

*Ursula Reutner (Passau)*

## **Esskultur aus Nord- und Südfrankreich. Von *bouillabaisse* bis *vieux-lille*. Über Äquivalente im Deutschen, Italienischen und Spanischen**

### **1 Einleitung**

Liebhaber und Kenner der Spitzengastronomie – als solchen habe ich Bernd Spillner privat kennengelernt. Als Forscher zu Fachsprachen und Sprachvergleich war er mir zuvor schon in wissenschaftlicher Hinsicht ein Name. Was liegt also näher, als zu seinen Ehren über kulinarische Termini und ihre Vermittlung in unterschiedliche Kulturen zu schreiben?

Ausgangspunkt ist dabei ein Film, dessen Ästhetik in besonderem Maße durch Kulturspezifika geprägt ist (vgl. Reutner 2011a/b/c): der erfolgreichste französische Film aller Zeiten, *Bienvenue chez les Ch'tis*. Ein Südfranzose wird in dieser Komödie in den Norden strafversetzt. Dort stößt er sich zunächst an der pikardischen Sprache und an Besonderheiten der regionalen Küche. Doch letztendlich verfolgt der Film das Ziel, den Norden Frankreichs mit seiner Sprache, seinen Bewohnern, seiner Lebensart und damit auch seiner Küche konsequent aufzuwerten. Immer wieder werden nord- und südfranzösische Lebensart inklusive ihrer Mahlzeiten und ihrer Art, diese einzunehmen, einander gegenübergestellt. Im Norden wird immer in gemütlicher und fröhlicher Gemeinschaft gegessen, im Süden in kalten, dafür äußerst gestylten Räumen. Übliche Stereotypen werden so ins Gegenteil verkehrt. Speisen und Tischkultur sind in diesem Film also ein ganz wichtiger Spiegel der kulturellen Aussage, die die Filmemacher anstreben.

Gleichzeitig zeigt sich die zunehmende Akkulturalisierung des südfranzösischen Protagonisten Philippe im Norden auch daran, dass er immer mehr Gefallen an der lokalen Küche findet. Beim ersten Frühstück ist er noch einigermaßen entsetzt über *café au chicorée* und den in Kaffee getauchten *maroilles*. Die *faluche à la cassonade*, die er als Brotzeit mitbekommt, wirft er in die nächste Mülltonne, und auch das gemeinsame Mittagessen an der Frittenbude mit *frites fricadelle* lässt ihn nur auf baldige Rückkehr in den Süden hoffen. Doch bald schon gewöhnt er sich ein, lernt in einem besseren Restaurant in Lille die lokale Küche mit *chicon au gratin* und *cassonade* schätzen, während ihm die *bouillabaisse*, die ihm seine Frau bei seiner Wochenendheimkehr zubereitet, nicht mehr mundet. Und als er ganz am Ende den zunächst ungeliebten Norden wegen einer

Versetzung nach Porquerolles an der Côte d'Azur verlassen muss, nimmt er die anfangs noch weggeworfene *faluche* gerne „pour eul route“ mit.

Kulinarika werden mitunter als „Spiegel der Kulturen“ (Lavric 2009, 22), als „Refugien landestypischer Besonderheiten“ (Holzer 2009, 377) bezeichnet. In *Bienvenue chez les Ch'tis* sind sie zweifelsohne ein ganz zentrales und gleichzeitig symbolisches Moment. Umso wichtiger ist es, die Speisen auch in den entsprechenden Synchronfassungen adäquat zu benennen. Für die Untersuchung herangezogen wird als Ausgangspunkt die französische Originalversion (Boon 2008a) und im Vergleich hierzu der gesprochene Text der deutschen Synchronfassung *Willkommen bei den Sch'tis* (Boon 2008b), der italienischen Version *Giù al nord* (Boon 2008c) und der spanischen Fassung *Bienvenidos al norte* (Boon 2008d).

