen Verlagen herausgeben lassen müssen, werden diese meist von „den norddeutsch geprägten Lektoren normalisiert“ (vgl. Muhr 1995: 79ff.).

Ebenso wie im Ausland herrscht ein Imageproblem des österreichischen Deutsch auch im Inland. Laut Muhr (1995) haben ÖsterreicherInnen sprachliche Minderwertigkeitsgefühle gegenüber bundesdeutschen SprecherInnen. Er behauptet unter anderem, dass ÖsterreicherInnen ihrem Deutsch gegenüber negativ und unsicher eingestellt seien, da sie über die Normen und Merkmale der eigenen Sprache nichtwissend seien. Oft würden ÖsterreicherInnen die bundesdeutsch klingende Variante als „richtiger“ bewerten. Die Tatsache, dass ÖsterreicherInnen ihr „normales Deutsch“ als „Dialekt“ einstufen, bezeichnet Muhr (1995: 82) als „linguistische Schizophrenie“.

Ein weiterer Grund ist ein mangelndes Bewusstsein von den Teutonismen. Für Deutsche besteht kein kommunikationspraktischer Bedarf an der Identifizierung und gesonderten Kenntnis der Teutonismen (vgl. Ammon 1995a: 494).

Einige der erwähnten Asymmetrien werden im Interviewleitfaden weiter ausgeführt und mitberücksichtigt.

2.3 Zu den Begriffen „Varietät“ und „Variante“

In den vorigen Abschnitten wurden die Fachwörter „Variante“ und „Varietät“ schon erwähnt. Nun werden die Unterschiede zwischen diesen Termini erläutert.

Ammon (1998) bezeichnet als „Varietät“ ein ganzes Sprachsystem und als „Variante“ jedoch nur einzelne Regeln dieses Sprachsystems, die zur nationalen oder staatlichen Spezifik des betreffenden Sprachsystems beitragen (Ammon 1998: 315). Um den Unterschied zwischen diesen zwei Fachwörtern zu erklären, beschäftigt sich Ammon (1995a) zuerst mit dem Begriff „sprachliche Variable“. Seiner Meinung nach, können sprachliche Variablen verschiedene Werte annehmen. Diese Werte sind nichts anderes als sprachliche Varianten. Als Beispiel verwendet Ammon die Variable APRIKOSE. Als Werte nimmt sie die beiden Varianten *Aprikose* und *Marille* an. Die erste Variante gilt in Deutschland und in der Schweiz. Die zweite Variante ist typisch für Österreich (vgl. Ammon 1995a: 61). Die Variable KARFIOL nimmt in Österreich den Wert *Karfiol* an, aber in Deutschland und in der deutschsprachigen Schweiz den Wert *Blumenkohl* (vgl. Ammon 1995b: 111). Die Variablen mit gleich bleibender Bedeutung und variierendem Ausdruck werden als „onomasiologisch“ genannt, und die Variablen mit gleich bleibendem Ausdruck aber variierender Bedeutung werden als „semasiologisch“ bezeichnet (vgl. Ammon 1995: 62).

„Nationale Variante“ (Nationalvariante) ist laut Ammon (1995a) die Sprachnorm, die ein Teil der Standardvarietät einer, aber nicht aller Nationen der konkreten Sprachgemeinschaft bildet. Diese Sprachnorm muss bestimmte Entsprechungen in den anderen Standardvarietäten haben (vgl. Ammon 1995a: 70).

Somit ist das österreichische Standarddeutsch eine nationale Varietät, die Wörter *Germ* oder *Karfiol* dagegen nationale Varianten Österreichs. Im deutschen oder schweizerischen Standarddeutsch heißt es *Hefe* und *Blumenkohl* (vgl. Ammon 1995b: 111). Aber auch Standardvarianten stimmen nicht vollständig mit den nationalen Grenzen überein. Das folgt aus der Existenz anderer als nur nationaler Zentren einer Sprache. Man kann in diesem Fall von **spezifischen** (nur ein Zentrum) und **unspezifischen nationalen Varianten** (mehr als ein Zentrum) sprechen. Hierbei nennt Ammon (1995a:71) als Beispiel die Wörter *Erdapfel* und *Rahm*.

Für diese Masterarbeit ist von besonderer Bedeutung, dass die Sachspezifika, als die auch gastronomische Bezeichnungen gelten, eine Ausnahme bilden. Sie werden aus Natio-

nalvarianten ausgeschlossen. Diese Sprachformen sind zwar unverkennbar aus einem der nationalen Zentren der deutschen Sprache entstanden, finden aber inzwischen im ganzen deutschen Sprachgebiet ihre Geltung. Diese haben keine entsprechende Bedeutung in anderen Staaten (z.B. *Vanillekipferl*, *Eisbein mit Sauerkraut* oder *Verhackert's*, *Apfelstrudel*, *Germknödel*, *Rösti*) (vgl. Ammon 1995a: 66,111).

Die Varianten Österreichs werden als „*Austriazismen*“ und jene der Schweiz (des „Schweizerhochdeutschen“) als „*Helvetismen*“ bezeichnet. Für die Varianten Deutschlands werden in der Literatur mehrere Termini diskutiert. Aufgrund der früher vorherrschenden monozentrischen Betrachtungsweise, gibt es keine einheitliche Bezeichnung. Daher streiten sich die WissenschaftlerInnen über die Termini „*Deutschlandismus*“, „*Germanismus*“ und „*Teutonismus*“ (vgl. Markhardt 2005:21).

2.4 Kapitelzusammenfassung

Das Ziel dieses Kapitels war es, theoretische Vorüberlegungen und den Forschungsstand zum Thema Plurizentrität der deutschen Sprache zu präsentieren. Um dieses Ziel zu erreichen, wurden vorhandene wissenschaftliche Werke zu den Themen Plurizentrität und Standardvarietäten der deutschen Sprache betrachtet und verglichen. Es hat sich dabei herausgestellt, dass es in der Fachliteratur gewisse Meinungsverschiedenheit herrscht. Diese ist durch unterschiedliche Nationskonzepte und unterschiedliche Wahrnehmungen des Verhältnisses zwischen Sprache und Nation bedingt.

Ungeachtet dieser Differenzen ist eine Abkehr von einer „monozentrischen“ Einstellung gegenüber der deutschen Sprache klar feststellbar. Die Annahme einer einheitlichen Normsprache und eines einzigen gültigen Standards ist ungeeignet. Unter ExpertInnen wurde bisher überwiegend das Konzept der Plurizentrität anerkannt und angewandt. Dieses Konzept geht davon aus, dass Staaten Zentren gleichberechtigter standardsprachlicher Entwicklung bilden können. Dies impliziert die Anerkennung einer Standardvarietät des österreichischen Deutsch. Trotzdem herrscht zwischen nationalen Varietäten Ungleichgewicht, das unter anderem als Asymmetrie bezeichnet wird. Dafür gibt es viele geographische, historische, soziale und andere Gründe, die insgesamt dazu führen, dass das österreichische Deutsch eine sekundäre Rolle spielt und gar als Dialekt der deutschen Sprache angesehen wird.

Es wurde außerdem herausgefunden, dass Standardvarianten nicht immer den geographischen Grenzen zwischen Staaten entsprechen, oft aber sogenannte Zentren haben, wo sie verbreitet sind. Es gibt spezifische und unspezifische nationale Varianten. Sachspezifische nationale Varianten, darunter gastronomische Bezeichnungen, finden im ganzen deutschsprachigen Gebiet ihre Geltung.

Das Konzept der Plurizentrität der deutschen Sprache galt in der Vergangenheit in der Literatur als unumstritten und diente als theoretische Grundlage und Ausgangspunkt für die zu untersuchenden Aspekte im Interviewleitfaden und Hypothesenbildung im Rahmen dieser Masterarbeit. In der gegenwärtigen Forschung ist jedoch immer mehr die Rede von einem Sprachwandel des Deutschen in Österreich bzw. einem Paradigmenwechsel. Die plurinationale Interpretation der Theorie der Plurizentrität, mit jeweils einer spezifischen Nationalvarietät, wird vor dem Hintergrund der Rahmenbedingungen des EU-Binnenmarktes und der global ausgreifenden digitalen Kommunikationsrevolution in Frage gestellt. Es wird sogar behauptet, dass eine staatsbezogene Standardsprachlichkeit des Deutschen mittlerweile Geschichte ist. Die gegenwärtige Situation wird als eine stattfindende Abkehr von methodologisch traditionell „klassisch“ orientierten Ansätzen zu einer neuen, originären – funktional dimensionierten – soziolinguistischen Sprachvariationstheorie beschrieben.

Im folgenden Kapitel werden unter anderem die Unterschiede in der deutschen Sprache im Bereich der Gastronomie untersucht.

3 Besonderheiten der Fachsprache der Gastronomie

Die vorliegende Arbeit beschäftigt sich mit der Problematik der terminologischen Variationen in der deutschen Sprache und versucht diese am Beispiel der Sprache im Sachbereich der Gastronomie zu beleuchten. Wie bereits im vorangegangenen Kapitel deutlich wurde, rücken mit dieser Thematik mehrere Gesichtspunkte in den Blickpunkt. Zunächst wurde der, für eine derartige Untersuchung, wichtige Aspekt der Varietätenforschung diskutiert. Neben der Behandlung regionaler, sozialer und stilistischer Varietäten, ist es notwendig sich im Rahmen dieser Untersuchung mit der Varietät *Fachsprache* zu befassen. Für den Bereich der Gastronomie bedarf es wie für jeden anderen Tätigkeitsbereich einer eigenen Fachsprache, deren Charakteristika und das Verhältnis zur Gemeinsprache folgendermaßen erläutert werden.

3.1 Zum Begriff „*Fachsprache*“

Die Wissenschaftler Möhn/ Pelka (1984) beziehen Fachsprache auf das Sprachsystem und beschreiben sie als ein Subsystem, das durch eine spezifische Auswahl und Nutzung sprachlicher Mittel in morphologischer, lexikalischer, syntaktischer und textlicher Hinsicht charakterisiert ist. Das ist also eine Variante der Gesamtsprache, die der begrifflichen Bestimmung, Verständigung und Erkenntnis fachspezifischer Objekte dient und spezifische kommunikative Bedürfnisse befriedigt. Sie dient primär Fachleuten, kann aber auch von fachlich Interessierten verwendet werden. Fachsprache wird in zahlreichen Erscheinungsformen realisiert, entsprechend der Zahl von konkreten Fächern. Für Fachsprachen ist die Auswahl und Verwendung von bestimmten sprachlichen Mitteln, besonders im Bereich der Morphologie, Lexik und Text typisch. (vgl. Möhn/Pelka 1984:25ff).

Nach Stolze (1999) existiert zwischen Fachsprache und Gemeinsprache keine klare Zäsur. Beide stehen in einer Wechselwirkung zueinander. Für sie steht fest, dass Fachsprache ihre Basis in der Gemeinsprache findet, die dann aber in einer Sprachgemeinschaft überregional und transsozial als allgemeines Verständigungsmedium genutzt wird (vgl. Stolze 1999: 21). Ähnlich beschreibt König (2007: 133) die fließende Grenze zwischen den Fachsprachen und der Allgemeinsprache. Ihm zufolge schließen Fachsprachen sich einerseits nach außen ab, dahingegen wirken sie auf die Gemeinsprache zurück.

Schippan (2002) definiert Fachsprachen als Subsprachen einer natürlichen Sprache, die sich aus der Spezifik der Kommunikation im Beruf oder im Fach und aus der Notwendigkeit einer präzisen Formulierung und Benennung von Sachverhalten ergeben. Um Informationseindeutigkeit zu erreichen, bedarf es bei der Auseinandersetzung der SpezialistInnen mit ihren Aufgaben in bestimmten Sachbereichen besonderer, stark differenzierter sprachlicher Mittel. Fachwortschätze, die durch die fachliche Spezifizierung gebildet werden, stehen einerseits Fachleuten und Beteiligten für eine effektive und ausdrucksökonomische Kommunikation über fachbezogene Angelegenheiten zur Verfügung. Andererseits sorgen sie für das Gefühl der Zusammengehörigkeit mit einer bestimmten beruflichen Gruppe. Charakteristisch für Fachsprachen ist ihr auf bestimmte soziale oder Berufsgruppen eingenger Anwendungsbereich. Laut Schippan (2002) unterscheiden sich Fachsprachen von der Gemeinsprache primär im Bereich des Wortschatzes (vgl. Schippan 2002: 228ff).

Im Österreichischen Wörterbuch (2016: 868) werden Fachsprachen als Sprachnormen, die sich auf ein bestimmtes Fachgebiet beschränken, definiert. Außerdem dienen sie der eindeutigen Benennung in einem wissenschaftlichen oder technischen Bereich. Sie müssen daher im Gegensatz zur Gemeinsprache eindeutig sein. Solche Fachbereiche, die für eine große Schicht der Bevölkerung bedeutend sind, werden in allgemeinen Wörterbüchern verzeichnet (vgl. Österreichisches Wörterbuch 2016: 868).

In dieser Hinsicht ist die Arbeit von Wissik (2012) erwähnenswert, in der terminologische Variation in der Rechts- und Verwaltungssprache analysiert wurde. Sie stellt fest, dass terminologische Variation DolmetscherInnen, ÜbersetzerInnen und TerminologInnen vor große Herausforderungen stellt. Sie müssen entscheiden, welche Variante in welchem Kontext verwendet werden muss. Da aber die meisten DolmetscherInnen und ÜbersetzerInnen während ihrer Ausbildung in erster Linie mit terminologischer Standardisierung und Normierung zu tun haben, wissen sie manchmal sogar nicht, wie sie mit terminologischen Variationen umgehen sollen. Das hat auch teilweise damit zu tun, dass das Phänomen der Variation in der Fachsprache überhaupt unerwünscht ist, weil sie hier Postulate über die Eindeutigkeit und die Kontextunabhängigkeit stören. Eine fachsprachliche Bezeichnung, die als Element eines terminologischen Systems auftritt, muss einem fachsprachlichen Begriff zugeordnet sein. Das kann garantieren, dass ein Terminus absolut unabhängig vom Kontext existieren kann. Erst spätere Forschungen in diesem Bereich haben gezeigt, dass auch soziale

sprachliche Aspekte bei Terminologieuntersuchungen berücksichtigt werden müssen (vgl. Wissik 2012: 343ff).

3.2 Merkmale der Fachlichkeit im Bereich der Gastronomie

Das Fach, das hier im Mittelpunkt steht, hat nicht nur für das alltägliche Leben, den privaten Haushalts- und Lebensbereich und bestimmte Berufsgruppen eine große Bedeutung, sondern auch generell für Kultur und Politik. Nahrungszubereitung und Nahrungsaufnahme wird als Kulturphänomen gesehen, der die ganze Menschheit betrifft (vgl. Terplane-Fuhrer 1996: 80).

Maier-Bruck (1975: 40) schreibt, dass „die Küchensprache“ eines jeden Landes, einer jeden Nation eine tiefverwurzelte Bodenständigkeit zeigt und hartnäckig an dem einmal Benannten festhält. Des Weiteren behauptet er, dass die Eigenständigkeit eines Volkes, sein Charakter und seine spezifische Eigenart sich in der Küchensprache am unverfälschten manifestieren. In der Sprache der Küche, in der Alltagsbezeichnung der Lebensmittel, der Mengen- und Gewichtsangaben, der geschmacklichen Zutaten, der Küchengeräte und der Tätigkeiten beim Kochen sei jedes Volk ganz es selbst. Hier würde tatsächlich noch „Muttersprache“ gesprochen werden (vgl. Maier-Bruck 1975: 40).

Dieser Sachbereich verfügt über ein eigenes spezielles sprachliches Subsystem und hat einen hohen Auswirkungsgrad auf die Gemeinsprache (vgl. Terplane-Fuhrer 1996: 80). Den Standpunkt, dass die Gastronomiesprache eine Fachsprache ist, teilen auch andere WissenschaftlerInnen (vgl. z.B. Pellaprat 1968, Berger 1984, Mackensen 1972).

Darüber hinaus lässt sich sagen, dass die kulinarische Sprache ein Sonderfall an sich ist. Sie weist sowohl Merkmale einer Fachsprache als auch einer Sondersprache auf, wird aber oft zur Gemeinsprache. Einerseits gibt es die Smalltalks über das gestrige Mittagessen oder das Abendessen von heute, an denen sich jeder beteiligt, und somit auch an der kulinarischen Sprache. Andererseits gab es schon immer eine haute cuisine und eine grande cuisine, die geschichtlich und gegenwärtig Privileg nur einer kleinen Bevölkerungsschicht war oder ist. Es stehen sich also die Kochsprache einer Köchin in der Betriebskantine und die eines weltoffenen Gourmets oder berühmten Kochs gegenüber. Die Benutzer dieser Sprachvarietät weisen bedeutende Unterschiede auf, obwohl diese Anfang des 21. Jhdts. anders aussehen als sie im 17. oder 18. Jhd. aussahen. Jeder Mensch verfügt auf dem Gebiet der

Kochkunst, abhängig von seinem kulinarischen Interesse, über umfassende und gründliche oder nur oberflächliche und lückenhafte Kenntnisse. Dies hängt mit vielen Faktoren sowohl persönlicher als auch sozialer Natur zusammen (vgl. Turska 2009: 16ff).

Pohl (2007: 13) schreibt in seinem Werk „Die österreichische Küchensprache“, dass der Wortschatz der Küche einem steten Wandel unterliegt und sich stets weiterentwickelt, aufgrund der modischen, kulturellen bzw. politischen Strömungen der Koch- und Essgewohnheiten. Pohl (2007: 14) bezieht sich auf Aufzeichnungen und aufbewahrte schriftliche Zeugnisse aus vergangenen Tagen und betont, dass die Sprache der Küche, wie auch die Sprache im Allgemeinen kein starres, festgelegtes Gebilde ist, das für immer unveränderlich bleibt. Wenn man sich dessen bewusst ist, versteht man auch die Veränderungen der Sprache der Essenszubereitung über Jahrhunderte hinweg (vgl. Pohl 2007: 13f).

3.3 Die (österreichische) Wiener Küche

Da im empirischen Teil dieser Masterarbeit die Interviews der MitarbeiterInnen der Wiener Restaurants analysiert werden, wo hauptsächlich österreichische bzw. Wiener Küche serviert wird, ist es notwendig, ein paar Worte über die Wiener Küche zu sagen.

Heinz Dieter Pohl (2007) schreibt in seinem Werk „*Die österreichische Küchensprache*“, dass der Terminus „österreichische Küche“ innerhalb der internationalen Küche nicht verwendet wird. Dafür steht nämlich der Begriff „Wiener Küche“. Die „Wiener Küche“ hat sich laut Pohl seit der Zeit des Wiener Kongresses als ernsthafte Konkurrenz zur französischen Küche etabliert. Weiterhin schreibt er, dass die „Wiener Küche“ keine reine Stadtküche (im engeren Sinne des Wortes) ist, sondern, dass sie eher eine Vielvölkerküche mit Einflüssen aus allen Kronländern der Monarchie ist und für das gesamte Land gilt (vgl. Pohl 2007: 18). Das folgende Zitat betont ebenfalls die Bedeutung des Begriffes „Wiener Küche“.

„Es gibt nur eine Küche, die nach einer Stadt benannt ist und das ist die Wiener Küche. Was nicht heißt, dass in anderen Städten schlecht gekocht wird, aber es gibt keine Londoner Küche, keine Pariser Küche und auch keine New Yorker Küche.“ (Wojta 2007:7).

Vergleichsweise dazu beschreibt Heinz Dieter Pohl (2006) in seinem Artikel „*Entwicklungstendenzen in der Sprache der österreichischen Küche*“ die „österreichische Küche“ als die „Wiener Ausprägung der süddeutschen Küche“, in die im Rahmen der Habsburger Monarchie aus allen Kronländern Impulse mit eingeflossen sind. Sie war laut Pohl ur-

sprünglich keine „nationale“ Küche, sondern eher eine europäische auf dem Fundament der süddeutsch-österreichischen Küche, in der man Speisen aus allen Nationalitäten begegnet. Es sind Nationalitäten mit denen Österreich vom 17. bis Anfang des 20. Jhdts. sehr eng verbunden war. Aufgrund dessen, dass Wien damals die Haupt- und Residenzstadt war, sollte man diese Küche „Wiener Küche“ nennen (vgl. Pohl 2006: 169).

Ähnlich wie Pohl beschreibt auch Maier-Bruck schon im Jahr 1975 in seinem Werk *„Das große Sacher Kochbuch. Die österreichische Küche.“* die Geschichte der österreichischen Küche und charakterisiert die österreichische bzw. die Wiener Küche als „Ergebnis einer vielschichtigen, vielbahnigen Wechselwirkung von Nehmen und Geben“, von Bekommen, Verwandeln, Sublimieren und Weitergeben. Laut Maier-Bruck (1975) ist der Begriff *„Wiener Küche“* identisch mit der gesamten Landesküche. Diese meint und schließt die nationale Küche mit ein. Die österreichische Küche hat Maier-Bruck zufolge nur als *„Wiener Küche“* Weltruhm erlangt. Weiterhin schreibt Maier-Bruck, dass die „Wiener bzw. die österreichische Küche“ bis heute auf der soliden Grundlage des bürgerlichen 19. Jhdts. beruht. Es sei laut Maier-Bruck nicht verwunderlich, wenn der Begriff der „österreichischen Küche“ bzw. der „Wiener Küche“ automatisch immer auf das gesamte Österreich erstreckt. Es sei umgekehrt jedoch nicht der Fall, da die Bundesländer sich „aus Tradition“ noch immer als selbständige Länder fühlen. Vor der „Wiener Küche“ habe es schon eine eigenständige „Tiroler Küche“ gegeben (vgl. Maier-Bruck 1975: 9).

In seinem Artikel „Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität“ diskutiert Roman Sandgruber (1997), welchen Charakter die „österreichische Küche“ hat und welche Einflüsse diese aufgenommen hat. Sandgruber hält fest, dass die Küche, ebenso wie die Sprache, in verschiedenen Regionen Österreichs unterschiedlich ist. Der Wortschatz der Küche ist abhängig von der Region und der dort herrschenden Kultur. Laut Sandgruber muss das, was heimatisch und vertraut gilt, nicht in dieser Heimat entstanden sein (vgl. Sandgruber 1997: 185ff.).

Im *„Großen Sacher Kochbuch“* beschreibt Maier-Bruck (1975) die Wiener Küche als eine Art Schmelzofen und zieht den Vergleich zu Wien, der Stadt die politisch, ethnisch und kulturgeschichtlich ein Schmelztiegel war und ist. Ein Schmelztiegel in den Fremdes und Bodenständiges hinein, und aus dem etwas Neues und Eigenes herauskommt. In der Donaumetropole vereinigten sich laut Maier-Bruck neue Rezepte, neue Nuancen, neue Gewürze, neue Zutaten, neue Kombinationen und neue Ess- und Kochkulturen, die eine Mitgift

der einzelnen Nationen, der Völker und der KöchInnen waren. All das fügte sich in die Donaumetropole ein und floss zunächst einmal in die Wiener Hofküche. Von dort gelangte es in die Fürstenschlösser und später dann in die Bürgerhäuser. Der Hof und der hohe Adel bestimmten zunächst den Geschmack und die Mode. Die „*Wiener Küche*“ birgt die unterschiedlichsten Einflüsse aus den einzelnen Kronländern, vor allem dominieren ungarische und böhmische Einflüsse. Des Weiteren steuerten zum Rezept Repertoire der „*Wiener Küche*“ auch die Speisekultur aus dem Balkan, Mähren, Bayern und aus Schwaben bei. In der Haupt- und Residenzstadt Wien, die längst bekannte Musik- und Theaterstadt war und später auch zur Stadt des guten Essens und Trinkens avancierte, wurde nach Maier-Bruck aus Gegensätzen eine Harmonie geschaffen. Das Höfisch-Überfeinerte wurde laut Maier-Bruck vereinfacht, verbürgerlicht, handfester, bodenständig und nahrhafter gemacht. Gleichzeitig wurde aber das Bäuerlich-Kräftige verfeinert, ausgewogener und ausgeglichener gemacht. Die übernommenen Rezepte wurden nicht einfach kopiert. Um den Speisen eine wienerische Note des soliden Bürgertums zu verleihen, wurde das allzu Differenzierte einer Nationalspeise verwandelt, das Grobe verfeinert und das Überpikante vereinfacht. Verglichen mit der französischen Küche, in der nur die kultiviertesten, überfeinerten Gerichte „à la reine“, „à la princess“ hießen, bekamen in der „Wienerischen Küche“ nun gerade die hausgemachten Gerichte, die Speisen der bürgerlichen Hausmannskost das Prädikat „kaiserlich“ oder „Kaiser-“, wie z.B. *Kaiserschöberl*, *Kaiserguglhupf*, *Kaiserschmarrn*, *Kaiserfleisch* oder *Kaisersemmeln* (vgl. Maier-Bruck 1975: 32f).

3.4 Besonderheiten der Speisebezeichnungen

Wie schwierig es für Laien und Fremde ist, die Küche eines Landes zu verstehen, geht allein aus der Tatsache hervor, dass sich gerade auf den Gebieten des Essens und Trinkens, des Kochens und aller damit verbundenen Tätigkeiten und Materien in jedem Land, eine eigene Sprache entwickelt hat, wobei auch den Provinzen lokalgefärbte Anteile zukommen. Laut Pohl (2006: 169f) werden Bezeichnungen, die aus der Mundart und/oder Umgangssprache stammen, standardsprachlich bzw. hochsprachlich, sobald sie in Kochbüchern bzw. Kochrezepten und auf Speisekarten geschrieben werden. Doch gibt es Bereiche in der Sprache, wo der standardisierte Wortschatz einfach nicht ausreicht. Zu solchen Bereichen gehört zweifellos die Küchensprache (vgl. Pohl 2006: 169f.). Solange sich die Ess- und Kochgewohnheiten ändern, ändern sich auch vielfach die Bezeichnungen. Neue Lehnwörter

kommen mit internationalen Speisen, wie z.B. früher aus dem Französischen – *Cordon bleu*, oder auch eingedeutschte Bezeichnungen wie *Faschiertes*, und aus dem Italienischen z.B. *Pasta*, *Parmesan*, *Ravioli*. Heute kommen die Lehnwörter vor allem aus dem Englischen, wie z.B. *Toast* und *Sandwich*, aus dem Türkischen z.B. *Döner Kebab*, aus dem Griechischen z.B. *Gyros*, *Suvlaki*. Weitere Beispiele die Pohl nennt sind *Curry*, *Sushi*, *Nasigoreng* (vgl. Pohl 2007: 15ff).

Pohl (2007: 14f) gliedert die Speisenbezeichnungen („Sitonyme“) nach Kategorien auf, macht dennoch darauf aufmerksam, dass folgende Gliederung aufgrund von ständiger Änderungen nicht vollständig sein kann:

1) Namen nach den Ingredienzien:

Beuschel, *Blutwurst*, *Faschiertes*, *Fleischknödel*, - *nudel*, -*laibchen*/ -*laberl*/ -*pflanzl*, *Schweinsbraten*, *Bratwurst*, *Erdäpfblattl*

2) Namen nach der Zubereitung:

Eingetropftes, *Dampfnudeln*, *Frittaten*, -*braten*, *Verhacktes*, *Reibekuchen*, *Gelundener Käse*

3) Namen nach dem Aussehen, der Form:

Blunzen, *Nockerl*, *Krapfen*, *Schnitzel*, *Graukäse*, -*laibchen*, -*laberl*

4) Namen nach dem Kochgeschirr:

Rein(d)ling, *Kesselgulasch*, *Pfann(en)kuchen*/ *Pflannzelte*/ *Pfalnzl*

5) Namen nach der geographischen Herkunft (Länder, Städte usw.):

Frankfurter Würstel, *Wiener Schnitzel*, *böhmische Dalken*, *Liptauer*, *Tiroler Knödel*, *Linzer Torte*

6) Namen nach der Herkunft (Personen):

Dobos-, *Sacher-*, *Malakoff-*, *Esterhazy-*, *Girardi-*, *Sandwich*

7) Metaphorische Namen:

Pafesen (*Arme Ritter*), *Gugelhupf*, *Leberkäse*/ *Fleischkäse*, *Einspanner*, *Kalbsvögerl*, *Spätzle*/ *Spatzeln*, *Pharisäer*, *Kartoffelpuffer*, *Kaiserschmarren*, *Kaiserfleisch*

8) Namen nach der Tradition:

Kirchtagssuppe, Bauernschmaus, besoffener Kapuziner, besoffene Lisl, Stefaniebraten

9) Sachbezeichnungen:

Nudeln, Pasta, Radeln, Crêpes, Wurst/ Würstel

10) Andere Namen, Entlehnungen und Lehnwörter: *Cordon Bleu, Bruckfleisch* usw

Darüber hinaus stellt Turska (2009) fest, dass kulinarische Begriffe als lexikalischer Bestandteil einer Sprache in den jeweiligen Kulturen eingebettet sind und oft als Kulturträger und Kulturvermittler angesehen werden. Manche werden samt Ideen und Kulturgütern auch von Kultur zu Kultur übertragen. Daher ist in der kulinarischen Lexik internationales, nationales und regionales Wortgut vorhanden (vgl. Turska 2009: 15).

Die Wiener Küche hat wie bereits erwähnt viele fremde Einflüsse aufgenommen. Vor allem aus der Österreichisch-Ungarischen Monarchie wurden viele Wörter aufgenommen. Die Hauptspendersprachen sind das Italienische, das Tschechische und das Ungarische. Diese werden auch im Österreichischen Wörterbuch (2016: 870) mit Beispielen aus der Küchensprache erwähnt. Aufgrund der häufigen Verbreitung kulinarischer Spezialitäten über die Landesgrenzen, tritt ein sprachlicher Austausch und Wandel ein (vgl. Österreichisches Wörterbuch 2016: 870). Die Entstehung der heutigen Austriazismen könnte auch ein Resultat des Festhaltens an fremdsprachlichen Formen sein, die zuerst als gemeindeutsche in anderen Zentren eingedeutscht wurden (vgl. Ammon 1995a: 178ff). Wörter wie *Powidltascherl*, *Apfelstrudel*, *Vanillekipferl*, *Germknödel* sind laut Pohl (1997: 84) keine Austriazismen, obwohl sie etymologisch gesehen österreichisch sind. Oft werden sie als Austriazismen betrachtet, weil sie die einzigen Wörter sind, die aus Österreich stammen und die die deutsche Standardsprache hat.

