



Pedagogická
fakulta
Faculty
of Education

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Pedagogická fakulta
Katedra germanistiky

Bakalářská práce

TEXTSORTE „SPEISEKARTE“ IN DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH. EINE EINFÜHRUNG UND STICHPROBENANALYSE

**(TYPES OF TEXT IN "MENUS" IN
GERMANY AND AUSTRIA:
INTRODUCTION AND SAMPLE
ANALYSIS)**

Vypracoval: Petra Mrázová
Vedoucí práce: Mgr. Jana Kusová, Ph.D.

České Budějovice 2015

Prohlašuji, že svoji bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě – v úpravě vzniklé vypuštěním vyznačených částí archivovaných Pedagogickou fakultou elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Lazci dne 29. dubna 2015

Petra Mrázová

Poděkování

Ráda bych poděkovala Mgr. Janě Kusové, Ph.D. za odborné vedení bakalářské práce, čas, trpělivost a ochotu, které mi věnovala při konzultacích. Velmi si cením jejích užitečných rad a korektur, díky kterým mohla být tato práce napsána.

ANOTACE

Tato bakalářská práce se soustředí na specifický textový druh „jídelní lístek“, přičemž na 40 jídelních lístcích z Německa a Rakouska zkoumá podobnosti a zvláštnosti tohoto textového druhu.

Teoretický úvod se zabývá základními vlastnostmi těchto textů. V empirické části je provedena analýza vždy deseti jídelních lístků z oblasti severního, středního a jižního Německa a deseti jídelních lístků z různých částí Rakouska. Práce se konkrétně soustředí na strukturu jídelního lístku, diatopická specifika užití slovní zásoby z oblasti gastronomie (Kloß vs. Knödel, Kartoffel vs. Erdapfel u. a., ...) z hlediska jejich sémantiky či slovotvorby.

ABSTRACT

This bachelor thesis focuses on the specific types of text „Menus“, where it deals with its similarities and differences on 40 samples from Germany and Austria.

The theoretical part is focusing on the basic qualities of this specific text type. An analyse of ten menus from northern, central and southern Germany and from different parts of Austria will be done in the empiric part. The bachelor thesis focuses on the structure of menus, its diatopic specifics of using vocabulary regarding the field of gastronomy (Kloß vs. Knödel, Kartoffel vs. Erdapfel, etc. ...) from the point of view of the semantics and word formation.

Inhalt

1. Einleitung	7
2. Das Deutsche.....	8
2.1 Varietäten des Deutschen.....	8
2.1.1 Standardsprache	9
2.1.2 Umgangssprache	10
2.1.3 Dialekte	10
2.2 Deutsch in Österreich.....	12
2.3 Deutsch in Deutschland.....	15
2.4 Die räumliche Gliederung des Deutschen.....	17
3. Textsorte Speisekarte	19
3.1 Textsorte.....	19
3.2 Gastronomie	19
3.3 Speisekarte	20
3.3.1 Zur Geschichte der Speisekarte.....	20
3.3.2 Arten von Speisekarten	20
3.3.3 Die Textfunktion der Speisekarte	21
3.3.4 Teiltex te der Speisekarte	22
4. Speisekarten	25
4.1 Deutschland.....	25
4.1.1 Speisekarten in Norddeutschland.....	28
4.1.2 Speisekarten in Mitteldeutschland	28
4.1.3 Speisekarten in Süddeutschland.....	29
4.2 Österreich	29
4.2.1 Speisekarten in Österreich	30
5. Analyse der Speisekarten	31
5.1 Die meist zubereiteten Speisen in Deutschland	31
5.2 Die meist zubereiteten Speisen in Österreich.....	34
5.3 Anzahl der Fischgerichte in Deutschland	36
5.4 Anzahl der Fischgerichte in Österreich.....	39
5.5 Knödel x Klobß.....	40
5.6 Kartoffel x Erdapfel	43

5.7 Speisenfolge	44
5.8 Besonderheiten	45
6. Schlusswort	48
7. Resumé.....	52
8. Literaturverzeichnis.....	55
8.1 Wörterbücher.....	55
8.2 Fachliteratur	55
8.3 Internetquellen.....	56
8.4 Internetquellen – untersuchte Speisekarten.....	57
9. Anlagen	60

1. Einleitung

Jeder von uns war bestimmt schon mal in einem Restaurant, einem Imbiss oder einer Bar. In jedem solchen Lokal kann man sich Essen oder Trinken auswählen. Und dazu braucht man eine Orientierungshilfe. Die Speisekarte. Es gibt gute Karten, schlechte Karten, übersichtliche Karte oder unübersichtliche Karten. Aber was wir vielleicht nicht gewusst hatten, ist die Tatsache, dass Speisekarte eigentlich eine spezifische Textsorte ist, und dass sie deswegen ihre eigenen Merkmale hat. Welche es sind, wird in dieser Arbeit beschrieben.

Eine der Fragen, die im Text auftauchen, ist ob Unterschiede in der Benennung von manchen Speisen sind. Es ist bekannt, dass zum Beispiel im Deutschland der Kloß, aber auch der Knödel gegessen wird. Wo liegt genau der Unterschied?

Auch die Fischgerichte wurden zum Objekt der Untersuchung. Isst man mehrere Fische im Norden, als im Süden? Es kann logisch klingen, dass bei dem Meer mehrere Fischgerichte zubereitet werden, aber ist es auch Wahr?

Bezeichnet man die gleiche Speise anders in Deutschland als in Österreich? Was ist ein Palatschinke und was ein Pfannkuchen? Was ist Rahm und was Quark? Was ist eine Kartoffel und was ist ein Erdapfel? Sagt man die Zwetschke oder die Pflaume?

Die Eigenschaften dieser Texte werden unter pragmatischen, grammatischen und lexikalischen Aspekten erforscht. Im praktischen Teil der Arbeit werde ich mich auf diatopische Unterschiede im Rahmen dieser Texte im Gebiet Deutschlands und Österreichs konzentrieren. Praktisch wird eine Fallanalyse von zehn Speisekarten aus drei Gebieten in Deutschland durchgeführt – aus Norddeutschland, Mitteldeutschland und Süddeutschland und von zehn Karten aus Österreich, außer dem Gebiet von Vorarlberg.

2. Das Deutsche

2.1 Varietäten des Deutschen

Deutsch ist eine Sprache, die in mehreren Staaten gesprochen wird, weswegen wir mehrere Varietäten kennen. Allgemein können wir sagen, dass drei davon für die vorliegende Arbeit von Belag sind, und zwar: *Deutsch in Deutschland*, *Deutsch in Österreich* und *Deutsch in der Schweiz*. Als *Amtssprache* wird Deutsch im unterschiedlichen Maße auch in Liechtenstein, Luxemburg, Belgien und in Italien benutzt.

In Liechtenstein spricht man einen alemannischen Dialekt und auch das Schweizer Hochdeutsch, Deutsch ist aber die offizielle Amtssprache. In Luxemburg wird Deutsch auch als Amtssprache betrachtet, wird aber nicht so viel benutzt, denn in diesem Land werden auch Französisch und Luxemburgisch gesprochen (Homolková 2004, S. 109, 113). In Belgien wird Deutsch im Osten gesprochen und in Italien kann man Deutsch in nördlichen Teilen des Landes, zum Beispiel in Südtirol, hören.



Abb. 1 – Deutsch in Belgien

Quelle: http://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Belgium,_administrative_divisions_-_de_-_colored.svg (aus dem 2. 12. 2014)

In Bezug auf den Raum, wo die Sprache benutzt wird, können wir über die sog. diatopische Variation sprechen, die seit der Mitte des 20. Jahrhunderts einer Veränderung unterworfen wurde. Dies führte dazu, dass sich die regionalen Varietäten verändert haben. Die deutsche Sprachgeschichte begegnete den Standardisierungstendenzen schon seit dem Mittelalter, und zwar in der geschriebenen wie auch in der gesprochenen Sprache. Aber seit der Mitte des 20. Jahrhunderts kommt es zu einer Destandardisierung. In Anlehnung an Bellmann meint Spiekermann, dass in derselben Zeit auch ein so genannter Dialektabbau stattfindet, der den Gegensatz zwischen der Standardsprache und dem Dialekt aufbrechen soll (Spiekermann 2005, S. 346).

„In Modellierungen regionaler Varietäten wird traditionell zwischen drei Ebenen unterschieden, auf denen sich Varietäten abhängig von ihrer kommunikativen Reichweite voneinander differenzieren lassen“ (Spiekermann 2005, S. 346). Laut diesem unterscheiden wir drei Varietäten einer Sprache – (1) *Standardsprache*, (2) *Dialekt* oder auch *Mundart* und (3) *Umgangssprache* oder auch *Regionalsprache*. Der Unterschied besteht in der kommunikativen Reichweite. Während die Standardsprache das ganze Sprachgebiet umfasst, nehmen die Dialekte kleinräumige Gebiete ein. Die Umgangssprachen haben eine mittlere Reichweite (Spiekermann 2005, S. 346).

2.1.1 Standardsprache

Die Standardsprache entsteht durch den sog. Standardisierungsprozess. Einen Bestandteil dieses Prozesses bildet die Normierung des Lexikons, der Grammatik, der Lautung und der Orthographie. Mehrere Länder benutzen diese zu einem gewissen Grad normierte deutsche Sprache als Amtssprache – zu den größten deutschsprachigen Ländern gehören Deutschland, Österreich und die Schweiz. Trotzdem aber bildet sich in jedem Staat eigene nationale und regionale Standardvarietät. Jeder der Staaten wird dann zum Garanten des nationalen Standards (Spiekermann 2005, S. 349).

Die drei oben genannten Staaten haben eigene Kodizes für Lexikon, Aussprache und Grammatik. Das heißt, dass wir drei nationale Standardvarietäten im Deutschen unterscheiden – das Deutsch in Deutschland, das Deutsch in Österreich und das Deutsch in der Schweiz. Dann gibt es auch Staaten, die keinen eigenen Kodex haben, und

deswegen übernehmen sie die Kodizes der Nachbarstaaten, hier zum Beispiel Liechtenstein (Spiekermann 2005, S. 349).

Die Kriterien für Akzeptanz als Standardvariante gibt es auf der phonologischen, grammatischen, lexikalischen oder pragmatischen Ebene. Auch auf den linguistischen Systemebenen sind Merkmale nationaler Varianten zu finden, zum Beispiel in der Morphologie, Phonologie und in der Syntax. Das bedeutendste Kennzeichen allerdings ist der Wortschatz (Spiekermann 2005, S. 349).

2.1.2 Umgangssprache

Die *Umgangssprache* ist auch unter dem Termin *Regionalsprache* bekannt. Unter dieser Benennung versteht man alle Varietäten, die zwischen den Standardvarietäten und den Dialekten stehen. Es sind eigentlich die Regionalsprachen, die den größten Veränderungen unterworfen werden (Spiekermann 2005, S. 350).

2.1.3 Dialekte

Die Dialekte können wir in drei Gebiete einteilen: das *Oberdeutsche*, das *Mitteldeutsche* und das *Niederdeutsche*. Die zwei erst genannten Dialektgebiete werden unter der Gesamtbezeichnung *Hochdeutsch* vereint. „Die Untergliederung der Dialekte des Deutschen richtet sich traditionell zunächst einmal nach den Ergebnissen der zweiten (oder: Hochdeutschen) Lautverschiebung.“ (Spiekermann 2005, S. 347).

<i>die Zweite Lautverschiebung</i>		
Niederdeutsch	<i>Plosive</i>	p, t, k
Oberdeutsch	<i>Frikative</i>	f, s, x
	<i>Affrikaten</i>	pf, ts, kx

Tab. 1 – Beispiele der Lautverschiebung
Quelle: Spiekermann 2005, S. 347



Abb. 3 - Karte der deutschen Mundarten um 1910

Quelle: http://mitglied.multimania.de/pomerania2/hist_maps/survey/dialect2a.jpg (aus dem 9.12.2014)

2.2 Deutsch in Österreich

Es ist nötig zu sagen, dass *Deutsch in Österreich* und *österreichisches Deutsch* zwei ganz unterschiedliche Sachen sind. Während sich österreichisches Deutsch nur auf die Schriftsprache und mündliche Realisierung der Standardsprache bezieht, versteht man unter dem Termin Deutsch in Österreich alle schriftlichen und mündlichen Varietäten der Sprache – Standardsprache, Umgangssprache und Dialekte (Wiesinger 2010, S. 360).

Die deutsche Standardsprache zeichnet sich in jedem einzelnen Land durch Merkmale auf der phonetisch-phonologischen, morphologischen, syntaktischen und lexikalisch-semantischen Ebene aus (Wiesinger 2010, S. 360).

„Hinsichtlich ihres Umfangs verzeichnet Ebner (2009) für Österreich auf dem auffälligen Gebiet des Wortschatzes rund 8.000 Wörter, während Dudens ‚Großes Wörterbuch der deutschen

Sprache‘ (1999) einen gesamtdeutschen Wortschatz von rund 220.000 Wörtern enthält.“
(Wiesinger 2010, S. 360).

Aus diesen zwei Zahlen kommt aus, dass der Anteil der österreichischen Eigenheiten an den standardsprachlichen ungefähr 3% beträgt.

Trotz der räumlichen Gliederung herrscht zwischen allen deutschsprechenden Gebieten eine gute Verständlichkeit. Obwohl nicht jeder die eine oder andere Variante aktiv beherrscht, sind die passiven Kenntnisse weit verbreitet.

„Nach seinen Sprachgeographischen und damit dialektalen Grundlagen gehört Österreich mit Süddeutschland und der Schweiz zum Oberdeutschen. Innerhalb dieses stellt sich sein größter Teil von Tirol im Westen bis Niederösterreich und dem Burgenland im Osten zum ostoberdeutschen Bairischen, während das westliche Bundesland Vorarlberg sowie ein kleines westtirolisches Randgebiet um Reutte dem westoberdeutschen Alemannischen zugeordnet ist“ (Wiesinger 1990, S. 438-519).

Daraus ist folgendes klar:

Gebiet	Gemeinsamkeiten mit
österreichisches Deutsch	Süddeutschland, Schweiz
bairischer Bereich	Bayern
alemannisches Vorarlberg	Schweiz, Lichtenstein, süddeutsches Allgäu

Tab. 3 – Sprachgeographische Einheiten des österreichischen Deutsch
Quelle: Wiesinger 2005, S. 362

Alle diese Gemeinsamkeiten liegen vor allem im Wortschatz, im Akzent und in der Phonetik und Phonologie. Weil Österreich von Staaten mit fremden Amtssprachen umgeben ist und es in der Vergangenheit im Zentrum der Österreich-Ungarischen Monarchie lag, entlehnte österreichisches Deutsch Wörter aus diesen Sprachen. Dazu gehören – Tschechisch, Slowakisch, Slowenisch, Italienisch, Ungarisch, Kroatisch, Serbisch, Polnisch, Ukrainisch, Rumänisch (Wiesinger 1990, S. 501-542).

Das österreichische Deutsch verfügt über andere Aussprache, Schreibung oder Syntax. Auch nach dem Formengebrauch kann man österreichisches Deutsch erkennen:

Deutschland	Österreich
der/das Biskuit	das Biskuit
der/das Gulasch	das Gulasch
der/das Sandwich	das Sandwich
die/das Cola	das Cola
der Joghurt	das/die Joghurt
die E-Mail	das E-Mail
die SMS	das SMS
die Parfu/üme	die Parfums

Tab. 4 – Der Formengebrauch der Wörter in österreichischem Deutsch
 Quelle: Wiesinger 2005, S. 365

Auch die Wortbildung des österreichischen Deutschen hat ihre Spezifika. Wenn man ausdrücken will, dass etwas klein ist, verwendet man in Ost- oder Südösterreich den Suffix *-(e)l* oder *-erl*, in Westösterreich *-(e)l* und *-(e)le*, in Westtirol und im Vorarlberg *-(e)le*:

Kindel: Kinderl, Kindle, Kindele.

Schriftsprachlich werden aber die Suffixe *-chen* oder *-lein* (Wörter, die auf *-ch* enden) benutzt:

Nachkästchen, Fläschchen, Tuchlein

Bei starken Maskulina und Neutra wird im Genitiv bei der Komposition die Fuge *-s* benutzt:

Rindsbraten, Schweinsbraten (Wiesinger 1990, S. 365-366).

Der Wortschatz macht die größten Unterschiede des österreichischen Deutsch aus. Die Austriaismen betreffen mehrere Gebiete, wie zum Beispiel: Speisen und Mahlzeiten, Verwaltungssprache, Lebensmittelbezeichnungen, sprachsoziologisch verbundener Wortschatz.

Dank mehrerer Einflussfaktoren sind Austriaismen auch außer Österreich bekannt und umgekehrt – Österreicher kennen auch typische Wörter, die aus Deutschland kommen.