## 2 Kulinarische Köstlichkeiten aus der Provence

Beginnen wir zunächst mit drei provenzalischen Köstlichkeiten. Philippes Frau Julie hatte ihren Mann gedrängt, sich um eine Versetzung ans Meer zu bemühen. Unter ihrem starken Druck kam er auf den Gedanken, sich den begehrten Posten durch falsche Angaben zu erschleichen. Als dies auffiel, wurde er in den Norden versetzt, was Julie ein äußerst schlechtes Gewissen bereitete. Um das vermeintliche Opfer ihres Mannes für seine Familie zu belohnen, überschlägt sie sich bei seiner Rückkehr geradezu mit Freundlichkeit und empfängt ihn mit *bouillabaisse*, *soupe au pistou* und *tartine de tapenade*. Die provenzalische Fischsuppe *bouillabaisse* gilt als Spezialität von Marseille. Sie beinhaltet vielerlei Fischarten, Meeresfrüchte und Gemüse. Die *soupe au pistou* ist eine Suppe aus Gemüse und *sauce au pistou*, einer Paste aus Basilikum, Knoblauch und Öl<sup>1</sup>. Fr. *tartine* bezeichnet eine bestrichene Brotscheibe<sup>2</sup>. Im Film wird sie mit *tapenade* gereicht, einer provenzalischen Paste aus schwarzen Oliven, Knoblauch, Kapern und Sardellen.

(n° 1-F)

Julie Reprends un peu d'*bouillabaisse*. Elle est bonne. Je l'ai faite hier. C'est t'jours meilleur réchauffé. Prends de la soupe au *pistou*. Non? Je, j't'ai fait une *tartine* de *tapenade*...

Philippe Non, merci chérie.

*Bouillabaisse* ist im Deutschen unter dem französischen Ausdruck geläufig, der in der Synchronfassung auch übernommen wird. Im Italienischen ist er ebenfalls

1 Vgl. TLF, s.v. *pistou*: „basilic broyé utilisé notamment pour la préparation d'une soupe“.

2 Vgl. TLF, s.v. *tartine*: „tranche de pain recouverte d'une substance alimentaire qui s'étale facilement (beurre, confiture, miel, fromage, etc.)“.

bekannt (vgl. Z, s.v.), doch die italienische Fassung erklärt *bouillabaisse* als *zuppa di pesce* und generalisiert die Spezialität damit zu einer gewöhnlichen Fischsuppe. Die spanische Version verwendet das adaptierte Lehnwort, das in DRAE entsprechend der französischen Bedeutung erklärt wird: „Sopa de pescados y crustáceos, sazónada con especias fuertes, vino y aceite, que suele servirse con rebanadas de pan“ (DRAE, s.v. *bullabesa*). Die *soupe au pistou* wird im Deutschen nicht explizit erwähnt. Auf sie wird nur mit dem Wörtchen *davon* verwiesen. Die italienische Fassung erklärt die Spezialität als *zuppa al pesto*. Identisch sind südfranzösisches *pistou* und genuesisches *pesto* natürlich nicht, u.a. fehlen im *pistou* die Pinienkerne, wie sie für ein *pesto* ganz zentral sind. Primär wurde also auf lautliche Ähnlichkeit geachtet, die die Lippensynchronität begünstigt, weniger auf semantische Deutlichkeit. Im Spanischen hätte rein formal an *pisto* gedacht werden können. Doch kommt es hier nicht zu der sachlichen Verfälschung, da in *sopa de pistou* das Fremdwort beibehalten wird<sup>3</sup>. Fr. *tartine* erscheint im Deutschen auf *Baguette* spezifiziert, im Italienischen steht *tartina*, im Spanischen *tostada*<sup>4</sup>. Fr. *tapenade* wird im Deutschen als *Olivenpaste* und im Italienischen als *crema di olive* erklärt, während im Spanischen der sachlich abweichende Gallizismus *paté* verwendet wird<sup>5</sup>.

(n° 1-D)

Julie Nimm dir noch *Bouillabaisse*! Die is' von gestern, hm, schmeckt sehr gut! Aufgewärmt ist sie am besten! Oder vielleicht was *davon*? Nein? Vielleicht ein *Baguette* mit *Olivenpaste*?

Philippe Nein, danke Schatz.

(n° 1-I)

Julie Un altro po' di *zuppa di pesce*. È buona, sai. l'ho fatta ieri. È ancora più buona riscaldata. Prendi la zuppa al *pesto*. Una *tartina* con la *crema di olive*?

Philippe No, grazie tesoro.

(n° 1-S)

Julie ¡Toma más *bullabesa*! Está rica. Está mejor recalentada. ¡Come sopa de *pistou*! ¿O una *tostada* con *paté*?