Sandgruber (1997:188) erwähnt ebenfalls, dass Österreich geographisch im Einflussbereich zahlreicher Kulturen und Küchen lag. Darunter ist die spanische, italienische, französische, ungarische, balkanische, böhmische, polnische, deutsche, byzantinische und türkische. Die folgende Liste stellt die Spendersprachen für Austriazismen aus dem Bereich der Gastronomie dar (vgl. z.B. Ebner (1988:165ff), Ammon (1995a: 178ff), Pohl (2006:180ff), Pohl (2008)):

1. Aus dem Italienischen

Aranzini (Orangeat), *Biskotten* (Löffelbiskuit), *Fisolen* (grüne Bohnen), *Frittaten* (geschnittene Pfannkuchen als Suppeneinlage), *Kanditen* (kandierte Früchte), *Karfiol* (Blumenkohl), *Marillen* (Aprikosen), *Maroni* (Edelkastanien, Maronen), *Melanzani* (Aubergine, Eierfrüchte), *Pafesen* (in Fett gebackene Weißbrotscheiben mit Fülle oder ohne Fülle), *Paradeiser* (Tomate), *Polenta* (Brei aus Buchweizen oder Mais), *Ribisel* (Johannisbeere), *Risipisi* (Reis und Erbsen gemischt als Beilage zu Fleischgerichten), *Stanitzel* (Tüte) *Zibebe* (große getrocknete Weintraubenbeeren mit Kernen)

2. Aus dem Tschechischen

Buchtel (Dampfnudel, Germgebäck, aufgegangene Hefemehlspeise), *Golatsche /Kolatsche* (Kuchen, eine Mehlspeise/ eine Plunderteigspezialität), *Powidl* (Pflaumenmus), *Böhmische Dalken* (eine feine Germ- bzw. Hefeteigmehlspeise/ kleine Hefeteig-Pfannkuchen), *Skubanki* (eine Mehlspeise aus Kartoffelteig, Erdäpfelnockerln, Schupfnudeln), *Liwanzen* (eine Art Palatschinke mit Germ/ vgl. Dalken)

3. Aus dem Ungarischen

Gulasch (Paprikafleisch/ mit Paprikapulver gewürztes Rindsragout), *Palatschinken* (Eier-, Pfannkuchen), *Fogosch* (ein Süßwasserfisch = Zander, Hechtbarsch), *Lángos* (ein tellergroßes, mit Knoblauch bestrichenes, eher dünnes Hefeteiggebäck aus der Familie der Krapfen), *Lekvártascherln* (aus Nudelteig hergestellte Teigtaschen mit Marmelade, entsprechen den Powidltascherln), *Letscho* (Paprikagemüse mit Tomaten), *Tarhonya* (Graupen- (Teigreis-) ähnliche Beilage aus Nudeln bzw. Eierteig), *Csipetke* (aus Nudelteig gezupfte Nockerln), *Doboschtorte* (eine Torte aus Biskuitmasse und Schokoladebuttercreme), *Debreziner* (pikante, paprizierte Würstchen), *Bockerl* (Truthahn)

4. Aus dem Französischen

Kokosette (Kokosnussflocken (geraspelt)), *Kotelett* (Fleischstück von der Rippe), *Sauce* (Soße), *Frappé* (Milchmixgetränk)

5. Aus dem Englischen

Indian (Truthahn), *Juice* (Fruchtsaft)

6. Aus dem bairisch-österreichischen Dialekt

Henderl (Hähnchen), *Blunze* (Blutwurst), *Erdapfel* (Kartoffel), *Germ* (Backhefe), *Semmelbrösel* (Paniermehl), *Beuschel* (Lunge und Herz), *Blaukraut* (Rotkohl), *Grammeln* (Grieben), *Gugelhupf* (Napfkuchen), *Knödel* (Kloß)

7. Aus dem Kroatischen

Kukuruz (Mais)

8. Aus dem Slowenischen

Jause (Zwischenmahlzeit, Brotzeit), *Koper* (Dille), *Sasaka* (Verhacktes aus Speck), *Potitze* (eine Mehlspeise (Rollkuchen)), *Strankerl* (grüne Fiole/ Bohne)²

9. Aus dem Westjiddisch

Beisel (Kneipe)

10. Aus anderen slawischen Sprachen

Bramburi (tschech. Kartoffel, Erdapfel), *Brimsen* (slowak. / rumän. Schafskäse aus den Karpaten), *Buchteln/Wuchteln* (tschech. Germgebäck, Hefeküchlein) , *Ćevapčići* (serb.-kroat. Paprizierte und gegrillte Hackfleischröllchen), *Dalken* (tschech. Kleine Hefeteig-Pfannkuchen), *Dschuwetsch* (serb - kroat. balkanisches Eintopfgericht aus Fleisch, Tomaten, Paprika, Melanzani, und weiterem Gemüse und Reis), *Dubrovna*, *Hadschiloja*, *Haluschka*, *Kabanossi* (ukr. eine Art Jagdwurst), *Klobasse* (slaw. Selchwurst, eine grobe gewürzte Wurst), *Kolatsche/Golatsche*, *Kren* (russ. Meerrettich), *Liwanzen*, *Maischerl*, *Malakofftorte*, *Mamaliga* (ukr.-rumän. eine Art Polenta), *Maschansker*, *Palatschinken*, *Plinsen*, *Poganze*, *Pogatsche*, *Pogatscherl*, *Potitze*, *Powidl*, *Quargel*, *Skubanki*, *Slibowitz*, *Stankerl*, *Tatschkerl*, *Umrken*, *Zrazy* (poln. eine Art Schnitzel).

3.4.1 Unterschiede in der Lexik

Die Unterschiede in der Lexik der nationalen Varietäten des Deutschen gehen bis ins Unendliche. Die Wortaustriazismen erscheinen oft als Demonstrationsaustriazismen oder als typische österreichische Ausdrücke, da die meisten von ihnen sich tief im Bewusstsein der Menschen verankert haben. Laut Ammon (1995a) handelt es sich bei dem größten Teil des

² Pohl (2007:27)

Wortschatzes um den Bereich der Verwaltung, Justiz, des Gesundheitswesens, des Militärs und der Gastronomie (vgl. Ammon 1995a: 154). Jedoch ist in dieser Arbeit primär die Rede vom Wortschatz der Küche. Aufgrund dessen wird in diesem Abschnitt der Fokus nur auf die lexikalischen Unterschiede im gastronomischen Bereich gelegt.

Später in diesem Abschnitt wird es um österreichische lexikalische Ausdrücke gehen, die bei den VertreterInnen anderer nationalen Varietäten Verständnisschwierigkeiten auslösen können. Lexikalische Besonderheiten der deutschen Sprache, die jetzt aber noch vorher erläutert werden, werden zwar kaum richtige Verständnisprobleme verursachen, können aber trotzdem überraschend wirken. Es geht um substantivische Verkleinerungssuffixe *-erl*, *-el*, *-l*, *-ler*. Verkleinerungsformen von Substantiven kommen im österreichischen Deutsch sehr häufig vor und werden nicht mit den im bundesdeutschen und schweizerdeutschen üblichen Ableitungssuffixen *-chen*, *-lein* gebildet. Muhr (2000: 61ff) zufolge handelt es sich bei den damit gebildeten Wörtern vielfach nicht mehr um Diminutiva, sondern um Wörter, die teilweise als Ganzes anderen lexikalischen Einheiten gegenüber stehen und eine eigene Bedeutung haben. Ähnlich wie das österreichische Deutsch neigt auch das Schweizerdeutsch zur Verwendung von Verkleinerungsformen, die oft eine lexikalisierte Bedeutung haben. Für das Schweizerdeutsch ist das Suffix *-li* kennzeichnend. Wie z.B. folgende Wörter: *das Brettel* (A)/ *das Brettchen* (CH/D); *das Hendl* (A)/ *das Hähnchen* (CH/D); *das Krügel*, *das Krügerl* (A)/ *die Maß* (halber Liter Bier) (CH/D); *das Würstel* (A)/ *das Würstchen* (CH/D); *das Fleischlaiberl* (A)/ *die Bulette*, *das Fleischpflanzerl* (D); *das Häferl* (A)/ *die Schale*, *der Becher* (D); *das Kipferl* (A)/ *das Gipfeli* (CH)/ *das Hörnchen* (D); *das Nockerl* (A)/ *das Klößchen* (D); *das Packerl* (A)/ *das Päckli* (CH)/ *das Päckchen* (D); *das Sackerl* (A)/ *die Tüte* (CH/D); *die Schwammerl* (A)/ *die Pilze* (CH/D); *das Weckerl* (A)/ *das Weggli* (CH)/ *der Wecken* (D); *das Zuckerl* (A)/ *das Bonbon* (CH/D); *die Brösel* (A)/ *das Brösmeli* (CH)/ *die Krümel* (D); *die Frittatensuppe* (A)/ *die Flädli-suppe* (CH)/ *die Flädlesuppe* (D); *die Semmel* (A)/ *das Mütschli* (CH)/ *das Brötchen* (D); *der Vogerlsalat* (A)/ *der Nüsslisalat* (CH)/ *der Feldsalat* (D); *das Ripperl* (A)/ *das Rippli* (CH)/ *das Rippchen* (D).

3.4.2 Eigennamen

Eigennamen kommen in der gastronomischen Kommunikation laut Riley-Köhn (1996) zweifache Bedeutung zu. Einerseits geben sie Gastronomen eindeutige Informationen über die Zubereitung von Gerichten oder Beilagen, LinguistInnen und Fachsprachenforsche-

rInnen geben sie andererseits Auskunft über deren Herkunft und Verwendung (vgl. Riley-Köhn 1996: 131).

Die Methode, Gerichte, Garnituren und Objekte mit Eigennamen zu benennen, ist auch ein Ausdruck der fachsprachlichen Maximen im Hinblick auf Eindeutigkeit, Exaktheit und Ökonomie. Bei Verwendung von Eigennamen erübrigt sich daher in sprachökonomischer Hinsicht eine umfassende Darstellung der Zubereitung oder der Zutaten, die (meist) französischen Eigennamen geben den Inhalt klar und präzise wieder. Dies funktioniert aber nur bei entsprechendem Vorwissen, sodass Eigennamen in der Kommunikation zwischen Laien und Experten oft durch Appellative ersetzt werden (vgl. Riley-Köhn 1999: 339). Ansonsten ist in der fachsprachlichen Kommunikation unter Verwendung zahlreicher Fremd- oder Lehnwörter sowie Eigennamen darauf zu achten, dass in der Interaktion zwischen Laien und ExpertInnen einem Kommunikationspartner eine Vermittlerrolle zukommt. Dies kann durch den Experten selbst geschehen oder durch eine(n) DolmetscherIn. Zur Rolle der Eigennamen in der Gastronomie sei hier nochmal festgehalten, dass sie in der Kommunikation zwischen ExpertInnen eine gewichtige Stellung einnehmen, denn der Eigenname ist laut Riley-Köhn Codierung für eine spezielle Zubereitungsart des Gerichtes und bürgt für Exklusivität. Weiterhin behauptet Riley-Köhn, dass die in der Gastronomie üblichen Benennungen von Gerichten und Garnituren mittels Eigennamen, historisch gewachsene Bezeichnungen sind. Überdies ist festzuhalten, dass das Bezeichnungsinventar der Garnituren (...) ein weitgehend stabiles, geschlossenes Benennungssystem ist (vgl. Riley-Köhn 1999: 362).

Historisch betrachtet war es seit der Antike üblich, als Zeichen der Wertschätzung, besondere Speisen nach berühmten Persönlichkeiten zu benennen. Noch heute haben Gerichte der klassischen Küche und ihre Benennungen weltweit ihren festen Platz auf den Speisekarten renommierter Restaurants. Diese sind international bekannte kulinarische Schlüsselwörter mit Aussagen über Zubereitungsart und Zutaten (vgl. Riley-Köhn 1996: 131f.).

Die sprachliche Integration von Eigennamen für Gerichte und Garnituren erfolgt in Form von Internationalismen oder regionalen bzw. nationalen Benennungen. Die am häufigsten auftretenden Kategorien bei Eigennamen werden Personen, geografischen Bezeichnungen, Standes-, Rang- oder Berufsbezeichnungen gewidmet (vgl. Riley-Köhn 1999: 342ff). Unter Berücksichtigung der österreichischen Küche, wie sie Gegenstand dieser Arbeit ist, werden im Folgenden einige Eigennamen dargestellt und einige davon mit kurzen Erklärungen zur Herkunft erläutert: *Rindstatar à la Plachutta*, *Liptauer*, *Wiener Schnitzel*,

Kaiserschmarren, Salzburger Nockerl, Sacher Torte, Linzer Torte, Kaisergugelhupf,³ Dobostorte, Malakofftorte, Esterházytorte, Girardi-Rostbraten:

- **Dobos**, Lajos (gest. 1924), Zuckerbäcker in Budapest, Erfinder der Dobostorte
- **Esterházy**, Nikolaus, Fürst (1765-1833), österreichischer Feldmarschall aus ungarischer Magnatenfamilie, Förderer Joseph Haydns
- **Girardi**, Alexander (1850-1918), österreichischer Schauspieler, nach dem der Girardi-Rostbraten genannt wurde
- **Malakow**, Jean J. Péllisier (1794-1864), französischer Marschall, erhielt nach dem Sturm auf Malakow (Krim) 1855 den Titel eines Herzogs von Malakow
- **Sacher**, Franz, Küchenchef beim Fürsten Metternich, schuf zirka 1838 zu Ehren des Fürsten die weltberühmte Sachertorte (Duch 1998:1047ff.).

Duch (1998) zufolge, gab es den Brauch, besondere Speisen berühmten Persönlichkeiten zu widmen, schon im Altertum. Als Beispiel führt er das mit Lotosblüten garnierte Perlhuhn „à la Nofretete“ an, das vor zirka 3000 Jahren in Ägypten so genannt wurde. Im 16. Jhdt. dann, lebte diese Sitte bei den französischen Köchen wieder auf. Auf diese Weise wurden Staatsmänner, Heerführer, Diplomaten, Dichter, Komponisten, Schauspieler der Nachwelt überliefert. So mancher Staatsmann oder Heerführer wurde laut Duch durch seinen Koch berühmter als durch seine politischen oder militärischen Taten (Duch 1998: 1047).

3.4.3 Echte Parallelformen

Muhr (2000) kategorisiert die lexikalischen Ausdrücke im Österreichischen Sprachdiplom Deutsch Lernzielkatalog folgendermaßen: Die erste Grundkategorie sind nach Muhr Parallelformen (Wortdoubletten). Dabei unterscheidet er zwischen „echten Parallelformen und „unechten Parallelformen“. Die „echten Parallelformen“ beschreibt er als unterschiedliche Ausdrücke, die dieselbe Sache bezeichnen und synonym sind. Allerdings können sie sich konnotativ und stilistisch unterscheiden. Die „echten Parallelformen“ unterteilt Muhr weiterhin in vier Unterkategorien aufgrund des Kriteriums „Vorkommen eines Ausdrucks für dieselbe Sache in den drei deutschsprachigen Ländern“ (vgl. Muhr 2000: 54f).

³ Plachutta, 2008, S. 32ff

1. Trinationale Parallelformen:

In jedem der drei Länder existiert dieselbe Sache und in jeder der drei nationalen Varietäten gibt es verschiedene Ausdrücke dafür, die aber synonym sind (vgl. Muhr 2000:55 und Duch 1998: 1045).

(A)	(CH)	(D)
Brathendl, das	Poulet, das	Brathähnchen, das
Heurige, die	Neue Erdäpfel, die	Frühkartoffeln, die
Kipferl, das	Gipfeli, das/ Gipfel, der	Hörnchen, das
Kraut, das	Kabis, der	Weißkohl, der
Kukuruz, der	Maiskörner, die	Maiskolben, der
Mistkübel, der	Kehrichtkübel, der	Mülleimer, der
Rote Rüben, die	Randen, die	Rote Beete, die
Schlegel, Schlögel, der	Mocken, der	Keule, die
Selchfleisch, das	Geräuchertes, das	Räucherfleisch, das
Semmel, die	Weggli, das	Weißbrötchen, das
Staubzucker, der	Mehlzucker, der	Puderzucker, der
Vogersalat, der	Nüßlisalat, der	Feldsalat, der/ Rapunzelsalat, der

Tabelle 1: Trinationale Parallelformen

2. Geringfügig verschiedene trinationale Parallelformen:

In jedem der drei Länder existiert dieselbe Sache und ein sehr ähnlicher Ausdruck, der sich formal nur geringfügig unterscheidet. Die Ausdrücke sind synonym. Oft wird dieser Typ nationaler Varianten wegen seines geringfügigen Unterschieds als Fehler angesehen (ebd.).

(A)	(CH)	(D)
Frankfurter, das	Wienerli, das	Wiener Würstchen, das
Gugelhupf, der	Gugelhopf, der	Napfkuchen, der
Frittatensuppe, die	Flädlsuppe, die	Flädlesuppe, die

Nachtmahl, das	Nachtessen, das	Abendbrot, das
Rippe, die/Ripperl, das/ Karree, das	Rippli, das	Rippchen, das

Tabelle 2: Geringfügig verschiedene trinationale Parallelformen

3. Binationale Parallelformen:

In jedem der drei Länder existiert dieselbe Sache. Zwei Länder haben dafür denselben Ausdruck, das dritte aber einen spezifischen Ausdruck dafür. Die Ausdrücke sind synonym, dennoch gibt es Überschneidungen zwischen jedem der drei Länder (ebd.).

(A)	(CH)	(D)
Backerbsen, die	Mehlerbsen, die	Mehlerbsen, die
Beuschel, der	Lunge, die	Lunge, die
Eidotter, das/das	Eigelb, das	Eigelb, das
Eiklar, das	Eiweiß, das	Eiweiß, das
Fisolen, die	Bohnen, die	Bohnen, die
Fleischlaibchen, das	Frikadellen, die	Frikadellen, die
Gansljunges, das	Gänseklein, das	Gänseklein, das
Germ, der/ die	Hefe, die	Hefe, die
Geselchtes, das	Geräuchertes, das	Geräuchertes, das
Grammeln, die	Grieben, die	Grieben, die
Häuptelsalat, der	Kopfsalat, der	Kopfsalat, der
Karfiol, der	Blumenkohl, der	Blumenkohl, der
Knödel, die	Klöße, die	Klöße, die
Kohlsprossen, die	Rosenkohl, der	Rosenkohl, der
Kren, der	Meerrettich, der	Meerrettich, der
Kuttelkraut, das	Thymian, der	Thymian, der
Marille, die	Aprikose, die	Aprikose, die
Melanzani, die	Auberginen, die	Auberginen, die/ Eierfrüchte, die

Powidl, der	Pflaumenmus, das	Pflaumenmus, das
Porree, der	Lauch, der	Lauch, der
Ribisel, die	Johannisbeere, die	Johannisbeere, die
Rollgerstl, das	Graupen, die	Graupen, die
Rotkraut, das	Rotkohl, der	Rotkohl, der
Rumpsteak, das	Rumpsteak, das	Rindsrippenstück, das
Schlag, der/ Schlagobers, der	Schlagrahm, der	Schlagsahne, die
Schmalz, der	Schweinefett, das	Schweinefett, das
Schwammerln, die	Pilze, die	Pilze, die
Semmelbrösel, die	Paniermehl, das	Paniermehl, das/ Weckmehl, das
Spargelbohnen, die	Wachsbohnen, die	Wachsbohnen, die
Striezel, der	Zopf, der	Zopf, der
Topfen, der	Quark, der	Quark, der
Zwetschken, die	Zwetschken, die	Pflaumen, die

Tabelle 3: Binationale Parallelförmigkeiten

4. Geringfügig verschiedene binationale Parallelförmigkeiten:

Ähnlich wie bei geringfügig verschiedenen trinationalen Formen, gibt es ebenso geringfügig verschiedene binationale Parallelförmigkeiten. In diesem Fall haben zwei Länder gegenüber dem dritten einen geringfügig verschiedenen Ausdruck für dieselbe Sache gemeinsam. Auch diese sind eine Quelle für Missverständnisse und verleiten zur Ansicht, dass es sich um einen Fehler handelt (Muhr 2000: 56).

(A)	(CH)	(D)
Sulz, das	Sulz, der/ Sulze, die	Sülze, die
Maroni, die	Marroni, die	Marone, die/ Kastanie, die

Tabelle 4: Geringfügig verschiedene binationale Parallelförmigkeiten

3.4.4 Unechte Parallelformen

Die „unechten Parallelformen“ unterteilt Muhr (2000) in Sachspezifika und Sprachgebrauchsspezifika. Bei Sachspezifika handelt es sich um Gegenstände oder Einrichtungen, die es nur in einem Land gibt oder die einander bedingt ähnlich sind. Daher fehlt eine direkte sprachliche Entsprechung, weil der Inhalt damit nur ungenau bezeichnet wird. Diese Tatsache erklärt den Ausdruck „unechte Parallelform“ (vgl. Muhr 2000: 56f).

(A)	(CH)	(D)
Melange, die ^{4/} Verlängerter, der	Milchkaffee, der	Milchkaffee, der
Palatschinke, die ⁵	Omlette, die/ Crêpe, die	Pfannkuchen, der/ Crêpe, die/der

Tabelle 5: Unechte Parallelformen

Bei Sprachgebrauchsspezifika handelt es sich laut Muhr (2000) um Ausdrücke, die sich inhaltlich weitgehend entsprechen, sich aber im Gebrauch unterscheiden. Zu dieser Kategorie gehören auch Varianten, die durch stilistische Unterschiede gekennzeichnet sind (ebd.).

(A)	(CH)	(D)
Deka, das ⁶	10 Gramm	10 Gramm
Erdapfel, der/ Kartoffel, die ⁷	Kartoffel, die	Kartoffel, die

⁴ In der österreichischen Kaffeehauskultur handelt es sich um einen spezifischen Typ von Kaffee, dessen Zubereitung festgelegt ist: Ein kleiner Espresso wird mit heißer Milch in einer großen Kaffeetasse auf die doppelte Menge „verlängert“. Die in den Wörterbüchern üblicherweise gegebene Entsprechung „Milchkaffee“ ist daher nur eine (ungenau) Umschreibung (Muhr 2000:57).

⁵ Ist eine sehr dünne in einer Pfanne gebackene Mehlspeise. Pfannkuchen sind in der Regel wesentlich dicker und auch von der Zusammensetzung des Teigs anders. Am ehesten entspricht der Sache der französische Ausdruck „Crêpe“ – eine „Palatschinke“ ist daher ein österreichisches Sachspezifikum (Muhr 2000:57).

⁶ In Österreich ist es im Handel üblich, Gewichtsangaben unter einem Kilo nicht in Gramm, sondern in Dekagramm (abgekürzt: Deka) zu machen. Man verlangt im Geschäft also 10 Deka Schinken und nicht 100 Gramm. Letzteres würde zwar verstanden, wäre aber ungewöhnlich. Umgekehrt wird die Angabe in Deka in Deutschland meistens nicht verstanden, obwohl die Maßangabe als solche existiert. Beide Ausdrücke sind im Kontext der Situation „Einkaufen“ als österreichische bzw. ddt./schweiz. Gebrauchsspezifika anzusehen. „Deka“ ist im Kontext „Handel“ die Hauptform, „Gramm“ die Nebenform (Muhr 2000:57).

⁷ Beide Formen werden parallel nebeneinander verwendet, wobei „Kartoffel“ auch fachsprachlich ist. Erdapfel und Kartoffel sind somit in Österreich Hauptformen, aus deutschländischer und schweizerischer Sicht ist „Kartoffel“ eine Nebenform zu „Erdapfel“, die ein echter Austriazismus ist (Muhr 2000:58).

Paradeiser, der/ Tomate, die ⁸	Tomate, die	Tomate, die
Schlagobers, der/ Sahne, die ⁹	Rahm, der	Sahne, die

Tabelle 6: Sprachgebrauchsspezifika

3.4.5 Teilsynonyme, Polysynonyme, „falsche Freunde“

Bei der folgenden Kategorie handelt es sich um Ausdrücke, die formal gleich in den verschiedenen nationalen Varietäten vorkommen, jedoch eine ganz oder teilweise verschiedene Bedeutung haben. Für Teilsynonyme zieht Muhr die Ausdrücke „Kasten – Kiste – Schrank“ als Beispiel heran (vgl. Muhr 2000: 59).

Polysynonyme sind laut Muhr Ausdrücke, die man nur beschreiben kann, indem man mehrere Ausdrücke anderer Varietäten heranzieht. Es handelt sich hier um einen Blickwinkel, indem danach gefragt werden muss, durch welchen Ausdruck der sprachliche Inhalt eines bestimmten Wortes in den anderen nationalen Varietäten realisiert wird. Ein klassisches Beispiel hierfür ist der Ausdruck „Bäckerei“. Es bedeutet in Österreich sowohl „süße Backware“, als auch das „Backwaren-Geschäft“, in dem man Backwaren aller Art kauft. In Deutschland und in der Schweiz bedeutet der Ausdruck Bäckerei ausschließlich letzteres. Der „deutschländische“ Ausdruck ist teilsynonym und der österreichische polysynonym (vgl. Muhr 2000: 60).

Als „falsche Freunde“ definiert Muhr formal gleiche Ausdrücke mit unterschiedlicher Bedeutung. In der Fremdsprachendidaktik kennt man das Problem der „falschen Freunde“, wenn ein und derselbe Ausdruck in verschiedenen Sprachen eine andere oder sogar gegensätzliche Bedeutung hat. In beschränktem Ausmaß tritt dieses Phänomen auch bei den Varietäten der deutschen Sprache auf, wie z.B. der Ausdruck „Gebäck“: in Österreich, die Gesamtheit kleiner Brotsorten wie Semmeln, Brezeln, Salzstangen und in Deutschland, feines, meist süßes, aus einem Teig, besonders in geformten, ziemlich festen Einzelstücken Gebäckenes (ebd.).

⁸ Der Ausdruck „Paradeiser“ ist in ganz Österreich bekannt, wird aber vor allem in Ostösterreich verwendet und ist ein echter Austriaismus. Durch den Handel hat sich jedoch „Tomate“ stark verbreitet und ist heute überall in Gebrauch. In vielen Speisebezeichnungen hat sich jedoch „Paradeiser“ (z.B. in „Paradeissoße“) gehalten. Beide Ausdrücke sind daher Hauptformen, während in Deutschland und in der Schweiz nur „Tomate“ vorkommt (Muhr 2000:58).

⁹ In ganz Österreich ist „Schlagobers“ bekannt, im Osten ausschließlich in Gebrauch, während in der Gastronomie (besonders im Westen) durch den Tourismus auch „die Sahne“ verwendet wird. „Sahne“ ist in Österreich also eine Nebenform (Muhr 2000:58).

3.5 Kapitelzusammenfassung

In diesem Kapitel ging es um Besonderheiten der Fachsprache der Gastronomie. Es wurde festgestellt, dass die Küchensprache insgesamt und die Speisebezeichnungen im Speziellen Merkmale einer Fachsprache zeigen und einen hohen Auswirkungsgrad auf die Gemeinsprache haben. Wiener Küche, die eine Vielvölkerküche darstellt, hat Weltruhm erlangt und umfasst viele Speisen, deren Bezeichnungen unterschiedlichen Ursprung aufweisen. Austriazismen im Bereich der Gastronomie kommen aus dem Italienischen, Tschechischen, Ungarischen, Französischen, Englischen, bairisch-österreichischen Dialekt, Kroatischen, Slowenischen, Westjiddischen und anderen slawischen Sprachen.

Es gibt viele Unterschiede in den nationalen Varietäten des Deutschen im Bereich der Gastronomie. WissenschaftlerInnen unterscheiden zwischen lexikalischen Einheiten, die trinationale Parallelförmigkeiten, binationale Parallelförmigkeiten, geringfügig verschiedene Parallelförmigkeiten, unechte Parallelförmigkeiten, Teilsynonyme, Polysynonyme und „falsche Freunde“. Man kann vermuten, dass vor allem Lexika mit echten trinationalen und binationalen Parallelförmigkeiten von den RepräsentantInnen anderer nationalen Varietäten des Deutschen Verständnisprobleme verursachen können und daher manchmal Erklärung bzw. Übersetzung benötigen. Unechte Parallelförmigkeiten, Teilsynonyme und Polysynonyme werden vermutlich problemlos verstanden und brauchen daher keine Erklärung.

Eigennamen, die Speisen bezeichnen, stellen ein eigenes Problem dar. Sie geben eindeutige Informationen über Gerichte und deren Zubereitung und dienen außerdem einem der wichtigsten Sprachprinzipien – der Sprachökonomie. Um solche Eigennamen erfolgreich in der Kommunikation zu benutzen, muss man aber sichergehen, dass alle KommunikantInnen über denselben Wissensfonds verfügen und daher verstehen, was hinter diesen Eigennamen steht. Man kann vermuten, dass in der Kommunikation zwischen ExpertInnen (VertreterInnen der Gastronomie – KellnerInnen, KöchInnen u.s.w.) und Laien (Gästen) das nicht immer der Fall ist und dass ExpertInnen hier manchmal als transkulturelle VermittlerInnen agieren und die Bedeutung dieser Eigennamen erklären müssen.

Im nächsten Kapitel geht es genauer um die Rolle der DolmetscherInnen, bzw. der transkulturellen ExpertInnen.

4 Besonderheiten des translatorischen Handelns

In den vorigen Kapiteln ging es um die Besonderheiten der deutschen Sprache, um nationale Varianten und um Schwierigkeiten, welche die VertreterInnen von anderen nationalen sprachlichen Varianten haben können, wenn sie mit Austriaismen zu tun haben. In diesem Kapitel geht es nun um die Rolle und Aufgaben von TranslatorInnen.