„Hinsichtlich seiner Stellung im Rahmen der deutschen Sprache lässt sich der österreichische Wortschatz nach seiner Verbreitung in fünf Bezeichnungs- und eine

sechste Bedeutungsgruppe gliedern.“ Wiesinger (2005, S. 367) beschreibt die Gruppen in der Folgender Weise:

1. oberdeutscher Wortschatz – *Ferse x Hacke, Knödel x Kloß, Samstag x Sonnabend, heuer x dieses Jahr*

2. bairisch-österreichischer Wortschatz – *Kren x Meerrettich, Topfen x Quark, Maut x Zoll*

3. Gesamtösterreichischer Wortschatz – *Nationalrat x Bundestag, Matura x Abitur, Aktion x Sonderangebot, Jause x Brotzeit, Marille x Aprikose, Karfiol x Blumenkohl, Faschiertes x Hackfleisch, Schlagobers x Schlagsahne, sich verkühlen x sich (v)erkälten*

4. Ost- und Westösterreichischer Wortschatz – *Metzger x Fleischhauer, Fasnacht x Fasching, Rauchfang x Kamin, Ribisel x Johannisbeere, Krügel x Großes Bier*

5. regionaler Wortschatz – *Blumenkohl x Karfiol, Schreiner x Tischler*

6. zu einer in Deutschland allgemeinen Bedeutung bekommt das österreichische Wort eine **Zusatzbedeutung** – *Sessel* – Sitzmöbel mit Lehne, auch Stuhl; *Pension* – Altersversorgung, auch Rente; *Bäckerei* – auch süßes Kleingebäck.

Noch ein paar Unterschiede: *Fuß x Bein, Doktor x Arzt, Rettung x Krankenwagen, Spital x Krankenhaus* (Wiesinger 2005, S. 367-368).

2.3 Deutsch in Deutschland

Die Sprache, wie wir sie jetzt kennen, also das Neuhochdeutsche, ist das Ergebnis einer langen Entwicklung und fing an sich in der Mitte des 17. Jahrhunderts zu formieren. Im Mittelalter wurden Dialekte als übliches Kommunikationsmittel benutzt. Bald daran fing die Schriftsprache an sich zu bilden und konkurrierte diesen Dialekten. Auch die Schriftsprache wurde aber von Region zu Region anders. Lameli formuliert in Anlehnung an Besch (1968) die folgende These: „Im Eigentlichen handelt es sich um eine landschaftliche Ausgleichssprache, die durch bestimmte Sprachvorbilder des (ost-)mitteldeutschen Raums geprägt und transportiert wurde“ (Lameli 2010, S. 386).

Als sich die vereinheitlichte Schriftsprache auch als gesprochener Standardsprache etabliert hat, entstand ein Spannungsverhältnis zwischen dem Standard

und dem lokalen Dialekt, der zu einem sprachlichen Ausgleich führte – einer Mischung von standardsprachigen und dialektalen Varianten und von neu gebildeten Varianten, die nicht standartsprachlich oder dialektal sind (Lameli 2010, S. 386).

Es ist möglich die Regionalsprachen des Deutschen räumlich zu gliedern. Als Regionalsprache versteht man alle Sprechweisen innerhalb der kodifizierten Standardsprache, die Hinweise auf die lokale Herkunft des Sprechers geben. Einzelne Klassen werden dank manchen Phänomenen der Zweiten Lautverschiebung begründet:

Standard	<i>ich</i>	<i>machen</i>	<i>dorf</i>	<i>das</i>	<i>pfund</i>	<i>apfel</i>
Oberdeutsch	<i>ich</i>	<i>machen</i>	<i>dorf</i>	<i>das</i>	<i>pfund</i>	<i>apfel</i>
Obersächsisch	<i>ich</i>	<i>machen</i>	<i>dorf</i>	<i>das</i>	<i>(p)fund</i>	<i>appel</i>
Rheinfränkisch	<i>ich</i>	<i>machen</i>	<i>dorf</i>	<i>das</i>	<i>pund</i>	<i>appel</i>
Moselfränkisch	<i>ich</i>	<i>machen</i>	<i>dorf</i>	<i>dat</i>	<i>pund</i>	<i>appel</i>
Ripuarisch	<i>ich</i>	<i>machen</i>	<i>dorp</i>	<i>dat</i>	<i>pund</i>	<i>appel</i>
Niederfränkisch	<i>ich</i>	<i>maken</i>	<i>dorp</i>	<i>dat</i>	<i>pund</i>	<i>appel</i>
Niederdeutsch	<i>ik</i>	<i>maken</i>	<i>dorp</i>	<i>dat</i>	<i>pund</i>	<i>appel</i>

Tab. 5 – Regionale Marker im Süd-Nord-Gefälle nach Ausweis ausgewählter Phänomene der Zweiten Lautverschiebung

Quelle: Lameli 2010, S. 388

Wie aus der Tabelle sichtbar ist, lassen sich die Sprachräume von Süden nach Norden ordnen, wobei sie ein räumliches Kontinuum bilden. In manchen Gebieten gibt es mehrere Isoglossen, in manchen weniger. Die meisten können an den Stellen beobachtet werden, wo die Zweite Lautverschiebung nicht eingetreten ist – Niederdeutsch (nördliches Deutsch). Die Dialekte, die im Gebiet mit der durchgeführten Lautverschiebung liegen, werden hochdeutsche Dialekte genannt. Hochdeutsch kann man weiter in zwei Segmente teilen – in oberdeutsche Dialekte (beendete Konsonantenverschiebung) und in mitteldeutsche Dialekte (Verschiebung fand nur in Teilen statt) (Lameli 2010, S. 388-389).

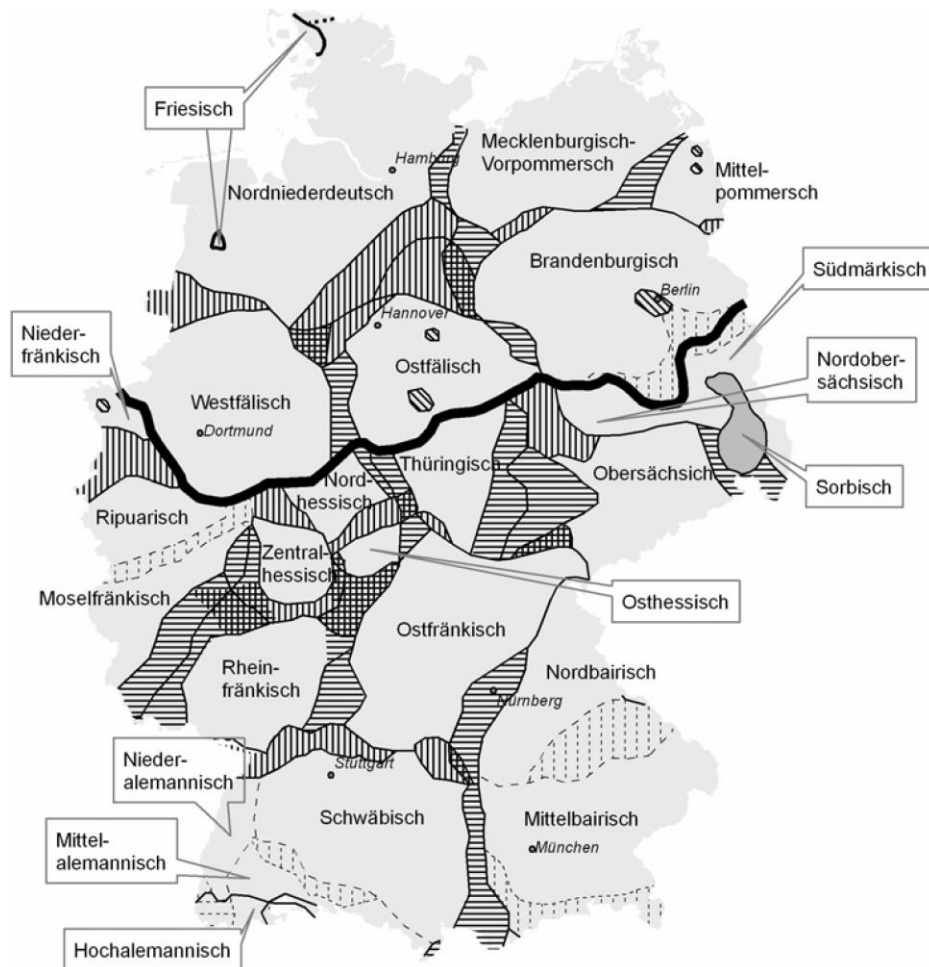


Abb. 4 – Einteilung der Dialekte in der Bundesrepublik Deutschland
Quelle: Lameli in Anlehnung an Wiesinger 1983, S. 389

2.4 Die räumliche Gliederung des Deutschen

Deutsch kann man nach den Mundarten in mehrere Gebiete teilen. Diese Gliederung ist in der folgenden Tabelle sichtbar:

Nieder-deutsch	Westniederdeutsch		Ostniederdeutsch	
	Nordniedersächsisch		Mecklenburgisch	
	Westfälisch	Ostfälisch	Märkisch	
Mittel-deutsch	Westmitteldeutsch		Ostmitteldeutsch	
	Ripuarisch	Hessisch	Thürin-gisch	Ober-sächsisch
	Moselfränkisch	Rheinfränkisch		
Ober-deutsch	Nordoberdeutsch			
	West-oberdeutsch		Ostfränkisch	
			Südfränkisch	Nordbairisch
	Nieder-alemannisch		Mittelbairisch	
	Hochalemannisch		Südbairisch	

Tab. 6 – Einteilung der deutschen Dialekte
Quelle: Vogel 2012, S. 11

Diese Gebiete werden durch Linien, die sog. Isoglossen, getrennt. Zu den wichtigsten Linien gehören die sog. *ik-ich*-Linie, *maken-machen*-Linie, *Appel-Appel*-Linie oder *Pund-Pfund*-Linie. Die erst- und zweigenannte Isoglosse, die *ik-ich*-Linie und die *maken-machen*-Linie, trennen Niederdeutsch von Hochdeutsch, wobei Niederdeutsch nördlich und Hochdeutsch südlich von diesen Linien liegen. Beide Linien verlaufen ungefähr parallel. Die *Appel-Appel*-Linie trennt Mitteldeutsch, das nördlich liegt, und Oberdeutsch, welches südlich von der Linie liegt. Die *Pund-Pfund*-Linie trennt Westdeutsch und Ostdeutsch (Masařík 2005, S. 14-15).

Für diese Arbeit sind zwei Linien die wichtigsten – *maken-machen*-Linie, auch *Benrather Linie* genannt, und *Appel-Appel*-Linie, die auch *Speyerer Linie* genannt wird.

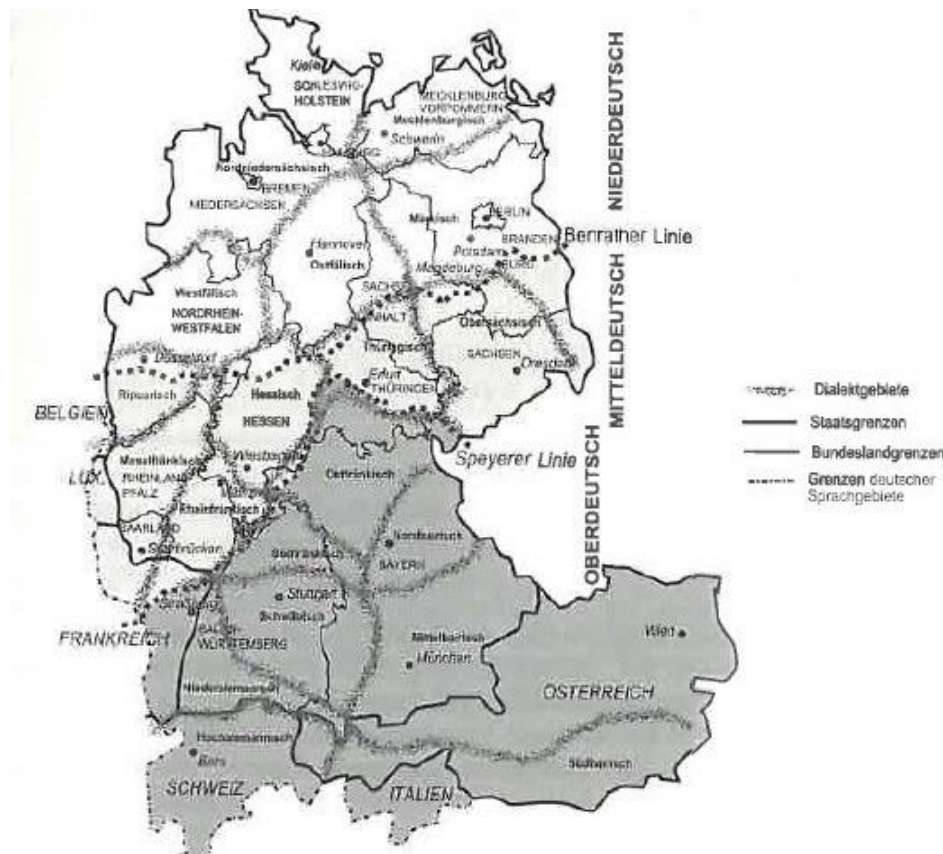


Abb. 5 - Einteilung der deutschen Dialekte
Quelle: Vogel 2012, S. 11

3. Textsorte Speisekarte

3.1 Textsorte

Anstatt der Bezeichnung *Textsorte* kann man auch andere Benennungen benutzen. Es kann zum Beispiel *Textart*, *Textklasse* oder *Texttyp* sein. Alle diese Begriffe bezeichnen eins: eine Gruppe von Texten, die durch bestimmte Merkmale erkennbar ist.

Auch Wolf-Dieter Krause (2000, S. 48) bietet seine Definition von *Textsorte* an, und zwar, dass Textsorten „sozial-historisch entstandene und tradierte, damit auch kulturspezifisch geprägte, in der Kommunikation real existierende typische Formen sprachlich-kommunikativen Handelns, die kognitiv gespeichert sind und damit über (mehr oder weniger) feste, modelhafte Strukturen verfügen“ sind.

3.2 Gastronomie

Weil diese Arbeit dem Thema *Speisekarte* gewidmet wird, finde ich es nötig den Termin *Gastronomie* zu definieren.

Gastronomie ist nicht nur die Art und Weise der Gerichtsvorbereitung, wie jemand denken kann. Gastronomie ist ein viel mehr komplexer Bereich. Es geht um die Auswahl von Zutaten, um ihre Vorbereitung, um das Servieren und auch um die Konsumation des Gerichtes. Für Gastronomie ist nicht nur das Essen wichtig, sondern eine bedeutende Rolle spielt auch die Umgebung, wo die Essenszubereitung durchgeführt wird und wo die Speise konsumiert wird. Das Gericht sollte also nicht nur gut schmecken, sondern auch angenehm riechen und lecker aussehen. Der Tisch sollte der Situation entsprechend gedeckt werden und zum Essen sollte man auch entsprechendes Getränk anbieten.

Sibylle Riley-Köhn definiert in ihrer Dissertation zum Thema „Englische Kochrezepte und Speisekarten in Vergangenheit und Gegenwart – eine linguistische Analyse zur Fachsprache der Gastronomie“ Gastronomie nachfolgend:

„Gastronomie ist die Kunst und die Wissenschaft der Auswahl der Zutaten, der Zubereitung der Speisen, der Präsentation und des Servierens der einzelnen Gänge und letztlich eine unabdingbare Voraussetzung für den Genuss und die Wertschätzung guter und erlesener Küche.“ (Riley-Köhn 1999, S. 65)

3.3 Speisekarte

W. Bickel definiert die Speisekarte folgenderweise: „Die Speise- oder Tageskarte ist ein Verzeichnis aller servierfertig gehaltenen oder in bestimmter Zeit herzustellenden Speisen, die dem Gast die Auswahl und Zusammenstellung seiner Mahlzeit erleichtern sollen.“ (Bickel, 1963, S. 18; zit. nach Pietzcker 2008, S. 45)

3.3.1 Zur Geschichte der Speisekarte

Laut S. Riley-Köhn (1995, S. 75) kann man der ersten Niederschrift der Speisefolge im Jahr 1541 begegnen. In diesem Jahr hat der „Küchenmeister“ alle Speisen auf einen Zettel aufgeschrieben und die Gäste konnten danach ihr Essen dem Geschmack nach auswählen.

Erste öffentliche Restaurants gab es schon im 18. Jahrhundert und seit der Zeit verbreiten sich Speisekarten (Pietzcker 2008, S. 48). Weil in den Restaurants mehrere Gerichte angeboten wurden, kam es dazu, dass Speisekarten unabdingbar waren. Die Struktur der Karten war nicht immer so, wie wir heutzutage gewöhnt sind, sondern das Layout hat sich mit Zeit standardisiert.

3.3.2 Arten von Speisekarten

Eine Gliederung von Speisearten kann folglich aussehen: *Speisekarte*, *Menükarte* und *Getränkekarte* (Pietzcker, 2008, S. 46).

Man kann auch der folgenden Unterteilung von Speisekarten begegnen: *kleine Speisekarte*, *große Speisekarte* und *Sonderkarte*. Die Benennung ist nicht von dem Format abgeleitet, sondern nach dem Umfang der angebotenen Speisen. Die *kleine Speisekarte* beinhaltet kleinere Speisen, die man außerhalb der Hauptessenszeiten

bestellen kann, während die *große Speisekarte* das Angebot für das Mittag- und Abendessen beinhaltet. Unter *Sonderkarte* versteht man Tagesangebote - *Tageskarten*, wie zum Beispiel Saisonangebote, Speisen für Kinder oder Vegetarier oder Menüs (Pietzcker, 2008, S. 47).