Philippe No, gracias.

Im Norden wird dem Südfranzosen Philippe dann noch Pastis angeboten. Bei dem Anisschnaps handelt es sich um eine südfranzösische Spezialität, die Phi-

3 Vgl. Zingarelli, s.v. *pesto*: „salsa di basilico, aglio e pinoli pestati, con aggiunta di formaggio pecorino e olio“; und DRAE, s.v. *pisto*: „fritada de pimientos, tomates, huevo, cebolla o de otros alimentos, picados y revueltos“.

4 Vgl. Zingarelli, s.v. *tartina*: „fetta sottile di pane liberata dalla crosta, tagliata in forme diverse, che può essere tostata o fritta, guarnita con vari ingredienti o servita come antipasto, spuntino o buffet“; und DRAE s.v. *tostada*: „rebanada de pan que, después de tostada, se unta por lo común con manteca, miel u otra cosa“.

5 Vgl. DRAE, s.v. *paté*: „pasta comestible, untable, hecha a base de carne o hígado, generalmente de cerdo o ave“.

lippe denn auch das Gefühl von Heimat vermittelt: „Du pastis, comme chez moi!“. Eingeführt wird das Getränk mit affektiven Ausdrücken auf der Basis seiner Farbe als *tchiot jaune* ‘kleiner Gelber’ und – mit einer Doppelung der Farbkomponente – als *jaujaune*.

(n° 2–F)

- M. Vasseur Ah non! Du Genièvre, j’en ai pas. Je bois pas d’alcool, mais il me reste peut-être du *tchiot jaune*, comme on dit par ça chez vous, là. Une bouteille qu’on m’en a offert [sic].
- Philippe *Jaujaune?*
- Antoine Ch’est du *pastis*.
- Philippe Oh! Du pastis, comme chez moi! Du jaujaune...

Alle Übersetzungen behalten *pastis* bei, die deutsche adaptiert die Bezeichnung noch an die Kunstsprache der Sch’tis. Bei der Übersetzung der affektiven Varianten *tchiot jaune* und *jaujaune* greifen auch die Synchronfassungen die Farbe auf und verbinden sie mit einer Verkleinerungsform. So entstehen im Italienischen *giellino*, im Spanischen *amarillete* und im Deutschen *kleiner Gelber*, der manch einen Zuschauer leider an Eierlikör denken lässt.

(n° 2–D)

- M. Vasseur Is hab’ gar keinen Jenever, is trink’ keinen Alkohol. Ja, aber is hab’ noch ’nen *kleinen Gelben*, scho nennt man den doch bei eus im Schüden. Hab’ ich mal gesenkt bekommen.
- Philippe Kleinen Gelben?
- Antoine *Paschtisch*.
- Philippe Oh, Paschtisch, das is’ ja wie zu Hause!

(n° 2–I)

- Sr. Vasseur Ah non! Il ginepro non ce l’ho. Io non bevo alcol. Ma forshe mi è reshtato un goccio di *giellino* come dite voi del Shud. Me l’hanno regalato.
- Philippe Un goccio di *giellino*?
- Antoine È il *pastis*!
- Philippe Oh, il *pastis*! Come da me!

(n° 2–S)

- Sr. Vasseur Eh, no. Enebro no tengo. Yo no pruebo el alcohol pero igual me queda *amarillete* de su tierra. Me regalaron una botella.
- Philippe ¿*Amarillete*?
- Antoine Es *pastis*.
- Philippe Oh, ¡il *pastis*! ¡Como da me!

### 3 Kulinarische Köstlichkeiten aus dem Norden

Die kulinarischen Köstlichkeiten aus dem Norden lernt Philippe vor Ort kennen. Manchmal zeigen sie sprachliche Züge des Pikardischen, die auch in den Übersetzungen imitiert werden. Daher seien an dieser Stellen kurz die wichtigsten

lautlichen Veränderungen erwähnt, die Philippe schon in Südfrankreich von einem mit der Gegend scheinbar vertrauten Großonkel Julies erklärt wurden.

(n° 3–F)

Grand-oncle Ils font des *o* à la place des *a*. Des *que* à la place des *che*. Et les *che*, ils le font, ils le font... Ils le font, mais à la place des *ce*.