4.1 Interkulturelle Kommunikation vs. Intrakulturelle Kommunikation

Interkulturelle Kommunikation ist nichts anderes als Aktion zwischen Personen, die unterschiedlichen kulturellen Hintergrund haben (vgl. Broszinsky-Schwabe 2017). Dabei verwenden sie einen sprachlichen Code, wobei die Sprache selbstverständlich nicht nur verbale, sondern auch non-verbale Elemente inkludiert (vgl. Knapp/Knapp-Potthoff 1990: 66). Personen begegnen sich, die einander fremd sind und die die Anderen auch aus der Sicht ihrer Kultur als fremd betrachten. Das Wort „fremd“ bedeutet hier historisch bedingte Fremdbilder, die in heutige Begegnungen als sogenannte „Bilder im Kopf“ einfließen (vgl. Broszinsky-Schwabe 2017). Das Involviertsein von mehreren Kulturen kann entweder vom Anfang an objektiv vorhanden und an Länder- oder Sprachgrenzen gebunden sein oder erst im Laufe der Kommunikation zwischen Personen sichtbar werden. Im ersten Fall geht es um zwischenmenschliche Interaktion von verschiedenen sprachlichen und –kulturellen Personen. Im zweiten Fall wird interkulturelle Kommunikation als eine Art interpersonale Kommunikation gesehen, während der sprachliche und/oder kulturelle Unterschied zum Vorschein kommen (vgl. Brunzel 2002).

Das Fachwort „Interkulturelle Kommunikation“ existiert erst seit mehreren Jahrzehnten, die Kommunikation zwischen VertreterInnen unterschiedlicher Kulturen existiert dagegen schon seit vielen Jahrhunderten. Einer der Gründe, warum es notwendig wurde, interkulturelle Kommunikation als selbständige Wissenschaft zu untersuchen, waren Erfahrungen mit unterschiedlichen interkulturellen Missverständnissen, die oft sogar zum Scheitern von wichtigen wirtschaftlichen Projekten geführt haben (vgl. Broszinsky-Schwabe 2017).

Der Begriff „interkulturelle Kommunikation“ wurde 1959 von Edward T. Hall, einem amerikanischen Anthropologen, der die Zusammenarbeit von den US-amerikanischen Firmen mit japanischen Unternehmen untersucht hat, eingeführt. Die Missverständnisse, die da oft vorgekommen sind, hat er mit kulturellen Unterschieden zwischen beiden Ländern

erklärt. Er hat Kultur als Kommunikation definiert, was wesentlich dazu beigetragen hat, dass sich interkulturelle Kommunikation als selbständige Wissenschaftsdisziplin entwickelt hat (ebd.).

In Deutschland wurden diese Fragestellungen für WissenschaftlerInnen immer wichtiger in den 80er Jahren. Dabei entwickelten sich solche wissenschaftlichen Bereiche, wie interkulturelle Pädagogik, interkulturelles Management, kulturvergleichende Psychologie und andere. Alle diese Bereiche waren darauf abgezielt, Missverständnisse und Konfliktsituationen zu analysieren, um Kompetenzen zu entwickeln, um sie in der Zukunft schnell lösen oder gar vermeiden zu können. Alle diese Ansätze versuchen also, interkulturelle Zusammenarbeit mit allen ihren Schwierigkeiten möglichst transparent zu machen und klar zu stellen, dass kulturelle Missverständnisse absolut normal sind und man den Umgang damit erlernen kann. Wenn sich Menschen aus zwei verschiedenen Kulturen treffen, dann stehen hinter ihnen verschiedene Wahrnehmungsmuster, Denkweisen und Handlungsorientierungen. Seit Mitte der 80er Jahre stellt interkulturelle Kommunikation das Lehrfach an vielen deutschen Universitäten und Weiterbildungseinrichtungen dar (ebd.).

Volker Hinnenkamp (1994: 51) hat folgende Ausführungen formuliert, die eine Art Prämisse zur interkulturellen Kommunikation bilden: 1. Es gibt viele Kulturen, die sich voneinander unterscheiden; 2. Kommunikation und Kultur stehen in einem engen Zusammenhang; 3. KommunikationsteilnehmerInnen sind gleichzeitig VertreterInnen oder TeilhaberInnen einer Kultur; 4. Man kann ohne Kulturteilhabe gar nicht kommunizieren, d. h. Kultur spiegelt sich immer in der Kommunikation wieder; 5. Kulturteilhabe bedeutet, auf eine spezifische Art und Weise zu kommunizieren; 6. Gemeinsame Kulturteilhabe kann die Kommunikation erleichtern, während unterschiedliche Kulturteilhabe sie erschweren kann. Knapp-Potthoff (1990: 68) fügt noch hinzu, dass unbekannte Kulturunterschiede noch zusätzliche Missverständnisse und Verständigungsprobleme verursachen können. Das bedeutet, dass das Erlernen von Kulturunterschieden interkulturelle Kommunikation deutlich leichter machen kann.

Heutzutage versuchen populäre Trends in der Forschung der interkulturellen Kommunikation die Frage zu beantworten, ob die Kommunikation schon im Vorhinein wegen der verschiedenen kulturellen TeilnehmerInnen als interkulturell bezeichnet werden kann oder ob es erst während oder sogar nach der Interaktion (wegen z.B. verschiedener Kommunikationsstile) klar wird, dass es ausgerechnet interkulturelle Kommunikation war (vgl. Brunzel

2002). Die meisten WissenschaftlerInnen (vgl. z.B. Luchtenberg 1999, Hu 1999) haben gewisse Vorbehalte gegenüber einer vorzeitigen Feststellung, dass die Kommunikation einen interkulturellen Charakter gehabt hat. Ihrer Meinung nach, ist die ethnische Herkunft der Kommunikanten nicht entscheidend. Viel wichtiger ist dagegen die Qualität der stattfindenden Kommunikation. In diesem Sinne kann interkulturelle Kommunikation sogar zwischen SprecherInnen derselben Sprache stattfinden (vgl. Brunzel 2002). Diese Erkenntnis ist für die Ziele der vorliegenden Masterarbeit besonders wichtig, weil es hier ausgerechnet um die SprecherInnen von der deutschen Sprache (wenn auch ihrer unterschiedlichen nationalen Varietäten) geht. Es wurde in diesem Sinne auch eine Definition von interkultureller Kommunikation vorgeschlagen, laut der sie als Kommunikation zwischen Mitgliedern von verschiedenen Kommunikationsgemeinschaften bezeichnet wird (Knapp-Potthoff 1997: 194). Diese Definition betont, dass es bei der interkulturellen Kommunikation nicht unbedingt um Kommunikation zwischen VertreterInnen von unterschiedlichen Kulturen geht, sondern auch um interpersonale Interaktion zwischen Individuen.

Individuen können mehrere Kommunikationskulturen vertreten. Daher können bei der interkulturellen Kommunikation entstehende Schwierigkeiten nicht immer nationalkulturbezogen sein. Menschen können eine oder mehrere von ihren kulturellen Zugehörigkeiten während der Kommunikation betonen, was von ihren GesprächspartnerInnen, -situationen, -themen abhängt. Dabei gibt es oft sogenannte „dominierende kulturelle Domänen“, die manchmal für GesprächsteilnehmerInnen eine gemeinsame Basis bilden können (vgl. Luchtenberg 1999). Diese Überlegung scheint für die vorliegende Masterarbeit auch von großer Bedeutung zu sein, weil man vermuten kann, dass die allgemeine deutschsprachige Kultur, die das gemeinsame Wissen über deutschsprachige Kunst, politische und soziale Ereignisse involviert, diese dominante kulturelle Domäne bildet, die die Kommunikation erleichtern kann.

Es wurde schon mehrmals betont, dass es in dieser Masterarbeit primär darum geht, ob die SprecherInnen von verschiedenen nationalen Varietäten der deutschen Sprache Austriazismen ohne zusätzliche Erklärung verstehen oder nicht. Es stellt sich dabei die Frage, ob die Interaktion zwischen ÖsterreicherInnen und z.B. Deutschen oder SchweizerInnen tatsächlich interkulturelle Kommunikation ist oder ob sie doch eher zur gleichen Kultur gehören und hier eher der Begriff „intrakulturelle Kommunikation“ passend wäre. Es steht außer

Frage, dass interkulturelle Kommunikation nicht immer „interkulturell“ ist und dass sich der Grad an Interkulturalität stark variieren kann (vgl. Brunzel 2002).

Obwohl WissenschaftlerInnen zwischen inter- und intrakultureller Kommunikation unterscheiden, sind diese Termini nicht immer leicht voneinander abzugrenzen. Kommunikation, die innerhalb einer Gesellschaft stattfindet, wird als intrakulturelle Kommunikation bezeichnet. Manche ForscherInnen trennen aber auch interkulturelle Kommunikation in einfach interkulturelle und interkulturell-internationale (z.B. Kommunikation zwischen Deutschen und ItalienerInnen). Es wird dabei angenommen, dass der erste Kommunikationstyp nicht so viele Missverständnisse zwischen den SprecherInnen verursacht wie der zweite, weil sie auf ihr gemeinsames Alltagswissen zurückgreifen können. Interessant ist außerdem zu erwähnen, dass dieses gemeinsame Alltagswissen auch dazu führen kann, dass interkulturelle Unterschiede ignoriert werden, was den Erfolg der Kommunikation gefährden kann (vgl. Luchtenberg 1999: 75). Das bedeutet, dass es interkulturelle Schwierigkeiten sogar innerhalb von Ländern gibt, geschweige zwischen unterschiedlichen Ländern, wenn auch dort dieselbe Sprache gesprochen wird.

Man kann also feststellen, dass es sehr wohl interkulturelle (oder auch intrakulturelle) Schwierigkeiten in Kommunikation zwischen den VertreterInnen von unterschiedlichen nationalen Varietäten derselben Sprache geben kann. Diese Feststellung ist für diese Masterarbeit insofern wichtig, weil man daraus schließen kann, dass die MitarbeiterInnen von Restaurants über diese interkulturellen Missverständnisse informiert sein und sie beseitigen können sollten. Im nächsten Abschnitt geht es genauer um die Rolle der DolmetscherInnen in der Behebung von diesen Schwierigkeiten.

4.2 Interkulturelle Kompetenz der TranslatorInnen

Heutzutage versteht man Translation als eine Sondersorte der Kommunikation. Das bedeutet, dass Translation immer mit einer Kommunikationssituation verbunden ist und in ihr stattfindet. Dabei ist das Verhalten von allen Kommunikanten an einem bestimmten Ort und zu einer bestimmten Zeit wichtig. Translation wird dort eingesetzt, wo die Kommunikation ermöglicht werden muss. DolmetscherInnen oder ÜbersetzerInnen sind nicht einfach nur „SprachmittlerInnen“, sie beschäftigen sich nicht nur mit Sprachen selbst. Die Tätigkeit der TranslatorInnen soll als viel breitgefächert und differenzierter betrachtet und eher auf die Probleme kultureller Unterschiede gerichtet werden. TranslatorInnen müssen nicht nur

Fachleute für mündliche, sondern auch für interkulturelle Kommunikation sein, weil davon unmittelbar der Erfolg des Dialogs abhängt. D.h., dass TranslatorInnen, falls notwendig, den DialogpartnerInnen in der interkulturellen Kommunikation auch beratend zu Seite stehen müssen (vgl. Ammann 1995: 19ff.).

Es ist interessant zu erwähnen, dass die Translatorrolle nicht immer auf diese Weise wahrgenommen wurde. WissenschaftlerInnen haben sich schon lange Fragen gestellt, ob TranslatorInnen bloß „Übersetzungsmaschinen“, unparteiische MittlerInnen, oder Vertrauenspersonen, HelferInnen und KulturmittlerInnen sind (vgl. Barsky 1996, Wande 1994). Dazu gibt es in der wissenschaftlichen Literatur verschiedene Konzepte, die sich grob in zwei Meinungsbereiche teilen lassen: 1. TranslatorInnen erfüllen eine rein mechanistische Funktion, sie sind völlig neutral und unbeteiligt; 2. Die Rolle von TranslatorInnen ist viel breiter, sie haben einen viel größeren Handlungsspielraum und viel mehr Rechte. Die erste Auffassung von der Translatorrolle ist zwar die ältere Literatur typisch (vgl. Reddy 1979), wird aber heute immer noch oft vertreten. Die zweite Auffassung von der Translatorrolle ist unter anderem im kanadischen Raum vertreten: WissenschaftlerInnen hier akzeptieren, dass TranslatorInnen eine aktivere Rolle haben und als KulturmittlerInnen auftreten. Manche sind sogar der Meinung, dass diese Rolle sogar die Berater- und Fürsprecherrolle inkludiert (vgl. Roberts 1993: 241). In der letzten Zeit verlagert sich aber der Schwerpunkt wieder auf eine distanzierte und neutrale Rolle der TranslatorInnen (vgl. Pöllabauer 2005: 184). Trotzdem stimmen die meisten WissenschaftlerInnen der Meinung zu, dass TranslatorInnen als KulturmittlerInnen viel mehr als „nur DolmetscherInnen“ sind. Sie beschäftigen sich nicht bloß mit exakter Übersetzung von spezifischen Begriffen, sondern sie übertragen dahinter liegende begriffliche Inhalte. Manche WissenschaftlerInnen gehen sogar noch einen Schritt weiter und schreiben TranslatorInnen auch die Funktion von „MediatorInnen“ zu, in der sie in mögliche Konfliktsituation eingreifen können (vgl. Schneider 1992: 59).

Auf der Grundlage theoretischer Überlegungen über die Rolle des Translators heute ergeben sich bestimmte Anforderungen an seine Fähigkeiten. Um diesen Anforderungen gerecht werden zu können, habe der Translator stets zu versuchen, die Botschaft des Textes so wiederzugeben, dass die zielsprachliche Wiedergabe mit einem möglichst ähnlichen natürlichen Äquivalent gewählt wird. Der Translator muss mit Kulturspezifika umgehen können, da unterschiedliche Kulturen hier zusammenspielen. Außerdem ist es in machen Fällen so, dass einzelne Sprachelemente nicht nur in ihrer bezeichnenden Funktion auftreten, son-

dern gleichzeitig noch andere Funktionen zu erfüllen haben. In diesem Fall kann man nicht immer eine unmittelbare Äquivalenzrelation zwischen solchen Sprachelementen konfliktfrei herstellen. Wenn also die bezeichneten Sachen in den entsprechenden Sprachgemeinschaften (Österreich, Deutschland, Schweiz) auf verschiedene Weise symbolisch funktionieren, müssen die TranslatorInnen sich für den Sinn oder die jeweilige Bezeichnung entscheiden (vgl. Prunč 2002: 140).

Um in diesen nicht immer einfachen Kommunikationssituationen eine richtige translatorische Entscheidung treffen zu können, müssen TranslatorInnen interkulturelle und fremdsprachliche Kompetenz besitzen. Laut Hansen (1998) bedeutet fremdsprachliche Kompetenz eine vielseitig verflochtene und komplexe Kombination der Fertigkeiten, Fähigkeiten und Wissen, die man in Relation zu Sprachen besitzt, die nicht zur Muttersprache gehören. Fremdsprachliche Kompetenz ist zweifellos eine unverzichtbare Voraussetzung, um translatorisch handeln zu können, sie ist aber auf keinen Fall die einzige, sondern wird auch laut Hansen durch weitere Kompetenzen ergänzt:

- a. Translatorische Kompetenz: Hier unterscheidet Hansen zwischen impliziter translatorischer Kompetenz und explizitem Wissen. Im ersten Fall geht es um die Fähigkeit, für TranslatorInnen relevante Informationen aus dem Ausgangstext rauszunehmen und sie bei Bedarf im Zieltext wiederzugeben. Im zweiten Fall geht es ums Wissen über verschiedene translatorische Konzepte, Strategien und Methoden.
- b. Interkulturelle, kulturelle und soziale Kompetenz: Darunter versteht Hansen implizites soziales und kulturbedingtes Verständnis und explizites Wissen über kulturbedingte und gesellschaftliche Unterschiede und Regeln, z.B. Werte, Lebensumstände, Normen, Gefühle, Gewohnheiten u.s.w.
- c. Kommunikative Kompetenz: Darunter versteht Hansen eine Fähigkeit, sich miteinander mit Hilfe von verbalen und/oder nonverbalen Mitteln zu verständigen. Diese Kompetenz lässt sich auch in 2 Typen aufteilen: in die pragmatische und linguistische Kompetenz. Zur pragmatischen Kompetenz gehört die Fähigkeit, Sprache situationsgerecht zu verwenden. D. h., dass man die Texte und die Absichten der SprecherInnen richtig versteht und interpretiert und dass man textsorten-, zweck- und adressantengerechte Texte produziert. Zur linguistischen Kompetenz gehören implizite linguistische Fähigkeiten, wie

z.B. die Beherrschung des Sprachsystems, Wortschatzes und der Stilmittel, aber auch das explizite Wissen über verschiedene grammatische und stilistische Regeln sowohl in der Mutter-, als auch in den Fremdsprachen (vgl. Hansen 1998: 341).

Translation ist nicht nur eine sprachliche Operation. Einige WissenschaftlerInnen (z.B. Holz-Mänttari, 1984, Reiß/Vermeer, 1984) definieren Translation als eine Art Sondersorte von der interkulturellen Kommunikation. Das bedeutet, dass die Überwindung von verschiedenen Kulturbarrrieren und kulturellen Missverständnissen ein wichtiges Ziel des translatorischen Handels ist. Diese konzeptuelle Fassung von Translation beeinflusst die Forderungen an die TranslatorInnen, die interkulturelle Kompetenzen besitzen müssen. Damit TranslatorInnen funktionsgerechte Kommunikation zwischen VertreterInnen von verschiedenen Kulturgemeinschaften ermöglichen können, müssen sie sich in ihrer eigenen, aber auch in ihren fremden Arbeitskulturen auskennen. Sie müssen verstehen, dass der eigene kulturelle Bezugsrahmen eine Art Orientierung sowohl für das eigene, als auch für die Interpretation vom fremden Verhalten ist. D.h., dass die Eigenkultur als Vergleichsgrundlage dient (vgl. Witte 1999).

Laut Schinschke (1995) umfasst interkulturelle Kompetenz folgende Fähigkeiten:

1. Konzepte aus der eigenen Kultur zu relativieren. Das bedeutet, sich eigenkultureller Verstehensvoraussetzungen bewusst zu werden und die fremde Kultur aus der Sicht ihrer VertreterInnen zu verstehen.
2. Die Fähigkeit, zwischen der eigenen und der fremden Kultur zu vermitteln. Die Voraussetzung dafür ist das Wissen über mögliche Ähnlichkeiten, Unterschiede und Gemeinsamkeiten.
3. Die Fähigkeit, Verhaltensweisen und Erwartungen, die aus verschiedenen kulturellen Welten resultieren, zu erkennen und zwischen ihnen richtig vermitteln zu können (vgl. Schinschke 1995: 37f.).

Laut Knapp-Potthoff (1997) bedeutet interkulturelle Kommunikationsfähigkeit, erstens, die Fähigkeit, an einer bisher fremden Kommunikationsgemeinschaft teilzuhaben und zweitens, die Fähigkeit, mit VertreterInnen einer fremden Kommunikationsgemeinschaft eine befriedigende Verständigung zu erreichen, obwohl man in ihr mangelhafte Kenntnisse hat. Um das erreichen zu können, braucht man bestimmte Voraussetzungen:

- affektive Komponenten (z.B. Toleranz, Empathie);
- kulturspezifisches Wissen (Wissen über eigene und fremde Kommunikationsgemeinschaften);
- allgemeines Wissen über Kommunikation und Kultur (Wissen über Kultur, Kommunikation und Sprache und deren Zusammenhang, Verständnis von Regeln der inter-personalen Kommunikation);
- Strategien (interaktionsbezogene Strategien oder Lernstrategien zur Vertiefung des Wissens von anderen Kommunikationsgemeinschaften) (Knapp-Potthoff 1997: 199ff.).

Ohne andere Kriterien zu unterschätzen, muss man doch erwähnen, dass kulturspezifisches Wissen in dieser Auflistung eine besonders wichtige Bedeutung hat. Kulturbezogenes Wissen ist schwer zu fassen und auf einzelne Personen zu übertragen, doch heißt der Verzicht auf die Übertragung des kulturspezifischen Wissens gleich die Negation von kulturellen Unterschieden. Dabei ist auch wichtig zu erwähnen, dass sich die KommunikationspartnerInnen während der interkulturellen Interaktion oft anders benehmen, als wenn sie mit VertreterInnen ihrer eigenen Kultur kommuniziert hätten. Knapp-Potthoff bezeichnet es als „interkulturelles Interaktionsparadox“ (Knapp-Potthoff 1997:190).

Es darf nicht vergessen werden, dass es in unserem Fall ausgerechnet um die Fachsprache der Gastronomie geht. Es ist zweifellos, dass in einer reinen ExpertInnenkommunikation, z.B. unter Gastronomen, allen DialogpartnerInnen die Terminologie im Bereich der Gastronomie vertraut sein würde. Ebenso würde ein österreichischer Gast in einem Restaurant beim Bestellvorgang keine Translation benötigen, da er auch mit den Eigennamen für Gerichte und Garnituren und österreichischen Kulturspezifika vertraut ist. Anders sieht es bei einem deutschsprachigen Gast aus, der nicht aus Österreich stammt. Hierbei hat der Gastronom die Aufgabe die Kommunikation zwischen Laien und Experten (zwischen Restaurantpersonal und Gast) zu gewährleisten und sollte somit die Rolle des Translators übernehmen und die verwendeten Eigennamen und Kulturspezifika in der Zielsprache des Gastes verständlich machen. Der Gastronom würde in diesem Fall die Rolle des Experten und des Translators zugleich übernehmen, um interkulturelle Missverständnisse zu klären.

Aus wissenschaftlicher Sicht erscheinen die Ansätze der Skopostheorie und des kooperativen Handlungsmodells aufschlussreich, da diese in der Konzeption des Translators als selbstverantwortlichen Kultur- und Textexperten zusammenfließen. Das Konzept von

Translation als kulturintensives und zielgerichtetes Handeln ermöglicht es Erkenntnisse der Kulturwissenschaften in die Translationswissenschaft zu integrieren (vgl. Prunč 2002:185). In dem kooperativen Handlungsmodell von Justa Holz-Mänttari kommen den jeweiligen Handlungsträgern bestimmte Rollen zu. Dabei kooperieren die sogenannten Aktanten, wenn durch die Komplexität der Arbeitsprozesse oder bei Überschreitung der eigenen Fähigkeiten eine Arbeitsteilung erforderlich wird (vgl. Prunč 2002:178ff). Abgewandelt auf die Laien-ExpertInnen-Kommunikation im gastronomischen Umfeld kann die Situation entstehen, dass der Experte in Sachen Kochkunst oder Kochterminologie seine Information dem Laien nicht selbst vermitteln kann. Dazu würde er sich an einen anderen „Experten als Kooperationspartner“ wenden, einen Translator, der mit seiner Spezialisierung kompetent ist, sowohl die sprachlichen als auch die kulturellen Hürden aus dem Weg zu räumen (vgl. Prunč, 2002:179). Somit hat der Translator nicht nur für die „Wiedergabe von Äußerungen“ in den unterschiedlichen Sprachen zu sorgen. Vielmehr ist die „Kenntnis beider Kulturen – vom physischen Lebensraum bis zu Gepflogenheiten, Denkweisen, Kenntnissen und Erwartungen“ (vgl. Pöchlhammer, 1998: 56) Teil des Aufgaben- und Rollenprofils. Ebenfalls zum Rollenprofil der DolmetscherInnen gehört es nach der von Pöchlhammer in Wiener Krankenhäusern und Jugendämtern durchgeführten *Community Interpreting*-Studie, dass die Dolmetschungen empfängerorientiert gestaltet und durch Vereinfachen der Ausdrucksweise und Erklären von Fachausdrücken für die Patienten und Klienten bearbeitet wiedergegeben werden (vgl. Pöchlhammer 1998: 274). In Kommunikationssituationen zwischen Experten (Behörde/ Arzt) und Laien (Klient/ Patient) weist die Rolle des Dolmetschers somit mehrere Facetten auf. Um auf die möglichen gastronomischen Kommunikationsbarrieren zurückzukommen, obliegt es in der Laien-Experten-Konstellation dem Translator, dem Laien nichtsagende Eigennamen oder allzu fachliche Beschreibungen der Zubereitungsart sprachlich adäquat – zielorientiert - aufzulösen. Bei Holz-Mänttari ist die Definition von Translation auf professionelles Handeln ausgerichtet. Translatoren werden also gebraucht, wenn Botschaftsträger für transkulturelle Kommunikation ohne Mitwirkung von Experten nicht funktional oder rationell produziert werden können (vgl. Prunč 2002:178ff). Abschließend sei jedoch festgehalten, dass es im gastronomischen Umfeld unwahrscheinlich ist, dass ein professioneller Translator zur Stelle ist, daher übernimmt das Restaurantpersonal die Rolle des Translators.

Es wurde also festgestellt, dass interkulturelle Kompetenz eine sehr wichtige Voraussetzung für die erfolgreiche Ausübung der Dolmetschtätigkeit ist. Was heißt es aber konkret und welche genauen Schwierigkeiten können hier auftreten? WissenschaftlerInnen Rost-Roth (1994), Hinnekamp (1994), Knapp-Potthoff (1990) unterscheiden zwischen lexikalisch-semanticen, para- und nonverbalen Konventionen, pragmatischen Sprechhandlungen und situationsbedingten Schwierigkeiten.

- *Lexikalisch-semantiche Konventionen*: Es lässt sich allgemein anmerken, dass die Unterschiedlichkeit von äußeren Entwicklungen und Umständen zur vielfältigen Kategorisierung von Welt durch die Sprachen führt. Diese Tatsache wird im Wortschatz widerspiegelt. Dabei dienen die Wörter als eine Art Symbole der verschiedenen Bedeutungskonzepte. Aber Sprache verändert sich im Laufe der Jahrhunderte und so verändert sich der symbolische Gehalt der Wörter. Diese Entwicklungen kulturhistorischer Natur führen manchmal dazu, dass in verwandten Sprachen äußerlich ähnliche oder sogar gleiche Wörter eine andere Bedeutung oder Konnotation bekommen (solche Fälle wurden in dieser Masterarbeit schon im Kapitel 3 besprochen). Die Kommunikation kann also an den fehlenden Kenntnissen über soziokulturelle Bedingungen scheitern (vgl. Kupsch-Losereit 1995). TranslatorInnen sollen zweifellos wissen, was das eine oder das andere in der anderen Sprache heißt. Sie dürfen sich aber nicht einfach an einzelne sprachliche Zeichen klammern, sondern sie sollen den Sinn des Textes abstrahieren und semantische Bündelungen übersetzen. In dieser Masterarbeit geht es natürlich nicht um Übersetzungen oder Verdolmetschungen im klassischen Sinne des Wortes, sondern um die Kompetenzen von TranslatorInnen, kulturspezifische Bezeichnungen, die keine vergleichbaren Entsprechungen in der Zielsprache haben, wiederzugeben oder zu erklären. TranslatorInnen müssen hier also manchmal zusätzliche Informationen geben, weil es hier oft nicht um ein sprachliches Problem des Rezipienten geht, sondern um seine Erfahrungsdefizite (vgl. Lörcher 1997).

Die sinnorientierte Translation beruht auf mehreren Theorien (vgl. z.B. die Skopostheorie von Reiß und Vermeer 1984), darunter auch die sogenannte Scenes-and-frames Semantik, die mit der Prototypen-Theorie verbunden ist. „Frame“ steht hier für die sprachliche Ausdrucksform, „scene“ für die erfahrungsbedingte Wahrnehmung. Der Adressant wählt eine bestimmte sprachliche Ausdrucksform aus seinem

scene-Repertoire. Diese Ausdrucksform ruft beim Adressat auch eine scene hervor. Scenes sind nicht statisch, sie werden durch Situationen und Kontext beeinflusst und bilden ein miteinander verbundenes Geflecht, das zu immer komplexeren und umfangreichen Vorstellungen führt. So entsteht hinter dem Text eine vollständige komplexe Gesamt-scene. Selbstverständlich kommen hier kulturelle Differenzen ans Licht, weil Mitglieder von verschiedenen Erfahrungsgemeinschaften logischerweise unterschiedliche scenes haben (vgl. Kussmaul 1995).

- *Para- und nonverbale Konventionen:* Kinetik, Prosodie, Proxemik, Blickverhalten und Pausenstruktur beeinflussen den Kommunikationsprozess, weil sie den ZuhörerInnen signalisieren, wie man die Äußerung interpretieren kann. Manchmal werden sie als Sprachzeichen verstanden, die die Interpretationsmöglichkeiten des verbal Ausgedrückten einschränken. In diesem Fall variiert zwischen den Kulturen nicht nur die Art des non- oder paraverbalen Signals, sondern auch das semantische Potential. Das kann aber zusätzliche Missverständnisse schaffen, weil die KommunikationspartnerInnen die Zeichen zu wissen glauben und diese Kontextualisierungshinweise falsch deuten können. Ein sehr bekanntes Beispiel von solchem Missverständnis ist die Situation zwischen indischen Restaurant-Angestellten und britischen Gästen. Die Angestellten haben bei Fragen fallende Intonationen, wie es für Sprechkonventionen des indischen Englisch typisch ist. Das ist natürlich für EuropäerInnen ungewöhnlich und erweckt den Eindruck von Missmut und Unfreundlichkeit. Diese Intonation gilt aber für Inder als höflich. Hier ist also die richtige Interpretation von kulturspezifischen Signalen von großer Bedeutung: Obwohl alle KommunikationspartnerInnen dieselbe Sprache sprechen, scheitert ihre Interaktion an den para- und nonverbalen Signalen (vgl. Gumperz 1982).
- *Pragmatische Sprechhandlungen:* Das ist ein sehr großer Forschungsbereich der interkulturellen Kommunikation. Sprechhandlungen und verschiedene Handlungssequenzen (z.B. Danksagungen, Grüße, Höflichkeit, Entschuldigungen, Direktheit, Anredeverhalten und andere) werden hier analysiert und kontrastiv verglichen. Wenn SprecherInnen während einer interkulturellen Kommunikation für sie gewohnte Sprechaktkonventionen behalten, dann können diese oft falsch verstanden werden, was zur Verfehlung des Handlungszieles führen kann. Die Wirkung von solchen Missverständnissen kann unterschiedlich sein: Im schlimmsten Fall scheitert die gan-

ze Interaktion, weil eine/r der GesprächspartnerInnen als unkooperativ oder unhöflich empfunden wird. Hier muss man außerdem unterscheiden, ob der inadäquate Sprechakt soziopragmatische oder pragmalinguistische Konventionen verletzt (vgl. Coulmas 1981). Man kann daraus schließen, dass Kenntnisse im Bereich der pragmatischen Konventionen für DolmetscherInnen von großer Bedeutung sind. Sie müssen nicht nur verschiedene Sprechhandelsysteme kontrastiv nebeneinander darstellen, sondern auch über die Wahrnehmung der einen Kultur über die andere informiert sein. D.h., sie müssen über bewusste Kulturkompetenz verfügen, die eigene translatorische Handlungen reflektiert (vgl. Witte 1987).