Tageskarten werden täglich neu erarbeitet, wobei die *Standardkarte* für längeren Zeitraum dient, das heißt, dass sie längeres und gleich bleibendes Angebot enthält – hierher ordnen wir die *kleine* und *große Speisekarte*. Eine *Menükarte* wird für besondere Veranstaltungen hergestellt und die *Sonderkarte* wird der gastronomischen Einrichtung angepasst (Hecker, Herrmann 2000, S. 47).

Wie eine Speisekarte aussehen soll, ist aber beliebig. Es gibt kein Muster, nach dem man Karten entwirft, wie auch S. Riley-Köhn sagt:

„Im Unterschied zu ihrem historischen Vorläufer zeichnet sich die Speisekarte durch Vielfalt aus. Es existiert eine große Auswahl unterschiedlichster Speisekarten, die sich nach der Gästestruktur, der Saison und der personellen und technischen Voraussetzungen eines Betriebes ausrichten. Die herkömmliche Art der Angebotsgestaltung ist das Auflegen einer Standardkarte, die für einen längeren Zeitraum (z. B. für ein Jahr) Gültigkeit besitzt. Sie wird flexibel ergänzt durch Tages- und Spezialkarten (z. B. zur Spargel- und Wildzeit), in denen das Saisonale Angebot von Produkten verstärkt berücksichtigt wird.“ (Riley-Köhn 1995, S. 47-48).

3.3.3 Die Textfunktion der Speisekarte

Laut W. Hecker und F. J. Herrmann hat die Speisekarte Funktion einer *Angebotskarte*. Die soll ein *Leistungsangebot* an die Gäste und auch ein *Werbemittel* für die Verkaufsförderung bilden. Es leitet eine emotionelle Einstimmung des Gastes zu Anfang des Restaurantbesuchs an. In der Angebotskarte sind der *Inhalt* und die *Form* wichtig, sie bilden zwei Seiten einer Münze.

Die Speisekarte kann auch andere Funktion erfüllen, und zwar *Preisinformation*, *Verkaufsangebot* und *Ernährungsberater* (Hecker, Hermann 2000, S. 52-53).

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts und im 20. Jahrhunderts kam es zu einem Funktionswandel der Speisekarte. Früher, im 18. Jahrhundert, betrachtete man sie als Mittel für die Informationsübermittlung. Später benutzte man die Speisekarte systematisch als Verkaufs- oder Werbeinstrument, mit dem Ziel mehr Geld zu verdienen (Riley-Köhn 1999; S. 90).

Das Aussehen der Karte ist auch ein wichtiger Faktor, denn: „bei den Verkaufschancen setzen die Werbefachleute mehr denn je auf die visuelle Wahrnehmung der Verbraucher, die sich durch visuelle Impulse zum Kauf bestimmter Gerichte stimulieren lassen [...]“ (Riley-Köhn 1999, S. 91). Deshalb findet man in einer Menükarte neben der Liste der Gerichte auch Photographien oder Illustrationen.

3.3.4 Teiltex te der Speisekarte

Nach G. Pietzcker (2008, S. 62-71) lässt sich die Speisekarte in klar strukturierte und abgegrenzte Textteile untergliedern. Es gibt elf Teiltex te und weitere inhaltliche Komponenten, und zwar:

➤ **Menü**

- Als Menü bezeichnet man eine feststehende Speisefolge die angeboten und serviert werden kann.
- Ein Menü soll mindestens drei Gänge beinhalten und es hat einen fest gegebenen Preis.
- Menüs kann man zu speziellen Anlässen servieren, wie zum Beispiel Gruppenausflüge oder Feier.

➤ **Vorspeisen**

- Vorspeisen sollen den Appetit erhöhen und uns auf den Hauptgang vorbereiten, sie können kalt oder warm sein.
- Kalte Vorspeisen serviert man immer vor der Suppe, warme können vor der Suppe oder zum Hauptgericht serviert werden.
- Als Vorspeise können zum Beispiel Gebäck, Krustentiere, Carpaccio oder Kaviar dienen.

- Salate
- Suppen
- klassische Vorspeisen
- Eiergerichte

➤ **1. Hauptgang**

- Nudeln
- Reis
- Gemüse

➤ **2. Hauptgang**

○ Gemischt fleischhaltige Gerichte

- Dieser Kategorie können wir Schlachtfleisch, Geflügel oder Wild zuordnen.

○ Fleischlose Gerichte

○ Fischgerichte

○ Meeresfrüchte

➤ **Beilagen**

- Werden zusammen mit dem Hauptgericht serviert, sollen sättigen. Es können u. a. Knödel, Kartoffeln oder Teigwaren sein.

○ Salate

○ Suppen

○ Reis

○ Gemüse

➤ **Käse**

- Käse wird in manchmal vor dem Süßgericht, manchmal nach dem Süßgericht serviert, es kommt darauf an, in welchem Land man sich aufhält.

- Käse wird meistens mit anderen Beilagen serviert – zum Beispiel Nüssen, Eis oder Früchten.

➤ **Nachspeisen**

- In diese Gruppe gehören Speisen, die das Verdauungssystem aktivieren und die Mahlzeit beenden.

- Als Nachspeise können wir zum Beispiel Sorbet, Strudel oder Pralinen essen.

○ Eis

○ klassische Nachspeisen

○ Kuchen

○ Kompott

○ Obst und Obstsalat

○ Sorbet

○ Pralinen

○ Kaffee

➤ **Obst**

➤ **Brotmahlzeiten**

- Als Brotmahlzeit zählen wir ein Pausenbrot, dass meistens von Bauern gegessen wird – eine Scheibe Brot, Käse oder Wurst, man kann dazu auch ein Bier trinken.

➤ **Zwischenmahlzeiten**

- Als Zwischenmahlzeit wird etwas Kleines betrachtet, dass wir *zwischen Mahlzeiten* essen – eine Riegel, Sandwich oder Hot-Dog.

➤ **Sondergerichte**

- Hierher werden Speisen mit ausländischer Herkunft gezählt, wie zum Beispiel Burger, Pizza oder Fondue.¹

¹ Die oben beschriebene Struktur basiert auf Pietzcker (2008, S. 62 - 71).

4. Speisekarten

In diesem Kapitel werden die deutschen und österreichischen Städte, aus denen Speisekarten gewählt wurden, vorgestellt. Wie schon erwähnt, werden die Speisekarten analysiert und das Ziel der Analyse ist herauszufinden, ob und welche Unterschiede es in den Gebieten von Norddeutschland, Mitteldeutschland, Süddeutschland und Österreich gibt. Aus dieser Liste wurde das Gebiet Vorarlberg ausgeschlossen, weil da mehrere hochalemannische Dialekte gesprochen werden, die im restlichen Österreich nicht vorkommen und die Einwohner unterscheiden sich vom restlichen Österreich.

Alle Speisekarten wurden zufällig ausgewählt und die Absicht war Speisekarten aus kleineren und größeren Städten auszuwählen, und zwar so, dass sie das ganze Gebiet repräsentieren. Insgesamt wurden 40 Speisekarten ausgesucht – 10 aus Österreich, 10 aus Norddeutschland, 10 aus Mitteldeutschland und 10 aus Süddeutschland. Aus den Speisekarten wurde dann das Korpus für die Analyse erstellt.

Weil eine von den gestellten Fragen der Unterschied zwischen dem Knödel und dem Kloß und zwischen der Kartoffel und dem Erdapfel war, wurden Emails in fünf Restaurants gesendet, mit der Frage, wo der Unterschied liegt und warum in den obigen Restaurants immer beide Benennungen benutzt worden sind. Leider ist aber keine Antwort gekommen.

4.1 Deutschland

Aus der unteren Karte ist sichtbar, wo die Isoglossen führen und woher die Einteilung in Nord-, Mittel- und Süddeutschland kommt. Zwei Isoglossen werden betrachtet – *maken-machen*-Linie, oder auch die *Benrather* Linie, und die *Appel-Apple*-Linie, auch *Speyerer* Linie genannt.



Abb. 6 – Die Speyrer Linie und die Benrather Linie

Quelle: http://m.schuelerlexikon.de/deu_abi2011/Entwicklung_der_deutschen_Sprache.htm (aus dem 24. Januar 2015)

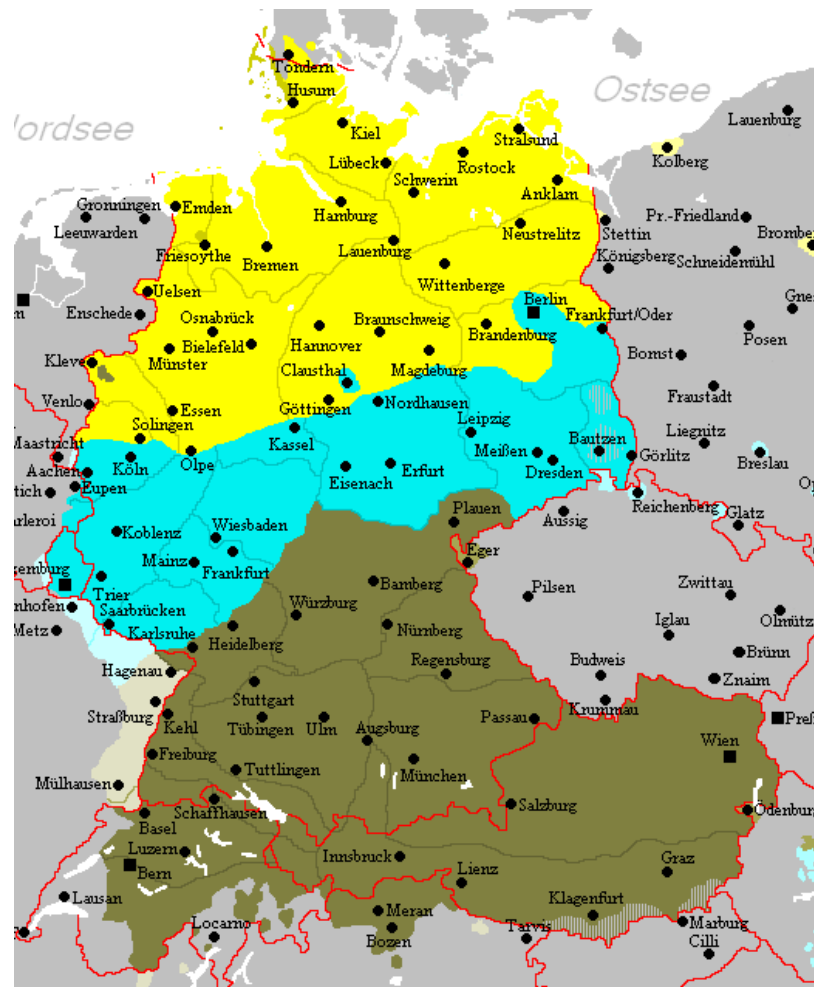


Abb. 7 – Die Speyrer Linie und die Benrather Linie

Quelle: http://de.wikipedia.org/wiki/Zweite_Lautverschiebung (aus dem 24. Januar 2015)

Aus den Speisekarten wurde das Angebot an alkoholfreien Getränken und Spirituosen ausgenommen, denn dieser Teil des Angebotes war immer gleich und demzufolge konnte man keine Unterschiede finden. Falls es zu diesem Thema doch Ausnahmen gab, wurde diese Tatsache dokumentiert.

Unten steht noch eine Karte Deutschlands und Österreichs mit bezeichneten Städten, aus denen die Speisekarten gewählt wurden.



Abb. 8 – Landkarte Deutschland

Quelle: <http://www.weltatlas.info/deutschland/landkarte/> (aus dem 24. Januar 2015)

4.1.1 Speisekarten in Norddeutschland

In diesem Kapitel werden zehn Speisekarten aus zehn Städten aus Norddeutschland vorgestellt. Diese Städte sind:

- Lübeck
- Bremen
- Flensburg
- Schwerin
- Dortmund-Aplerbeck
- Hamburg
- Stralsund
- Erkelenz
- Sassnitz
- Wilhelmshaven.

4.1.2 Speisekarten in Mitteldeutschland

Für das Gebiet von Mitteldeutschland wurden Karten aus folgenden Städten ausgewählt:

- Berlin
- Weinheim
- Düsseldorf
- Göttingen
- Wiesbaden
- Köln
- Frankfurt
- Leipzig
- Duisburg
- Dresden

4.1.3 Speisekarten in Süddeutschland

Auch für das Gebiet von Süddeutschland wurden Zehn Speisekarten ausgesucht, und zwar aus folgenden Städten:

- Passau
- München
- Würzburg
- Karlsruhe
- Stuttgart
- Nürnberg
- Regensburg
- Ansbach
- Augsburg
- Ulm

4.2 Österreich

Am Anfang dieses Kapitels wird wieder eine Landkarte Österreichs präsentiert, und zwar wegen der Darstellung von Städten, aus denen die Speisekarten ausgewählt wurden.



Abb. 9 – Landkarte Österreichs

Quelle: <http://www.weltatlas.info/front/pics/Landkarten/landkarte-oesterreich-gross.jpg> (aus dem 25. Januar 2015)

4.2.1 Speisekarten in Österreich

Auch aus diesem Land wurden Zehn Speisekarten für die Analyse ausgewählt. Aus den früher genannten Gründen wurde das Bundesland Vorarlberg ausgeschlossen. Die Städte, aus denen die untersuchten Speisekarten ausgewählt wurden, sind:

- Wien
- Linz
- Innsbruck
- Klagenfurt
- Salzburg
- St. Pölten
- Alkoven
- Kitzbühel
- Graz
- Zell am See

5. Analyse der Speisekarten

Das Hauptziel dieser Arbeit ist herauszufinden, ob es Unterschiede und Ähnlichkeiten zwischen Speisekarten in verschiedenen Teilen Deutschlands und in Österreich gibt. Dazu wurden insgesamt 40 Speisekarten ausgewählt. Es war nötig, eine Analyse durchzuführen. Um die Ergebnisse der Analyse besser zu präsentieren, wurden einige Tabellen und Graphiken erstellt.

Die Tabellen sollen auch die Speisekarten darstellen, denn es wäre unübersichtlich, alle 40 Karten in die Arbeit einzufügen.

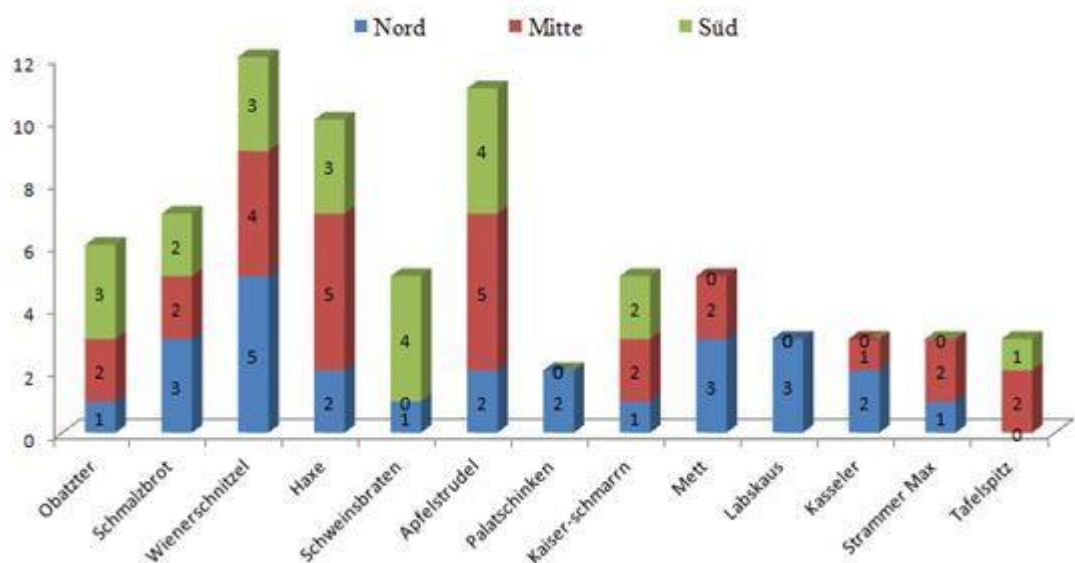
5.1 Die meist zubereiteten Speisen in Deutschland

In diesem Kapitel werden die am meisten zubereiteten Speisen in Deutschland vorgestellt. Es wurden aber nicht alle Essen in die Analyse eingeschlossen, denn Speisen wie zum Beispiel Steaks, Spaghetti oder Pizza erscheinen in allen Speisekarten.

Um die Anzahl der Speisen besser zu demonstrieren, wurde zuerst eine Tabelle hergestellt, auf der dann auch die Graphiken basieren.