Der alte Herr erklärt, dass anstelle des fr. [s] der Zischlaut [Σ] steht (z.B. fr. *ici* > *ichi*). Dieser Unterschied ist besonders charakteristisch für das Pikardische und wird in allen untersuchten Sprachen adaptiert (z.B. dt. *Bus* > *Busch*, it. *cosa* > *cosha*, sp. *bésame* > *béshame*). Im Gegenzug steht anstelle von fr. [Σ] der Laut [k] (z.B. fr. *chien* zu *kiens*). Dieses Charakteristikum ist am ehesten im Italienischen umgesetzt, wo [Σ] zu [sk] wird (z.B. it. *besciamella* > *beskiamella*). Im Deutschen wird [Σ] durch [s] ersetzt (z.B. dt. *Schwanz* > *Swanz*), im Spanischen [T] durch [s] (sp. *cerveza* > *serveza*). Im Vokalismus wird die pikardische Velarisierung von *a* > *o* genannt (z.B. pik. *po* statt fr. *pas*, pik. *sympo* statt fr. *sympa*, pik. *cho vo* statt fr. *ça va*). In allen drei Synchronfassungen findet sich dieser Wandel wie im Original bei *Coca-Cola* zu *Coco-Colo*. Bei anderen Wörtern erscheint sie nur im Deutschen (z.B. *was* > *wosch*) und Italienischen (z.B. *slitta* > *shlitto*).

In der Rede der Figuren werden noch weitere Merkmale auftauchen. Exemplarisch sei aus jeder Sprache ein Phänomen genannt. Im Deutschen wird z.B. [ç] häufig zu [s] (also *ich* > *is*, *nich(t)* > *nis*). Im Italienischen wird u.a. der Diphthong [je] zu [e] monophthongiert (also *niente* > *nente*). Im Spanischen wird u.a. die Affrikata [tʃ] zu [ʃ] vereinfacht (*achicoria* > *ashicoria*).

(n° 3–D)

Großonkel Die sagen *o* statt *a*. Und *s* anstelle von *sch*. Aber *sch* können sie, können sie. Das sagen sie statt *s*.

(n° 3–I)

Prozio Dicono la *o* al posto della *a*. Lo *ski* al posto della *sc*. E la *sc* la dicono, la dicono, ma al posto della *esse*.

(n° 3–S)

Tío abuelo Dicen *o* en lugar de *a*. Y *she* en lugar de *ese*. Las *eses* las dicen, las dicen, las dicen, pero en vez de *ce*.

Original	deutsche Version	italienische Version	spanische Version
[s] > [Σ]	[s] > [Σ]	[s] > [Σ]	[s] > [Σ]
[Σ] > [k]	[Σ] > [s]	[Σ] > [sk]	[T] > [s]
[a] > [o]	[a] > [o]	[a] > [o]	[a] > [o]

Tabelle 1: Erklärte lautliche Auffälligkeiten des Film-Pikardischen und ihre Adaption

Betrachten wir auf dieser Basis die Speisen, die Philippe im Norden zunächst kennen und später auch schätzen lernt. Beim ersten Frühstück wird ihm ein Kaffee mit dem Zusatz der gerösteten Chicorée-Wurzel serviert. Für die kulturelle Aussage des Films ist die Pflanze sehr wichtig, da im Norden Frankreichs in Anbau und Verwertung eine intensive Chicorée-Kultur besteht, in der auch die Verwendung bei der Kaffeezubereitung sehr gebräuchlich ist. Chicorée selbst wurde 1846 in der Nähe von Brüssel aus der Wildpflanze Wegwarte (Zichorie, vgl. dt. *Zichorienkaffee*) gezüchtet und wird regional auch als *chicon* bezeichnet (Vgl. n° 10).

(n° 4–F)

Philippe C'est du caramel?  
 Antoine Ch'est deul *chicorée*, on rajoute toujours deul *chicorée* dans le café.  
 Philippe De la quoi?  
 Mme Bailleul Deul *chicorée*. Goûto avant d'en dire du mal.  
*Philippe goûte.*  
 Mme Bailleul Ch'est pas bon, ch'est cha?  
 Philippe Si, si, si, si, c'est très bon.