- *Situation*: Interagierende Personen orientieren sich während der Kommunikation auch an äußere Rahmen der Kommunikationssituation. Unter der Situation versteht man verschiedene außersprachliche Faktoren, wie z.B. Geschlecht und sozialer Status der Sprechenden, Zeit und Ort der Interaktion und andere. Die Situation kann wesentlich beeinflussen wie die KommunikationspartnerInnen sich selbst und einander einschätzen und welche Sprachmittel sie wählen. Einfach ausgedrückt, fragen sich KommunikationsteilnehmerInnen in der direkten Kommunikation nach dem Wer, Wo und Wann, damit sie den Kommunikationshintergrund für sich bestimmen und ihn mit ihren Aussagen bestätigen können (vgl. Kuptsch-Losereit 1995).

Zusammenfassend kann man die wichtigsten Kriterien der interkulturellen Kompetenz wiederholen:

- *Bikulturalität* – TranslatorInnen müssen sich in zwei Kulturen orientieren, um jeweilige sprachliche Ausdrücke zu verstehen und möglichst vollständig wiedergeben zu können und um das vorsprachliche Wissen benützen zu können;
- *Bewusstsein* – TranslatorInnen müssen sich über kulturelle Unterschiede klar werden, die Missverständnisse verursachen können. Sie müssen auch in der Lage sein, eigene kulturelle Denkmuster als kulturspezifisch zu erkennen, und einzuschätzen, inwieweit SprecherInnen und RezipientInnen sich ihrer Kulturgebundenheit bewusst sind;
- *Vermittlungsfähigkeit und Abstraktionsvermögen* – TranslatorInnen müssen sich von konkreten Sprachmitteln lösen und das Ziel und die Funktion des Ausgangstextes wiedergeben;
- *Loyalität* – TranslatorInnen sind dem Postulat der Äquivalenz verpflichtet, was bedeutet, dass sie die Funktion, den Sinn, den Stil und die Form des Ausgangstextes in

ihrer Translation wiedergeben, ohne sich von der Identität des Originaltextes zu trennen (vgl. Bretthauer 1987).

In diesem Teil der Masterarbeit wurden Kompetenzen der TranslatorInnen besprochen, d. h., die Fähigkeiten, die ihnen helfen, adäquate Translation zu produzieren und Missverständnisse zu vermeiden. Es wurde festgestellt, dass DolmetscherInnen über translatorische, interkulturelle, kulturelle, soziale und kommunikative Kompetenzen verfügen müssen, um einen adäquaten Zieltext produzieren zu können. Interkulturelle Kompetenz ist ein breiter Begriff, der mehrere Fähigkeiten inkludiert. Eine der wichtigsten Voraussetzungen für die Aneignung dieser Fähigkeit ist kulturspezifisches Wissen. In einer Situation, wo deutschsprachige, aber nicht aus Österreich stammende Gäste in Wien in ein Restaurant kommen und kulturspezifische gastronomische Fachwörter nicht verstehen, muss der Gastronom die translatorische Rolle übernehmen und als ExpertIn auf dem interkulturellen Gebiet auftreten. Selbstverständlich können dabei verschiedene Arten von Problemen auftauchen, wie z.B. lexikalisch-semantische Konventionen, para- und nonverbale Konventionen, pragmatische Sprechhandlungen und Situation. Im Idealfall müssen sich TranslatorInnen über diese Problemfelder bewusst sein und damit umgehen können. Obwohl es in dieser Masterarbeit doch in erster Linie um die Wiedergabe, beziehungsweise Erläuterung von kulturspezifischen gastronomischen Fachwörtern geht, muss man hier auch die gesamte Kommunikationssituation betrachten: Auch wenn es in der Speisekarte keine unbekannten Termini gibt, können in der Kommunikation zwischen Gastronomen und Gästen andere kulturelle Missverständnisse auftauchen, die vermieden werden könnten, wenn Gastronomen über interkulturelle Kompetenzen verfügen würden.

4.3 Gastronomen als LaiendolmetscherInnen

Bis jetzt wurden in dieser Masterarbeit Kompetenzen und Fähigkeiten von professionellen TranslatorInnen beschrieben. Das war notwendig, um den „goldenen Standard“ dieses Berufes zu bestimmen und um festzustellen, welche Kriterien erfüllt werden müssen, damit das translatorische Endprodukt von hoher Qualität ist. Man darf aber nicht vergessen, dass es im Fall dieser Masterarbeit um keine professionellen TranslatorInnen geht, sondern um RestaurantsmitarbeiterInnen, die manchmal vor der Situation stehen, wo sie einige translatorische Aufgaben übernehmen müssen, damit die Kunden sie verstehen und damit es zur erfolgreichen Kommunikation führt.

In der Translationswissenschaft gibt es mehrere Begriffe, die das Dolmetschen von Laien beschreiben, z.B. natürliches Dolmetschen, nicht-professionelles Dolmetschen, Laiendolmetschen, Sprachmitteln. Darunter versteht man das Dolmetschen in Alltagssituationen, das von Personen verrichtet wird, die zwei oder mehr Sprachen sprechen, aber keine spezifische Ausbildung haben (Harris & Sherwood 1978: 155). Diese Form der translatorischen Tätigkeit kann selbstverständlich ausschließlich mündlich stattfinden (Knapp-Potthoff & Knapp 1986: 151). Manche WissenschaftlerInnen (vgl. Edmonson 1986) halten „natürliches Dolmetschen“ sogar für eine Art minderwertige Tätigkeit und nicht für das „echte“ Dolmetschen. Edmonson hält translatorische Tätigkeit für das professionelle Handeln, das weder angeboren, noch natürlich sein kann, sondern ausschließlich durch Ausbildung erworben werden kann. Verschiedene Rollenauffassungen von TranslatorInnen werden von Edmonson verneint und alle Kompetenzen, die „natürliche“ DolmetscherInnen besitzen, werden abgestritten (vgl. Edmonson 1986: 130). Andere WissenschaftlerInnen (z.B. Cambridge 2002) stellen sich doch die Frage, ob alle Zweisprachigen in der Lage sind zu dolmetschen, ob es also eine angeborene Fertigkeit ist.

Natürliches Dolmetschen findet oft im MigrantInnenmilieu statt, daher gibt es hier eine direkte Überschneidung mit dem Kommunaldolmetschen. Das hat vermutlich damit zu tun, dass es in der Praxis des Kommunaldolmetschens keine allgemein akkordierten und gültigen Grundprinzipien bezüglich Funktion, Rolle und Aufgaben von KommunaldolmetscherInnen gibt. BehördenvertreterInnen wurden anscheinend noch nie explizit über ihre Erwartungen befragt, daher gibt es in diesem Bereich noch keine Qualitätsstandards (vgl. Pöllabauer 2005: 189). Obwohl es natürlich selbstverständlich ist, dass das Kommunaldolmetschen weit entfernt von der in dieser Masterarbeit beschriebenen Restaurant-Kommunikation ist, und auch die hohe Qualität der Translation hier keine so große Bedeutung hat, wie bei manchen Kommunikationssituationen beim Kommunaldolmetschen, wo die falsche Verdolmetschung gravierende Folgen haben kann, kann man trotzdem bemerken, dass es doch gewisse Ähnlichkeiten gibt: In beiden Fällen wird translatorische Tätigkeit oft von Personen verrichtet, die keine spezielle Ausbildung haben und die sich manchmal ihrer translatorischen Rolle nicht einmal bewusst sind. Im Falle von Restaurant-MitarbeiterInnen ist es selbstverständlich vollkommen gerechtfertigt, Gastronomen müssen auch keine spezielle translatorische Ausbildung haben, aber sie würden vielleicht trotzdem von einem kurzen interkulturellen Training profitieren, damit es

zu keinen kulturellen Missverständnissen zwischen ihnen und Gästen kommt. In diesem Fall sind Gastronomen zwar Fachleute in ihrem eigenen Beruf und in ihrer Fachsprache, dennoch Laien in Bezug auf die Translationssituation.

4.4 Kapitelzusammenfassung

Da sich diese Masterarbeit mit der Frage beschäftigt, ob sich RestaurantmitarbeiterInnen bewusst sind, dass sie manchmal als TranslatorInnen auftreten müssen und ob sie entsprechende Kompetenzen besitzen, mussten in diesem Kapitel grundlegende Aspekte des translatorischen Handelns erläutert werden. Am Anfang wurde das Fachwort „interkulturelle Kommunikation“ definiert und seine Geschichte erläutert. Interkulturelle Kommunikation stellt einen modernen und wissenschaftlich aktuellen Forschungsbereich dar. WissenschaftlerInnen beschäftigen sich sowohl mit den theoretischen, als auch mit den praktischen Aspekten dieses Themas. Zu den theoretischen Aspekten gehören die Fragen, z.B.: Was macht die Kommunikation interkulturell, wann wird es klar, dass die Kommunikation interkulturell war – vor, während und nach der Kommunikation? Zu den praktischen Aspekten gehören die Fragen, z.B.: Was kann man machen, um kulturelle Missverständnisse zu vermeiden, welche Kompetenzen muss man dafür haben?

Interkulturelle Kommunikation ist nicht immer gleich „interkulturell“. Der Grad der Interkulturalität variiert sich und hängt von vielen Faktoren ab. Bei der Kommunikation zwischen Personen aus dem deutschsprachigen Raum, die aber verschiedene nationale Varietäten der deutschen Sprache sprechen, kann es auch zu den kulturellen Missverständnissen kommen, weil kulturelle Grenzen mit den sprachlichen nicht immer übereinstimmen. Weil diese Grenzen aber nicht immer leicht zu bestimmen sind, benutzen manche WissenschaftlerInnen das Fachwort „intrakulturelle Kommunikation“, um Interaktionen zwischen VertreterInnen einer und derselben Gesellschaft zu beschreiben.

Um interkulturelle Missverständnisse ausschließen oder schnell beseitigen zu können, sollen TranslatorInnen über Kompetenzen verfügen, wie z.B. Bikulturalität, Bewusstsein über kulturelle Unterschiede, Abstraktionsvermögen und Vermittlungsfähigkeit und Loyalität, die mit dem ethischen Kodex von TranslatorInnen verbunden ist. Es ist nicht genug, einfach nur sprachliche Kompetenz zu besitzen, man muss sich auch das kulturspezifische Wissen aneignen. Dabei spielen nicht nur sprachliche, sondern auch nonverbale Fakto-

ren eine große Rolle, wie z.B. die Kommunikationssituation, soziale Rollen der SprecherInnen, nonverbale Signale und andere.

Gastronomen gehören zu den sogenannten „natürlichen DolmetscherInnen“ oder „SprachmittlerInnen“, die manchmal translatorische Aufgaben erfüllen, aber keine professionelle Ausbildung haben. Wenn in dieser Masterarbeit also von Gastronomen als TranslatorInnen gesprochen wird, dann muss man das so verstehen, dass Gastronomen situations- und kommunikationsbedingt nur einige translatorische Aufgaben übernehmen, aber nicht für professionelle TranslatorInnen gehalten werden.

Obwohl es in dieser Masterarbeit primär um die Frage geht, ob sich RestaurantmitarbeiterInnen bewusst sind, dass sie die Rolle der TranslatorInnen übernehmen, wenn sie manchmal kulturspezifische gastronomische Begriffe erläutern, muss man bedenken, dass es nicht um übliche Translationen geht, wo ganze Texte in einer anderen Sprache wiedergegeben werden. Man muss hier trotzdem die Wichtigkeit der interkulturellen Kompetenz betonen. Die Kommunikation kann hier genau so wie bei einer richtigen Verdolmetschung scheitern, wenn Gastronomen interkulturelle Unterschiede bei der Interaktion mit den Gästen ignorieren.

5 Grundlagen der empirischen Untersuchung

Das folgende Kapitel beschäftigt sich mit den Rahmenbedingungen für den empirischen Teil dieser Masterarbeit. Hierbei werden das Ziel und der Untersuchungsgegenstand vorgestellt und die theoretischen Grundlagen für das Leitfadeninterview und die Inhaltsanalyse zusammengefasst.

5.1 Ziel und Untersuchungsgegenstand

Im Rahmen der vorliegenden Arbeit werden die Unterschiede der deutschen Sprache im Bereich der Gastronomie in Wien anhand einer empirischen Untersuchung betrachtet. Mithilfe dieser Untersuchung soll festgestellt werden, ob Wirte / Gastronomen sich ihrer Translatorrolle bewusst sind und ob sie die Rolle annehmen, die an sie gestellt wird. Weiterhin ist es interessant herauszufinden, ob diese Situation zu einer Kommunikationsbarriere zwischen Personal und Gast (Experte und Laie) führt, von welchen Faktoren diese beeinflusst werden, ob es sowohl eine sprachliche als auch eine kulturelle Hürde ist. Weiterhin soll untersucht werden, wie jeder einzelne Wirt sich als Translator behauptet und in wieweit er Schwierigkeiten beim Vermitteln hat.

Um die Forschungsfragen beantworten zu können, wird in dieser Arbeit die Methode der empirischen Sozialforschung herangezogen, die das Ziel hat, soziale Prozesse und Phänomene zu erfassen und zu verstehen. Um verschiedene Aspekte im Alltagsleben der untersuchten Personen nachvollziehen zu können, wurde eine qualitative Untersuchungsmethode gewählt (vgl. Atteslander 2000: 5).

Laut Seipel und Rieker (2003) werden in der qualitativen Sozialforschung verschiedene flexible und offene Methoden verwendet. Diese ermöglichen einen besseren Zugang zur Gewinnung von Informationen von InformantInnen. Qualitative Interviews kommen dann besonders dann in Betracht, wenn es darum geht, Einblicke in die Bedeutung von bestimmten Gegenständen, Ereignissen, Alltagsgewohnheiten oder generell neue Einblicke in das Thema und den Standpunkt einer Gruppe zu einem bestimmten Thema zu erhalten (vgl. Seipel/Rieker 2003: 135).

Der folgende Abschnitt bezieht sich näher auf die gewählte Methode, Leitfadeninterview sowie auf die Auswertungsmethode Inhaltsanalyse.

5.2 Das Leitfadeninterview

Für die vorliegende Arbeit eignet sich das Leitfadeninterview am besten für die Beantwortung der Forschungsfrage, weil somit der Forschungsgegenstand explorativ ermittelt werden kann. InformantInnen werden anhand qualitativer Leitfadeninterviews zum Thema befragt und die Ergebnisse untersucht. Diese Arbeitsweise bietet somit die Möglichkeit, die Beantwortung der Forschungsfrage sowohl theoretisch als auch empirisch zu untersuchen. Bei dieser Untersuchungsmethode wird der Schwerpunkt nicht auf die Überprüfung von Hypothesen oder auf die Sammlung von quantitativen Daten durch Befragung von einer großen Anzahl an Personen gelegt, sondern vor allem auf die subjektiven und persönlichen Erfahrungen und Meinungen der befragten Personen (vgl. Mayring 2003: 20). Flick (2007) behauptet ähnlich wie Mayring (2003), dass diese Methode einen größeren Spielraum bietet, weil die interviewten Personen sich somit frei und persönlich zum Thema artikulieren können. Aufgrund dessen bietet sich die Möglichkeit neue und möglicherweise bisher unbekannte Aspekte zum Thema herauszufiltern (vgl. Flick 2007: 194).

Ein besonderes Merkmal für die Durchführung des Leitfadeninterviews ist, dass sich dem/ der ForscherIn die Möglichkeit bietet, Schlüsselfragen im passenden Moment zu stellen. Je weniger eine Struktur bei der Durchführung der Interviews zu erkennen ist, desto mehr kommt es zu einem „Prozeß permanenter spontaner Operationalisierung“ (Atteslander 2000: 154). Da die Qualität der Daten besonders von den Kompetenzen und Fähigkeiten des/der InterviewerIn abhängig ist, kann das auch als Nachteil dieser Forschungsmethode angesehen werden. Zusätzlich sind bei dieser Methode sowohl die Teilnahmebereitschaft als auch die sprachliche Kompetenz der befragten Personen von großer Bedeutung. Sowohl der große Zeitaufwand als auch die Möglichkeit, dass die Ergebnisse sich stark voneinander unterscheiden, sodass die Auswertung erschwert werden kann, sind ein weiterer Nachteil dieser Methode. Demzufolge ist die Wiedergabe nach der Durchführung der Interviews von großer Bedeutung. Deshalb ist es wichtig, dass der/die Forschende ein Gedächtnisprotokoll, Notizen oder eine Tonbandaufnahme macht (vgl. Atteslander 2000: 154).

5.3 Die Inhaltsanalyse

Das Auswerten der mithilfe des Leitfadeninterviews erhobenen Daten erfolgt mittels einer qualitativen Inhaltsanalyse. Atteslander (2000: 211) liefert folgende Definition von Inhaltsanalyse:

„Inhaltsanalyse ist eine Methode der Datenerhebung zur Aufdeckung sozialer Sachverhalte, bei der durch die Analyse eines vorgegebenen Inhalts (z.B. Text, Bild, Film) Aussagen über den Zusammenhang seiner Entstehung, über die Absicht seines Senders, über die Wirkung auf den Empfänger und/oder auf die soziale Situation gemacht werden.“

Die Inhaltsanalyse ist demnach eine Methode, bei der Daten durch Textanalyse gewonnen und später analysiert werden. Der größte Vorteil dabei ist, dass die Datenerhebung nach einem strengen Modell abläuft. Der Text wird in Teile unterteilt, die nacheinander analysiert werden. Der Kernpunkt dieser Analysemethode ist die Bildung von Kategorien, wodurch die wichtigsten Aspekte der Daten extrahiert werden können. Die Kategorien helfen bei der Ableitung von Theorien und dies unterscheidet die Methode „von der stärker interpretativen, hermeneutischen Bearbeitung von Textmaterial“ (Mayring, 2002: 114). Die Bildung der Kategorien ist deshalb so wichtig, weil sie eng mit dem theoretischen Hintergrund verknüpft ist.

Mayring (2002) unterscheidet zwischen drei Schritten bei der induktiven qualitativen Inhaltsanalyse: *Zusammenfassung*, *Explikation* und *Strukturierung*. Erstens wird bei der *Zusammenfassung* ein Text erstellt, der die wichtigsten inhaltlichen Informationen wiedergibt. Zweitens bedeutet *Explikation*, dass bestimmte Stellen oder Begriffe durch zusätzliches Material erläutert werden, wobei das meistens durch eine Kontextanalyse geschieht. Und schließlich werden bestimmte Aspekte nach bestimmten Kriterien geordnet, was die so genannte *Strukturierung* darstellt (vgl. Mayring, 2002: 115ff).

6 Empirische Untersuchung

6.1 Auswahl der Informationsquellen

Für diese Arbeit wurden sechzehn Personen befragt, die entweder Restaurantinhaber, RestaurantleiterInnen, OberkellnerInnen oder MitarbeiterInnen in Gastronomiebetrieben mit „typisch österreichischer“ Küche in Wien sind. Mit der Auswahl verschiedener Betriebe und der dort beschäftigten Personen mit unterschiedlicher Herkunft wurde angestrebt, den persönlichen Standpunkt der befragten Personen zum Thema „Unterschiede in der deutschen Sprache im Bereich der Gastronomie“ zu erörtern. Darunter sind sowohl Frauen als auch Männer unterschiedlichen Alters, unterschiedlicher Herkunft und unterschiedlicher Berufsgruppen vertreten.

Die meisten Befragten wurden spontan während der Arbeitszeit, aber meist zu günstigen Zeiten, wo der Betrieb noch nicht oder nicht mehr im vollen Gange war, befragt. Bei sehr gut besuchten Restaurants musste man ein zweites Mal hingehen, da sich beim ersten Mal aufgrund von Zeitmangel keiner bereit erklärt hat, die Fragen zu beantworten. Es wurde unter anderem auch telefonisch ein Termin im Voraus vereinbart. Bei anderen InformantInnen handelt es sich um Bekannte aus dem persönlichen Netzwerk, mit denen ein Termin im Voraus vereinbart wurde. Die Untersuchung wurde dadurch erschwert, dass viele kein Interesse an der Wissenschaft gezeigt haben und immer wieder Gründe gefunden haben, warum sie keine Zeit für die Fragen haben. Die Personen, die sich bereit erklärt haben, standen dem Forschungsinteresse enthusiastisch gegenüber. Dieses spiegelte sich dann auch in der Länge des Gespräches wider. Selbstverständlich gab es auch solche, die es einfach nur schnell hinter sich bringen wollten und sich das Gespräch dementsprechend nicht sehr in die Länge gezogen hat. Es war oft schwierig, die InformantInnen zum Erzählen zu bringen, da sich einige eher passiv und zurückhaltend gezeigt haben. Das Gespräch wurde dementsprechend stark durch Nachfragen gelenkt. Bei der Auswahl wurde nicht darauf geachtet, aus welchem Berufsstand die jeweiligen Personen waren, einzige Voraussetzung war, dass sie gute Deutschkenntnisse hatten. Um die Anonymität der Personen zu wahren, werden die Namen der InformantInnen nicht genannt.

6.2 Die Orte

Im Folgenden Abschnitt werden die Restaurants, in denen die Interviews geführt wurden aufgelistet. Ausführliche Zusammenfassungen der durchgeführten Interviews sind im Kapitel 6.4 zu finden. Die Restaurants und Kaffeehäuser wurden zum Teil aus diversen Wien-Reiseführern unter der Kategorie „Essen und Trinken“ – „Wiener Küche“ oder Kaffeehäuser herausgesucht. Daneben wurde ebenso aus dem Gourmet-Guide von „SERVUS in Wien“, der als monatlicher Ratgeber für Bewohner und Gäste der Stadt Wien gedacht ist, ausgesucht. Manche davon wurden spontan beim Spazieren durch die Wiener Innenstadt gewählt. Die meisten der ausgesuchten Restaurants befinden sich im Zentrum Wiens oder in Gegenden mit hohem Tourismusanteil. Die Einzelgespräche mit den InformantInnen wurden in den jeweiligen Restaurants durchgeführt. In manchen Fällen handelte es sich um persönliche Bekannte, die im Bereich der Gastronomie, sowohl in Restaurants als auch im Bereich der Eventgastronomie arbeiten. Mit diesen wurde ein Treffen in anderen Cafés vereinbart, wo es nicht zu laut war, wo man sich gemütlich hinsetzen konnte und wo sie dann befragt werden konnten. Die Interviews wurden im Zeitraum zwischen November 2012 und Juli 2013 in Wien durchgeführt. Die Gastronomie kann eine sehr schnelllebige Branche sein. Einige der besuchten Restaurants haben mittlerweile geschlossen, oder werden unter einem anderen Namen weitergeführt.

Brezl Gwölb – ein Restaurant mit romantischem Ambiente in historischen Gewölben im Ledererhof, im ersten Wiener Gemeindebezirk mit gut bürgerlicher Küche, mit erlesenen Weinen und offenen Bieren. Das Restaurant „Brezl Gwölb“ bezeichnet Ihre Küche als Traditionelle Alt Wiener Küche. Auf der Speisekarte sind unter anderem Speisen wie *Böhmische Krautsuppe*, *Tiroler Gröst'l*, *Steirisches Wurzelfleisch mit Kümmelkartoffeln* und *Schweinsbraten mit Sauerkraut und Knödel* zu finden. Speisen wie *Tafelspitz mit Rösti*, *Apfelkren und Schnittlauchsauce*, *Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel* und *Wiener Schnitzel vom Kalb und Erdäpfelsalat* werden unter dem Oberbegriff „Klassische Wiener Küche“ aufgeführt.¹⁰

Café Central – ein berühmtes Traditionscafé im Palais Ferstel mit seiner 140 jährigen Geschichte in der Herrengasse. Auf der Website des Cafés wird es als ein legendäres Literatencafé und ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt beschrieben. Es kombiniert einmalige

¹⁰ <http://www.brezl.at/>

Architektur mit hervorragender Wiener Küche und feinste hausgemachte Patisserie.¹¹ Auf der Speisekarte findet man ebenfalls Speisen wie *Sacher Würstel mit Senf und Kren mit Semmerl*, *Rindsuppe mit Frittaten*, *Leberknödel oder Grießnockerl*, *Wiener Krautfleckerl mit Schnittlauch-Rahmnockerl*, *Geröstete Kalbsleber*, *Tafelspitz „Café Central“ mit Semmelkren und Erdäpfelrösti*. Dazu findet man eine reiche Auswahl an hausgemachten Wiener Mehlspeisen, Torten und Strudel.¹²

Café Westend – ein klassisches Wiener Kaffeehaus mit stuckverzierten Decken, das sich im siebten Wiener Gemeindebezirk im Zachariashof befindet, gegenüber vom Westbahnhof, an der Inneren Mariahilfer Straße. Das Café Westend wurde um 1900 eröffnet und ist somit eines der ältesten und der größten Kaffehäuser Wiens. Durch seine Lage zieht es nicht nur Wiener an, sondern auch Reisende, Pendler und Touristen.¹³

Figls – ein Bierlokal in den Weinbergen, so wird das Figls auf der eigenen Homepage beschrieben. Das Figls verbindet die Tradition und Gegenwart eines Wiener Wirtshauses. Es wurde aus dem ehemaligen Heurigen Figlmüller im neunzehnten Wiener Gemeindebezirk Grinzing, im Jahr 2004 zu einem modernen Bierlokal umgebaut. Es ist ein Lokal, wo Jung und Alt im ruhig gelegenen Gastgarten im Sommer oder in der kalten Jahreszeit im Wintergarten nicht nur beliebte Klassiker der Wiener Küche, sondern auch traditionelle Wirtshausspezialitäten als auch internationale Gerichte genießen können.¹⁴ Aufgrund dessen, dass die Mitarbeiter in beiden Restaurants des Figlmüllers im ersten Bezirk auf mehrfaches Nachfragen nie die Zeit für ein Interview gefunden haben, wurde das Figls in Grinzing aufgesucht.

Gustl Bauer – ein Traditionswirtshaus in der Drahtgasse im ersten Wiener Bezirk, das 1937 eröffnet wurde.¹⁵ Mit seinem urigen Charme und der langen Tradition zieht es nicht nur Berufstätige in die Mittagspause dorthin, sondern auch Touristen und Stammgäste. Neben einer

¹¹ <http://www.palaisevents.at/cafecentral.html>

¹² https://www.cafecentral.wien/inhalt/uploads/CafeCentral_Speisekarte.pdf

¹³ <http://www.stadtbekannt.at/cafe-westend/>

¹⁴ <https://www.figls.at/de/willkommen.html>

¹⁵ <http://wien.orf.at/news/stories/2793695/>

großen Bier- und Weinauswahl bietet das Gasthaus auch saisonale Speisen und Klassiker der gehobenen Wiener Küche an. Im Sommer kann man die Speisen draußen im Gastgarten zu sich nehmen.

Horvath – ein Café-Restaurant am Naschmarkt, das 1999 von der Soziologin Traude Horvath eröffnet wurde. Nach einem Brand in einer Wohnung direkt über dem Restaurant, in der Silvesternacht 2012, musste es für einige Zeit für Umbauarbeiten geschlossen werden. Anfang 2015 wurde das Café Restaurant an einen neuen Besitzer übergeben. Bis zur Übergabe konnte man auf der Speisekarte Speisen wie *Apfelstrudel mit Schlag*, *Backhendlstreifen auf Erdäpfel-Vogerlsalat*, *Hausgemachte Rindssuppe mit Leberknödel oder Frittaten*, *Kaspressknödel*, *Rote Rüben Risotto mit frischem Kren*, *Salonbeuschel mit Semmelknödel*, *Fiakergulasch mit Serviettenknödel*, *Wiener Kalbsschnitzel mit Erdäpfelsalat* und *das Schweinsfilet mit glaciertem Gemüse und Speck-Liwanz* finden. Die Speisekarte wurde laut der Kellnerin alle paar Monate gewechselt.¹⁶

Lindenkeller – das älteste Kellerlokal befindet sich in der Wiener Innenstadt, in der Nähe vom Stephansdom und existiert bereits seit 1435. Geprägt durch viele Persönlichkeiten aus der klassischen Musik, wie z.B. Mozart, Beethoven, Mahler und Johann Strauß, tragen auch die typischen Menüs der Wiener Küche die Namen der Komponisten. Die lange Geschichte der Gaststätte wird in Form von einer nostalgischen Fotogalerie zum Ausdruck gebracht.¹⁷ Mit traditioneller österreichischer Küche überzeugt der Lindenkeller heute größtenteils Touristen. Hier findet man klassische Gerichte unter anderem *das Wiener Schnitzel*, *Altwiener Kartoffelsuppe*, *Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten* und der berühmte *Wiener Tafelspitz*.

Palatschinkenpfandl - seit 2014 trägt das Restaurant den Namen „Heindls Schmarren & Palatschinkenkuchl“ und befindet sich in der Grashofgasse im ersten Bezirk. Neben typisch österreichischen Speisen konzentriert sich das Familienrestaurant hauptsächlich auf verschiedene Schmarren und süße sowie pikante Palatschinken. 1977 wurde das Restaurant unter dem Namen „Milchbar Palatschinkenkuchl“ am Wiener Naschmarkt gegründet und war

¹⁶ <http://www.horvath.at/geschichte.htm>

¹⁷ <http://www.lindenkeller.cc/geschichte.php>

das erste Restaurant mit einem Schanigarten am Naschmarkt. 1980 fand die Übersiedlung in den ersten Bezirk statt.¹⁸

Pfudl – ein gemütliches traditionelles Wiener Gasthaus, das vor fast 100 Jahren von Familie Pfudl gegründet wurde. Gelegen in der Bäckerstraße im ersten Bezirk, neben der ersten Universität der Stadt, war es schon damals ein Gasthaus für Arm und Reich, für die feine Welt und die einfachen Genießer. Sobald es warm draußen wird, kann man seine Speisen im Schanigarten zu sich nehmen. Das Wirtshaus repräsentiert auch heute noch ein Stück „Altes Wien“.¹⁹ Auf der Speisekarte findet man Gerichte wie die *klassische Wiener Rindssuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Griesnockerl, Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat, ausgelöstes Backendl mit Gurken-Rahmsalat, Kalbsrahmgulasch mit Nockerln, Tafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Apfeln und Schnittlauchsoße, Kalbsbutter-schnitzel mit Erdäpfelpürree und Röstzwiebel, flaumige Eiernockerl mit grünem Salat, Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschkenröster und Palatschinken mit Marillenmarmelade*.