	Obatier	Schmal- brot	Wiener- schnittel	Have	Schweins- braten	Apfel- strudel	Palatsch- inken	Kaiser- schmarren	Mett	Labo- kaus	Kasseler	Stram- mer Max	Tafel- spitz
Deutschland	Nord	Hamburg	x	x	x			x					
		Schwerin											
		Dortmund							x				
		Flensburg			x								
		Wilhelmshaven			x				x	x	x		
		Erkelenz											
		Bremen		x						x			
	Mitte	Lübeck					x			x			
		Stralsund				x					x		
		Sassnitz		x	x				x				
		Dresden	x	x		x						x	
		Berlin						x					x
		Weinheim											
		Göttingen	Obarda	x									
		Wiesbaden			x								x
Deutschland	Mitte	Leipzig			x	x			x				
		Düsseldorf		x	x	x			x				
		Köln			x	x		x					
		Frankfurt				x		x					
		Duisburg			x	x							
		Potsdam	x	x									
		München	Obarda		x	x							
	Süd	Würzburg											
		Karlsruhe			x								
		Stuttgart				x							
		Nürnberg											
		Regensburg	x	x				x					
		Amberg											
		Bayern											
Deutschland	Mitte	Ulm			x	x		x					
	Süd												

Tab. 7 - Die am meisten zubereiteten Speisen in Deutschland



Graphik 1 – Die am meisten zubereitetem Speisen in Deutschland

Wie schon früher erwähnt, ist die Anzahl von Speisekarten 10 von jedem Teil Deutschlands.

Sehr oft bereitet man in den Restaurants ein Wienerschnitzel oder eine Haxe vor. Von Desserts kann man sehr oft einen Apfelstrudel bestellen.

Obatzter ist eine für typische Bayern Speise, aber wie in der Tabelle sichtbar ist, kann man sie auch in anderen Teilen des deutschen Gebietes bestellen. Eine andere Benennung für dieses Essen ist auch *Obazda* oder *Obatzda*. *Obatzter* wird aus Käse zubereitet und zwar aus Käse, Quark, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprika, Kümmel und Weißbier. Daraus wird eine Creme gemacht und meistens isst man ihn mit Brot oder Brezen.

Kaiserschmarrn ist eine der bekanntesten Süßspeisen der österreichischen Küche. Er wird aus dem Palatschinkenteig zubereitet, danach in einer Pfanne in Butter gebacken bis die Unterseite fest wird, und danach in der Pfanne zerteilt.

Mett ist ein gewürztes Hackfleisch vom Schwein, das regional unterschiedlich zubereitet wird. Es wird meistens mit Salz und Pfeffer gewürzt, man kann eine Variante mit Zwiebel probieren, aber es ist auch möglich, es mit Knoblauch oder Kümmel abzuschmecken. Mett wird meistens auf Brötchen gestrichen.

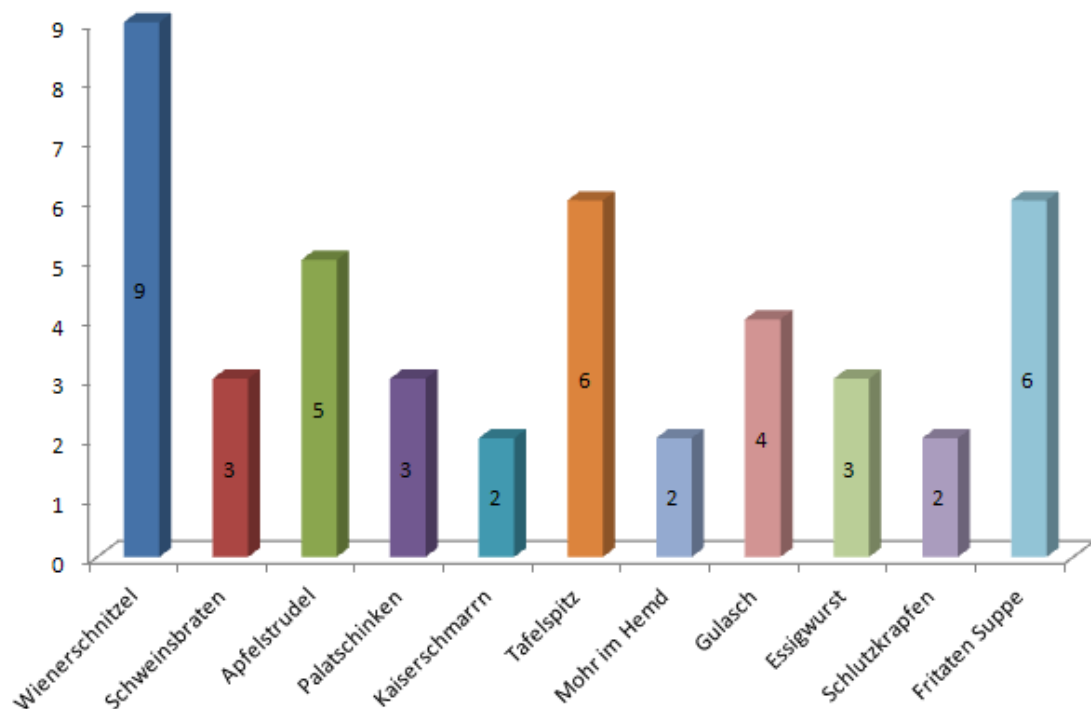
Die
eine entsprechende
Deutschland zu
waren nicht viele
gemeinsam. Deswegen
Tabelle der Speisen für

[illegible]

ursprüngliche Idee war, Tabelle wie die für benutzen, aber leider Speisen für beide Staaten wurde noch eine andere Österreich erstellt.

	Wiener- schnittzel	Schweins braten	Apfel- strudel	Palatsch- inken	Kaiser- schmarrn	Tafel- spitz	Mohr im Hemd	Gulasch	Essig- wurst	Schlutz- krapfen	Eritaten Suppe
Österreich	Linz	x	x					x	x		x
	Wien	x	x	x	x			x	x		
	Salzburg	x	x	x	x	x		x			x
	Sankt Pölten	x		x		x	x	x			
	Klagenfurt	x		x		x				x	
	Innsbruck	x		x		x				x	x
	Alkoven	x			x		x		x		x
	Kitzbühel	x				x					x
	Graz					x					
	Zell am See	x									x

Tab. 9 – Die am meisten zubereiteten Speisen in Österreich



Graphik 2 – Die am meisten zubereiteten Speisen in Österreich

Mohr im Hemd ist eine typische Süßspeise der österreichischen Küche. Dahinter steht ein kleiner, dunkler Gugelhupf, der mit heißer Schokoladensoße übergossen wird. Darauf gibt man noch Schlagobers.

Schlutzkrapfen ist eine Spezialität aus Teigware. Sie ähnelt den Ravioli und ist mit einer Masse aus Fleisch gefüllt.

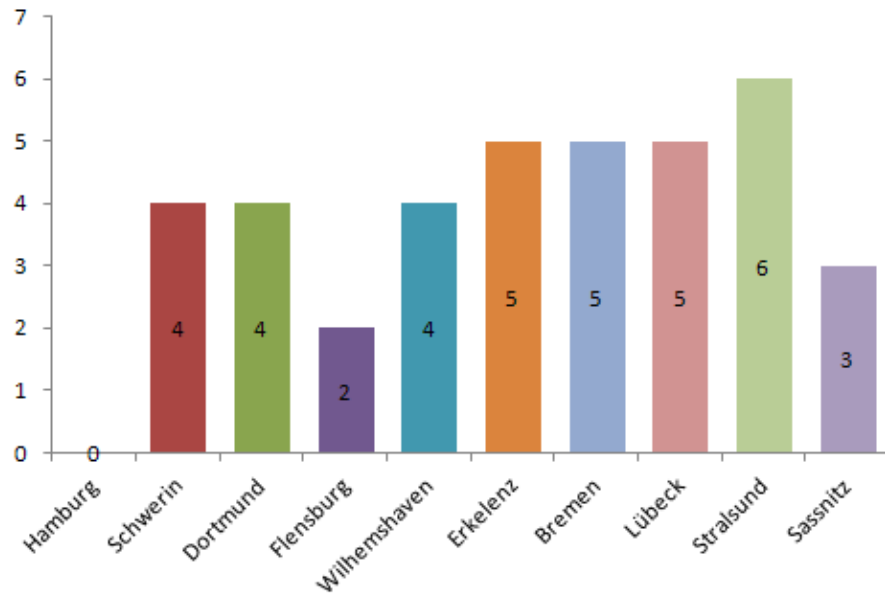
Obwohl normalerweise *Würsterl* zu oft zubereiteten Speisen gehören, kamen sie in den Speisekarten nicht oft vor. Das gleiche war auch mit Marillenknödeln, denn sie erschienen nur in der Speisekarte von Sankt Pölten.

5.3 Anzahl der Fischgerichte in Deutschland

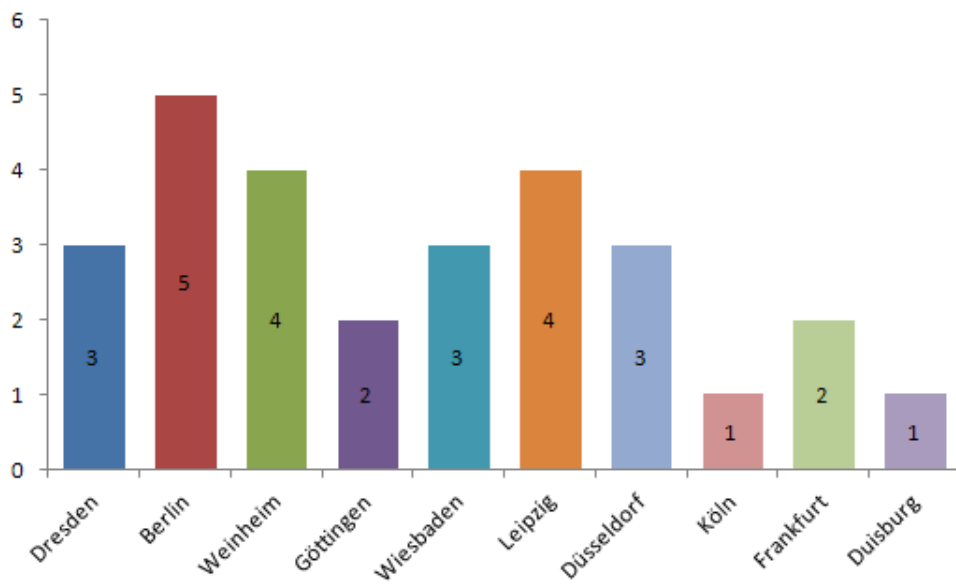
Die Anzahl der Fischgerichte war eine weitere Sache, die untersucht wurde. Die ursprüngliche Idee war, dass im Norden, in Bezug auf die Seenähe, mehrere Fischgerichte zubereitet werden, als im Süden.

Diese Hypothese hat sich als richtig erwiesen. Obwohl nicht in allen Restaurants in Norddeutschland Fische zubereitet werden, zum Beispiel in Hamburg konnte man in

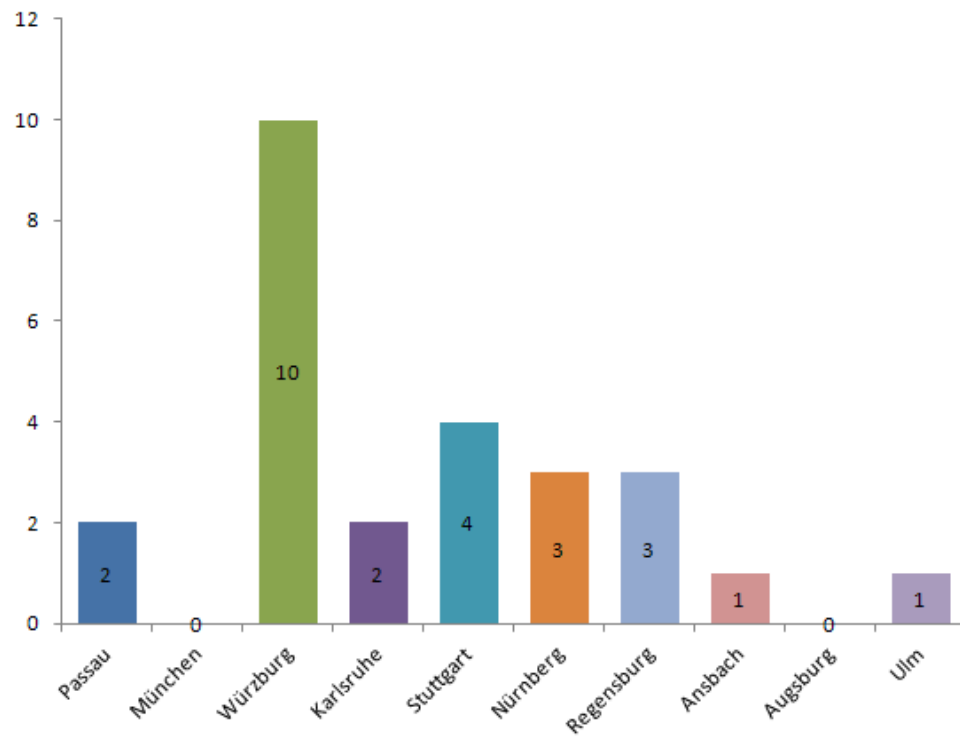
einer Karte keinen Fisch finden, wurden zum Schluss in Norddeutschland insgesamt 38 Fischgerichte gefunden. In Mitteldeutschland waren es 28 Fischgerichte und in Süddeutschland dann 26.



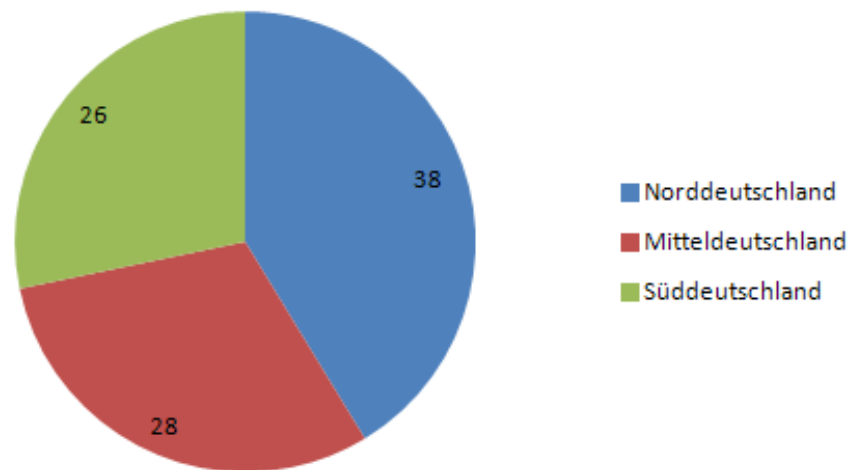
Graphik 3 – Anzahl der Fischgerichte in Norddeutschland



Graphik 4 – Anzahl der Fischgerichte in Mitteldeutschland



Graphik 5 – Anzahl der Fischgerichte in Süddeutschland



Graphik 6 – Die insgesamt Anzahl der Fischgerichte – immer aus 10 Speisekarten

Am meisten kann man in Deutschland folgende Fische und Fischgerichte bestellen:

- Forelle
- Lachs
- Zander

- Matjes/Hering
- Thunfisch
- Garnele

- selten konnte man auch diese Fische essen:

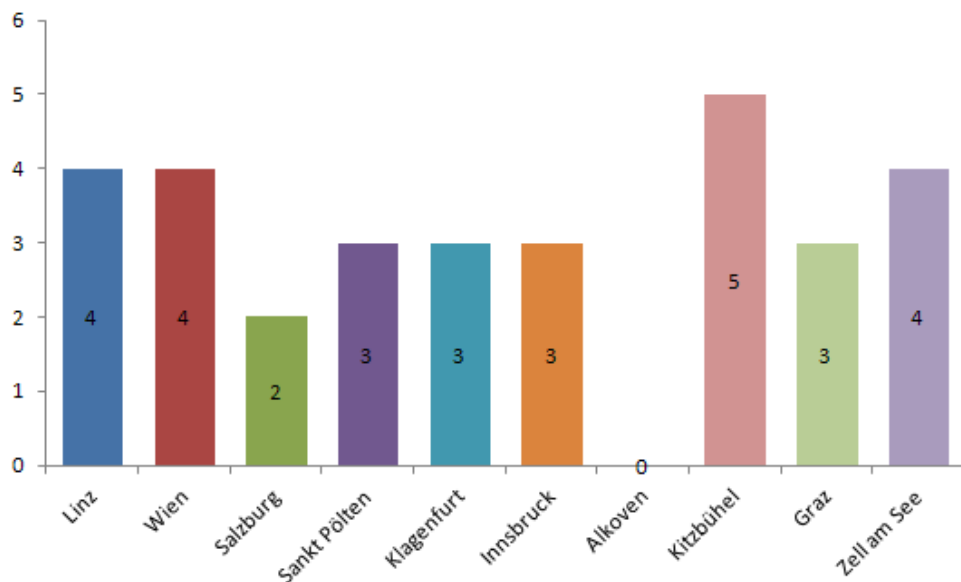
- Wels, Scholle, Kabeljau, Seezunge, Sardine/Sardelle, Jakobsmuschel, Aal, Heilbutt

5.4 Anzahl der Fischgerichte in Österreich

Man hat vermutet, dass hier die Anzahl der Fischgerichte im Durchschnitt gleich sein wird, wie in Mitteldeutschland oder Süddeutschland. Das erwies sich als richtig.