Schweizerhaus – ein bekanntes Wiener Wirtshaus im Prater mit einer 250 jahrelangen Geschichte und einem großem Biergarten, das mit seiner Gemütlichkeit, dem Wiener Schmäh und dem bestgezapftem Bier, dem original Budweiser für Tradition, Atmosphäre und Charme steht. Im Schweizerhaus lässt man Neues geschmackvoll mit Altbewährtem verschmelzen. Dort trifft man auf typische Wiener Wirtshausküche, in guter alter Tradition, sei es *das Grill- oder Backendl, Znaimer Rindsgulasch mit Serviettenknödel, Krautfleisch, Wiener Schnitzel*, frische Mehlspeisen wie *Mohnnudeln* oder *böhmische Powidltascherl* und nicht zu vergessen die Original *Schweizerhaus Stelze*. Die Verbundenheit mit der Stadt Wien spiegelt sich wider, in dem die Sektoren im Gastgarten die Wiener Bezirksnamen tragen. Das Schweizerhaus ist ein Muss für jeden Wiener und Wienbesucher.²⁰

Wienerwald – das Restaurant in der Annagasse bietet neben dem im Mittelpunkt stehenden Hendl auch viele weitere typische Speisen der Wiener Küche. Das Restaurant mit 60 Jahren an Tradition ist mit zwei weiteren Filialen in der Innenstadt vertreten, hat sehr viel an inter-

¹⁸ <http://palatschinkenkuchl.wien/index.php/infos/chronik>

¹⁹ <http://www.gasthauspfudl.com/de/gasthaus-pfudl.html>

²⁰ <http://www.schweizerhaus.at/ueberuns.asp#gastgeber>

nationalem Publikum und baut auf einem Gastronomiekonzept aus drei Säulen auf, Qualität, Tradition und Gastlichkeit.²¹ Auf der Speisekarte lassen sich unter anderem folgende Speisen finden: *Altwiener Rindssuppentopf*, *Erdäpfelsuppe*, *Ungarische Gulaschsuppe*, *Steirischer Backhendlsalat*, *Hendlgröstl*, *Wiener Schnitzel*, *Wiener Tafelspitz*, *Rindsgulasch*, *Faschiertes Kalbsbutterschnitzel*, *Eiernockerl*, *Topfenstrudel*, *Wiener Kaiserschmarrn* und der *Mohr im Hemd*.

Zum Scherer – war ein Beisl direkt am Judenplatz. Die kleine Gastwirtschaft mit der zentralen Lage lockte nicht nur Wiener sondern auch Touristen mit seiner klassisch wienerischen Atmosphäre und einfacher, guter Hausmannskost aus diversen Speisen der österreichischen Küche an. In der warmen Jahreszeit konnte man ebenso draußen im Schanigarten sitzen. Das Lokal hat mittlerweile geschlossen.

Zwölf Apostelkeller – ein Heuriger im Herzen von Wien, mit einer historischen Atmosphäre, einem urigen und unvergesslichen Flair bestehend seit 1952.²² Die Speisekarte macht nicht nur Eindruck mit erlesenen heimischen Weinen, sondern auch mit einer umfangreichen Auswahl an typisch österreichischen Gerichten nach alten Rezepten. Neben dem *Wiener Schnitzel* vom Kalb und dem traditionellen *Tafelspitz*, gibt es auch das klassische *Fiakergulasch* und typische Nachspeisen wie *Apfelstrudel*, *Topfenstrudel*, die *Powidltaucherl* und den *Kaiserschmarrn*. Alle Speisen werden mit Produkten ausschließlich aus regionalen Betrieben zubereitet. Wie zu jedem Heurigen in Wien, gehört auch hier die Unterhaltung der Gäste an vorderste Stelle, die Heurigenmusiker sorgen auch hier für ein unvergessliches und uriges Ambiente.²³ Sowie im Lindenkeller versammelten sich auch in diesem gotisch gewölbten Keller Künstler, Dichter und Maler.

Eventgastronomie – gastronomische Betriebe, die bei offenen Veranstaltungen wie etwa dem Filmfestival am Rathausplatz oder auch Christkindlmärkten über einen vorübergehenden Zeitraum in Zusammenarbeit mit anderen Gastronomen den Event bewirtschaften.

²¹ <http://www.wienerwald.at/restaurant/>

²² <http://www.zwoelf-apostelkeller.at/geschichte.html>

²³ <http://www.zwoelf-apostelkeller.at/index.html>

6.3 Die Fragen

Bei der Befragung wurden unterschiedliche Techniken verwendet, damit ausreichend Auskunft über die Erfahrungen der InformantInnen mit deutschsprachigen Touristen, über die Schwierigkeiten in der Laien-Experten-Kommunikation und über die verwendeten Erklärungsmuster beim Umgang mit Gästen eingeholt werden konnte. Dabei wurden sowohl direkte als auch indirekte Fragen gestellt. Mithilfe der indirekten Fragen sollten Informationen und Zusammenhänge erforscht werden, indem die Befragten unbewusst frei über Gefühle oder Probleme sprechen. Hierbei wurden folgende Themenbereiche abgedeckt, abhängig von der Gesprächssituation in verschiedener Reihenfolge. Damit eine bessere Übersicht gewährleistet werden konnte, wurden diese in eine Reihe von Themenaspekten unterteilt.

- **Informationen zur Person: Gastronomieerfahrung, Herkunft, Beruf**

Wie lange sind Sie schon in der Gastronomie tätig? Sind Sie schon lange in diesem Gasthaus/ Restaurant/ Café tätig? Wo kommen Sie her? Was ist Ihre Position in diesem Betrieb?

- **Lebensmittel, Speisenamen, Besonderheiten der Gastronomiesprache und ihre bundesdeutschen Entsprechungen**

Können Sie mir spontan typische österreichische Lebensmittel bzw. Speisenamen nennen? Fallen Ihnen im Bereich der Gastronomie weitere, nicht nur auf Lebensmittel bezogene, typisch österreichische Begriffe/ Ausdrücke ein? Können Sie mir zu allen genannten Begriffen die bundesdeutschen Entsprechungen nennen?

-Beiried, -Marille, -Fisolen, -Eierschwammerl, -Faschiertes, -Grammeln, -Ribisel, -Karfiol, -Vogelsalat, -Kren, -Melanzani, -Obers, -Topfen, -Powidl, -Erdapfel, -Weichsel, -Kukuruz, -Eierspeise, -Frankfurter, -Hendl, -Staubzucker, -Kipferl, -Semmel, -Knödel, -Apfelschorle, -Zwetschgenröster, -Palatschinken, -Schlagobers, -Semmelbrösel, -Melange, -Stelze, -Paradeiser

- **Speisekarte**

Gibt es in Ihrem Restaurant/ Gasthaus Speisekarten mit bundesdeutschen Speisenamen? Würden Sie in Erwägung ziehen die Speisekarte auch mit bundesdeutschen Entsprechungen

zu versehen oder bleiben Sie bei den österreichischen? Glauben Sie, würden die deutschen Gäste das begrüßen, wenn die Speisekarte „sogenannte“ Übersetzungen beinhalten würde? Glauben Sie würde das die österreichischen Gäste stören oder wären sie gleichgültig?

- Translatorisches Handeln

Empfinden Sie es als störend, wenn ein Gast bei der Bestellung andere deutsche als die in Österreich verwendeten Begriffe benutzt (z.B. Brötchen statt Semmel oder Weißweinschorle statt Spritzer, Quark statt Topfen)? Wie reagieren Sie darauf? Verwenden Sie auch die deutsche Variante für Lebensmittel? Oder verwenden Sie absichtlich die österreichisch-deutsche Variante für Lebensmittel? Wie erklären Sie es genau? Benutzen Sie die bundesdeutschen Entsprechungen? Oder umschreiben Sie es einfach mit anderen Worten? Gibt es Speisennamen bei denen Sie am meisten Schwierigkeiten haben diese dem Gast verständlich zu machen? Wenn ja, welche? Mussten Sie bundesdeutsche Entsprechungen lernen oder kannten Sie diese schon vorher? Wenn ja, welche? Können Sie die nennen, die Sie lernen mussten?

- Interkulturelle Kommunikation und Rolle des Translators

Wie gehen Sie mit der Situation um, wenn ein deutschsprachiger Gast einen Ausdruck nicht versteht? Kommt es oft vor, dass Sie deutschsprachigen Gästen, die nicht aus Österreich kommen, erklären müssen, was unter den Speisennamen gemeint ist? Sehen Sie sich in solchen Fällen als Sprachvermittler? Können Sie von Erfahrungen berichten, wie Gäste nach dem Sie es verständlich gemacht haben, reagiert haben? Empfinden Sie solche Situationen als eine sprachliche bzw. kulturelle Hürde? Denken Sie, dass es Ihren Berufsalltag erleichtern würde, wenn Sie weniger/ seltener erklären müssten? Und warum?

- Rolle des österreichischen Deutsch in der Gastronomie

Spielt das österreichische Deutsch eine große Rolle im Bereich der Gastronomie in Österreich? Wenn ja, warum? Werden bundesdeutsche Ausdrücke immer häufiger verwendet im Vergleich zu früher?

6.4 Auswertung der Umfrage

Im folgenden Abschnitt werden die Ergebnisse der Leitfadeninterviews vorgestellt. Die wichtigsten Informationen aus den Gesprächen werden zusammengefasst, indem die

durch die Interviews gewonnenen Erkenntnisse nach Themenaspekten präsentiert werden. Im Anschluss an die Zusammenfassung der Aussagen werden die Ergebnisse analysiert.

6.4.1 Informationen zur Person: Gastronomieerfahrung, Herkunft, Beruf

Die sechzehn befragten Personen waren zur Zeit der Interviews zwischen 23 und 70 Jahren alt. Zehn davon waren ÖsterreicherInnen, von denen vier aus Wien stammen, einige aus Salzburg, Niederösterreich oder der Steiermark. Außerdem gab es unter den befragten Personen einen Süddeutschen, der seit 10 Jahren in Österreich lebte, einen Österreicher mit türkischer Herkunft, einen Serben, eine Südtirolerin, eine Bulgarin, die viele Jahre in Deutschland gelebt hat und einen Ungarn, der seit über zwanzig Jahren in Österreich lebt.

In Hinsicht auf den Beruf, waren unter anderem Restaurant- und GeschäftsleiterInnen, Oberkellner, KellnerInnen und RestaurantbesitzerInnen vertreten. Die Erfahrungszeit in der Gastronomie lag zwischen acht Jahren und vierzig Jahren. Einige von den Befragten arbeiten seit dem vierzehnten oder fünfzehnten Lebensjahr in dieser Branche. Zwei der InformantInnen bezeichneten sich selbst als „Gastrokinder“.

6.4.2 Lebensmittel, Speisenamen, Besonderheiten der Gastronomiesprache und ihre bundesdeutschen Entsprechungen

Auf die Frage, ob man mir spontan typische österreichische Lebensmittel bzw. Speisenamen nennen kann, wurde mehrheitlich das Wiener Schnitzel genannt, mit Betonung, dass es vom Kalb sei. Im Figls wurde außerdem ausdrücklich darauf hingewiesen, dass es ohne Soße sei. Weiterhin wurden sehr oft der Tafelspitz, der Kaiserschmarrn, der Zwiebelrostbraten, die Frittatensuppe, das Rindsgulasch und die Topfenknödel aufgezählt. Vielfach wurden Fleischgerichte erwähnt, wie z.B. im Restaurant „Zum Scherer“ das Backfleisch, das Majoranfleisch, Fledermaus, das Beiried, die Nierndln oder im „Gustl Bauer“ die Innereien und das Kalbsbries. Im „Wiener Wald“ wurde der Vanillerostbraten erwähnt, mit der Erklärung, dass es sich dabei nicht um Vanille handelt, sondern um Knoblauch, da es zur Zeit der Entstehung dieses Gerichts als Luxusgut galt und als Vanille der Armen genannt wurde. Des Weiteren wurden Speisen wie Schweinsbraten, Gröstl, unter anderem Tiroler Gröstl und Blunzngröstl, der Bauernschmaus, faschierte Laibchen oder auch Fleischlaberl, die Stelze, das Beuschel, das Bruckfleisch, der Grenadiermarsch, die Blutwurst, der Surbraten, die Schinkenfleckerl, Salzburger Nockerl, der Kümmelbraten, Geselchtes und das Kalbsbutter schnitzel angegeben. In die Kategorie Lebensmittelbezeichnung fallen Aufzählungen wie

Marillen, Erdäpfel, Kren, Topfen, Faschiertes, Karfiol, Schlagobers und Leberkäse. Einmal wurde unter den Eventgastronomen der Käsekrainer genannt.

Immer wieder wurden Knödel angesprochen, Knödel in unterschiedlichen Ausführungen, herzhafter wie die Fleischknödel oder die Grammelknödel und süße wie Marillknödel und Topfenknödel. Hierbei wurde betont, dass die Deutschen diese nicht kennen würden. Weitere Aufzählungen aus der Gruppe der Desserts waren die Topfengolatsche, Marillenpalatschinka, Butterkipferl oder auch der Mohr im Hemd. Auffällig oft wurde die Wiener Kaffeekultur ins Gespräch gebracht. Dabei wurden am meisten die Melange erwähnt, außerdem der kleine Braune, der Verlängerte oder der Einspänner. Es wurden des Weiteren noch Getränke wie Apfelsaft gespritzt und weißer Spritzer genannt.

Die nächste Frage, ob den interviewten Personen weitere, nicht nur auf Lebensmittel bezogene, typisch österreichische Begriffe oder Ausdrücke im Bereich der Gastronomie einfallen, bereitete einigen Schwierigkeiten. Nichtsdestotrotz gab es auch nach kurzer Überlegung Einfälle, darunter vermehrt das Beisl, das Achtel und das Viertel für Weinmaßeinheiten, ein Pfiff, ein Seidl/ Seiterl und ein Krügel/ Krügerl für Biermaßangaben. Weiterhin wurden der Spritzer, das Häferl, das Wirtshaus, das Gaberl, der Kübel, der Piekser, das Backrohr, die Maßeinheit Deka und der Fleck, der für die Brieftasche des Kellners steht, genannt. Ein paar Mal wurde auch der Schani genannt. Im Gasthaus „Pfudl“ sagte die Kellnerin: *„Der Schani, das kennen Sie auch net. Das ist typisch Wienerisch. Der Schani, ja früher hat er nur den Garten ausgeräumt, der Hilfsarbeiter ist der Schani.“* Der Restaurantleiter vom „Wienwald“ äußerte sich hierzu folgendermaßen: *„Der Schani ist ganz typisch für Österreich, der Schani ist der Lehrling. Drum heißen auch die Gastgärten in Österreich nicht Gastgärten, sondern die heißen Schanigärten. Weil der Oberkellner früher gesagt hat „Schani, bau den Garten auf“. Und der Schani ist der Lehrling.“* Auf der Homepage des „Café Central“ wird der Begriff Schanigarten folgendermaßen erklärt: *„Der Begriff Schanigarten stammt aus der Mitte des 18. Jahrhunderts. Im Café des Herrn Taroni trug der Kellner Johann (wienerisch „Schani“) bei Sommer „den Garten raus“.“*²⁴

Im Anschluss an diese Frage wurden den Befragten mehrere typisch österreichische Begriffe genannt und sie wurden gebeten ohne lange Überlegung die bundesdeutschen Entsprechungen zu nennen. Das nachfolgende Diagramm stellt dar, dass die wenigsten von den

²⁴ <https://www.cafecentral.wien/>

sechzehn Befragten Probleme hatten bundesdeutsche Entsprechungen für die Begriffe *Paradeiser*, *Frankfurter*, *Stelze*, *Erdäpfel* und *Hendl* zu nennen. Weiterhin im oberen Bereich waren die Begriffe *Topfen*, *Fisolen*, *Eierschwammerl*, *Palatschinken*, *Schlagobers*, *Faschier-tes*, *Semmel* und *Marille*. Rund die Hälfte der Befragten konnte *Vogerlsalat*, *Melanzani*, *Weichsel* und *Staubzucker* auf bundesdeutsch nennen. Bei *Ribisel*, *Beiried* und *Kipferl* waren es nur noch fünf, die es auf Anhieb benennen konnten. *Knödel* und *Grammeln* sind den Gast-ronomen sehr schwer gefallen und dass *Semmelbrösel* Paniermehl genannt wird, wusste kei-ner der sechzehn Befragten. Als der Begriff *Melange* gefallen ist, antworteten die meisten darauf, dass man es nicht übersetzen kann und einige sagten *Kaffe mit Milch* dazu. Um die Gastronomen ein bisschen aus dem Konzept zu bringen, wurde ihnen der bundesdeutsche Begriff „*Apfelschorle*“ genannt. Alle reagierten bedenkenlos und übersetzten den Begriff mit *Apfelsaft gespritzt* oder *Obi gespritzt*.

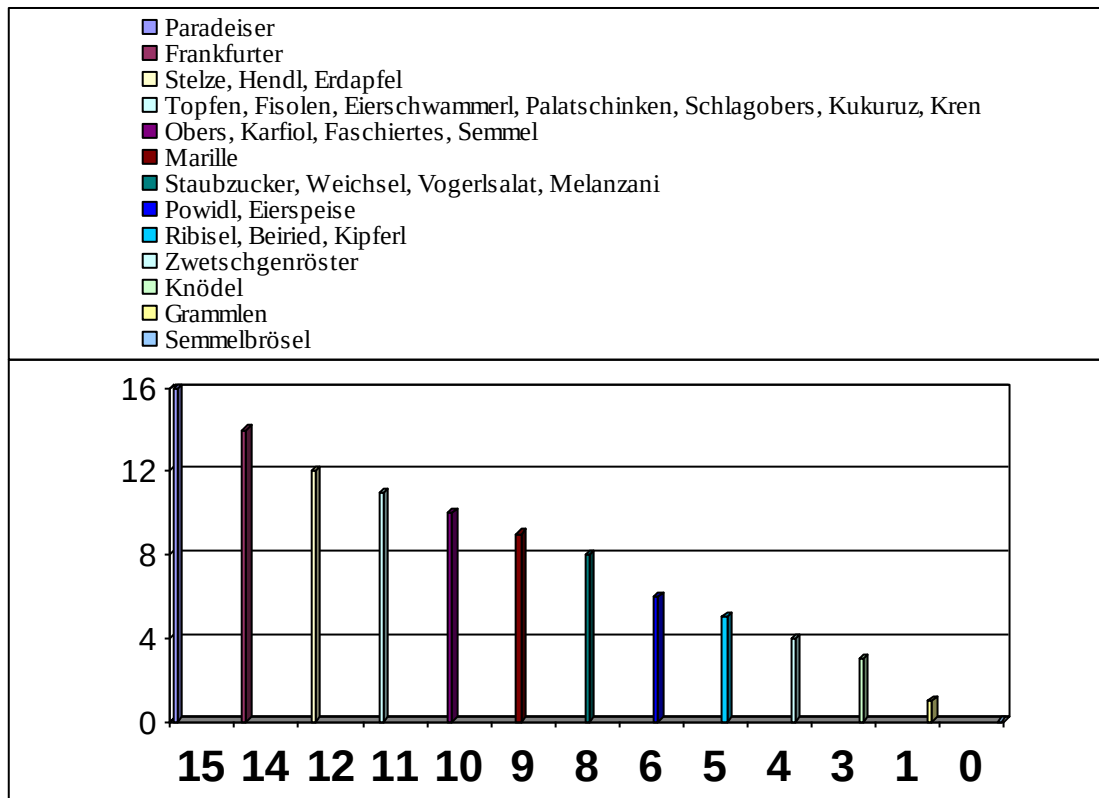


Abbildung 1: Benennung der bundesdeutschen Entsprechungen für Austriazismen

6.4.3 Speisekarte

Die Frage, ob es in dem Restaurant/ Gasthaus eine Speisekarte mit bundesdeutschen Speisenamen gibt, beantworteten alle, bis auf eine Person mit „*nein*“. Die KellnerInnen vom „Pfudl“, „Palatschinkenpfandl“, „Zwölf Apostelkeller“, „Café Westend“ und „Café Central“ fügten hinzu, dass sie Speisekarten in anderen Sprachen wie Englisch, Russisch, Französisch, Italienisch und weiteren Sprachen haben. Der Geschäftsführer vom „Lindenkeller“ jedoch sagte, dass sie in ihrem Restaurant z.B. nicht Erdäpfelsalat stehen haben, weil ihre Gäste mehrheitlich Touristen sind und diese nicht wüssten was Erdäpfel bedeutet. Außerdem haben sie bei einigen Gerichten wie beispielsweise dem Tafelspitz in einer Klammer erklärt um was es sich genau beim Tafelspitz handelt.

Auch auf die Frage, ob die Gastronomen es in Erwägung ziehen würden, die Speisekarte auch mit bundesdeutschen Entsprechungen zu versehen, lehnte die große Mehrheit dies ab. Es wurden mehrere Gründe dafür genannt. Die Kellnerin vom „Pfudl“ kommentierte, dass sie ein „typisches altes Gasthaus sind und deswegen immer Erdäpfelsalat und Vogerlsalat verwenden“. Da es zu ihrer Art Lokal gehöre, würde sehr viel Wert darauf gelegt, dass es Erdäpfelsalat heißt und nicht Kartoffelsalat. Ähnlich kommentierte auch der Restaurantleiter vom „Schweizerhaus“: *„Wir sind ein typisch österreichisches Lokal und wir stehen dazu.“* Eine Mitarbeiterin aus der Eventgastronomie entgegnete, dass bestimmte Ausdrücke wie etwa *Marille*, doch noch beibehalten werden sollten, da es ein Wiener Restaurant sei und es der Grundstein der Wiener Gastwirtschaft sei, typische Begriffe zu verwenden. Der Restaurantleiter vom „Wienerwald“ war der Meinung, dass man in Österreich sei und es wichtig sei nicht nur die österreichischen Produkte zu verwenden, sondern auch die österreichischen Begriffe. Die Geschäftsleitung vom „Figls“ betonte, dass es weder im ersten Bezirk noch im neunzehnten Bezirk Speisekarten mit bundesdeutschen Bezeichnungen geben wird. Es würde immer Erdäpfel-Vogerlsalat bleiben. Die gleiche Meinung hat auch eine Gastronomin aus der Eventgastronomie vertreten. Die Besitzerin vom Beisl „Zum Scherer“ entgegnete mit der Aussage, dass wenn sie in ein anderes Land fährt auch nicht erwartet, dass es dort einen „Erdäpfelsalat“ gibt. Die Kellnerin aus dem „Horvath“ fände es eine gute Idee typische Gerichte wie Salonbeuschel oder Fiaker Gulasch mit einem Vermerk zu erklären. Sie hielt es trotzdem für wichtig, die Eigenheiten beizubehalten.

Der Kellner vom „Café Westend“ hat geäußert, dass er diesbezüglich noch nie Schwierigkeiten mit den Gästen hatte, dass die meisten sich auskennen und diejenigen, die

es nicht wüssten, fragen würden. Ähnlich argumentierten auch die MitarbeiterInnen aus der Eventgastronomie. Einen wichtigen Einwand machte auch die Inhaberin vom „Brezl Gwölbl“. Sie sagte, dass für diesen Fall das Personal da sei und wenn die Gäste Fragen hätten, könnten sie jederzeit fragen.

Bei der Frage, ob die Gäste aus Deutschland oder aus der Schweiz es begrüßen würden, wenn die Speisekarte z.B. bundesdeutsche Entsprechungen beinhalten würde, gingen die Meinungen zum Teil auseinander. Die Inhaberin vom Beisl „Zum Scherer“ meinte, dass sie sich sicher freuen würden, weil es für die Gäste einfacher sei. Dennoch betonte sie, dass es Gäste gibt, die sich im Vorhinein mithilfe von Reiseführern informieren. Weiterhin hob sie die eigene Aussprache und Betonung der Gäste aus Deutschland hervor. Die Kellnerin aus dem „Horvath war ebenfalls der Meinung, dass die deutschen Gäste oder Gäste aus der Schweiz es begrüßen würden. Der Kellner aus dem „Café Westend“ schätzte es auch so ein, dass es bei den deutschen oder Gästen aus der Schweiz gut ankommen würde, jedoch würde er bezweifeln, dass es dem Lokal mehr Umsatz bringen würde und es deshalb für unnötig hält. Die Kellnerin vom „Zwölf Apostelkeller“ argumentierte ähnlich wie die Inhaberin vom Beisl „Zum Scherer“. Sie glaubt, dass diejenigen, die keine Ahnung haben, es sicher begrüßen würden. Allerdings findet sie auch, dass viele von den Gästen es mittlerweile nicht benötigen, da sich vorbereitet kommen, weil sie sich einlesen oder über Mundpropaganda in das Lokal geraten und schon vorbereitet sind. Die Geschäftsleitung vom „Figls“ sagte ebenfalls, dass es unnötig sei, da die Gäste immer mehr vorbereitet sind, weil sie vor ihrer Ankunft Reiseführer lesen würden.

Dagegen waren einige wie der Oberkellner vom „Café Central“, die Kellnerin vom „Palatschinkenpfandl“, eine Mitarbeiterin aus der Eventgastronomie, der Restaurantleiter vom „Wienerwald“ und die Besitzerin vom „Brezl Gwölbl“ der Ansicht, dass sie es so hinnehmen oder dass die Gäste es sogar im Gegenteil spannend finden und es ihnen große Freude bringt sich durch die Speisekarte durchzuschlagen und zu raten, weil sie dabei etwas Neues lernen und neue Dinge entdecken wollen, während sie im Ausland sind. Sie würden eine Speisekarte mit bundesdeutschen Entsprechungen langweilig finden. Viele würden sich über einige Ausdrücke amüsieren, behaupteten einige Gastronomen.

Auf die Frage, ob es die ÖsterreicherInnen stören würde oder sie dem gegenüber gleichgültig stehen würden, reagierten die Meisten gleich. Grundsätzlich waren sie der Meinung, dass die ÖsterreicherInnen das ablehnen oder sich daran stoßen würden, wenn die

Speisekarte bundesdeutsche Entsprechungen hätte. Die Geschäftsleitung vom „Figls“ war sogar der Ansicht, dass sie in diese Lokale nicht mehr gehen würden. Laut der Befragten würde es die Österreicher stören, weil sie es in anderen Ländern auch erwarten würden, dass die Gerichte so angeschrieben sind, wie es in dem Land üblich ist. An Tomaten und Kartoffeln würden sich die WienerInnen stoßen, meinte die Kellnerin vom „Pfudl“. Andere entgegneten, dass ÖsterreicherInnen sich darüber lustig machen würden und es als schlechten Scherz ansehen würden. Der Restaurantleiter vom „Schweizerhaus“ merkte an, dass es sogar in einigen Restaurants bereits gemacht wird, dass da beispielsweise „Käse-Sahne-Torte“ steht. Er sei allerdings dagegen, weil seiner Meinung nach das Restaurant seine Identität verlieren würde. Die Kellnerin vom „Zwölf Apostelkeller“ hat es mit dem Sympathiefaktor begründet. Sie sagte, dass vieles von der Sympathie den Deutschen gegenüber abhängt, ob die ÖsterreicherInnen sich davon gestört fühlen. Sie fügte hinzu, dass das Gastgewerbe auf Tourismus ausgelegt sei und sich im Großen und Ganzen anpassen müsste, weil nichts anderes übrig bleiben würde. Beim „Lindenkeller“ ist diese Anpassung bereits zu spüren. Laut des Geschäftsführers hat sich kein/e ÖsterreicherIn bisher beschwert, aber das läge möglicherweise daran, dass nur 20% der Gäste aus ÖsterreicherInnen besteht und die restlichen 80% Touristen seien. Die Inhaberin vom Beisl „Zum Scherer“ behauptete sogar, dass es vielen ÖsterreicherInnen nicht mehr auffallen würde, weil man bei vielen Speisekarten vom *Hühnchen* und nicht vom *Hendl* umgeben sei. Je jünger die Gäste, desto weniger würde es sie stören, wenn die Speisekarte bundesdeutsche Begriffe hätte.

6.4.4 Translatorisches Handeln

Als die Gastronomen gefragt wurden, ob sie es als störend empfinden, wenn Gäste bei der Bestellung andere deutsche als die in Österreich verwendeten Begriffe benutzen, z.B. statt Semmel den Begriff Brötchen oder Weißweinschorle statt Spritzer oder Quark statt Topfen bestellen, beantworteten alle bis auf eine Person diese Fragen mit NEIN. Sie beschrieben die Situation als etwas ganz normales und gewöhnliches. Die meisten seien daran gewöhnt und reagieren darauf sehr gelassen. Manche beschrieben es als amüsant zum Hören aber nehmen es den Gästen nicht übel. Der Restaurantleiter vom „Schweizerhaus“ betonte, dass Österreich ein Touristenland sei und dass es ganz normal sei und die Ausdrücke kennt. Die Gastronomen wissen dann sofort woher die Gäste kommen. Das wurde mit einigen Beispielen verdeutlicht, unter anderem wird sehr oft Apfelschorle bestellt. Ein weiteres Beispiel wurde von gleich mehreren KellnerInnen genannt, Gäste suchen immer wieder Pfannkuchen

mit Aprikosenkonfitüre oder würden gern Kaffee mit Milch und Süßstoff bestellen, statt Kandisin. Eine Mitarbeiterin aus der Eventgastronomie erklärte, dass sie schon geübt darin sei, wenn Besucher aus Deutschland Pommes rot/ weiß bestellen. Erheiternd aber nicht störend findet sie es wenn deutsche Gäste sich anpassen möchten und österreichische Ausdrücke benutzen, dabei aber die falschen Artikel verwenden. Wenn sie die Wurst in DAS Semmel hinein wollen, weil Brötchen auch Neutrum ist. Es sei für sie ganz normal, dass es für einen Begriff mehrere Ausdrücke gibt.