Auch konnte man in einem Restaurant, im Alkoven, kein Fischgericht finden, aber sonst konnte man mindestens von zwei Fischen wählen.

Hier war die komplette Anzahl von Fischgerichten 31 von 10 (beziehungsweise 9) Speisekarten.



Graphik 7 – Die Anzahl von Fischgerichten in Österreich – 31 Gerichte aus 10 Speisekarten

In Österreich sowie in Deutschland konnte man in meisten Restaurants die gleichen Fische finden, und zwar:

- Forelle
- Lachs
- Zander
- Matjes/Hering
- Thunfisch
- Garnele

- selten konnten man auch diese Fische essen:

- Wels, Kabeljau, Seeteufel, Jakobsmuschel, Saibling, Wolfsbarsch

5.5 Knödel x Kloß

Schon beim ersten Blick in die Speisekarten formulierte man die Frage: „Wo liegt der Unterschied zwischen einem Knödel und einem Kloß?“ Zuerst wurde gedacht, dass es an den benutzten Zutaten liegt. Dann kam aber die Idee, ob es vielleicht etwas mit dem Gebiet zu tun hat.

Bei der Recherche wurden mehrere Meinungen gefunden, es gibt also keine eindeutige Antwort zu dieser Frage².

Der Kloß wird meistens in Nord- und Westdeutschland gegessen und aus rohen Kartoffeln zubereitet. Außer Kartoffelkloß gibt es noch Grießklöße.

Der Knödel wird im Rest des deutschsprachigen Gebietes, Südtirol und in Österreich zubereitet, und zwar aus gekochten Kartoffeln. Es gibt aber auch Semmelknödel, Böhmisches Knödel oder Speckknödel³.

Das Wahrig Deutsches Wörterbuch bezeichnet *Knödel* nur als ein Synonym zum *Kloß* und definiert das Wort als eine Form vom althochdeutschen *knodo* „Knoten“. Laut dem WDW ist *Kloß* ein „runder feuchter Klumpen“ oder „zur Kugel geformte Speise“, die man aus gekochten oder rohen Kartoffeln oder aus Semmeln macht.

Ein anderes Wörterbuch, das Variantenwörterbuch des Deutschen (2004), sagt, dass der *Knödel* in Österreich und Südostdeutschland zubereitet wird. Es sei eine im

² <http://www.augsburger-allgemeine.de/augsburg-land/Knoedel-Kloss-id9047381.html>,
<http://www.atlas-alltagssprache.de/klose/>.

³ <http://www.atlas-alltagssprache.de/klose/>.

Wasser gegarte Beilage und entstehe aus Brotwürfeln, Eiern, Mehl und Milchmasse. Man kann auch verschiedene Zutaten benutzen, wie zum Beispiel Käse, Speck oder Spinat. Nach dem Variantenwörterbuch gibt es mehrere Knödelarten, wie zum Beispiel Germknödel, Erdäpfelknödel, Marillenknödel, Topfenknödel oder Powidlknödel. Die Definition des Kloßes ist identisch mit der vom Knödel, aber der Kloß komme in Deutschland ohne Südost vor. Im Variantenwörterbuch gibt es nur eine Kloßvariante: den Kartoffelkloß (Variantenwörterbuch des Deutschen 2004).

Hier noch eine Diskussion, die am Internet gefunden wurde. Die Frage vom schmausimausi klingt – *Was ist ein Knödel und was ist ein Kloß?*

Emmy-Ly

Hallo schmausimausi!

Den kenne ich nicht, es gibt wohl keinen. Ist eine reine Frage der Mundart, nehme ich an.

Aber kannst Du nicht bitte auch mal anfragen wie der Plural heißt? Knödeln oder Knödel??

LG emmy – Ly

pfefferich

hallo... regionaler Sprachgebrauch vielleicht?

Knödel = mehr Mehl

Klöße = mehr Kartoffel

gruß pfefferich

==Brigitte==

Hallo!

Schlag\' nach bei Wiki:

In Nord- und Westdeutschland sagt man Kloß, im Rest der Republik sowie in Österreich und Südtirol werden sie Knödel genannt... undabhängig von der Art.

Gruß Brigitte

stella50

Hallo ,

in Altbayern Knödel, in Franken der Kloß, in anderen Bundesländern...???

hat mit der Zubereitung m.E. nicht viel zu tun. Schmecken tun sie alle mal, ob dazu Mehl, Topfen, oder...

Lieben Gruß aus Oberbayern, hier gibts Knödel

Stella

durumi

Hallo Chris und alle anderen,

auch ich kenne Klöße als rund und mit Kartoffeln gemacht. Und Knödel sind bei uns die in Scheiben geschnittenen Stangen, meist mit Semmeln drin. Also scheint es wohl für einige auf der Welt doch einen Unterschied zu geben.

LG durumi

Kavalierspitz

Die in Scheiben geschnittenen Stangen sind eine praktische und oft sehr wohl schmeckende Sache [...] Knödel sind im Normalfall und schon viel länger kugelförmig.

Die unterschiedlichen Bezeichnungen haben regionale Ursprünge und es gibt so viele Varianten, wer was wie nennt, dass eine Logik nicht zu erkennen ist.

Also sind Klöße und Knödel Synonyme, zudem auch noch lecker.

Gruß, K.

Teddy2803

Hallo,

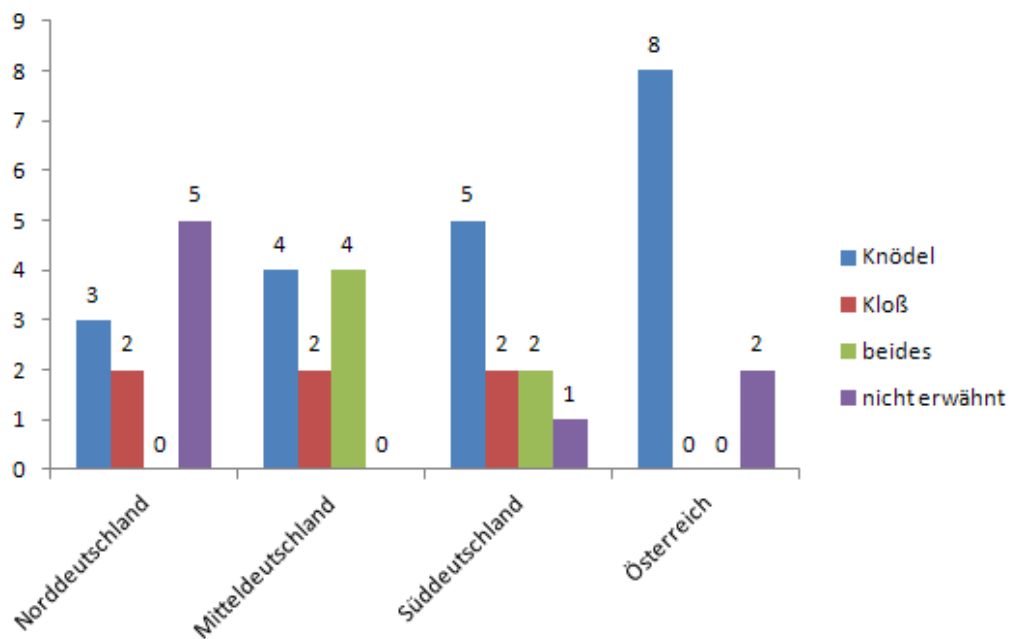
die als Laib zubereitet und in Scheiben geschnittenen Knödel nennt man Serviettenknödel, wohl von dem, dass sie beim Kochen in ein Küchentuch eingeschlagen werden.

[...]

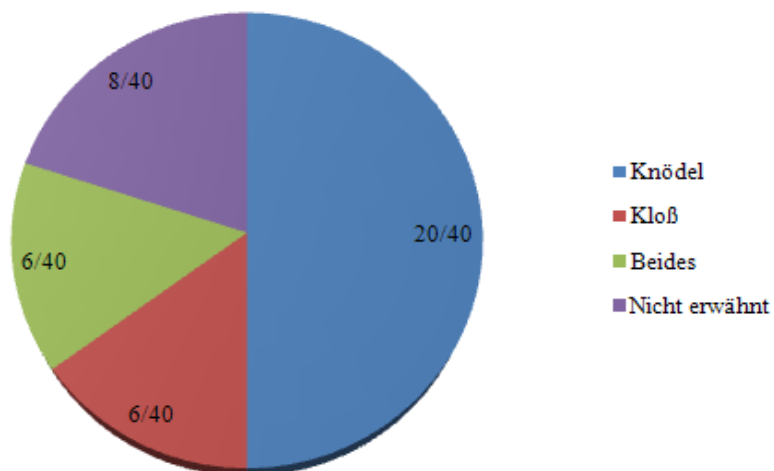
Ob Knödel oder Klöße, ähm, es gibt auch Leute die die beiden verschandeln und dazu Knädel sagen.

Grauenhaft.

LG, Teddy



Graphik 8 – Die Benennung Kloß und Knödel für einzelne Gebiete



Graphik 9 – Die Anzahl von der Benennung Kloß und Knödel

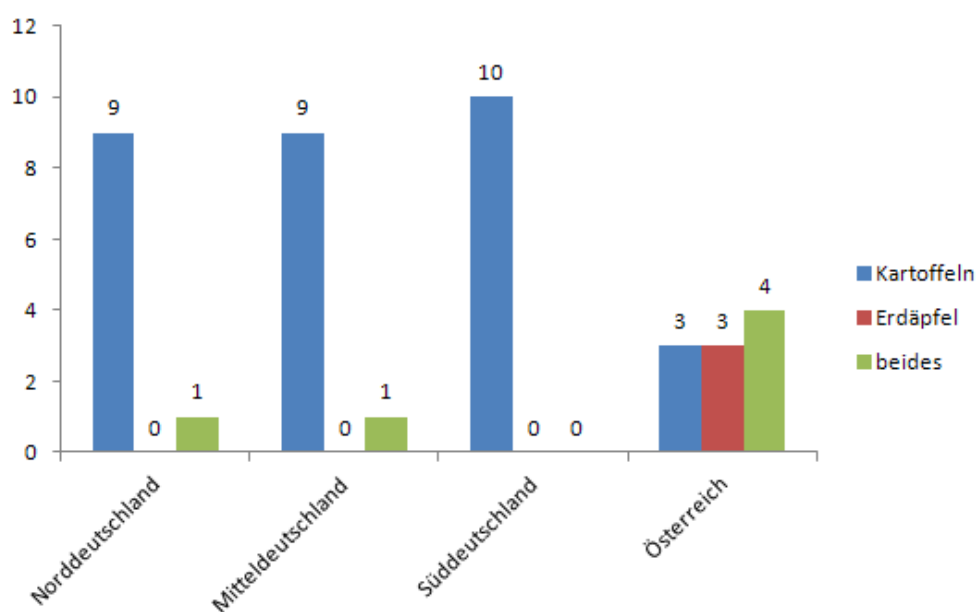
In den Graphiken kann man sehen, wievielmals die Benennung *Knödel*, *Kloß* oder beide Wörter in den Restaurants in Deutschland und Österreich benutzt wurden. In Norddeutschland wurde entweder das Wort *Knödel* oder das Wort *Kloß* benutzt. In Mittel- und Süddeutschland wurden in manchen Speisekarten beide Wörter benutzt,

oder auch jeweils entweder *Knödel* oder *Kloß*. In Österreich wurde dann nur der *Knödel* angeboten.

5.6 Kartoffel x Erdapfel

Es ist eine allgemein bekannte Sache, dass das Wort *Erdapfel* in Österreich benutzt wird. Deswegen war es eine Überraschung, dieses Wort auch in den deutschen Speisekarten zu entdecken, auch wenn nur in zwei.

In Hamburg und Berlin wurde das Wort *Erdapfel* zusammen mit dem Wort *Kartoffel* benutzt. Deswegen ist eine Frage entstanden - wo kommt die Benennung Erdapfel noch vor?



Graphik 10 – Häufigkeit der Benennung Erdapfel und Kartoffel in Deutschland und Österreich

Die Benennung *Erdapfel* benutzt man in den Gebieten von Südtirol, Österreich, Niederbayern, Oberpfalz und Oberfranken. In dem restlichen Gebiet Deutschlands kennt man diese Pflanze unter dem Namen *Kartoffel*⁴.

⁴ <http://www.atlas-alltagssprache.de/kartoffeln/>.

Wie aus der Graphik sichtbar ist, benutzt man in Süddeutschland ausschließlich das Wort *Kartoffel*. In Mittel- und Norddeutschland kann man selten auch das Wort *Erdapfel* hören. In Österreich sind beide Wörter bekannt und benutzt.

Das GDF definiert die Kartoffel als eine runde oder längliche Knolle mit dünner brauner Schale, die unter der Erde wächst. Man isst sie gekocht oder gebraten. Das Wörterbuch erwähnt *Erdapfel* nicht im Zusammenhang mit *Kartoffel*. Zum Stichwort *Erdapfel* kann man nur erfahren, dass man das Wort in Süddeutschland und Österreich benutzt. Der Hinweis führt uns zurück zur Kartoffel. (GDF 2010).

Die Definition der Kartoffel laut dem DUW sagt, dass die *Kartoffel* eine Pflanze ist, die wegen ihren essbaren Knollen angebaut wird. Auch hier kann man keinen Hinweis auf den *Erdapfel* finden. Wenn man nach dem Wort *Erdapfel* fragt, bekommt man nur eine Antwort *Kartoffel*. Im DUW kann man also gar nicht herausfinden, wo welche Variante benutzt wird. (DUW 2011).

5.7 Speisenfolge

Was die Speisenfolge betrifft, kann man nicht eindeutig sagen, ob sie für die Restaurants relevant ist. Im Kapitel 3.3.4 wurde die „übliche“ Folge der Gerichte vorgestellt. Hier nur ein kurzer Überblick:

Menü – Vorspeisen: Salate, Suppen, klassische Vorspeisen, Eiergerichte -
1. Hauptgang: Nudeln, Reis, Gemüse - **2. Hauptgang:** fleischhaltige Gerichte, fleischlose Gerichte, Fischgerichte, Meeresfrüchte – **Beilagen:** Salate, Suppen, Reis, Gemüse – **Käse – Nachspeisen:** Eis, klassische Nachspeisen, Kuchen, Kompott, Obst und Obstsalat, Sorbet, Pralinen, Kaffee – **Obst – Brotmahlzeiten – Zwischenmahlzeiten – Sondergerichte**
G. Pietzcker (2008, S. 62-71)

Die „richtige“ Speisenfolge hatten mehr oder weniger alle Speisekarten, außer der aus *Schwerin* und *Köln*, denn in diesen Städten war sie folglich:
Schwerin - Fischgerichte, Geflügelgerichte, Steakkarte, Deftig-Kräftig-Regional, Warme und kalte Speisen, Vegetarisches, Genuss, Vorspeisen, Suppen

Köln - Käse, Kleinigkeiten, kalte und warme Gerichte, Suppen, Fischgerichte, Eierspeisen, Spezialitäten, Haxen

Außer Schwerin und Köln konnte man bei allen Speisen den Muster von S. Riley-Köhn entdecken, das heißt, dass die Speisen entweder mit der Suppe, Salat oder einer anderen Vorspeise begannen, danach folgte der Hauptgang in der Form von Fleisch- oder Fischgericht, einem Steak mit einer Beilage. Das ganze Essen wurde dann mit einer Nachspeise beendet.

5.8 Besonderheiten

Jedes Gebiet hat seine Besonderheiten. Nicht anders war es auch für die Städte, aus denen die Speisekarten ausgesucht wurden.

Überraschende Wörter wurden in der Speisekarte aus Hamburg entdeckt. Zum Beispiel die Wörter wie *Jause*, *Würstl*, *Radieserl*, *Leberkäs'*, *Brandhendl*, *Schwammerl*, *Schmankerl*. Meistens wurden diese Benennungen in österreichischen Speisekarten benutzt, weil es sich in diesem Fall um österreichisch geprägte Wörter handelt.

Das Wort *Zwetschge*, das aber mit einem „k“ für ein österreichisches Wort zählt, wurde in mehreren Karten in Deutschland gefunden, und zwar in Augsburg, Berlin, Passau und Stralsund, wo aber auch ein Gericht aus Pflaumen zubereitet wurde. Das Wort *Zwetschke* wird im DUW als österreichisches Wort definiert. Das einzige Schlagwort, das man dazu finden kann, ist *Zwetche*. Und wie wird die *Zwetche* definiert? Als „eine der Pflaume ähnliche, länglich eiförmige, dunkelblaue Frucht des Zwetschenbaums mit gelbem, süß schmeckendem Fruchtfleisch u. länglichem Kern“. Das Wort *Zwetschge* wird in Süddeutschland, in der Schweiz und in der Fachsprache benutzt. (DUW 2011).

Und was sagt zu dem Wort *Zwetschke* das GDF? Leider kann man dieses Wort im Wörterbuch gar nicht finden. Es sind nur die Wörter *Zwetschge* und *Zwetche* erwähnt. Zum Wort *Zwetschge* werden nur drei Informationen geschrieben – Süddeutschland, Österreich und *Zwetche*. Die *Zwetche* wird dann als eine Art der Pflaume definiert. (GDF 2010).