Von Fall zu Fall unterscheiden sich die Reaktionen. Diejenigen, die sich nicht sicher sind, was gemeint ist, fragen lieber beim Gast noch einmal nach, um Missverständnisse zu vermeiden. Oft tauchen Missverständnisse beim Wort Brötchen auf. Der Gastronom verwissert sich lieber, ob der Gast auch wirklich eine Semmel möchte und nicht belegte Brötchen verschiedenster Art. Einer Kellnerin ist es schon einmal passiert, dass sie Semmeln zum Tisch gebracht hat, als Brötchen bestellt wurden. Da sie selbst Bulgarin ist und bevor sie nach Österreich gezogen ist, in Deutschland gelebt hat, war ihr nicht bewusst, dass der Gast belegte Brötchen (kleine Häppchen) haben wollte. Beim Beispiel Pfannkuchen mit Aprikosenmarmelade würde die Kellnerin dem Gast erklären, dass sie das schon haben, aber dass es anders heißt. Mehr als die Hälfte der Befragten berichtete, dass sie absichtlich bei der österreichischen Variante bleiben, wenn sie dann den Gast bedienen. Einige wenige von ihnen betonten, dass sie dann doch patriotisch sind und von den Gästen erwarten, dass sie sich anpassen. Die anderen würden dann einfach nett und höflich auf die österreichische Variante wechseln, weil es so in der Speisekarte steht. Die Person, die es als störend empfindet, wenn ein Gast eine andere deutsche Variante bei der Bestellung verwendet, gab zu, dass vieles davon abhängt, ob sie den Gast sympathisch findet oder nicht und es davon abhängig macht, ob sie absichtlich bei der österreichischen Variante bleibt. Vier von den sechzehn Befragten berichteten, dass sie sich dann dem Tisch jeweils anpassen und höflich die bundesdeutsche Variante übernehmen. Sollte der Gast jedoch interessiert sein und nachfragen, was es denn auf österreichisch-deutsch heißt, würde man ihn gern aufklären.

Auf die Frage, wie die Gastronomen den Gästen genau erklären, wenn Begriffe auf der Speisekarte nicht verstanden werden, wurden mehrere Erklärungsarten aufgezählt. Abhängig davon, was genau der Gast nicht versteht, fällt die Erklärung anders aus. Wenn der Gast z.B. die Begriffe Paradeiser, Erdäpfel, Kren, Vogerlsalat, Topfen, Schwammerl, Frittatensuppe oder Schlagobers nicht versteht, dann greifen die Gastronomen auf die bundesdeut-

sche Variante zurück. Die meisten beschreiben es als einfach, weil sie dann nur direkt übersetzen müssen. Im Allgemeinen sagten alle, dass sie es zunächst mit bundesdeutschen Entsprechungen versuchen. Es wurde berichtet, dass Faschiertes sehr oft nicht verstanden wird. In dem Fall übersetzen es alle mit Hackfleisch. Wenn sie sich nicht weiter zu helfen wissen und ihnen die Entsprechung nicht sofort in den Sinn kommt, dann greifen sie auf die zweite Option zurück und umschreiben es mit sinnverwandten Wörtern oder vergleichen es mit etwas Ähnlichem, wie z.B. bei der Sauce Tartar vergleicht die Kellnerin es in dem Fall mit der Soße vom Fish Mac. Weiterhin versuchen die Gastronomen es damit, die Zutaten aufzuzählen und zu erläutern oder die Zubereitungsart zu beschreiben, sowohl bei Speisen als auch bei Getränken. Beim Gröstl, speziell Blunzengröstl beispielsweise, erklären die Gastronomen, dass es in der Pfanne zubereitet wird, dass Blutwurst, Kartoffeln, Zwiebeln und Gewürze hineinkommen. Bei Eiernockerln und Kaiserschmarrn würde auch die Zubereitungsart beschrieben werden. Beim Beuschel, weiß der deutsche Gast meistens nicht was es ist, da erklärt man ihm, dass es Innereien sind und welche Innereien da verarbeitet sind. Bei Kaffeebestellungen, fragen die Gastronomen einfach nach wie der Kaffee gewünscht ist, sehr stark oder weniger stark, mit Milch oder mit Schaum, mit wenig oder mit viel Milch. Man tastet sich bei der Bestellung heran und empfiehlt dem Gast dann das Passende. Somit spare man sich Zeit. Einige wenige würden das Kaffeesortiment aufzählen. Ein anderes genanntes Beispiel war das Hieferschwanzl, da wusste die Gastronomin nicht, was die bundesdeutsche Erklärung dafür sei. Somit taste sie sich heran und umschreibe es, in dem sie zunächst frage, ob der Gast den Tafelspitz kennt und dann erkläre, dass es das danebenliegende Stück sei, nicht ganz so teuer und dennoch mager sei. Die Kellnerin vom „Pfudl“ und der Restaurantleiter vom „Wienerwald“ erzählten, dass Gäste aus Deutschland bei Gebäck auf der Speisekarte glauben, dass es sich um etwas Süßes handle, kleines süßes Gebäck zum Dessert. Dieser Ausdruck steht im österreichischen Deutsch als Überbegriff für Brot, das können Semeln sein, Kornspitz oder andere Arten von Brot. Beim Surbraten denken viele Gäste, dass es sich um einen Schreibfehler handelt und bestellen dann einen Sauerbraten. Da muss dann aufgeklärt werden, dass es etwas anderes ist. Bei Palatschinken fragen die Gäste, was das für ein Schinken sei. Bei Paradeiser lesen Gäste es oft falsch und fragen die Gastronomen was denn ein Paradiessalat sei. Bei Fiakerschweinsmedaillons glauben die Gäste, die nicht aus Österreich kommen, aufgrund von dem Wort Fiaker, dass es vom Pferd ist. In diesem Fall muss man Ihnen dann erklären, dass es vom Schwein ist. Beim Gericht Leberpfandl, denken

deutsche Gäste sehr oft, dass da keine Leber enthalten ist, sondern dass nur die Pfanne so heißt. Vier von den Befragten würden sogar, um dem Gast weiterzuhelfen, auf das Zeigen der Zutaten zurückgreifen. Zwei davon würden auch die Gäste kosten lassen.

Die nächste Frage war, ob es Speisen oder Speisennamen gibt, bei welchen die Befragten am meisten Schwierigkeiten haben, es dem Gast verständlich zu machen. Die Mehrheit hat im Großen und Ganzen keine Schwierigkeiten die Speisen zu erklären, unter anderem aus dem Grund, weil es auf den Speisekarten nichts Außergewöhnliches oder Kompliziertes gibt, was man nicht erklären könnte oder nichts was die Gastronomen nicht kennen. Einige antworteten, dass sie ihre Speisekarte sehr gut kennen und somit sehr gut vorbereitet seien. Der Restaurantleiter vom „Wienerwald“ war der Meinung, dass es gar keine Schwierigkeiten gibt, weil es für alles eine bundesdeutsche Übersetzung gäbe. Er fügte hinzu dass das Personal gut geschult sei und dementsprechend in der Lage sei Speisen zu erklären oder ins Bundesdeutsche zu übersetzen. Ein Kellner sagte, dass falls es jemanden geben sollte, der Schwierigkeiten hätte, könne er sich bei einem Kollegen Hilfe holen, irgendwer würde sich auskennen. Bei den Lokalen, die vorwiegend auf Touristen ausgerichtet sind, ist genau angeschrieben, was bei den Speisen im Einzelnen enthalten ist. Somit würden es sich die Gäste laut der Geschäftsleiter leichter tun. Allerdings gab es auch Gastronomen, die es manchmal schwer hatten Speisen zu erklären. Darunter war laut der Geschäftsleitung vom „Figls“ das Kalbsbutterschnitzel, weil man sich darunter etwas ganz anderes vorstellt. Die Kellnerin vom „Horvath“ nannte das Salonbeuschel und das Beiried. Der Oberkellner vom „Café Central“ empfand den Kaiserschmarrn am schwierigsten, weil es der Favorit sei. Da nimmt man die ganzen Zutaten und erklärt dem Gast wie der zubereitet wird. Die Kellnerin vom „Palatschinkenpfandl“ empfand die Sauce Tartar am schwierigsten von allem. Das Beuschel wurde auch von der Inhaberin vom Beisl „Zum Scherer“ genannt, sowie die Fledermaus und das Hieferschwanzl. Des Weiteren nannte sie das Fiakergulasch, weil da der Fiaker eine Bedeutung hat, dem verdankt das Gericht seinen Namen. Das Fiakergulasch wird zusätzlich mit einem frittierten Frankfurter Würstel und Spiegelei serviert. Im Allgemeinen entstehen laut ihr die meisten Schwierigkeiten bei den Bezeichnungen vom Rind. Dies bestätigte auch die Kellnerin vom Gasthaus „Pfudl“. Sie sagte, dass es speziell beim Fleisch große Unterschiede zu den bundesdeutschen Ausdrücken gibt. Darüber hinaus waren die Gemüsearten auch eine Schwierigkeit. Die Kellnerin, die aus Bulgarien kommt, empfand die Eiernockerl am schwierigsten. Sie beschrieb es bei den Speisen als sehr schwierig, die sie selbst nicht isst oder wo

sie sich nicht sicher ist, ob es diese in Deutschland gibt, unter anderem seien es süße Knödel. Eine Mitarbeiterin aus der Eventgastronomie, nannte die Grammelknödel, weil sie im Nachhinein, nach der Aufzählung der Lebensmittel am Anfang des Interviews realisierte, dass sie nicht wisse was Grammeln auf bundesdeutsch hießen.

Auch bei der Frage, ob die Gastronomen die bundesdeutschen Entsprechungen lernen mussten, oder ob sie sie bereits kannten, wichen die Antworten voreinander ab. Eine Vielzahl der Befragten bekräftigte, dass sie es nicht direkt lernen mussten, weil man es durch den Berufsalltag mitbekommen und dadurch automatisch angeeignet hat. Man wächst durch die Berufserfahrung hinein, war die mehrfach genannte Antwort. Eine Mitarbeiterin aus der Eventgastronomie betonte, dass der Beitritt Österreichs zur EU viel dazu beigetragen hat, dass ihr die Unterschiede in der deutschen Sprache verdeutlicht wurden. Durch die vielen Sendungen im Fernsehen hat man es ihrer Meinung nach bewusster wahrgenommen. Dieser Aspekt wird auch im Variantenwörterbuch des Deutschen herausgehoben und bestätigt. Dort heißt es, dass durch die Diskussion von Medien und Politikern im Rahmen des EU-Beitritts Österreichs das Bewusstsein für das „österreichische Deutsch“ verstärkt wurde und die Auseinandersetzung damit ihren Platz in der Öffentlichkeit eingenommen hat. Das Ergebnis der Diskussion zur Sicherung und Anerkennung von Austriazismen war die Verabschiedung des „Protokoll Nr.10“ über die Verwendung spezifisch österreichischer Ausdrücke der deutschen Sprache im Rahmen der Europäischen Union“. Die 23 festgelegten Wörter aus dem Lebensmittelbereich haben demnach für Österreich einen Symbolcharakter (vgl. Variantenwörterbuch 2016: XLIV). Zusätzlich hat sie sich mit den bundesdeutschen Entsprechungen in der Zeit vertraut gemacht, seitdem sie in der Gastronomie tätig ist und fast täglich damit zu tun hat und bundesdeutsche Wörter hört. Die Kellnerin, die aus Südtirol stammt, kannte einige Begriffe, die im Österreichischen existieren aus dem Italienischen, einige wie z.B. Schlagobers hat sie sich durch die Arbeit in der Gastronomie angeeignet. In Südtirol sagt man Sahne, zu Aprikose auch Marille wie in Österreich und zu Aubergine Melanzani. Daher waren diese Begriffe neu für sie. Mit der wienerischen Kaffeekultur musste sie sich auch zunächst vertraut machen, da gab es anfänglich schon Probleme zu merken, was ein kleiner Brauner und was ein Verlängerter ist. Unter den Befragten waren auch welche dabei, die viel auf Saison im Vorarlberg, Salzburg oder Tirol oder auch in Deutschland gearbeitet haben und somit viel mit deutschen Gästen in Berührung gekommen sind. Die Geschäftsleiterin vom „Figls“ musste es in ihrer Ausbildung lernen und später kam auch die Berufserfahrung

dazu. Der Oberkellner aus dem „Café Central“ hat die Ausbildung in Salzburg gemacht und somit auch viele deutsche Gäste dort bedient. Hinzu kommt seine Gastronomieerfahrung von dreizehn Jahren hinzu, in der man vieles automatisch gelernt und mitbekommen hat. Er fügte auch hinzu, dass man sowohl von den Gästen als auch durch die Kollegen lernt. Auch die Kellnerinnen aus dem „Zwölf Apostelkeller“ und dem „Palatschinkenpfandl“ beschrieben es als ein beständiges Geben und Nehmen. Man fragt auch immer wieder die Gäste wie Sachen in ihrem Land heißen. Ein Restaurantleiter kam selbst vor vielen Jahren aus Deutschland nach Österreich und berichtete, dass er vieles lernen musste, in dem Fall in die andere Richtung. Unter anderem zählte er Ribisel und Vanillerostraten auf. Die Inhaberin vom Beisl „Zum Scherer“ erwähnte neben der langjährigen Berufserfahrung und den Gästen ebenso das Fernsehen und die Fachzeitschriften, die alle in bundesdeutscher Sprache herausgebracht werden. Die Gäste lernen von ihr was ein Hieferschwanzl ist und sie lernt von Ihnen was ein Alsterwasser ist.

6.4.5 Interkulturelle Kommunikation und Rolle des Translators

Im folgenden Abschnitt geht es darum herauszufinden wie die Gastronomen sich in der Rolle als Translator wahrnehmen und wie sie die interkulturelle Kommunikationssituation empfinden.

Als sie gefragt wurden, wie sie mit der Situation umgehen, wenn ein deutschsprachiger Gast einen Ausdruck nicht versteht, antworteten alle, dass sie es erklären würden. Einige betonten, dass man bei jedem Gast nicht belehrend, nett und höflich bleiben sollte und es dann so gut wie möglich erkläre, bis der Gast es verstehe. Einzelne berichteten, dass sie entweder erklären oder einfach etwas empfehlen würden. Die Kellnerin vom „Zwölf Apostelkeller“ fügte hinzu, dass sie es zeigt, wenn sie es nicht erklären kann. Auf die Frage, ob es oft vorkommt, dass die Gastronomen deutschsprachigen Gästen, die nicht aus Österreich kommen, erklären müssen, was unter den Speisennamen gemeint ist hat die große Mehrheit eingeschätzt, dass es oft vorkommt, dass sie erklären müssen. Zehn der Befragten berichteten, dass sie täglich bis sehr oft in Situationen geraten, wo sie deutschsprachigen Gästen die Speisen erklären müssen. Am Rathausplatz im Sommer als auch bei Christkindmärkten im Winter müssen die Gastronomen sehr oft bei Würstelsorten, Punscharten, Palatschinken oder Begriffen wie Kren erläutern. Auch im „Café Central“ geschieht es laut dem Oberkellner täglich, aber man müsse nicht Stunden am Tisch verbringen. Er ergänzte außerdem mit

der Aussage, dass die deutschsprachigen Touristen dennoch immer mehr auf ihren Urlaub in Österreich vorbereitet seien. Allerdings würden die deutschen Gäste automatisch eine Wein- oder Apfelschorle bestellen. Soeben passiert es auch im „Pfudl“ täglich, dass die Gastronomen immer wieder erklären müssen. Besonders bei Marillenknoedeln, bei Topfen und bei Faschiertem wird täglich nachgefragt. Im „Palatschinkenpfandl“ würde auch bei jedem Tisch mindestens einmal nachgefragt werden. Es beginne immer beim Faschierten, das wüsste laut der Kellnerin keiner. Bei Palatschinken würde oft gefragt werden, was das denn für ein Schinken sei und bei Paradeiser würde oft falsch gelesen und gefragt, was es für ein Paradiessalat sei. Die Kellnerin vom „Horvath“ berichtete, dass es eher die Deutschen seien, die nachfragen, was unter den Speisen zu verstehen ist.

Sechs von den Befragten sagten aus, dass es eher selten vorkommt, dass sie erklären müssen. Die Kellnerin vom „Zwölf Apostelkeller“ und die Restaurantleiterin vom „Figls“ sagten, dass die Gäste immer mehr vorbereitet nach Österreich kommen. Der Restaurantleiter vom „Wienerwald“ antwortete, dass es gerade bei 10 von 500 Essen am Tag vorkommt, daher als nicht so oft eingeschätzt wird. Auch hier wird immer wieder gefragt, was Faschierte Laibchen sind. Kein Gast aus Deutschland wüsste was es ist. Es sei nichts anderes als Hackfleisch Bällchen (Frikadellen). Hierbei betonte er den Unterschied, dass diese aus Kalbsfleisch zubereitet werden. Im „Lindenkeller“ sind die Speisen in Klammern erläutert, da das Restaurant auf Touristen ausgerichtet ist und im „Schweizerhaus“ würden nicht so viele Touristen verkehren.

Eine weitere Frage war, ob sich die Gastronomen in solchen Fällen als Sprachvermittler fühlen. Teilweise fühlten sich einige der Befragten in solchen Situationen als Sprachvermittler. Eine Mitarbeiterin aus der Eventgastronomie sagte, dass die österreichische (Wiener) Küche so viele Eigenheiten bietet, dass man sie einfach erklären müsse. In diesen Fällen fühle sie sich als Sprachvermittlerin. Die Kellnerin vom „Horvath“ fügte hinzu, dass wir zwei unterschiedliche Kulturen seien und sie sich selbst somit als Sprach- und Kulturvermittlerin sieht. Andere wie beispielsweise der Oberkellner vom „Cafe Central“ sehen sich in dem Moment als Unterhalter. Er erklärte, dass man sich immer wieder freue, wenn jemand etwas nicht versteht, weil daraus eine Unterhaltungssituation entsteht, in der man mit einem Grinsen und Lachen gern erklärt und sich zusammen mit dem Gast freut und es mit Humor auffasst. In solchen Momenten sieht er sich auch mehr als Kulturvermittler und nicht als

Sprachvermittler. Die Wiener, sagt er, sind für ihren Dialekt²⁵ berühmt und über diesen würden sich deutschsprachige Gäste sehr amüsieren. Der Restaurantleiter vom „Wienerwald“ sah sich nicht als Sprachvermittler und will auch nicht belehrend jemandem etwas beibringen, sondern versucht den Gästen das Lebensgefühl in Österreich zu vermitteln, speziell den deutschen Touristen, wie er sagt. Diese seien oft hektisch und gestresst. Er betonte ein weiteres Mal, dass er nicht von oben herab als Lehrmeister dastehen möchte, sondern ein Gefühl, eine Kultur insbesondere die Esskultur vermitteln möchte. Fast identisch antwortete die Inhaberin vom Beisl „Zum Scherer“ auf diese Frage. Sie möchte mit der eigenen Persönlichkeit dem Gast die Kultur und das Lebensgefühl der Wiener ein bisschen näher bringen. Das soll aber auf keinen Fall belehrend herüberkommen. Sie empfand die deutschen Touristen auch als hektisch und berichtete, dass man sie mit dem Lebensgefühl und dem Wiener Charme beruhigen würde. Die Kellnerin vom „Pfudl“ hat in solchen Fällen das Gefühl, dass sie eine Sprache und eine Esskultur vermittelt. Dies würde sie mit viel Stolz und viel Freude tun. Eine Mitarbeiterin der Eventgastronomie, empfand es als sehr interessant und erfreulich den Gästen das verständlich zu machen, was gemeint war. Für sie ist es wichtig, dass Gäste das bekommen, was sie bestellen und dass man mit dem Gast, wie sie sagte, auf einen grünen Zweig kommt. Sie bestätigte, dass sie sich in solchen Momenten als eine Sprachvermittlerin fühlt. Ähnlich empfand es auch eine weitere Mitarbeiterin aus der Eventgastronomie. Der Geschäftsführer vom „Lindenkeller“ sieht sich auch zum Teil als Sprachvermittler, obwohl er nicht oft erklären muss. Er bezog es allerdings auf andere Sprachen wie italienisch, russisch, englisch, ungarisch, mitunter auch die deutsche Sprache.

Die Mehrheit der Befragten empfand es als selbstverständlich und normal. Die Kellnerin aus dem „Zwölf Apostelkeller“ sieht sich im Gegenteil zu den anderen nicht als Sprach- oder Kulturvermittlerin. Für sie sei es ganz normal und gehöre dazu. Schließlich kenne sie auch nicht alle Speisenamen in Deutschland oder in der Schweiz und müsse nachfragen. Auch die Inhaberin vom „Brezl Gwölbl“ war der gleichen Meinung. Für sie gehören solche Situationen zum Arbeitsalltag dazu und sie macht sich keine Gedanken darüber, ob sie dem Gast eine Sprache oder eine Kultur vermittelt. Es sei für sie normal und sie sieht sich nicht als Sprachvermittlerin. Ähnlich äußerte sich auch der Kellner vom „Cafe Westend“. Ebenfalls

²⁵ Laut Österreichischem Wörterbuch (2016: 868) hat Wien aufgrund seiner besonderen historischen Rolle und soziologischen Entwicklung einen ausgeprägten Stadtdialekt entwickelt.

sagte die Kellnerin vom „Palatschinkenpfandl“, dass sie sich nicht wie eine Sprachvermittlerin fühle. Es sei Alltag. Genauso reagierte der Restaurantleiter vom „Schweizerhaus“. Seiner Ansicht nach muss man dem Gast helfen, wenn man in der Dienstleistung arbeitet. Der Inhaber vom „Gustlbauer“ sieht sich auch nicht als Vermittler von etwas. Für ihn gehöre dies dazu und sei Alltag. Er sieht die Situation als einen Teil des Services an. Diese Situationen sind seiner Meinung nach sehr wichtig und willkommen im Restaurant, weil sie direkt beim Gast geschehen. Er selbst bezeichnete sich als Verfechter des persönlichen Kontakts zum Gast im Restaurant. Es liegt ihm sehr am Herzen, dass der direkte Kontakt mit dem Gast stattfindet und dass eine Kommunikationssituation entsteht. Wenn alles auf der Speisekarte erklärt wird, dann ist laut ihm der Kontakt zum Gast nicht mehr da. Somit wird gleichzeitig beim Gast ein bleibender Eindruck hinterlassen. Das Ziel ist, dass der Gast den Wunsch verspürt wieder zu kommen.

Die Reaktion der Gäste, nachdem ihnen verständlich gemacht wurde, um was es sich bei den einzelnen Speisen handelt, wurde wie folgt beschrieben. Viele beschrieben den Moment als „Aha-Effekt“, den die Gäste erlebten. Die meisten waren laut der Gastronomen dankbar, erfreut, oft auch überrascht. Nicht selten sind Gäste nämlich überfordert, wenn sie die Speisekarte nicht verstehen und sich nicht mehr auskennen. Somit ist die Freude umso größer, wenn die Servicekräfte im Restaurant dabei helfen. Der Großteil der Gäste nimmt es mit Humor, berichteten die Gastronomen. Der Kellner vom „Cafe Westend“ sagte dazu, dass in dem Moment Sympathie entsteht und es sich meist auf das Trinkgeld auswirkt. Die Gäste freuen sich, dass sie etwas dazu lernen und es entsteht eine Unterhaltung. Die Situation wird von der Mehrheit der Befragten als amüsant beschrieben. Überwiegend sind Gäste gerade dann neugierig und möchten etwas probieren, was sie nicht kennen oder was ihnen empfohlen wird, so der Inhaber des „Gustlbauer“. Die Kellnerin vom „Pfudl“ fügte hinzu, dass Gäste immer positiv reagieren und erzählte, wie sie dann am Tisch miteinander die Aussprache üben. „Laberl“ sei besonders schwer auszusprechen für Deutsche. Ausdrücklich betont wurde, dass die Gesamtsituation von der Freundlichkeit des Servicepersonals abhängt. Es gab allerdings auch Gäste, die dann doch lieber etwas anderes bestellen, weil sie sich etwas anderes unter der Speise vorgestellt haben. Sie waren genauso froh, dass es Ihnen erklärt wurde, weil sie sonst etwas bestellt hätten, was sie eigentlich nicht wollten, berichtete eine Mitarbeiterin der Eventgastronomie. Die Kellnerin vom „Zwölf Apostelkeller“ und der Restaurantleiter vom „Schweizerhaus“ antworteten, dass es ganz auf den Gast und dessen Geschmack

ankommt und ob sie die Speise mögen oder nicht mögen oder was sie sich vorher drunter vorgestellt haben. Beim Beuschel wird es nicht immer der Fall sein, dass der Gast sich dafür auch entscheidet, meint der Restaurantleiter. Ein ähnliches Beispiel vom Restaurantleiter des „Wienerwald“ war das Bruckfleisch. Auch hier wurde von allen betont, dass die Gäste amüsiert sind und sich freuen, dass sie dabei etwas lernen. Die Inhaberin vom Beisl „Zum Scherer“ bestätigte ebenfalls, dass solche Momente eine Unterhaltungssituation für beide Seiten entstehen lassen, wo sich sowohl die Gastronomen, als auch die Gäste freuen, es lustig finden. Mann müsse es nur „gschmackig“ erklären und die Gäste hätten keine Berührungsängste.

Die folgende Frage war, ob Gastronomen solche Situationen als eine sprachliche bzw. kulturelle Hürde empfinden. Die große Mehrheit beantwortete die Frage mit nein und sagte, dass es zum Berufsalltag dazu gehöre. Die Kellnerin vom „Horvath“ empfand es teilweise als eine Stresssituation, die mit Zeitverlust verbunden ist. Sie hat dennoch betont, dass die Geschäftsleitung bewusst die Speisen nicht näher auf der Speisekarte erklären wollte, damit man mit dem Gast ins Gespräch kommt und es dadurch nett wird. Es war für sie eher ein kultureller Aspekt, weil in solchen Situationen ihrer Meinung nach die kulturellen Unterschiede zur Geltung kamen. Der Oberkellner vom „Cafe Central“ betonte noch einmal, dass es für ihn überhaupt keine Hürde darstellt und es ihn nicht in seinem Arbeitsvorgang stört. Er sieht Situationen wie diese als eine interessante Unterhaltung, die er mit Freude führt. Auch der Restaurantleiter vom „Wienerwald“ empfindet es als eine ganz spannende Erfahrung, den Gästen etwas vermitteln zu können. Eine Mitarbeiterin aus der Eventgastronomie fügte hinzu, dass es ganz davon abhängt wie humorvoll die Gäste sind. Mehrere betonten, dass es nur eine sprachliche Barriere darstellen würde, wenn es eine andere als die deutsche Sprache wäre. Die Inhaberin vom Beisl „Zum Scherer“ erklärte, dass es anfänglich eine Hürde sein kann, die sich schnell auflöst, weil man ja doch die gleiche Sprache spricht. Manche Dinge sind anders gemeint, manche haben mehrere mögliche Ausdrücke, aber auch diese Hürden hat man bisher immer überwunden. Als Beispiel sagte sie, kann es zu Schwierigkeiten führen, wenn man aus Spaß sagt „na geh“ oder „geh bitte“, das würden die Deutschen falsch verstehen und glauben sie müssten gehen.

Anschließend wurden die Gastronomen gefragt, ob sie denken, dass es ihren Berufsalltag erleichtern würde, wenn sie weniger erklären müssten. Auch hier wurde immer wieder ähnlich geantwortet und erklärt, dass es nicht großartig aufwendig sei und kein Problem darstel-

le, somit einfach zum Alltag dazu gehören würde. Es würde nicht viel Zeit in Anspruch nehmen, würde vielen Spaß machen und von keinem als störend empfunden. Die Kellnerin vom „Horvath“ erwähnte zwar, dass es weniger Zeitverlust bedeuten würde und man mehr Tische bedienen könnte, aber es gehöre zur Aufgabe der KellnerInnen dem Gast einen schönen Abend zu bereiten und es gehöre als Entertainmentfaktor zum Service dazu. Der persönliche Kontakt ist ein großer Faktor bei allen Befragten. Man würde viel zusammen lachen und sich freuen wenn das Gegenüber einen verstanden hat. Das sei im Gegensatz zur deutschen Sprache in anderen Sprachen eher eine Herausforderung.

6.4.6 Rolle des österreichischen Deutsch in der Gastronomie

In diesem Abschnitt geht es um den Stellenwert des österreichischen Deutsch in der Gastronomie. Alle InterviewpartnerInnen wurden gefragt, ob sie denken, dass das österreichische Deutsch eine große Rolle im Bereich der Gastronomie spielt und wenn es der Fall ist, dann warum. Die daran anknüpfende Frage war, ob bundesdeutsche Ausdrücke immer häufiger verwendet werden im Vergleich zu früher. Die überwiegende Mehrheit der Befragten war der Meinung, dass das österreichische Deutsch eine sehr große Rolle im Bereich der Gastronomie spielt. Die Begründungen dafür waren unter anderem, dass die österreichische Gastronomie sehr viel Wert darauf legt eigene Sachen anzubieten, weil es die österreichische Identität widerspiegelt, weil Österreicher, im Speziellen die Wiener zu stolz dafür seien, dies zu ändern oder die Notwendigkeit dafür zu empfinden. Bei Lebensmitteln wollen sich Österreicher laut vielen Gastronomen bewusst abgrenzen. Ausdrücklich hervorgehoben wurde die große Bedeutung bei typischen Kaffeehäusern, wo die Wiener Kaffeehauskultur noch dargestellt werden soll, wo typische Ausdrücke wie Herr Ober und gnädige Frau fallen. Auch bei Würstelständen und Beisln soll die Authentizität im Vordergrund stehen. Der Restaurantleiter vom „Wienerwald“ war auch der Meinung, dass die Österreicher großen Wert auf ihre Sprache legen. Sie wollen seiner Ansicht nach, nicht als die zweiten Deutschen bezeichnet werden und legen sehr wohl Wert auf Ihre Aussprache und auch auf Ihre Kultur. Dies sei laut ihm absolut begrüßenswert. Es gab Befragte, die betonten, dass es nicht nur um Lebensmittelbezeichnung geht, sondern dass die österreichische Küche andere Speisen bietet als die deutsche Küche und aus diesem Grund auch die Speisebezeichnungen zu sprachlichen Unterschieden führen. Die Kellnerin vom „Pfudl“ betonte ausdrücklich, dass jedes Bundesland eine regionale Küche hat. Die Frage ist eher, ob man dazu schreibt aus was die Speisen bestehen oder nicht.