Dazu fällt noch eine Frage ein – was ist eine Pflaume? Laut dem DUW ist es eine Frucht, deren Farbe dunkelblau oder gelb ist (DUW 2011). Das GDF definiert sie

auch als eine dunkelblaue, gelbe oder rötliche Frucht (GDF 2010). In keinem der zwei Wörterbücher wird zu diesem Thema ein Hinweis auf *Zwetschke*, *Zwetschge* oder *Zwette* genannt. Leider kann man nicht eindeutig behaupten, warum in den Speisekarten in Deutschland das Wort *Zwetschge* benutzt wird. Man kann behaupten, dass es sich hier vielleicht um Speisen handelt, die ursprünglich aus Österreich kommen. Dazu wurde aber leider kein Beweis gefunden.

Noch mehrere Wörter wurden in den Karten benutzt, obwohl sie eher als eine österreichische Variante betrachtet werden, und zwar *Kren* und *Schwammerl* in Berlin; *Marille*, *Gurkerl*, *Schwammerl* in Passau oder *Würstl*, *Schmankerl* in München.

In der Speisekarte von Wien wurde noch ein Übersetzungsproblem ins Englische entdeckt, und zwar bei dem *Powideltascherl*, welches als *Sweet austrian speciality* übersetzt wurde.

Eine interessante Sache wurde in den Speisekarten bemerkt. Und zwar, dass in den Speisekarten in Deutschland die Speise *Palatschinke* auftauchte. Nur in Passau wurden die Pfannkuchen serviert. Das GDF definiert die *Palatschinke* als einen dünnen Pfannkuchen. Das Wort *Palatschinke* wird aber in Österreich benutzt. Laut dem gleichen Wörterbuch ist der *Pfannkuchen* „eine Art dünner, weicher, flacher Kuchen, den man in der Pfanne bäckt“ und diese Benennung benutzt man in Süddeutschland. In Norddeutschland ist der Pfannkuchen „ein kleiner, runder, weicher Kuchen, der in heißem Fett gebacken wird und meist mit Marmelade gefüllt ist“. (GDF 2010).

Auch das DUW definiert die *Palatschinke* als dünnen zusammengerollten Eierkuchen, den man in Österreich findet. Dieselbe Speise kann man in Deutschland unter dem Wort *Pfannkuchen* finden. (DUW 2011).

Im Kapitel 2.2 wurden einige Eigenschaften der deutschen Sprache in Österreich beschrieben. Es wurde gesagt, dass zum Beispiel österreichisches Deutsch das Diminutivsuffix *-(e)l*, *-erl*, *-(e)le*, *-chen* oder *-lein* benutzt. Es wurde auch gesagt, dass die Sprache bei der Komposition die Fuge *-s* benutzt. Es wurden auch Wörter, die typisch für das österreichische Deutsch sind, erwähnt. Zu diesen Wörtern gehört zum Beispiel *Kren* (*Meerrettich*), *Topfen* (*Quark*), *Jause* (*Brotzeit*), *Marille* (*Aprikose*), *Faschiertes* (*Hackfleisch*), *Schlagobers* (*Schlagsahne*) (Wiesinger 2005, S. 365-368).

Hinsichtlich des oben Genannten kann man diese Wörter auch in den Speisekarten aus Österreich identifizieren:

Frischkäsetascherl
Schmankerlteller
Würstel
Pfandl
Bretljause
Fleischweckerl

Gurkerl
Ripperlessen
Bratl
Natursaft'l
Nockerl
Powidltascherl

Schwammerl
Backhend'l
Rinderbackerl
Salzstangerl
Schweinsbrat'l

Auch einige Wörter aus dem österreichischen Deutsch wurden benutzt:

*Blunzengröstl*⁵ – *Blunzen* ist ein Austriazismus für *Blutwurst*, *Gröstl* wird von dem Wort *rösten* abgeleitet = *braten* – ein österreichisches Gericht.

Demnächst kommen einige Beispiele, wie sich die Benennungen in Deutschland und in Österreich unterscheiden können:

die Jause – *das Pausenbrot*

der Kren – *der Meerrettich*

das Schlagobers – *die Schlagsahne*

der Topfen – *der Quark*

das Gulasch – *der, das Gulasch*

Auch das Essenangebot war typisch österreichisch geschrieben. Wenn man zum Beispiel ein Pausenbrot bestellen will, muss man es in der Speisekarte unter den Wörtern „*Zur Jaus'n hama...*“ suchen. Wenn man Suppe essen will, sucht man unter „*Aus'n Suppentopf hama...*“ und einen Salat findet man unter den Wörtern „*Wos gsund's vom Markt*“.

In diesem Kapitel wurden die Wörter untersucht, die für die Gebiete, wo sie benutzt wurden, nicht ganz typisch sind. Die Wörter mussten in Wörterbüchern nachgeschlagen werden, um herausfinden, ob ihre Benutzung wirklich untypisch war, oder nicht.

⁵ <http://www.steirische-spezialitaeten.at/rezepte/fleisch/blunzengroestl.html>,
<http://de.wikipedia.org/wiki/Blunzengr%C3%B6stl>.

6. Schlusswort

Das Ziel der Arbeit war Speisekarten aus Deutschland und Österreich zu analysieren. Konkret handelt es sich um 10 Speisekarten aus Nord-, Mittel- und Süddeutschland und 10 Speisekarten aus Österreich, außer dem Bundesland Vorarlberg.

Den ersten Teil der Arbeit habe ich der Theorie gewidmet. Mich hat interessiert, welche Varietäten die deutsche Sprache hat und wo man sie benutzt. Ein Teil war auch dem Deutschen in Österreich und den Unterschieden zu dem Deutschen in Deutschland gewidmet.

Nach der linguistischen Einführung kam es zu dem Thema Speisekarte. Zuerst wollte ich die Textsorte Speisekarte definieren – was es eigentlich Textsorte ist und welche Eigenschaften sie hat. Nicht nur die Geschichte der Speisekarte, sondern auch ihre Arten und Textfunktion haben mich interessiert. Zugleich hat man Gastronomie definiert, denn die Arbeit ist dem Thema Speisekarte gewidmet und das gehört ohne Zweifel zur Gastronomie. Ich habe erfahren, wie die Textsorte Speisekarte entstanden ist und welche Arten sie hat. Es hat mich überrascht, dass die Speisekarte eine feste Speisefolge beinhalten sollte, denn als ich die Speisekarten analysiert habe stellte ich fest, dass dies bei den analysierten Speisekarten nicht eingehalten. Nicht vollkommen, aber fast gleich war die Struktur nur bei zwei Speisekarten von 40.

Zielgerichtet habe ich Speisekarten aus größeren und kleineren Städten ausgesucht und aus dem ganzen untersuchten Gebiet – Norddeutschland, Mitteldeutschland, Süddeutschland und Österreich. Im Laufe des Studiums der Speisekarten sind mir einige Fragen eingefallen, diese wurden zu Erforschungsobjekten, deren Ergebnisse in der Bachelorarbeit präsentiert werden.

Das erste untersuchte Thema waren die am meisten zubereiteten Speisen in deutschen und österreichischen Restaurants. Eine der am häufigsten zubereiteten Speisen in Deutschland war das Wienerschnitzel. Sehr oft ist es auch möglich Schmalzbrot, Haxe oder Apfelstrudel zu bestellen. Das Wienerschnitzel gehörte auch in Österreich zu den Lieblingsgerichten, es ist in neun von zehn Restaurants erschienen. Daneben ist es auch möglich den Tafelspitz zu bestellen, der als österreichische Nationalspeise betrachtet wird. Zu den anderen oft erwähnten Speisen gehören Frittatensuppe, Gulasch und Apfelstrudel.

Eine der Fragen war, ob die Anzahl der Fischgerichte von der Küstennähe abhängig ist. Mich hat interessiert, ob meine Theorie, dass in Norddeutschland die meisten Fischgerichte sein werden und in Süddeutschland die wenigsten, richtig ist. Die Analyse zeigte, dass im Rahmen der untersuchten Speisekarten die Theorie wirklich korrekt ist. Auf dem Gebiet von Norddeutschland wurden 38 Fischgerichte in 10 Speisekarten gefunden. In Mitteldeutschland waren es 28, in Süddeutschland 26 und in Österreich 31. Selbstverständlich aber ist, dass wenn sich meine Theorie als richtig erweisen sollte, wäre es nötig viel größere Anzahl von Speisekarten zu analysieren. Der Unterschied in der Anzahl der Speisekarten war nicht so markant, dass man daraus relevante Ergebnisse ableiten konnte.

Eine andere Frage, über welche ich in der Vergangenheit schon mehrmals nachgedacht habe ist, wo eigentlich der Unterschied zwischen dem *Knödel* und dem *Kloß* liegt. Es handelt sich im Prinzip um die gleiche Speise, aber wann und wo wird welches Wort benutzt? Ich habe herausgefunden, dass in Österreich und Südostdeutschland ausschließlich das Wort *Knödel* benutzt wird, im Rest des deutschen Gebietes sagt man zu der Speise *Kloß*. Die *Klöße* macht man aus rohen oder gekochten Kartoffeln und Semmeln, einen *Knödel* können wir aus Brot, Milch, Eiern und Mehl zubereiten. Die Verwendung ist also regional bedingt.

Die nächste untersuchte Problematik waren die *Kartoffeln*. Für diese Pflanze sind in der deutschen Sprache zwei Wörter bekannt – *Kartoffel* und *Erdapfel*. Ich habe mir wieder Wörterbücher zur Hand genommen, um die Wörter nachschlagen zu können. Das Wort *Kartoffel* wird im ganzen deutschen Gebiet benutzt, außer Süden wo, gleich wie in Österreich, das Wort *Erdapfel* benutzt wird. Das hat sich aber nicht als richtig aufgewiesen, denn in Norddeutschland wurde die Benennung *Kartoffel* neunmal benutzt und die beiden Wörter wurden einmal benutzt. Das gilt auch für Mitteldeutschland. Eine Überraschung war Süddeutschland, denn da wurde das Wort *Erdapfel* nicht einmal benutzt. In Österreich wurde *Kartoffel* dreimal benutzt, *Erdapfel* auch dreimal und beide Wörter in derselben Speisekarte wurden viermal verwendet.

Das letzte Kapitel war den Besonderheiten in den Speisekarten gewidmet. Eine von diesen Besonderheiten war, dass die für Österreich typischen Wörter, auch in anderen Speisekarten vorkamen – konkret in Hamburg. Es handelte sich um Wörter *Jause*, *Würstl* oder *Schwammerl*. In Berliner Speisekarte wurden Wörter wie *Kren* und

Schwammerl entdeckt, die als Austriazismen betrachtet werden. In München können wir die Wörter *Schmankerl* oder *Würstl* finden und in Passau ist es möglich, auch *Marille*, *Gurkerl* oder *Schwammerl* zu bestellen.

Auch den Gebrauch der Wörter *Zwetschge*, *Zwetschke*, *Zwetsche* oder *Pflaume* habe ich untersucht. Im Gebiet von Österreich und Deutschland werden alle diese Benennungen benutzt, welche konkret? Laut dem Wörterbuch ist *Zwetschke* in Österreich bekannt. *Zwetschge* wird in Süddeutschland und in der Schweiz benutzt. Das Wort *Zwetsche* war, was das Gebiet angeht, nicht konkretisiert. *Pflaume* war dann als eine Frucht, deren Farbe dunkelblau oder gelb ist, definiert, wieder wurde aber das Gebiet nicht erwähnt. Deswegen war es sehr seltsam, dass in den deutschen Speisekarten mehrmals das Wort *Zwetschge* benutzt wurde, nur einmal konnte man ein Gericht mit der *Pflaume* bestellen.

Interessant war auch die Übersetzung der Speise *Powideltascherl*. In der Speisekarte wurde es ins Englische als „*Sweet austrian speciality*“, also „*Süße österreichische Spezialität*“ übersetzt.

Ich habe mich auch auf die Speise *Palatschinke* oder *Pfannkuchen* konzentriert. Wie bekannt, ist diese Speise in Österreich unter dem Wort *Palatschinke* bekannt. Deswegen hat mich gewundert, dass ich sie in den deutschen Speisekarten gesehen habe. Ich habe also wieder in den Wörterbüchern nachgeschlagen. Angeblich benutzt man das Wort *Palatschinke* wirklich nur in Österreich. In Deutschland ist die Speise unter der Benennung *Pfannkuchen* bekannt. In Ansehung dessen, das ich auch in Deutschland die *Palatschinke* gesehen habe, nur einmal den *Pfannkuchen*, kann man denken, dass die Speise vielleicht auch in Deutschland als *Palatschinke* bekannt ist und der Name öfters benutzt wird.

Ein Kapitel hat sich mit typisch österreichischen Bezeichnungen für Speisen befasst. Wie das Kapitel 2.2 erwähnt, sind für das österreichische Deutsch die Diminutivsuffixe *-(e)l*, *-erl*, *-(e)le*, *-chen* oder *-lein* typisch. Auch einige Beispiele des typisch österreichischen Wortschatzes wurden dargestellt, wie zum Beispiel *Kren* (*Meerrettich*), *Topfen* (*Quark*), *Jause* (*Brotzeit*), *Marille* (*Aprikose*), *Faschiertes* (*Hackfleisch*), *Schlagobers* (*Schlagsahne*) (vgl. Wiesinger 2005, S. 365-368). Zu diesen Wörtern gehören unter anderen auch *Frischkäsetascherl*, *Schmankerlteller*, *Würstel* oder *Salzstangerl*. Zu den in den Speisekarten benutzten Wörtern gehören die *Jause* –

das Pausenbrot, der Kren – der Meerrettich oder die Tatsache, dass einige Wörter unterschiedliches Genus aufweisen – *das Gulasch – der, das Gulasch*.

Diese Bachelorarbeit war für mich sehr interessant, denn ich habe schon mehrmals über die unterschiedliche Verwendung von manchen Wörtern im österreichischen und deutschen Deutsch nachgedacht. Während ich die Speisekarten analysiert habe, erfuhr ich jede Menge interessante Informationen, die ich zwar früher vermutet habe, aber erst jetzt habe ich mich über die richtige Verwendung versichert.

Höchst interessant war auch ein Gespräch mit meinen Kollegen aus Deutschland, die in der Nähe von der Stadt Aachen leben. Als ich sie gefragt habe, ob sie den Unterschied zwischen den Wörtern Kloß und Knödel kennen, sagte der eine, dass er sich nicht sicher ist, aber dass er das Wort Knödel benutzt. Der andere wusste den Unterschied zwar auch nicht, aber seine Antwort war überraschend – „Bei uns kocht man Klöße“.

7. Resumé

Cílem této bakalářské práce byla analýza jídelních lístků v Německu a Rakousku. Konkrétně 10 jídelních lístků z oblastí severního, středního a jižního Německa a 10 jídelních lístků z Rakouska, kromě spolkové země Vorarlberg.

První část práce jsem zasvětila jazykové teorii. Středem zájmu byly různé variety německého jazyka a jejich diatopika. Část byla také věnována němčině v Rakousku a jejím rozdílům oproti němčině v Německu.

Po jazykovědném úvodu přišlo na řadu téma jídelní lístky. Nejprve bylo třeba definovat textový druh jídelní lístek – co je vlastně textový druh a jaké má vlastnosti. Nezajímala mne pouze jeho historie, ale také druhy a jeho funkce jako textu. Také mne samozřejmě zajímala definice gastronomie, neboť téma jídelní lístky bezesporu ke gastronomii patří. Zjistila jsem, jak vlastně jídelní lístek vznikl a jaké jsou jeho druhy. Překvapilo mne i to, že jídelní lístek by měl mít dané pořadí pokrmů. Shledala jsem, že ačkoliv by jídelní lístek měl mít jistou strukturu, téměř žádná restaurace ji nedodržovala. Ne úplně stejná, ale téměř totožná byla objevena pouze u dvou jídelních lístků ze 40.

Cíleně jsem vybírala jídelní lístky z větších a menších měst a to tak, že jsem se snažila zaměřit na celé sledované území. V průběhu studia jídelních lístků mne napadla celá řada otázek, které se staly objektem zkoumání a jehož výsledky jsou v práci prezentovány.

První prozkoumávanou věcí byly nejčastěji připravované pokrmy v německých a rakouských restauracích. Jedním z nejvíce připravovaných pokrmů v Německu byl vídeňský řízek. Dále bylo často možné si objednat chléb se sádlem, pečené prasečí koleno známé jako *Haxe* či jablečný štrúdl. Vídeňský řízek patřil i v Rakousku mezi nejoblíbenější pokrmy, vyskytoval se v devíti restauracích z deseti. V Rakousku bylo mimo jiné objednat takzvaný *Tafelspitz*, který se považuje za rakouské národní jídlo. Mezi další častokrát se opakující pokrmy patřila polévka s fritáty, guláš a jablečný štrúdl.