Einige davon haben das Thema differenziert betrachtet. Fünf der Befragten meinten, dass das österreichische Deutsch immer mehr an Stellenwert abnimmt. Die Restaurantleiterin vom „Figls“ hat es mit großem Bedauern festgestellt, dass es immer weniger eine Rolle spielt und dass bundesdeutsche Beschriftungen immer öfter zu finden sind. Wenn man z.B. Fisolen kaufen möchte, werden grüne Bohnen verkauft. Genauso sei es bei Tomaten und Kartoffeln. Speisekarten werden ihrer Ansicht nach immer öfter auf bundesdeutsch geschrieben, weil die Restaurants auf Tourismus ausgelegt seien. Das sei natürlich nicht der Fall bei renommierten Kaffeehäusern und typischen Wirtshäusern. Sie hält es für unangebracht, wenn Restaurants Speisekarten auf bundesdeutsch einführen, weil es wichtig sei die österreichische Wirtshaus und Kaffeehauskultur zu erhalten. Weiterhin wurde von einzelnen Befragten angemerkt, dass im Gegensatz zu Wirtshäusern, Heurigen oder Beisl in der Spitzengastronomie viel mehr Wert auf Verwendung von bundesdeutschen Variationen gelegt wird. Es sei da völlig normal, dass man sich da anpasst. Immer wieder wurde erwähnt, dass es hier und da Begriffe gibt, die „eingedeutscht“ werden, beispielsweise Mais statt Kukuruz, Tomaten statt Paradeiser, Kartoffel statt Erdapfel, Huhn statt Hendl und Kühlschrank statt Eiskasten. Dennoch wird betont, dass es eher die Ausnahmebegriffe seien. Alles andere würde überwiegend beim österreichischen Deutsch bleiben. Eine Person war der Ansicht, dass eher mehr englische Ausdrücke verwendet werden heutzutage, immer mehr internationalisiert wird um es für alle verständlich zu machen, jedoch nicht so sehr die bundesdeutschen. Die Inhaberin vom Beisl „Zum Scherer“ hat zum Ausdruck gebracht, dass es von Restaurant zu Restaurant unterschiedlich ist. Im ersten Wiener Bezirk oder überall wo Touristen hinkommen seien die Wienerischen Bezeichnungen sehr am abnehmen, da man versuchen würde sich zum besseren Verständnis an Touristen anzupassen und ihnen entgegenzukommen. Diese Aussage bestätigten einige der Befragten. Auch in den Winterskigebieten, werden bundesdeutsche Ausdrücke stärker verwendet. Da passt man sich auch an den Tourismus an. Die Kellnerin vom „Palatschinkenpfandl“ sagte, dass bei Ihnen im Restaurant nicht sehr strikt darauf geachtet wird, ob das Erdäpfelsalat oder Kartoffelsalat auf der Speisekarte steht. Es wechselt immer wieder. Dennoch war sie der Meinung, dass außerhalb der typischen Beisl und Gasthäuser, wo es beabsichtigt ist Tradition zu bewahren, das österreichische Deutsch immer weniger wird.

6.5 Schlussfolgerungen aus der Umfrage

In diesem Abschnitt werden die Aussagen der InformantInnen, die im vorangegangenen Abschnitt zusammengefasst wurden und die daraus gewonnenen Erkenntnisse nach den gleichen Themenbereichen analysiert.

6.5.1 Informationen zur Person: Gastronomieerfahrung, Herkunft, Beruf

Es lässt sich feststellen, dass man zur Gastronomieerfahrung, Herkunft und Beruf der InformantInnen einen Vergleich zu dem theoretischen Teil ziehen kann. Die vielseitige Herkunft der Befragten spiegelt den plurizentrischen Ansatz aus Kapitel 2 dieser Arbeit wider. In diesem Zusammenhang stammen einige Personen aus mehreren Sprachzentren der deutschen Sprache und bedienen sich somit alle den nationalen Varietäten der deutschen Sprache. Durch die langjährige Erfahrung im Bereich der Gastronomie, beherrschen auch alle der interviewten Personen die Gastronomiesprache, die als Fachsprache in Kapitel 3.2 diskutiert und veranschaulicht wird. Soeben wie die „Wiener Küche“ eine Vielvölkerküche mit Einflüssen aus vielen Kronländern ist (vgl. Pohl 2007:18), spiegeln die Mitarbeiter der Gastronomiebetriebe, die aus unterschiedlichen Nationalitäten und Regionen stammen den Schmelztiegel aus etwas Fremden und Bodenständigem der Wiener Küche (vgl. Maier-Bruck 1975: 32f). Wie in Kapitel 3.3 beschrieben wird, ist die Wiener Küche keine nationale, sondern eine europäische, in der man Speisen aus allen Nationalitäten begegnet (vgl. Pohl 2006: 169). Hier lassen sich sowohl Parallelen zu Wien als auch zu den befragten Mitarbeitern der Gastronomiebetriebe ziehen.

6.5.2 Lebensmittel, Speisennamen, Besonderheiten der Gastronomiesprache und ihre bundesdeutschen Entsprechungen

In diesem Abschnitt gilt es zu analysieren, ob Gastronomen über ein Bewusstsein für die Besonderheiten der österreichischen Speisebezeichnungen verfügen und ob ihnen die sprachlichen Unterschiede im Bereich der Gastronomie bekannt sind. In Kapitel 3.4 wird ein besonderes Augenmerk auf die Eigenschaften der Speisebezeichnungen der österreichischen Gastronomiesprache gelegt. Viele dieser Besonderheiten werden von den Befragten aufgezählt. Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass die Gastronomen keine Probleme hatten typisch österreichische Speise- und Lebensmittelbezeichnungen zu nennen, da diese gewiss in ihren Restaurants angeboten werden. Die aufgezählten Speisennamen waren sehr oft mit Fleisch verbunden, das Wiener Schnitzel, der Tafelspitz, der Zwiebelrostbraten, das

Rindsgulasch, das Backfleisch, das Majoranfleisch, die Fledermaus, das Beiried, die Nierndln, die Innereien, das Kalbsbries, der Vanillerostraten, der Schweinsbraten, Blunzngröstl, der Bauernschmaus, faschierte Laibchen oder auch Fleischlaberl, die Stelze, das Beuschel, das Bruckfleisch, der Grenadiermarsch, die Blutwurst, der Surbraten, die Schinkenfleckerl, der Kümmelbraten, Geselhtes und das Kalbsbitterschnitzel. Weitere beliebte und typische Speisebezeichnungen waren der Kaiserschmarrn, die Frittatensuppe, die süßen Topfen- und Marillenködel und herzhafte Fleisch- oder Grammelknödel, Tiroler Gröstl, Topfengolatsche, Marillenpalatschinke, Mohr im Hemd und Salzburger Nockerl. Bei diesen Aufzählungen erkennt man die von Pohl (2007:14f) nach Kategorien aufgegliederten Speisebezeichnungen nach den Ingredienzien, der Zubereitung, nach dem Aussehen, der Form, nach der geographischen und geschichtlichen Herkunft, wie dem Vanillerostraten, metaphorische Namen, Namen nach der Tradition wie dem Bauernschmaus oder auch andere Entlehnungen und Lehnwörter wie das Bruckfleisch. Auch der in Kapitel 3.4 erwähnte geographische Einflussbereich der österreichischen Küche wird bei der Aufzählung der Speisen demonstriert. Die Tatsache, dass bei der spontanen Aufzählung nicht nur Speisen, sondern auch Lebensmittelbezeichnungen wie Marille, Erdäpfel, Kren, Topfen, Faschiertes, Karfiol, Schlagobers, Leberkäse und weitere genannt wurden, verdeutlicht noch einmal, dass Österreicher bewusst mit den Unterschieden zwischen Varietäten umgehen. Bei den Ausdrücken Nierndln, Nockerl, Gröstl, Fleckerl, Fleischlaberl und Schweinsbraten sind lexikalische Besonderheiten zu verzeichnen, so wie Fuge –s bei Schweinsbraten und substantivische Verkleinerungssuffixe *-erl*, *-el*, *-l*, *-ler*. Gleichzeitig kann man anmerken, dass viele der aufgezählten Speisennamen Eigennamen sind. Dieser Aspekt wurde in Kapitel 3.4.2 näher dargelegt und ist beim translatorischen Handeln von großer Bedeutung.

Auch bei der Frage nach typischen Begriffen oder Ausdrücken, die nicht nur auf Lebensmittel bezogen sind, gab es auch keine Schwierigkeiten einige zu nennen. Unter anderem waren hier die in Kapitel 3.4.1 erwähnten Unterschiede auffällig. Das Beisl, das Achtel und das Viertel für Weinmaßeinheiten, ein Seidl/ Seiterl und ein Krügel/ Krügerl für Biermaßangaben, das Häferl, das Gaberl waren nur einige der genannten. Einige von ihnen könnten bei VertreterInnen anderer nationalen Varietäten Verständnisschwierigkeiten auslösen.

Als die Gastronomen gebeten wurden bundesdeutsche Varianten für die genannten Austriazismen anzugeben, fiel es nicht allen leicht. Es gab keine Person, die zu allen bundesdeutschen Varianten die entsprechenden Austriazismen nennen konnte. Auffällig war,

dass Ausdrücke wie Paradeiser, Erdäpfel, Hendl, Faschiertes und Fisolen keinem schwer gefallen sind. Das könnte möglicherweise daran liegen, dass es bundesdeutsche Ausdrücke sind, die laut Ransmayr (2006:25ff) über den Tourismus eingeführt oder durch die Lebensmittelindustrie aufgenommen wurden und ihren Platz auch in der österreichischen Speisekarte gefunden haben. Im Fall Tomate und Kartoffel werden beide Formen parallel nebeneinander verwendet. Bei unechten Parallelförmigkeiten wie der Melange und dem Palatschinken haben die Gastronomen angemerkt, dass es nichts dergleichen im Bundesdeutschen gibt und man es nicht direkt übertragen kann (siehe Kapitel 3.4.4). Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass Wiener Gastronomen sich der Unterschiede bewusst sind, dennoch nicht auf Anhieb alle entsprechenden Parallelförmigkeiten benennen können.

6.5.3 Speisekarte

Die Tatsache, dass alle Speisekarten, bis auf eine in den besuchten Restaurants/Gasthäusern ausschließlich Austriaismen enthalten, bestätigt die Aussage aus Kapitel 3.2, wo beschrieben wird, dass die Küchensprache jedes Landes und jeder Nation eine tiefverwurzelte Bodenständigkeit aufweisen würde und von dem einmal Benannten nicht ablassen würde (vgl. Maier-Bruck 1975: 40). Weiterhin lässt sich am Umgang mit dem österreichischen Deutsch in den Speisekarten die Eigenständigkeit des österreichischen Volkes, sein Charakter und die spezifische Eigenart herauslesen. Diese würden sich laut Maier-Bruck (1975: 40) in der Küchensprache am unverfälschten manifestieren. Bedeutungsvoll waren bei den Ergebnissen der Befragten die Aussagen „...*typisches altes Gasthaus...und deswegen immer Erdäpfelsalat und Vogerlsalat verwenden*“, „...*da es zu unsrer Art Lokal gehört, wird sehr viel Wert darauf gelegt, dass es Erdäpfelsalat heißt und nicht Kartoffelsalat*“, „*Wir sind ein typisch österreichisches Lokal und wir stehen dazu*“. Außerdem fielen Begriffe wie „*Grundstein von Wiener Gastwirtschaft*“ und „*Identität*“. Das zeigt wie wichtig die Verwendung von Austriaismen für die Gastronomiebetriebe ist. Bei der großen Mehrheit der typisch österreichischen Restaurants sind typisch österreichische Speisen und Speisennamen sowie Lebensmittelbezeichnungen essenziell in der Speisekarte und drücken ein Gefühl von Identität und Tradition aus. Zumal Österreich laut aller InformantInnen ein Touristenland sei und das Gastgewerbe auf den Tourismus ausgelegt sei, möchte man den Gästen etwas bieten, was sie noch nicht kennen. Laut mehreren Aussagen finden Gäste es spannend, sich durch die typisch österreichische Speisekarte durchzuschlagen, zu raten, neue Dinge zu entdecken und etwas Neues zu lernen, während sie im Ausland sind. Mehrmals wurde be-

tont, dass das Servicepersonal immer hilfsbereit und zur Stelle sei, wenn es seitens der deutschsprachigen Gäste Fragen gibt. Schließlich würde man die gleiche Sprache sprechen. Diese Aussagen drücken zweierlei Wichtiges aus, einerseits wird hier die Neugier und Interesse auf Unbekanntes seitens der Gäste vermittelt und andererseits die Professionalität und Gefallen an der Kommunikation seitens der Gastronomen bewiesen. Nicht deutschsprachige Gäste sind hierbei auch relevant, aus diesem Grund werden in allen Gasthäusern und Restaurants internationale Speisekarten (auf englisch, italienisch, russisch und französisch) zur Verfügung gestellt. Eine Speisekarte mit nur bundesdeutschen Speisenamen oder mit bundesdeutschen Erklärungen würde laut allen Befragten vor allem bei ÖsterreicherInnen auf Unverständnis und Ablehnung stoßen. Auch da wird der hohe Stellenwert des österreichischen Deutsch unter den Gastronomen verdeutlicht. Dieser Aspekt wird in Abschnitt 6.5.6 näher behandelt. Die Aussage von der Inhaberin vom Beisl „Zum Scherer“, dass es vielen Österreichern nicht mehr auffallen würde oder stören würde, besonders der jüngeren Generation, wenn auf der Speisekarte *Hähnchen* statt *Hendl* geschrieben steht, wird ebenfalls in Abschnitt 6.5.6 ausführlicher analysiert.

6.5.4 Translatorisches Handeln

In Abschnitt 6.4.4 wurden die Darstellungen der befragten Gastronomen detailliert ausgewertet. Es wurde beschrieben welche Missverständnisse und Verständigungsprobleme beim Bestellvorgang aufkommen können. In diesem Abschnitt werden diese Aussagen im Zusammenhang mit den theoretischen Grundlagen aus Kapitel 4 analysiert. In dieser Arbeit geht es in erster Linie um die Erläuterung von kulturspezifischen Fachwörtern im Bereich der Gastronomie. Nach heutiger Auffassung ist Translation auf professionelles Handeln ausgerichtet und immer mit einer Kommunikationssituation verbunden, da Translation eine Sondersorte der Kommunikation ist. Zweifellos muss auch die gesamte Kommunikationssituation betrachtet werden. Im gegebenen Fall steht das Verhalten von allen Kommunikanten in einem Restaurant zur Zeit einer Bestellung im Vordergrund. Damit die Kommunikation ermöglicht und interkulturelle Missverständnisse aus dem Weg geräumt werden können, übernimmt der Gastronom in dieser Kommunikationssituation die Rolle des Translators. Laut Ammann (1995) ist der Translator nicht einfach nur ein „Sprachmittler“, seine Aufgabe ist es vor allem sich mit den Problemen kultureller Unterschiede auseinander zu setzen (vgl. Ammann 1995: 19ff.). Wie in Kapitel 4.2. erwähnt, ist es ein wichtiges Ziel des translatorischen Handelns demnach verschiedene Kulturbarrrieren und kulturelle Missverständnisse aus

dem Weg zu räumen. Betrachtet man die Aussagen der InformantInnen, so kann festgestellt werden, dass diese Theorie in Bezug auf die durchgeführten Interviews bestätigt werden kann. Die Gastronomen stellen sich souverän dieser Aufgabe und gewährleisten die Kommunikation zwischen den Gästen und dem Restaurantpersonal (Laien und Experten). Sie stehen den Gästen, wenn notwendig beratend zur Seite. Sie machen es ihnen verständlich, was unter den verwendeten Eigennamen der Speisebezeichnungen wie z.B. Kalbsbutter-schnitzel oder Vanillerostraten, falschen Freunden wie „Gebäck“, Kulturspezifika oder Realien wie Melange, großer Brauner, Verlängerter und Einspänner gemeint ist. Sei es mit sinnverwandten Wörtern, Beschreibungen der Zubereitung, Vergleichen, direkten Übersetzungen der Austriazismen mit Variationen des Bundesdeutschen oder durch Zeigen, immer beweisen die Gastronomen ihre Kompetenzen als TranslatorInnen in Verbindung mit zielgerichtetem Handeln.

6.5.5 Interkulturelle Kommunikation und Rolle des Translators

Der vorige Abschnitt analysiert das translatorische Handeln der Gastronomen und geht Hand in Hand mit dem Aspekt der transkulturellen Kommunikation. In diesem Abschnitt wird der Fokus auf die Wahrnehmung der Gastronomen in der Rolle als Translator und ihrem Empfinden in der interkulturellen Kommunikationssituation gelegt. Wie bereits erwähnt, müssen TranslatorInnen nicht nur Fachleute für mündliche, sondern auch für interkulturelle Kommunikation sein, weil davon unmittelbar der Erfolg des Dialogs abhängt. Ammann (1995) schreibt, dass man ein bestimmtes Ziel vor Augen hat, wenn man mit jemandem kommuniziert. Dabei wird überlegt, wer unser Gesprächspartner ist und welche Konventionen oder welches Verhalten dem Ziel und dem Gesprächspartner (dem Gast) angemessen sein könnten (vgl. Ammann 1995:39). Betrachtet man die Aussagen in Abschnitt 6.4.5, stehen die Zufriedenheit der Gäste und der persönliche Kontakt im Vordergrund. Außerdem ist es laut allen Befragten das Ziel, dass der Gast einen versteht, das bekommt was ihm gefällt und den Wunsch verspürt wieder zu kommen. Laut Broszinsky-Schwabe (2017) ist interkulturelle Kommunikation nichts anderes als Aktion zwischen Personen mit einem unterschiedlichen kulturellen Hintergrund. Laut Knapp-Potthoff (1997) bedeutet interkulturelle Kommunikation nicht unbedingt Kommunikation zwischen VertreterInnen von unterschiedlichen Kulturen, sondern interpersonale Interaktion zwischen Individuen (siehe Kapitel 4.1). Somit lassen sich die Fragen, ob die Interaktion zwischen ÖsterreicherInnen und z.B. Deutschen oder SchweizerInnen tatsächlich interkulturelle Kommunikation ist und ob

Gastronomen sich als Experten der interkulturellen Kommunikation verstehen, aufgrund der mir gewonnenen Erkenntnisse aus Abschnitt 6.4.5 positiv beantworten. Die Gastronomen und die Gäste bedienen sich zwar alle der deutschen Sprache, allerdings erkennen viele der Befragten die ihnen über die Sprachmittlerrolle hinausgehende Funktion, z.B. die des Kulturvermittlers oder des Unterhalters. Auch wenn innerhalb von unterschiedlichen Ländern dieselbe Sprache gesprochen wird, kann es zu interkulturellen Schwierigkeiten kommen. Die Gastronomen behaupten selbst, dass eher kulturelle Unterschiede zum Vorschein kommen als sprachliche. Kultur wird in den Aussagen der Befragten oft mit Esskultur und Lebensgefühl gleichgesetzt.

Wie bereits in Kapitel 4.2 erwähnt, verfügen die Gastronomen in ihrer Rolle als TranslatorInnen über interkulturelle, kulturelle, soziale und kommunikative Kompetenzen. In Situationen, wo deutschsprachige, aber nicht aus Österreich stammende Gäste in Wien ein Restaurant besuchen und kulturspezifische gastronomische Fachwörter nicht verstehen, muss der Gastronom die translatorische Rolle übernehmen und als Experte auf dem interkulturellen Gebiet auftreten. Hierbei tauchen verschiedene Arten von Problemen auf, beispielsweise lexikalisch-semantische Konventionen, para- und nonverbale Konventionen, pragmatische Sprechhandlungen und Situation. Im Idealfall müssen sich TranslatorInnen über diese Problemfelder bewusst sein und damit umgehen können. Es lässt sich zwar manchmal herauslesen, dass die Gastronomen diese Rolle nicht alle bewusst wahrnehmen, dennoch die Fähigkeit haben Missverständnisse zu vermeiden und funktionsgerechte Kommunikation zwischen Gästen und Servicepersonal zu ermöglichen, obwohl oder gerade weil sie SprecherInnen verschiedener nationaler Varietäten der deutschen Sprache sind. Die Qualität der stattfindenden Kommunikation ist somit gewährleistet. Wie bereits erwähnt, ist interkulturelle Kompetenz ein breiter Begriff und inkludiert mehrere Fähigkeiten. Die Voraussetzung dafür ist nicht nur kulturspezifisches Wissen, sondern die Fähigkeit zwischen der eigenen und der fremden Kultur zu vermitteln, dabei mögliche Ähnlichkeiten, Unterschiede und Gemeinsamkeiten zu kennen und die Fähigkeit Verhaltensweisen und Erwartungen zu registrieren (vgl. Schinschke 1995: 37f.). Wie in Kapitel 4.2 dieser Arbeit angenommen wurde, sind Kenntnisse im Bereich der pragmatischen Konventionen von großer Bedeutung, denn sonst kann es zur Verfehlung des Handlungszieles führen. Wie das Beispiel der Inhaberin vom Beisl „Zum Scherer“ gezeigt hat, kann die Interaktion bei Ausdrücken wie „na geh“ oder „geh bitte“ leicht scheitern, weil man falsch verstanden wird. Ähnliche wie Schinschke

(1995) beschreibt auch Knapp-Potthoff (1997) die Voraussetzungen in Bezug auf interkulturelle Kommunikation, er fügt unter anderem die affektiven Komponenten wie Toleranz und Empathie und das allgemeine Wissen über Kommunikation und Kultur hinzu (Knapp-Potthoff 1997: 199ff.). Aus den Aussagen der befragten Personen ist sichtbar geworden, dass sie diese Voraussetzungen erfüllen. Der höfliche, nette und verständnisvolle Umgang mit den Gästen steht hier für die affektive Komponente. Es wurde immer wieder ausdrücklich betont, dass die Gesamtsituation von der Freundlichkeit des Servicepersonals abhängt. Durch die langjährige Berufserfahrung und die Ausbildung weisen die Gastronomen kulturspezifisches Wissen vor. Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass eine befriedigende Verständigung zwischen dem Restaurantpersonal und den Gästen erreicht wird und Gastronomen über bewusste Kulturkompetenz verfügen.

6.5.6 Rolle des österreichischen Deutsch in der Gastronomie

Der Fokus dieser Arbeit liegt zwar auf dem translatorischen Handeln der Gastronomen, dennoch ist die Rolle des österreichischen Deutsch im Bereich der Gastronomie nicht außer Acht zu lassen. Aus den Aussagen der befragten Personen ist deutlich geworden, dass das österreichische Deutsch einen hohen Stellenwert im Bereich der Gastronomie einnimmt. Obwohl die Meinungen teilweise auseinander gehen, fällt in Abschnitt 6.4.6 auf, dass die Wichtigkeit des österreichischen Deutsch besonders in der Küchensprache hervorgehoben wird. Mehrmals wurde die österreichische Sprache in der Gastronomie mit Stolz, Tradition, Werten und Authentizität assoziiert. Für die österreichischen Gastronomen sind die österreichische Sprache und die typisch österreichischen Speisen und Speisennamen mehr als eine Sprache, sie stehen für die österreichische Kultur und spiegeln das Identitätsgefühl einer ganzen Nation wider. Sei es regionale Küche oder typische Speisen der österreichischen Küche, die es in keinem anderen Land gibt, diese Eigenheit führt laut den Befragten zu sprachlichen Unterschieden der deutschen Sprache. Durch das vielmals betonte bewusste und beabsichtigte Abgrenzen im Lebensmittel- und Gastronomiebereich ist sichtbar geworden wie viel Wert darauf gelegt wird diese Kultur und Tradition zu erhalten.

Nichtsdestotrotz wird laut einigen Befragten in der Gastronomie eine Veränderung bei Speisen beobachtet. Es wird viel mehr internationalisiert und amerikanisiert, um es für alle verständlich zu machen. Diese Aussagen bestätigen die Behauptung von Pohl, der in seinem Werk „Die österreichische Küchensprache“ schreibt, dass der Wortschatz der Küche

einem steten Wandel unterliegt und sich aufgrund der modischen, kulturellen bzw. politischen Strömungen der Koch- und Essgewohnheiten stets weiterentwickelt (vgl. Pohl 2007:13f).

Kritisch zu betrachten sind auch die Aussagen der InformantInnen bezüglich des Einflusses des Bundesdeutschen im Bereich der Gastronomie. Unmissverständlich wird darauf hingewiesen, dass bei typischen Wirtshäusern, traditionellen renommierten Kaffeehäusern, Beisl, Heurigen und Würstelständen das Verwenden von Austriazismen geschätzt und gepflegt wird. Dennoch lässt sich nicht vermeiden, dass immer mehr Restaurants bundesdeutsche Ausdrücke in die Speisekarte aufnehmen und das österreichische Deutsch somit immer mehr an Stellenwert abnimmt. Grüne Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Mais und Huhn wären immer üblicher in Speisekarten anzutreffen. Sowohl in Winterskigebieten, wo der Touristenanteil sehr hoch ist als auch in der Spitzengastronomie seien vor allem bundesdeutsche Variationen in Gebrauch. Es sei laut der interviewten Personen normal, dass man sich da zum besseren Verständnis anpasst und mehr Wert auf die Verwendung von bundesdeutschen Variationen legt. Diese Aussagen lassen das bereits in Kapitel 2.2 erwähnte Ungleichgewicht zwischen den Varietäten der deutschen Sprache erkennen und die Asymmetrien zwischen den Zentren lassen sich verdeutlichen. An diesen Erkenntnissen wird die Behauptung von Ransmayr (2006) bestätigt, dass durch den deutschen Tourismus und die deutschen Medien immer mehr Sprachformen aus Deutschland in Österreich eindringen (vgl. Ransmayr 2006:25ff.). Die geschilderten Aussagen unterstützen einige Aspekte der Argumentationsliste von Clyne (1995) aus Kapitel 2.2. Es ist ersichtlich, dass D-Nationen (in diesem Fall die Deutschen) nicht mit nationalen Varietäten vertraut sind und sie nicht immer verstehen. Aus diesem Grund verwenden die Gastronomen, sei es in der Spitzengastronomie als auch in touristischen Gegenden die sprachlichen Normen der D-Nation (vgl. Clyne 1995:22). Man kann annehmen, dass dieses Phänomen in Zusammenhang mit Muhrs (1995) Behauptung steht, dass ÖsterreicherInnen sprachliche Minderwertigkeitsgefühle gegenüber bundesdeutschen SprecherInnen haben und dadurch ein Imageproblem des österreichischen Deutsch herrscht (Muhr 1995:82).

Obwohl ein Spracheinfluss aus dem Bundesdeutschen und aus dem Englischen in der österreichischen Gastronomie unumgänglich ist, ist der hohe Stellenwert des österreichischen Deutsch in Bezug auf das Identitätsgefühl, Tradition, Sprach- und Kulturbewusstsein unverkennbar.

7 Fazit

Die vorliegende Arbeit beschäftigt sich mit den terminologischen Variationen im Bereich der Gastronomie am Beispiel der Standardvarietäten der deutschen Sprache. Dabei lag der Fokus auf der Frage, inwiefern VertreterInnen anderer nationaler Varietäten der deutschen Sprache in Bezug auf Austriaismen Verständigungsprobleme aufweisen. Darüber hinaus wird die Frage beantwortet wie sich die Gastronomen in einer interkulturellen Kommunikationssituation behaupten. Ziel war es herauszufinden, ob Gastronomen sich ihrer Translatorrolle bewusst sind und ob sie translatorisches Handeln ausüben.

Die Vorgehensweise bestand darin, exemplarisch mithilfe qualitativer Interviews zu untersuchen wie Gastronomen (Restaurantbesitzer und Mitarbeiter) aus typischen Wiener Beisln, Gast-, Wirts- und Kaffeehäusern damit umgehen, wenn Gäste anderer nationaler Varietäten des Deutschen die Austriaismen in der Speisekarte nicht verstehen. Dabei wurden sechzehn Gastronomen befragt, ob solche Situationen zu Kommunikationsbarrieren führen, in wieweit Schwierigkeiten beim Vermitteln entstehen, welche Erklärungsmuster verwendet werden und ob sie sich als Experten der interkulturellen Kommunikation wahrnehmen.

Zunächst wurde der Forschungsstand zum Thema Plurizentrität der deutschen Sprache kurz zusammengefasst. Dabei wurde ein Überblick über vorhandene wissenschaftliche Werke zu den Themen Plurizentrität und Standardvarietäten der deutschen Sprache gegeben. Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass trotz Meinungsverschiedenheiten in der Fachliteratur der Vergangenheit das Konzept der Plurizentrität unter ExpertInnen anerkannt und angewandt wurde und eine Abkehr von einer monozentrischen Betrachtungsweise in Bezug auf die deutsche Sprache stattgefunden hat. Obwohl das österreichische Deutsch als eine Standardvarietät des Deutschen anerkannt wird, sind aus geographischen, historischen und sozialen Gründen dennoch Asymmetrien zu verzeichnen. Ferner kann man zusammenfassend formulieren, dass Standardvarianten nicht immer den geographischen Grenzen zwischen Staaten entsprechen. Oft haben sie sogenannte Zentren, wo sie verbreitet sind. Es gibt spezifische und unspezifische nationale Varianten. Sachspezifische nationale Varianten, darunter gastronomische Bezeichnungen, finden im ganzen deutschsprachigen Raum ihre Geltung. Weiterhin wurde herausgefunden, dass in der gegenwärtigen Forschung jedoch immer mehr die Rede von einem Sprachwandel des Deut-

schen in Österreich bzw. einem Paradigmenwechsel ist. Die plurinationale Interpretation der Theorie der Plurizentrität mit jeweils einer spezifischen Nationalvarietät wird vor dem Hintergrund der Rahmenbedingungen des EU-Binnenmarktes und der global ausgreifenden digitalen Kommunikationsrevolution in Frage gestellt. Es wird sogar behauptet, dass eine staatsbezogene Standardsprachlichkeit des Deutschen mittlerweile Geschichte ist. Die gegenwärtige Situation wird als eine stattfindende Abkehr von methodologisch traditionell „klassisch“ orientierten Ansätzen zu einer neuen, originären – funktional dimensionierten – soziolinguistischen Sprachvariationstheorie beschrieben.

Im darauf folgenden Kapitel werden die Besonderheiten der Fachsprache und die Unterschiede in der deutschen Sprache im Bereich der Gastronomie untersucht. Diese Unterschiede dienen unter anderem als theoretische Grundlage und Ausgangspunkt für die untersuchten Aspekte im Interviewleitfaden. Die typisch österreichischen Speise- und Lebensmittelbezeichnungen stellen ein wesentliches Element des österreichischen Deutsch dar. Es wurde festgestellt, dass die Küchensprache insgesamt und die Speisebezeichnungen im Speziellen Merkmale einer Fachsprache zeigen und einen hohen Auswirkungsgrad auf die Gemeinsprache haben. Anschließend wurde auf die Wiener Küche als Vielvölkerküche mit all ihren Einflüssen eingegangen. Austriaismen im Bereich der Gastronomie haben ihren Ursprung in dem Italienischen, Tschechischen, Ungarischen, Französischen, Englischen, bairisch-österreichischen Dialekt, Kroatischen, Slowenischen, Westjiddischen und anderen slawischen Sprachen. Gleichzeitig wurden lexikalische Unterschiede, trinationale, binationale, unechte und geringfügig verschiedene Parallelförmungen, Teilsynonyme, Polysynonyme und „falsche Freunde“ in Bezug auf die nationalen Varietäten des Deutschen im Bereich der Gastronomie betrachtet.

Das nächste Kapitel beschäftigt sich mit den Besonderheiten des translatorischen Handelns, da dieser Aspekt grundlegend für die Fragestellung dieser Arbeit war. Ebenfalls wird näher auf die Rolle der TranslatorInnen bzw. der transkulturellen ExpertInnen eingegangen. Dabei wird anfangs eine Definition für das Fachwort „interkulturelle Kommunikation“ aufgestellt. Die theoretischen und die praktischen Aspekte der interkulturellen Kommunikation wurden verglichen. Weiterhin wurde ein weiterer wichtiger Aspekt angesprochen, nämlich die Kompetenzen über die TranslatorInnen verfügen sollten. Es sind Kompetenzen wie Bikulturalität, Bewusstsein über kulturelle Unterschiede, Abstraktionsvermögen und Vermittlungsfähigkeit und Loyalität. Um interkulturelle

Missverständnisse vermeiden zu können, benötigen die Experten der interkulturellen Kommunikation außerdem neben sprachlichen Kompetenzen auch kulturspezifisches Wissen. Der Aspekt der interkulturellen Kompetenz ist in dieser Arbeit sehr wichtig, da es bei der Interaktion zwischen dem Restaurantpersonal und den Gästen ums Gelingen der Kommunikation geht. Auch wenn es bei der Fragestellung nicht um Translationen im ursprünglichen Sinne geht, dürfen kulturelle Unterschiede dennoch nicht ignoriert werden.

Um den empirischen Teil dieser Arbeit einzuleiten, wurden die verwendeten Methoden, wie das Leitfadeninterview und die Inhaltsanalyse kurz präsentiert. Im empirischen Teil wurden vorerst die Auswahl der Informationsquellen erläutert, die ausgewählten Orte beschrieben und danach die Fragen nach ihren Themenbereichen eingeteilt. Die Themenbereiche sehen wie folgt aus: 1. Informationen zur Person, 2. Lebensmittel, Speisenamen, Besonderheiten der Gastronomiesprache und ihre bundesdeutschen Entsprechungen, 3. Speisekarte, 4. Translatorisches Handeln, 5. Interkulturelle Kommunikation und Rolle des Translators, 6. Rolle des österreichischen Deutsch in der Gastronomie. Die Ergebnisse der Untersuchung wurden im Folgenden ausgewertet und analysiert. Zusammenfassend hat die im Rahmen dieser wissenschaftlichen Arbeit durchgeführte Untersuchung ergeben, dass die Vermutungen zur Fragestellung sich bestätigen lassen. Die typisch österreichischen Speisenamen spielen für das österreichische Deutsch eine große Rolle. Diese Tatsache kann einerseits begründet werden, indem man die Aufzählungen der befragten Personen in Bezug auf Speise- und Lebensmittelbezeichnungen betrachtet. So kann festgestellt werden, dass Österreicher bewusst mit den Unterschieden zwischen Varietäten der deutschen Sprache umgehen. Sie hatten keine Schwierigkeiten so viele dieser Besonderheiten wie möglich zu benennen. Gleichzeitig kann man anmerken, dass nicht alle aus dem Stegreif bundesdeutsche Entsprechungen für Austriazismen benennen können. Dennoch betonen viele der Befragten, dass es normal für sie sei, dass es für einige Begriffe mehrere Ausdrücke gibt. Andererseits lässt sich dieses Erkenntnis anhand der Speisekarten der besuchten Restaurants bestätigen. Diese enthalten fast ausschließlich Austriazismen. Es fällt also auf, dass die Verwendung von Austriazismen von großer Bedeutung ist. Obwohl laut der Aussagen ein Spracheinfluss aus dem Bundesdeutschen und aus dem Englischen in der österreichischen Gastronomie unumgänglich ist und das österreichische Deutsch somit immer mehr an Stellenwert verliert, hat das Ergebnis der Interviews gezeigt, dass Austriazismen ein Gefühl von Identität, Tradition, Sprach- und Kul-

turbewusstsein ausdrücken. Die österreichische Küchensprache wird oft mit der österreichischen Kultur gleichgesetzt. Hier werden die Identität und die Kultur durch die Sprache zum Ausdruck gebracht. Die Gastronomen können im Rahmen dieser Arbeit als Kulturträger und Kulturvermittler angesehen werden. Es liegt an ihnen verschiedene Kulturbarrrieren und kulturelle Missverständnisse aus dem Weg zu schaffen.

Zusammenfassend hat die im Rahmen dieser wissenschaftlichen Arbeit durchgeführte Untersuchung ergeben, dass RestaurantmitarbeiterInnen immer wieder translatorische Aufgaben erfüllen müssen. Es geht natürlich nicht darum, dass Gastronomen als professionelle TranslatorInnen auftreten, sondern darum, dass sie manchmal als KulturexpertInnen und BeraterInnen auftreten. Nicht alle nehmen es bewusst wahr, weil es ihren Aussagen nach zum Berufsalltag gehört, dennoch besitzen sie die entsprechenden Kompetenzen des translatorischen Handelns. Die Annahme das Lexika mit echten trinationalen und binationalen Parallelförmchen, Eigennamen und falsche Freunde von den VertreterInnen anderer nationaler Varietäten des Deutschen Verständnisprobleme verursachen können und daher manchmal Erklärung bzw. Übersetzung benötigen, hat sich anhand der Aussagen der InformantInnen in Kapitel 6.4.4 und 6.4.5 bestätigt. Der Erfolg der Kommunikation hängt meist von den Gastronomen ab. Diese nehmen immer wieder die Rolle der transkulturellen VermittlerInnen ein und stehen den Gästen beratend und erklärend zur Seite. Dabei beweisen sie interkulturelle Kompetenzen, wie z.B. die kommunikative Kompetenz, interkulturelle, kulturelle und soziale Kompetenz und im weitesten Sinne auch die translatorische Kompetenz. Es lassen sich außerdem weitere Kompetenzen, wie z.B. Bikulturalität, Bewusstsein über kulturelle Unterschiede, Abstraktionsvermögen, Vermittlungsfähigkeit und Loyalität verzeichnen. Wie in Kapitel 6.5.4. und 6.5.5 dargestellt, kann man anhand der Analyse davon ausgehen, dass man bei der Interaktion zwischen österreichischen Gastronomen und deutschsprachigen Gästen anderer nationaler Varietäten tatsächlich von interkultureller Kommunikation sprechen kann und Gastronomen auch wenn manchmal unbewusst, als Fachleute der interkulturellen Kommunikation auftreten. Man könnte vermuten, dass obwohl RestaurantmitarbeiterInnen diese interkulturellen Aufgaben gut meistern zu scheinen, sie noch sicherer agieren würden, wenn sie ihrer Rolle als transkulturelle VermittlerInnen bewusst wären. Ein kurzes Training über die transkulturelle Kommunikation würde hier vermutlich von Nutzen sein und würde RestaurantmitarbeiterInnen

ermöglichen, ihre transkulturellen Kompetenzen zu verbessern, um reibungslose Kommunikation mit den Gästen zu garantieren.

Bibliographie

AMMANN, Margret (1995). *Kommunikation und Kultur. Dolmetschen und Übersetzen heute; Eine Einführung für Studierende*. Frankfurt am Main: IKO Verlag.

AMMON, Ulrich (1995a). *Die deutsche Sprache in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Das Problem der nationalen Varietäten*. Berlin/ New York: Walter de Gruyter & Co Verlag.

AMMON, Ulrich (1995b). *Vorschläge zur Typologie nationaler Zentren und nationaler Varianten bei plurinationalen Sprachen am Beispiel des Deutschen*. In: MUHR, Rudolf / SCHRODT, Richard / WIESINGER, Peter (Hrsg.) (1995). *Österreichisches Deutsch. Linguistische, sozialpsychologische und sprachpolitische Aspekte einer nationalen Variante des Deutschen*. Wien: Holder-Pichler-Tempsky Verlag, 110-120.

AMMON, Ulrich (1998). *Plurilingualität oder Plurirealität? Begriffliche und terminologische Präzisierungsvorschläge zur Plurizentrität des Deutschen – mit einem Ausblick auf ein Wörterbuchprojekt*. In: ERNST, Peter / PATOCKA, Franz (Hrsg.) (1998). *Deutsche Sprache in Raum und Zeit. Festschrift für Peter Wiesinger zum 60. Geburtstag*. Wien: Edition Praesens, 1998, 313-322.

AMMON, Ulrich (2001). *Die deutsche Sprache in der Welt von heute*. In: FLEISCHNER, Wolfgang / HELBIG, Gerhard / LERCHNER, Gotthard (Hrsg.) (2001). *Kleine Enzyklopädie. Deutsche Sprache*. Frankfurt/Main: Peter Lang Verlag, 17-37.

AMMON, Ulrich (2004). *Standardvarietäten des Deutschen: Einheitssprache und nationale Varietäten*. In: MORALDO, Sandro M. / SOFFRITTI, Marcello (Hrsg.) (2004). *Deutsch aktuell. Einführung in die Tendenzen der deutschen Gegenwartssprache*. Rom: Carocci editore, 33-48.

ATTESLANDER, Peter (2000). *Methoden der empirischen Sozialforschung*. Unter Mitarbeit von Jürgen Croom, Busso Grabow, Harald Klein, Andrea Maurer, Gabriele Siegert. 9. neu bearbeitete und erweiterte Auflage. Berlin/ New York: Walter de Gruyter.

BARSKY, Robert F. (1996). *The Interpreter as Intercultural Agent in Convention Refugee Hearings*. In: Translator. Vol. 2, Nr. 1, 45-63. Manchester: St. Jerome.

- BERGER, Michael (1984). *Biologische Ernährung*. Köln: Buch und Zeit Verlagsgesellschaft.
- BRETTTHAUER, Peter (1987). *Der Übersetzer als Kulturexperte*. In: TextconText 2/1987. S. 216 - 226 BÜHLER, Hildegard: *Conference Interpreting. A Multichannel Communication Phenomenon*. In: Meta 1/1985. S. 49 – 54
- BROSZINSKY-SCHWABE, Edith (2017). *Interkulturelle Kommunikation: Missverständnisse und Verständigung*. 2. Auflage. Wiesbaden: Springer VS.
- BRUNZEL, Peggy (2002). *Kulturbezogenes Lernen und Interkulturalität*. Tübingen: Gunter Narr Verlag.
- CAMBRIDGE, Jan (2002). *Interlocutor roles and the pressures as interpreters*. In: VALE-RO Garcés, Carmen & MANCHO Bares, Guzmán (Hg.) *Traducción e Interpretación en los Servicios Públicos: Nuevas necesidades para nuevas realidades*, Alcalá de Henares: Servicio de Publicaciones de la Universidad, 121-126.
- CLYNE, Michael (1984). *Language and Society in the German-speaking countries*. Cambridge: Cambridge University Press.
- CLYNE, Michael (1995). *The German Language in a changing Europe*. Cambridge: Cambridge University Press.
- COULMAS, Florian (1981). *Routine im Gespräch: zur pragmatischen Fundierung der Idiomatik*. Wiesbaden: Akademische Verlagsgesellschaft Athenaion.
- DUCH, Karl (1998). *Handlexikon der Kochkunst. Band I*. Linz: Trauner Verlag.
- EBNER, Jakob (1988). *Wörter und Wendungen des österreichischen Deutsch*. In: WIESINGER, Peter (Hg.) (1988). *Das österreichische Deutsch*. Wien/Köln/Graz: Böhlau.
- EDMONDSON, Willis J. (1986). *Cognition, Conversing and Interpreting*. In: HOUSE, Juliane and BLUM-KULKA, Shoshana (eds) *Interlingual and Intercultural Communication*. Tübingen: Narr, 129–38.
- FLICK, Uwe (2007). *Qualitative Sozialforschung. Eine Einführung*. Reinbeck bei Hamburg: Rowohlt's Enzyklopädie.

GLAUNINGER, Manfred M. (2015). *(Standard-) Deutsch in Österreich im Kontext des gesamtdeutschen Sprachraums. Perspektiven einer funktional dimensionierten Sprachvariationstheorie*. In: LENZ, Alexandra N./ GLAUNINGER, Manfred M. (Hg.) *Standarddeutsch im 21. Jahrhundert. Theoretische und empirische Ansätze mit einem Fokus auf Österreich*. Göttingen: V&R unipress GmbH, 11- 57.

GUMPERZ, John J. (1982). *Discourse strategies*. Cambridge: Cambridge University Press.

HANSEN, Gyde (1998). *Die Rolle der fremdsprachlichen Kompetenz*. In: SNELL-HORNBY, Mary/HÖNIG, Hans G./KUSSMAUL, Paul/ SCHMITT, Peter A. (Hg.), (1998). *Handbuch Translation*. Tübingen: Stauffenburg Verlag.

HARRIS & SHERWOOD, Bianca (1978). *Translating as Innate Skill*. In: GERVER, David & SINAICO, H. Wallace (Hg.) *Language Interpretation and Communication*. New York & London: Plenum Press, 155-170.

HERRGEN, Joachim (2015). *Entnationalisierung des Standards. Eine perzeptionslinguistische Untersuchung zur deutschen Standardsprache in Deutschland, Österreich und der Schweiz*. In: LENZ, Alexandra N./ GLAUNINGER, Manfred M. (Hg.) *Standarddeutsch im 21. Jahrhundert. Theoretische und empirische Ansätze mit einem Fokus auf Österreich*. Göttingen: V&R unipress GmbH, 139-165.

HINNENKAMP, Volker (1994). *Interkulturelle Kommunikation - strange attractions*. In: Zeitschrift für Literaturwissenschaft und Linguistik. Heft 93 (1994): *Interkulturelle Kommunikation*. S. 46 – 74.

HOLZ-MÄNTTÄRI, Justa (1984). *Translatorisches Handeln. Theorie und Methode*. Helsinki: Suomalainen Tiedakatemia.

HU, Adelheid (1999). *Interkulturelles Lernen. Eine Auseinandersetzung mit der Kritik an einem umstrittenen Konzept*. In: Zeitschrift für Fremdsprachenforschung (ZFF) 10, 2: 277-303.

KNAPP, Karlfried/ KNAPP-POTTHOFF, Annelie (1986). *Interweaving Two Discourses - The Difficult Task of the NonProfessional Interpreter*. In: HOUSE, Juliane & BLUM-KULKA, Shoshana (Hg.). *Interlingual and Intercultural Communication*. Tübingen: Gunter Narr, 151-168.

KNAPP, Karlfried/ KNAPP-POTTHOFF, Annelie (1990): *Interkulturelle Kommunikation*. In: Zeitschrift für Fremdsprachenforschung 1/1990. S. 62 – 93

KNAPP-POTTHOFF, Annelie (1997). *Interkulturelle Kommunikationsfähigkeit als Lernziel*. In: KNAPP-POTTHOFF, A./ LIEDKE, M. (Hg.), *Aspekte interkultureller Kommunikationsfähigkeit*. München: 181-205.

KÖNIG, Werner (2007). dtv-Atlas zur deutschen Sprache. 16. überarb. Aufl. München: Deutscher Taschenbuch Verlag.

KUPSCH-LOSEREIT, Sigrid (1995). *Übersetzen als transkultureller Verstehens- und Kommunikationsvorgang: andere Kulturen, andere Äußerungen*. In: SALNIKOW; Nicolai (Hg.) (1995). *Sprachtransfer – Kulturtransfer. Text, Kontext und Translation*. Frankfurt: Peter Lang. S. 1 – 15.

KUPSCH-LOSEREIT, Sigrid (1998). Psycholinguistik. In: SNELL-HORNBY u.a. (Hrsg.). (1998). *Handbuch Translation*. Tübingen: Stauffenburg Verlag. S.64-66.

KUSSMAUL, Paul (1995). *Zur Relevanz einiger Semantikmodelle für die Übersetzung*. In: SALNIKOW (1995) S. 31 – 48.

LENZ, Alexandra N. / GLAUNINGER, Manfred M. (Hg.) (2015). *Standarddeutsch im 21. Jahrhundert. Theoretische und empirische Ansätze mit einem Fokus auf Österreich*. Göttingen: V&R unipress GmbH.

LÖRSCHER, Wolfgang (1997). *Übersetzungskompetenz und prozessuale Zugangsformen zum Übersetzen*. In: WOJTAK/ SCHMIDT (1997) S. 107 -122

LUCHTENBERG, Sigrid (1999). *Interkulturelle kommunikative Kompetenz: Kommunikationsfelder in Schule und Gesellschaft*. Opladen: Westdeutscher Verlag.

MACKENSEN, Lutz (1972). *Traktat über Fremdwörter*. Heidelberg: Quelle und Meyer.

MAIER-BRUCK, Franz (1975): *Das große Sacher Kochbuch. Die österreichische Küche*. München: Schuler Verlagsgesellschaft mbH.

MARKHARDT, Heidemarie (2005). *Das Österreichische Deutsch im Rahmen der EU*. Frankfurt am Main: Peter Lang.

MAYRING, Philipp (2002). *Einführung in die qualitative Sozialforschung*. 5., überarbeitete und neu ausgestattete Auflage. Weinheim/Basel: Beltz.

MAYRING, Philipp (2003). *Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken*. 8. Auflage. Weinheim: Beltz.

MILDE, Michael (2013). *SERVUS in Wien. Gourmet-Guide*. Wien: Milde Verlag Ges.m.b.H.

MÖHN, Dieter / PELKA, Roland (1984). *Fachsprachen. Eine Einführung*. Tübingen: Niemeyer.

MUHR, Rudolf (1995). *Zur Sprachsituation in Österreich und zum Begriff „Standardsprache“ in plurizentrischen Sprachen. Sprache und Identität in Österreich*. In: : MUHR, Rudolf / SCHRODT, Richard / WIESINGER, Peter (Hrsg.) (1995). *Österreichisches Deutsch. Linguistische, sozialpsychologische und sprachpolitische Aspekte einer nationalen Variante des Deutschen*. Wien: Hölder-Pichler-Tempsky, 75-109.

MUHR, Rudolf / SCHRODT, Richard / WIESINGER, Peter (Hrsg.) (1995). *Österreichisches Deutsch. Linguistische, sozialpsychologische und sprachpolitische Aspekte einer nationalen Variante des Deutschen*. Wien: Hölder-Pichler-Tempsky.

MUHR, Rudolf (1997). *Zur Terminologie und Methode der Beschreibung plurizentrischer Sprachen und deren Varietät am Beispiel des Deutschen*. In: MUHR, Rudolf / SCHRODT, Richard (Hrsg.) (1997). *Österreichisches Deutsch und andere nationale Varietäten plurizentrischer Sprachen in Europa. Empirische Analysen*. Wien: Hölder-Pichler-Tempsky, 40-67.

MUHR, Rudolf (2000). *Österreichisches Sprachdiplom Deutsch. Lernzielkataloge zu Basisformulierungen, Lexik – Sprechhandlungen, Höflichkeitskonventionen, Diskurs und Diskursstrukturen, Deutsch als plurizentrische Sprache*. Wien: öbv und htp.

ÖSTERREICHISCHES WÖRTERBUCH. Herausgegeben im Auftrag des Bundesministeriums für Bildung (2016). 43. Auflage. Wien: Österreichischer Bundesverlag Schulbuch GmbH & Co. KG.

- PELLAPRAT (1968). *Der große Pellaprat. Die moderne französische und internationale Kochkunst*. Deutsche Neufassung von Walter Bickel. Lausanne – Gütersloh.
- PLACHUTTA, Ewald und Mario (2008). *Plachutta – Meine Wiener Küche*. Wien: Christian Brandstätter Verlag.
- PÖCHHACKER, Franz (1998). *Dolmetschen: konzeptuelle Grundlagen und deskriptive Untersuchungen*. Wien: Stauffenburg.
- POHL, Heinz Dieter (1997). *Gedanken zum österreichischen Deutsch (als Teil der pluriarealen“ deutschen Sprache)*. In: MUHR, Rudolf / SCHRODT, Richard (Hrsg.) (1997). *Österreichisches Deutsch und andere nationale Varietäten plurizentrischer Sprachen in Europa. Empirische Analysen*. Wien: Hölder-Pichler-Tempsky, 67-87.
- POHL, Heinz Dieter (2006). *Entwicklungstendenzen in der Sprache der österreichischen Küche*. In: MUHR, Rudolf/ SELLNER, Manfred B. (Hrsg.) (2006). *Zehn Jahre Forschung zum Österreichischen Deutsch: 1995-2005. Eine Bilanz*. Frankfurt am Main: Peter Lang GmbH, 169-186.
- POHL, Heinz Dieter (2007). *Die österreichische Küchensprache. Ein Lexikon der typisch österreichischen kulinarischen Besonderheiten (mit sprachwissenschaftlichen Erläuterungen)*. Wien: Praesens Verlag.
- POHL, Heinz Dieter (2008). *Von Apfelstrudel bis Zwetschkenröster. Kleines Handbuch der österreichischen Küchensprache*. Wien: Ueberreuter.
- POLLAK, Wolfgang (1994). *Österreich und Europa. Sprachkulturelle und nationale Identität*. Wien: ÖGS/ISSS.
- Prunč, Eric (2002). *Einführung in die Translationswissenschaft*. 2., erweiterte und verbesserte Auflage. Graz: Institut für Theoretische und Angewandte Translationswissenschaft.
- RANSMAYR, Jutta (2006). *Der Status des österreichischen Deutsch an nicht-deutschsprachigen Universitäten – Eine empirische Untersuchung*. Frankfurt am Main: Peter Lang.

REDDY, Michael J. (1979). *The conduit metaphor: A case of frame conflict in our language about language*. In: Metaphor and Thought, Andrew Ortony (ed.) 2nd edition. Cambridge: Cambridge University Press (1993), 164-201.

ROBERTS, Roda (1993). *Community Interpreting in North America*. In: C. Picken (ed.). Translation – The Vital Link: Proceedings of the XIIIth World Congress of FIT. Vol. II. London: Institute of Translation and Interpreting, 239-252.

REIFFENSTEIN, Ingo (1983). *Deutsch in Österreich*. In: Tendenzen, Formen und Strukturen der deutschen Standardsprache nach 1945. Marburger Studien zur Germanistik. Marburg: N.G. Elwert, 15-27.

REIß, K./VERMEER, H.J. (1984). *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie*. Tübingen: Niemeyer.

RILEY-KÖHN, Sibylle (1996). *Eigennamen in gastronomischen Garnituren im deutschen und englischen oder: was sind echte Langenburger Wibele und Yorkshire Pudding?* In: GLÄSER, Rosemarie (Hrsg.) (1996): *Eigennamen in der Fachkommunikation*. Frankfurt am Main: Peter Lang.

RILEY-KÖHN, Sibylle (1999). Englische Kochrezepte und Speisekarten in Vergangenheit und Gegenwart. Eine linguistische Analyse zur Fachsprache der Gastronomie. Frankfurt am Main: Peter Lang.

ROST-ROTH, Martina (1994). *Verständigungsprobleme in der interkulturellen Kommunikation. Ein Forschungsüberblick zu Analyse und Diagnosen in empirischen Untersuchungen*. In: Zeitschrift für Literaturwissenschaft und Linguistik. Heft 93 (1994): Interkulturelle Kommunikation. S. 9 – 45.

SANDGRUBER, Roman (1997). *Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität*. In: TEUTEBERG, Hans Jürgen / NEUMANN, Gerhard / WIERLACHER, Alois (1997). *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie Verlag.

SCHINSCHKE, Andrea (1995). *Perspektivübernahme als grundlegende Fähigkeit im Umgang mit Fremden*. In: Bredella, Christ (Hg.): *Didaktik des Fremdverstehens*. Tübingen: Gunter Narr, S. 36-50.

SCHIPPAN, Thea (2002). *Lexikologie der deutschen Gegenwartssprache*. 2. unveränd. Aufl. Tübingen: Niemeyer.

SCHNEIDER, P.D. (1992). *Interpreter/Conciliator, an Evolving Function*. In: LOSA, E. (ed.). *Frontiers: Proceedings of the 33rd Annual Conference of the American Translators Association*, (1992). Medford, NJ: Learned Information, 57-64.

SEDLACZEK, Robert (2004). *Das österreichische Deutsch. Wie wir uns von unserem grossen Nachbarn unterscheiden. Ein illustriertes Handbuch*. Wien: Carl Ueberreuter.

SEIPEL, Christian/ RIEKER, Peter (2003). *Integrative Sozialforschung. Konzepte und Methoden der qualitativen und quantitativen empirischen Forschung*. Weinheim/ München: Juventa.

STOLZE, Radegundis (1999). *Die Fachübersetzung. Eine Einführung*. Tübingen: Narr.

TERGLANE-FUHRER, Anne (1996). *Die Sprache der Speisezubereitung. Empirische Untersuchungen zur vertikalen Variation*. Germanistische Arbeiten zu Sprache und Kulturgeschichte, Bd. 30; Frankfurt am Main: Peter Lang.

TEUTEBERG, Hans Jürgen / NEUMANN, Gerhard / WIERLACHER, Alois (1997). *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie Verlag.

TURSKA, Marta (2009). *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfssprachigen Vergleich*. Frankfurt am Main: Peter Lang.

VARIANTENWÖRTERBUCH des Deutschen. *Die Standardsprache in Österreich, der Schweiz, Deutschland, Liechtenstein, Luxemburg, Ostbelgien und Südtirol sowie Rumänien, Namibia und Mennonitensiedlungen* (2016). (Hrsg.) AMMON, Ulrich / BICKEL, Hans / LENZ, Alexandra N.. 2., völlig neu bearbeitete und erweiterte Auflage. Berlin/ Boston: Walter De Gruyter GmbH.

WANDE, Erling (1994). *Translating Machine or Creator? On Finnish-Swedish Community Interpreting in Sweden*. In: *Hermes – Journal of Language and Communication in Business*. N 12. 109-126.

WIERLACHER, Alois (1993). *Einleitung. Zur Begründung einer interdisziplinären Kulturwissenschaft des Essens*. In: NEUMANN, Gerhard / TEUTEBERG, Hans Jürgen / WIERLACHER, Alois (Hrsg.). *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie Verlag.

CHER, Alois (Hrsg.) (1993): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin: Akademie Verlag GmbH.

WIESINGER, Peter (1988): Die deutsche Sprache in Österreich. Eine Einführung. In: WIESINGER, Peter (Hg.) (1988): *Das österreichische Deutsch*. Wien/Köln/Graz: Böhlau Verlag.

WIESINGER, Peter (1998). *Die Beurteilung der standardsprachlichen Varianten und Variationen der deutschen Sprache und das Problem von Sprache und Identität*. In: *Das multikulturelle Europa. Akten der XXIV. Tagung deutsch-italienischer Studien*. Meran: Accad. Di Studi Italo-Tedeschi, 233-261.

WISSIK, Tanja (2012). *Terminologische Variation in der Rechts- und Verwaltungssprache. Eine korpusbasierte Analyse der Hochschulterminologie in den Standardvarietäten des Deutschen in Deutschland, Österreich und der Schweiz*. Wien: Universität Wien.

WITTE, Heidrun (1987). *Die Kulturkompetenz des Translators - Theoretisch abstrakter Begriff oder realisierbares Konzept?* In: *TextconText* 2/1987. S. 109 – 136.

WITTE, Heidrun (1999). *Die Rolle der Kulturkompetenz*. In: SNELL-HORNBY, Mary et al. (Hrsg.) (1999). *Handbuch Translation*. 2., verb. Auflage. Tübingen: Stauffenburg Verlag. S. 345 – 348.

WOJTA, Andreas (2007). *Meine Wiener Küche*. Wien: D+R Verlag.

Internetseiten:

GOETHE-INSTITUT (2005/2006). *Deutsch als Fremdsprache weltweit. Datenerhebung 2005*. StADaF. <http://www.goethe.de/mmo/priv/1459127-STANDARD.pdf> (letzter Zugriff: 30.07.2017)

Tabellen- und Abbildungsverzeichnis

Tabelle 1: Trinationale Parallelformen.....	29
Tabelle 2: Geringfügig verschiedene trinationale Parallelformen.....	29
Tabelle 3: Binationale Parallelformen.....	30
Tabelle 4: Geringfügig verschiedene binationale Parallelformen.....	31
Tabelle 5: Unechte Parallelformen.....	32
Tabelle 6: Sprachgebrauchsspezifika.....	32
Abbildung 1: Benennung der bundesdeutschen Entsprechungen für Austriazismen.....	64

Eidesstattliche Erklärung

Hiermit versichere ich, dass die vorliegende Arbeit selbständig verfasst wurde und keine anderen Hilfsmittel als die angegebenen verwendet wurden. Alle Stellen der Arbeit, die anderen Werken wörtlich oder sinngemäß entnommen sind, sind unter Angabe der Quelle als Entlehnung kenntlich gemacht.

Wien, August 2017

Olga Bonn