Jednou z dalších otázek bylo, zda počet pokrmů z ryb závisí na poloze území vzhledem k moři. Zde mne zajímalo, zda má teorie, že v severním Německu bude

rybích pokrmů nejvíce a naopak na jihu nejméně, bude pravdivá. Analýza ukázala, že v rámci mnou vybraných jídelních lístků tato teorie správná byla. Na území severního Německa bylo nalezeno celkem 38 pokrmů z ryb z 10 jídelních lístků. Ve středním Německu jich bylo 28 a v Německu jižním pak 26. V Rakousku se pokrmů z ryb nacházelo 31. Aby se má teorie ukázala jako skutečně pravdivá, bylo by potřeba analyzovat mnohem větší množství jídelních lístků. Rozdíl v počtech pokrmů nebyl tak markantní, aby se z něho daly vyvozovat zobecňující závěry.

Další otázka, nad kterou jsem se již v minulosti nejednou zamyslela, byla jaký je vlastně rozdíl mezi označeními *Knödel* a *Kloß*. V překladu do češtiny se vždy jedná o knedlík, ale kdy se jaké slovo používá? Ukázalo se, že v Rakousku a jihovýchodním Německu používají výhradně slovo *Knödel*, po celém zbytku německého území se pak používá označení *Kloß*. K surovinám používaným k přípravě patří potom syrové či vařené brambory a housky pro *Kloß* a chléb, mléko, vejce a mouka pro přípravu *Knödel*.

Dalším zkoumaným problémem se staly brambory. Pro tuto plodinu se v němčině používají dvě označení, a to *Kartoffel* a *Erdapfel*. Po nahlédnutí do slovníků jsem zjistila, že slovo *Kartoffel* se používá na celém území Německa, kromě jižního, kde je, spolu s Rakouskem, používáno slovo *Erdapfel*. Toto se ovšem při studiu jídelních lístků neukázalo jako pravdivé, neboť v severním Německu se z deseti možností objevilo slovo *Kartoffel* 9x a obě pojmenování jednou. Ve středním Německu tomu bylo stejně tak. Německo jižní překvapilo, neboť slovo *Erdapfel* se neobjevilo ani jednou. V Rakousku byl počet téměř vyrovnaný – 3x *Kartoffel*, 3x *Erdapfel* a 4x se v jednom jídelním lístku objevila označení obě.

Poslední kapitola byla věnována různým zajímavostem. Mezi jednu tuto zajímavost patřilo, že slova, která jsou typická pro Rakousko, se vyskytla i v německých jídelních lístcích – konkrétně v Hamburku. Jednalo se o slova *Jause*, *Würstl* či *Schwammerl*. V berlínském jídelním lístku byla objevena slova *Kren* a *Schwammerl*, která jsou opět považována za rakouská. V Mnichově pak můžeme narazit na *Schmankerl* či *Würstl* a v Pasově nalezneme *Marille*, *Gurkerl* nebo *Schwammerl*. Dále jsem zkoumala užití výrazů pro švestku. Na území Německa a Rakouska se, dle slovníků, pro toto ovoce používá hned vícero výrazů – *Zwetschge*, *Zwetschke*, *Zwetche* či *Pflaume*. Slovo *Zwetschke* je používáno v Rakousku, *Zwetschge* se používá na jihu Německa a ve Švýcarsku. Slovo *Zwetche* bylo použito bez udání území, kde se používá.

Tvar slova *Pflaume* potom byl definován jako tmavomodré, žluté či načervenalé ovoce, opět ale bez udání území. Proto bylo zvláštní, že v analyzovaných jídelních lístcích bylo na německém území slovo *Zwetschge* uvedené hned několikrát, *Pflaume* pouze jednou.

Zajímavý byl překlad pokrmu *Powideltascherl*, tedy povidlové taštičky, do angličtiny. Jídlo bylo přeloženo jako „*Sweet austrian speciality*“, tedy „*sladká rakouská specialita*“.

Zaměřila jsem se také na užití slova palačinka. Jak známo, v Rakousku je tento pokrm známý jako *Palatschinke*. Proto mne překvapilo, že se toto označení vyskytovalo i v německých jídelních lístcích. Proto jsem opět nahlédla do slovníků a zkoumala, kde se tedy tento výraz používá. Podle všeho se *Palatschinke* skutečně používá pouze v Rakousku. V Německu je tento pokrm známý jako *Pfannkuchen*. Vzhledem k tomu, že jsem pouze jednou narazila na použití slova *Pfannkuchen*, dá se předpokládat, že i v Německu je pro palačinku používanější výraz *Palatschinke*. větu, že předpoklad neplatí

V jedné z kapitol byla v rakouských restauracích hledána označení pro toto území typická. Jak bylo napsáno v kapitole 2.2, je pro rakouskou němčinu typické zakončení slov na zdrobňující sufixy *-(e)l*, *-erl*, *-(e)le*, *-chen* nebo *-lein*. Byla také představena některá slova, která jsou považována za rakouská, jako například *Kren* (*Meerrettich*), *Topfen* (*Quark*), *Jause* (*Brotzeit*), *Marille* (*Aprikose*), *Faschiertes* (*Hackfleisch*), *Schlagobers* (*Schlagsahne*) (vgl. hierzu Wiesinger 2005, S. 365-368).

Mezi tato slova patřila například následující *Frischkäsetascherl*, *Schmankerlteller*, *Würstel* či *Salzstangerl*. Mezi jiné rakouské výrazy patřily *die Jause* – *das Pausenbrot*, *der Kren* – *der Meerrettich* nebo ukázka rozdílného použití členů ve slově *das Gulasch* – *der, das Gulasch*.

Tato práce byla pro mne velice zajímavá, neboť jsem se již delší dobu zamýšlela nad rozdílnými užitími některých slov v němčině rakouské a německé. Při analýze jídelních lístků jsem se dozvěděla množství zajímavých informací, které jsem sice dříve tušila, ale až nyní jsem se ujistila o jejich užití.

Zajímavý též byl jeden můj rozhovor s německými kolegy, kteří pocházejí z okolí města Aachen. Při mém dotazu, jaký je dle nich rozdíl mezi *Knödel* a *Kloß* mi

řekl jeden z nich, že rozdíl neví, ale že u nich používají slovo *Knödel*. Druhý rozdíl sice také neznal, ale jeho odpověď byla překvapující: „U nás se vaří *Klöße*“.

8. Literaturverzeichnis

8.1 Wörterbücher

AMMON, Ulrich (2004). *Variantenwörterbuch des Deutschen: die Standardsprache in Österreich, der Schweiz und Deutschland sowie in Liechtenstein, Luxemburg, Ostbelgien und Südtirol*. New York: Walter de Gruyter. ISBN 3-11-016575-9.

GDF (2010). *Großwörterbuch Deutsch als Fremdsprache: das einsprachige Wörterbuch für alle, die Deutsch lernen*. Neubearbeitung. Editor Dieter GÖTZ, Günther HAENSCH, Hans WELLMANN. Berlin: Langenscheidt. ISBN 978-3-468-49042-2.

WAHRIG, Gerhard (1989). *Deutsches Wörterbuch: mit einem Lexikon der deutschen Sprachlehre*. Völlig überarb. Neuausg. München: Mosaik Verlag. ISBN 3-570-03648-0.

DUW (2011). Duden – Deutsches Universalwörterbuch [CD-ROM]. 7., überarb. und erw. Aufl. Mannheim: Dudenverlag. ISBN: 978-3-411-05507-4.

8.2 Fachliteratur

BESCH, Werner (1968). Zur Entstehung der neuhochdeutschen Schriftsprache. *Zeitschrift für deutsche Philologie* 87: S. 405-426.

BICKEL, Walter (2008). Menü und Speisekarte: Grundregeln für die Zusammenstellung von Speisefolgen und Speisekarten aller Art. In: PIETZCKER, Gundel (2008). *Kontrastive Fachtextanalyse zur Speisekarte im Deutschen und Italienischen*. Hamburg: Kovač. ISBN 978-3-8300-3657-9. S. 45.

ECKARD, Rolf (1993). *Die Funktionen der Gebrauchstextsorten*. Berlin: de Gruyter. ISBN 3-11-012551-X.

Essen&trinken fürjedentag (2006): *Schnell! Einfach! Lecker!*. ISSN 1612-3859.

HECKER, Wolfgang, HERRMANN, F. Jürgen (2000). Gastronomie Grundstufe. In: PIETZCKER, Gundel (2008). *Kontrastive Fachtextanalyse zur Speisekarte im Deutschen und Italienischen*. Hamburg: Kovač. ISBN 978-3-8300-3657-9. S. 47-53.

HOMOLKOVÁ, Božena (1997). *Reálie německý mluvících zemí: Geschichte und Gegenwart der deutschsprachigen Länder*. Plzeň: Fraus. ISBN 80-7238-329-9.

- KRAUSE, Wolf-Dieter (2000). Text, Textsorte, Textvergleich. In: Kirsten ADAMZIK (Hrsg.) (2000): *Textsorten. Reflexionen und Analysen*. Tübingen: Stauffenburg. ISBN 978-3-86057-680-9, S. 45 - 76.
- LAMELI, Alfred (2010). Deutsch in Deutschland: Standard, regionale und dialektale Variation. In: KRUMM, Hans-Jürgen [et al.] (2010). *Deutsch als Fremd- und Zweitsprache: ein internationales Handbuch*. Berlin / New York: Walter de Gruyter. ISBN 978-3-11-020507-7.), S. 383 – 398.
- MASAŘÍK, Zdeněk und Vlastimil BROM (2005). *Historische Entwicklung des Deutschen: Übersichtstabellen - Kommentare - Textproben*. Brno: Masarykova univerzita v Brně. ISBN 80-210-3696-6.
- PIETZCKER, Gundel (2008). *Kontrastive Fachtextanalyse zur Speisekarte im Deutschen und Italienischen*. Hamburg: Kovač. ISBN 978-3-8300-3657-9.
- RILEY-KÖHN, Sibylle (1999). *Englische Kochrezepte und Speisekarten in Vergangenheit und Gegenwart: eine linguistische Analyse zur Fachsprache der Gastronomie*. Frankfurt/M., Berlin, Bern, Bruxelles, New York, Wien: P. Lang. ISBN 978-3-631-35384-4.
- SPIEKERMANN, Helmut (2010). Variation und Sprachkontakt. In: KRUMM, Hans-Jürgen [et al.] (2010). *Deutsch als Fremd- und Zweitsprache: ein internationales Handbuch*. Berlin / New York: Walter de Gruyter. ISBN 978-3-11-020507-7. S. 343 – 359.
- VOGEL, Petra Maria (2012). *Sprachgeschichte*. 1., neue Aufg. Heidelberg: Universitätsverlag Winter. ISBN 978-382-5361-150.
- WIESINGER, Peter (2010). Deutsch in Österreich. In: KRUMM, Hans-Jürgen [et al.] (2010). *Deutsch als Fremd- und Zweitsprache: ein internationales Handbuch*. Berlin / New York: Walter de Gruyter. ISBN 978-3-11-020507-7. S. 360 – 372.

8.3 Internetquellen

- http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Ik-ich-Isogloss_-_Uerdinger_Lien.svg – zit. am 16.04.2015
- <http://www.mr-kartographie.de/karten-fuer-die-schule/thematische-karten-in-schulatlanten/bevoelkerungskarten-sprachkarten.html> – zit. am 16.01.2015
- <http://klangschreiber.de/2010/10/06/die-bunte-welt-der-dialekte-podcast/> – zit. am 16.01.2015
- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8f/Italy%2C_administrative_divisions_%28regions%2Bprovinces%29_-_de_-_colored.svg – zit. am 16.01.2015

http://www.historisches-lexikon-bayerns.de/image/artikel/artikel_45732_bilder_value_3_alemannisch-schwaebisch3.jpg – zit. am 16.04.2015

<http://www.weltatlas.info/front/pics/Landkarten/landkarte-oesterreich-gross.jpg> – zit. am 16.04.2015

<http://www.herzogin.de/lebensmittel/hackfleisch.php> – zit. am 16.04.2015

<http://www.hamburg.de/hamburger-kueche/2090844/restaurants-labskaus/> – zit. am 16.04.2015

<http://www.food.com/recipe/strammer-max-german-warm-sandwich-449070> – zit. am 16.04.2015

<http://de.wikipedia.org/wiki/Obatzter> – zit. am 16.04.2015

<http://de.wikipedia.org/wiki/Labskaus> – zit. am 16.04.2015

<http://www.ichkoche.at/kaiserschmarrn-rezepte/> – zit. am 16.04.2015

<http://www.atlas-alltagssprache.de/klose/> – zit. am 16.04.2015

<http://www.atlas-alltagssprache.de/kartoffeln/> – zit. am 16.04.2015

<http://www.atlas-alltagssprache.de/mohre/> – zit. am 16.04.2015

<http://www.atlas-alltagssprache.de/quark/> – zit. am 16.04.2015

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Ik-ich-Isogloss_-_Uerdinger_Lien.svg – zit. am 28.12.2014

<http://www.mr-kartographie.de/karten-fuer-die-schule/thematische-karten-in-schulatlanten/bevoelkerungskarten-sprachkarten.html> - zit. am 29.12.2014

<http://klangschreiber.de/2010/10/06/die-bunte-welt-der-dialekte-podcast/> - zit. am 18.12.2014

http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8f/Italy%2C_administrative_divisions_%28regions%2Bprovinces%29_-_de_-_colored.svg – zit. am 21.01.2015

http://www.historisches-lexikon-bayerns.de/image/artikel/artikel_45732_bilder_value_3_alemannisch-schwaebisch3.jpg - zit. am 22.1.2015

<http://www.weltatlas.info/front/pics/Landkarten/landkarte-oesterreich-gross.jpg> - zit. am 25.1.2015

8.4 Internetquellen – untersuchte Speisekarten

NORDDEUTSCHLAND

<http://www.hamburg-hofbraeuhaus.de/speisekarte.htm> - zit. am 5.12.2014

<http://www.fernsehturm-schwerin.de/index.php?menuid=6> - zit.am 5.12.2014

<http://www.ratskeller-do.de/speisekarte.html> - zit.am 5.12.2014

<http://www.speicher-ist.net/index.php/de/speisekarte> - zit.am 5.12.2014

<http://www.bavaria-fisch.de/projekt03/media/pdf/Speisekarte-November-2014.pdf> -
zit.am 14.12.2014

<http://www.casapiripiri.de/speisekarte/index.html> - zit.am 22.1.2015

http://www.ratskeller-bremen.de/epages/61918905.sf/de_DE/?ObjectPath=/Shops/61918905/Categories/backup -
zit.am 5.12.2014

<http://www.altstadtbierhaus.com/speisekarte.html> - zit.am 5.12.2014

<http://www.wulflamstuben.de/Speisekarte/17> - zit.am 14.12.2014

http://www.faehrblick.de/files/winterkarte_2014_02_web.pdf - zit.am 24.1.2015

MITTELDEUTSCHLAND

http://www.waldschloesschen.de/dateien/Speisen/Speisekarte_Brauhaus_2014-11.pdf -
zit.am 24.1.2015

<http://www.brechts.de/speisekarte/abendkarte> - zit.am 5.12.2014

<http://www.hutter-im-schloss.de/restaurant.php?karte=spk-weinheimermenue.htm> -
zit.am 5.12.2014

<http://www.paulaner-goettingen.de/speisekarte.php> - zit.am 5.12.2014

<http://www.landhaus-diedert.de/speisekarte.html> - zit.am 24.1.2015

<http://www.zillstunnel.de/speisekarte.html> - zit.am 24.1.2015

<http://www.brauerei-zum-schiffchen.de/speise-und-getraenkekarten.php> - zit.am
5.12.2014

<http://www.paeffgen-koelsch.de/brauhaus/speisekarte/> - zit.am 20.11.2014

<http://www.klosterhof-frankfurt.de/our-menu/> - zit.am 20.11.2014

<http://webster-brauhaus.de/speisen.html> - zit.am 18.11.2014

SÜDDEUTSCHLAND

<http://www.wirtshaus-passau.de/speisekarte.pdf> - zit.am 25.1.2015

http://www.hofbraeuhaus.de/de/00/speisekarte_standard.pdf - zit.am 25.1.2015

<http://www.hotel-walfisch.com/restaurant/speisekarte> - zit.am 25.1.2015

http://www.kaiser-garten.eu/karte_speisen/Speisekarte.pdf - zit.am 25.1.2015

<http://www.alte-kanzlei-stuttgart.de/cms/startseite/> - zit.am 25.1.2015

http://www.schindlerhof.de/uploads/pdfs/Speisekarte%20ab%2007_01_2015.pdf -
zit.am 25.1.2015

<http://www.spitalgarten.de/speisen.html> - zit.am 25.1.2015

http://www.orangerie-ansbach.de/tl_files/content/Speisekarten/Alacart/aktuell_November_2014.pdf - zit.am
25.1.2015

<http://www.zum-schober.de/speisekarte> - zit.am 20.11.2014

http://www.barfuesser-brauhaus.de/neuulm/___Neu-Ulm-Barf%C3%BC%C3%9Fer-Brauhaus-Speisekarten-rid-1-sid-2.html - zit.am 25.1.2015

ÖSTERREICH

<http://gasthaus-eisernes-hand.stadtausstellung.at/speisekarte> - zit.am 10.10.2014

http://www.goldener-loewe-wien.com/website_suedtiroler/speisekarte.php - zit.am
30.1.2015

<http://www.imlauer.com/de/restaurant/index.asp?dat=stieglbraeu-salzburg-speisekarte> -
zit.am 15.10.2014

http://www.cityhotel-dc.at/pages_file//de/140/Speisekarte-ab-09-09-2013.pdf - zit.am
30.1.2015

http://www.weidenhof.at/speisekarte_D.html - zit.am 30.1.2015

<http://www.ottoburg.at/de/speisekarte.html> - zit.am 30.1.2015

<http://www.erdpresserhof.at/de/speisekarte/> - zit.am 30.1.2015

http://www.rasmushof.at/d/rasmushof/media/PDF_2/Abendkarte_Winter.pdf - zit.am
30.1.2015

<http://www.stainzerbauer.at/dateien/datei-1416666463.pdf> - zit.am 30.1.2015

<http://www.kupferkessel.at/de/restaurant-speisekarte/> - zit.am 30.1.2015

9. Anlagen

Anlage 1: Speisekarte Dortmund

Speisekarte



Vorspeisen

100 Selbstgemachte Gulaschsuppe	3,90
101 Selbstgemachte Tomatensuppe	3,50
102 Selbstgemachte Broccoli Creme	3,50
103 Brot mit 3 selbstgemachten Dip's Aioli, Kräuterbutter, Honig-Senf	3,80
150 Salzkuchen mit Mett	2,20
151 Salzkuchen mit Käse o. Schinken	2,00
155 Hawaitoast ^{1,2,7}	4,80
156 Pommes	2,00
Majo / Ketchup ^{1,8}	0,30
143 Pommes Currywurst ¹	4,50





¹ Konservierungsstoffe
² Farbstoffe
³ Süßstoffe
⁴ Koffein
⁵ Aromastoffe

⁶ Geschmacksverstärker
⁷ Phosphate
⁸ Acesulfam K, Aspartam (Phenylalanin Quelle)
⁹ Chininhalig

Ratskeller - Speisekarte

Vorbestellung unter 0231 4966787

Frisch aus dem Garten

Chef Salat Ratskeller

115 Frischer Eisbergsalat mit Tomate, Paprika, Mais, Gurke, Möhren, Kidneybohnen, Kochschinken und ger. Käse 7,40

116 **Salatteller Gamba**
Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Möhren, Kidneybohnen und gebratenen Garnelen 13,90

117 **Gemischter Salatteller**
Eisbergsalat mit Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Möhren 5,90

118 **Salatteller Silke**
Eisbergsalat mit Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Möhren, Kidneybohnen und gebr. Putenstreifen 7,90

119 **Salatteller Neptun**
Eisbergsalat mit Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Möhren, Zwiebeln, Kidneybohnen und Thunfisch 6,90

Alle Salate wahlweise mit Joghurt Dressing
Balsamico Vinaigrette
Joghurt-Orangen Dressing oder
French Dressing

Ratskeller - Speisekarte

Aus dem Teich

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 144 | <i>Seelachsfilet</i> mit Salzkartoffeln,
Senfsauce und Salatbeilage | 9,90 |
| 158 | <i>Calamates</i> , selbstgemacht und knusperig frittiert
mit Kräuterdip und Brot | 8,40 |
| 159 | <i>Black Tiger Gambas</i> 6St. mit
Dip und Brot oder in Zitronen Knoblauchsauce | 13,90 |
| 160 | <i>Lachsfilet</i> auf Reis mit leckerer selbstgemachter
Weißweinsauce
oder
<i>Lachsfilet</i> auf weißen und grünen Bandnudeln
mit selbstgemachter Limetten-Senfsauce | 10,50
10,50 |
| 124 | <i>Rösti mit Lachs</i> , Honig-Senf-Dip und Salatbeilage | 6,90 |



Wir wünschen einen guten Appetit

Ratskeller - Speisekarte

Lecker Fleisch

- | | | |
|-----|--|---|
| 142 | <i>Schnitzel</i> Wiener Art mit Zitrone und Salatbeilage | 8,00 |
| | Jägerschnitzel mit Salatbeilage | 9,00 |
| | Zigeunerschnitzel mit Salatbeilage | 8,50 |
| | Pfefferschnitzel mit Salatbeilage | 8,50 |
| | Zwiebelschnitzel mit Salatbeilage | 8,50 |
| 157 | <i>Hawaïschnitzel</i>
mit Ananas und Käse überbacken und Salatbeilage | 9,70 |
| 146 | <i>Riganato</i> , Schweinefilet gebraten in einer Knoblauch
Öl Marinade mit Oregano und Paprika verfeinert | 11,90 |
| 145 | <i>Argentinisches Rumpsteak</i>
mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln und Salatbeilage
mit selbst gemachter Whiskey-Sauce
mit Zwiebeln und Camembert überbacken | oder
oder
13,40
14,50
14,50 |
| 140 | <i>Putensteak</i> mit Currysauce und Salatbeilage | 8,20 |
| 141 | <i>Filet Jeller</i>
Schweinefilet mit Pfeffersauce und Salatbeilage | 9,90 |
| 161 | <i>Grillteller Ratskeller</i>
2 Schweinefilet, 1kl. Rumpsteak, Putensteak dazu
Kräuterbutter und Salatbeilage | 15,50 |



Beilagen (wat dazu)

- | | |
|-------------------|------|
| Pommes | 1,50 |
| Kroketten | 1,00 |
| Reis | 1,00 |
| Bratkartoffeln | 2,00 |
| Majo / Ketchup je | 0,30 |

Ratskeller - Speisekarte	
Alle Saucen und Dip's werden bei uns selbstgemacht	
<i>Hausgemachte Klassiker vom Ratskeller</i>	
Wir bieten jede Woche einen anderen frischen Eintopf an.	
110 <i>Eintopf</i>	4,50
120 <i>Frische Bratkartoffeln</i> mit Spiegelei und hausgemachtem Leberkäse	6,40
121 <i>Frische Bratkartoffeln</i> mit Spiegelei	4,80
122 <i>Frische Bratkartoffeln</i> mit gebratener Blutwurst	6,00
125 <i>Bauernomelett</i> , Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Eiern. Für jede weitere gewählte Zutat Thunfisch, Paprika, Pilze und Schinken berechnen wir extra	5,80 1,00
126 <i>Omelett</i> mit Schinken und Toast Für jede weitere gewählte Zutat Thunfisch, Tomate, Paprika, Champignon berechnen wir extra	3,90 1,00
123 <i>Nudelauflauf</i> mit Tomate, Schinken, Sahnesauce und Käse überbacken.	6,20
127 <i>Penne</i> in einer Dill-Sahnesauce mit Lachs	8,20
128 <i>Bandnudeln</i> mit Filetstreifen in Käse-Sahnesauce	10,90
129 <i>Ratatouille</i> Gemüse mit Bandnudeln	6,80
130 <i>Putengeschnitzeltes</i> „Züricher Art“ mit Spätzle	9,50
Wir wünschen einen guten Appetit	

Anlage 2: Speisekarte Göttingen

Unsere Speisekarte

Aus'm Suppentopf

Bayerische Leberknödelsuppe	4,00
Gulaschsuppe mit Brot	4,00

Heiße Würst'l

1 Paar Münchner Weißwürstl mit Riesenbrez'n & süßem Senf	6,00
7 Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut mit Brot & Senf	7,00
Currybockwurst mit Pommes Frites	6,00
Original bayerische Laugenbrez'n	2,50
Laugenbrezn mit Butter	3,00

Brotzeit - Was Deftiges für Zwischendurch

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Käsestreifen	7,50
Obazda - angemachter Camembert mit frischen Zwiebeln & Brot	6,50

Großer Paulaner Brotzeitteller mit original Eichsfelder Wurstspezialitäten	14,50
--	-------

Für 2 Personen

Brüsseler Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade	7,50
--	------

Was G'sunds - Salate

Großer gemischter Salat mit Salaten der Saison	5,00
--	------

Fitness-Salat - mit Kürbiskernen und Putenbruststreifen	8,50
---	------

Paulaner Spezialitäten

"Spare-Ribs" mit Krautsalat, Barbecuesoße und Brot (Zubereitungszeit ca. 25 Min.)	11,50
--	-------

Paulaner Grillteller - Schweinefilet, Putensteak und 3 Nürnberger auf Röstkartoffeln mit Speckbohnen und Kräuterbutter	11,80
--	-------

Käsespätzle mit Speck, Zwiebeln und Käse und Beilagensalat	7,50
--	------

Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffeln	12,50
--	-------

Bayerische Schmankerl

Ofenfrische Haxe an Biersauce mit Sauerkraut und Knödeln (Zubereitungszeit ca. 25 Min.)	12,50
--	-------

Bayerischer Schweinebraten mit Rotkohl, Biersauce und Knödeln	11,50
---	-------

Schmankerlteller - Nürnberger Rostbratwürstchen, gebräunter Leberkäs, Weißwurst, Bratkartoffeln und Sauerkraut	11,00
--	-------

Gebräunter Leberkäs mit Spiegelei, süßem Senf und Bratkartoffeln	8,50
--	------

Bayernpfanne - große Portion Bratkartoffeln mit Speckwürfel, Gewürzgurke und 2 Spiegeleiern	8,00
---	------

Geflügel

Putengeschnetzeltes mit Champignon-Sahnesauce und Rösti	8,50
---	------

Fisch

Matjes "Hausfrauenart" mit Bratkartoffeln	8,00
--	------

Folienkartoffel mit Räucherlachs, Kräuterquark und Salat	7,50
---	------

Schnitzel - Schnitzel - Schnitzel

Schnitzel "Holzfäller Art" mit einer feinen Dunkelbiersoße mit Zwiebeln und Speck überzogen, dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat	12,50
--	-------

Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes und Salat	11,50
--	-------

Schweineschnitzel "Jäger Art"	12,00
-------------------------------	-------

Vegetarische Gerichte

Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage	6,00
--	------

Für unsere kleinen Gäste

"Harry Potter" Rostbratwürstchen - Kleine Nürnberger mit Pommes	4,00
--	------

"Spongebob" - Fischstäbchen mit Pommes	3,50
---	------

Pommes

Normale Portion Pommes frites	2,50
-------------------------------	------

Große Portion Pommes frites	3,50
-----------------------------	------

Desserts

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	4,50
--	------

Anlage 3: Speisekarte Regensburg

Pfannengerichte vom Schwein und Rind

102	Schweinemedallions in Sauerrahm mit Kroketten und Salat	13,20 €
103	Schnitzel gebacken mit Pommes Frites und Salat	9,20 €
104	Cordon bleu mit Pommes Frites und Salat	11,20 €
203	Champignonrahmschnitzel mit Spätzle und Salat	10,20 €
110	Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salat	14,20 €

Innereien vom Schwein

114	Leber gebacken mit Röstkartoffeln und Salat	7.20 €
115	Niere sauer mit Röstkartoffeln und Salat	7.20 €

Bratengerichte

116	Schweinshaxe mit Knödel* und Salat	9,40 €
117	Schweinebraten mit Knödel* und Salat	8,80 €
119	Sauerbraten mit Knödel* und Salat	10,80 €
120	Rahmrinderbraten mit Knödel* und Salat	10,80 €
185	Champignonrahmbraten mit Nudeln und Salat	9,60 €

Fische

192	Fischfilet gebacken mit Kartoffelsalat	7,80 €
193	Forelle blau oder gebacken mit Salzkartoffeln und Salat	11,20 €
222	Zanderfilet in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Salat	14,50 €

Spital-Spezialitäten

126	Spitalpfandl (Schweinefilet, Spätzle, Champignonrahmsoße, Salat)	13,20 €
183	Grillteller nach Art des Hauses mit Pommes Frites und Salat	13,20 €
179	Putenschnitzel nach "Jäger Art" mit Spätzle und Salat	10,80 €

Für den kleinen Hunger

124	Leberkäs mit Ei und Salat	6,80 €
125	Schinkennudeln mit Ei und Salat	6,80 €

Für unsere kleinen Gäste

168	Kleines Schnitzel mit Pommes Frites	6,00 €
417	Kleiner Schweinebraten mit Knödel und Salat	6,00 €
418	Kleiner Sauerbraten mit Knödel und Salat	6,00 €
419	Pommes Frites	2,50 €
420	Knödel mit Soße	2,50 €

Salate

194	Salatschüssel Eleonore (Gurken, grüner Salat, Tomaten, Eier, Zwiebeln, Oliven und Thunfisch)	8,80 €
424	Salatteller mit Ei	7,00 €
421	Beilagensalat	2,50 €

Warme Würste

151	6 Bratwürste mit Kraut, süßem Senf (Ph)	6,20 €
152	4 Bratwürste mit Kraut süßem Senf (Ph)	5,00 €
153	6 Bratwürste sauer mit 1 Scheibe Schwarzbrot (Ph)	6,20 €
154	4 Bratwürste sauer mit 1 Scheibe Schwarzbrot (Ph)	5,00 €
155	1 Paar Weißwürste süßem Senf und 1 Breze (Ph)	5,00 €
156	1 Paar Wiener süßem Senf (Ph)	3,30 €
157	1 Paar Pfälzer mit Kraut süßem Senf	5,20 €
158	1 Paar Stockwürste mit Kraut süßem Senf	5,20 €

Eier und Mehlspeisen

160	Spiegeleier mit Röstkartoffeln und Salat	6,50 €
162	Kaiserschmarrn mit Kompott	7,00 €
163	Reiberdatschi mit Kompott	6,50 €

Käse

422	Bayerischer Romadur mit Butter	4,00 €
128	Camembert mit Butter	4,00 €
129	Emmentaler mit Butter	7,00 €
130	Obatzter	6,40 €
131	Camembert gebacken	5,50 €

Wurstwaren

132	Fleischkäse (Ph)	5,00 €
133	Preßsack schwarz oder weiß	5,50 €
134	Preßsack sauer	5,50 €
136	Wurstsalat (Ph)	5,90 €
137	Schweizer Wurstsalat (Ph)	6,40 €

Brotzeiten

139	Spitalplatte	7,20 €
140	Geräuchertes	7,50 €
142	Bratensulz	6,00 €
143	Schaschlik mit Pommes Frites	6,80 €
144	Currywurst mit Pommes Frites (Ph)	6,40 €
146	Hawaii Toast	6,20 €
147	Lachsbrot	5,50 €
148	Griebenschmalzbrot	2,80 €

Anlage 4: Speisekarte Klagenfurt

Vorspeisen

Marinierte Tafelspitzsülze und Tafelspitzscheiben
mit Kürbiskern-Vinaigrette und Blattsalaten
€ 7,50

Hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen
mit Blattsalaten und Sweet-Chili-Sauce
€ 8,00

Matjesfilet nach Hausfrauenart
mit Blattsalaten und Kartoffeln
€ 8,50

Crêpe gefüllt mit Steinpilze und Schafskäse,
dazu Prosciutto und kleine Salatgarnitur
€ 8,50

Lachscarpaccio in Tomaten-Basilikumvinaigrette
mit Blattsalaten

€ 10,50

~~~~~

### **Suppen**

Rindsbouillon mit Frittaten oder Leberknödel

€ 4,00

Rindsbouillon mit Kaspressknödel

€ 4,00

Kürbiscremesuppe mit Croutons und Kernöl

€ 4,00

~~~~~

Pastagerichte

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Lauch,
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

€ 9,50

Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter,
Schnittlauch und grünem Salat

€ 10,50

Hausgemachte feine Nudeln
mit Trüffelcremesauce
und gehobeltem Herbsttrüffel

€ 15,00

Kleine Portion € 10,00

~~~~~

### **Fischgerichte**

Wörthersee-Reinankenfilet auf der Haut gebraten mit ZucchiniGemüse, Weißweinsauce  
und Kartoffeln

€ 17,50

Zanderfilet in der Steinpilzkruste  
auf Blattspinat mit Basilikumsauce und Reis

€ 17,50

### **Fleischgerichte**

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Endiviensalat

€ 12,00

Cordon Bleu wahlweise  
mit Pommes frites oder gemischtem Salat  
€ 13,50

Kalbslebescheibenr mit Zwiebel und Majoran gebraten dazu Kartoffelpüree und  
Gemüse  
€ 17,50

Zwiebelrostbraten im Natursaft`l  
mit Röstkartoffel und Speck-Bohnen  
€ 18,00

Kalbsrückensteak in der Steinpilzkruste  
mit zweierlei Saucen, Ravioli und Gemüse  
€ 20,50  
Ochsenlende in Cognac-Pfeffersauce  
mit Kartoffelrösti und Gemüse  
€ 23,00

~~~~~

Dessert

Apfel- Topfenstrudel
auf Vanillesauce und Rahmeis
€ 5,50

Crème Brûlée
mit Beerenragout und Rahmeis
€ 6,00

Schokoladen Soufflé
mit Rumsauce und Rahmeis
€ 6,00

Tiramisu
auf Erdbeerspiegel
€ 6,50

Pralinen-Schokoladenmousse
auf Ananascarpaccio und Eierlikör
€ 6,50
Dessertteller "Weidenhof"
€ 7,50