Die deutsche Übersetzerin wählt *Muckefuck*, das auch einen Ersatzkaffee bezeichnen kann, der aber nicht notwendigerweise aus Chicorée gemacht oder damit aromatisiert ist. Verwirrend ist freilich, dass *Muckefuck* als 'schlechter, ungenießbarer Kaffee' deutlich pejorativ konnotiert ist und entgegen der Absicht des Originals, in dem er explizit gelobt wird, Abneigung hervorruft. Im Italienischen ist *cicoria* als Kaffeezusatz bzw. Ersatzkaffee geläufig: „polvere bruna ottenuta facendo abbrustolire la radice di tale piante [la cicoria], che si usa miscelata al caffè o come suo surrogato“ (Z, s.v.). Die italienische Synchronfassung adaptiert *cicoria* lediglich entsprechend der Erklärung des Onkels „dicono la o al posto della a“ zu *cicorio*. Ebenso ist sp. *ashicoria* die kunstsprachliche Adaption von *achicoria*, das im Spanischen als „bebida que se hace por la infusión de la raíz tostada de esta planta y se utiliza como sucedáneo del café“ (DRAE, s.v.) bekannt ist.

(n° 4–D)

Philippe Ist das Karamel?  
 Antoine Dasch isch *Muckefuck*, dasch schmeckt viel bescher als Kaffee.  
 Philippe Das is' was?  
 Mme Bailleul *Muckefuck*. Erscht probieren und dann meckern.  
*Philippe probiert.*  
 Mme Bailleul Smeckt oder smeckt nis?  
 Philippe Doch doch, doch doch, ganz hervorragend.

(n° 4–I)

Philippe C'è il caramello?  
 Antoine No, è *cicorio*. L'aggiungiamo shempre nel caffè.  
 Philippe Cosa c'è?

Sra. Bailleul Lo cicorio! Asshaggi prima di criticare.

*Philippe assaggia*

Sra. Bailleul Non le piace, è coshì?

Philippe Sì, sì, mi piace molto.

(n° 4–S)

Philippe ¿Es caramelo?

Antoine Esh *ashicoria*. Siempre echamos ashicoria al café.

Philippe ¿Ashi-qué?

Sra. Bailleul Ashicoria! Pruébela antes de criticar.

*Philippe prueba.*

Sra. Bailleul No le gusta, ¿verdad?

Philippe Sí, sí, ¡está muy bueno!

Als Philippe und Antoine das Haus schon verlassen haben, gibt Mme Bailleul Philippe dann noch *faluche à l'cassonade* mit. *Faluche* bezeichnet Fladen oder Brötchen, die aus Hefeteig hergestellt werden. Sie werden aufgeschnitten, mit Butter bestrichen und braunem Zucker (*cassonade*) bestreut.

(n° 5–F)

Mme Bailleul Hé! Jeune homme! Ch'est deul *faluche à l'cassonade*. Vous n'avo presque rin mangé.

Philippe Merci, madame.

Fr. *faluche* wird im Deutschen mit *Leibchen* bzw. *Laibschen* wiedergegeben, und so die kulinarische Spezialität auf etwas Belangloses reduziert. Im Italienischen wird *brioche* gewählt, das auch französischen Ursprungs und in Italien sehr bekannt ist. Doch sachlich ist es natürlich verschieden: „piccolo dolce fatto con tale pasta [pasta dolce a base di farina, burro, lievito e uova], cotto al forno, spesso farcito di marmellata, crema o cioccolato“ (Z, s.v.). Im Spanischen wird *falush* phonetisch als [-uf] teildaptiert. Besonders schade ist, wenn *cassonade* wie in der deutschen Version ganz fehlt. Im Italienischen wird *melassa* 'Melasse' gewählt, ein Nebenprodukt der Zuckerherstellung, das in Italien wieder bekannter ist als *cassonade*; im Spanischen wird das französische Wort beibehalten.

(n° 5–D)

Mme Bailleul Heee, junger Mann. Hier, noch 'n *Laibschen* für Schie. Schie haben ja faschtnikscheschen.

Philippe Danke, Madame.

(n° 5–I)

Sra. Bailleul Eh, giovanotto! È una *brioche* con la *melassha*. Non ha mangiato quashi niente.

Philippe Grazie, signora.

(n° 5–S)

Sra. Bailleul ¡Eh! Espere, ¡joven! Una *falush* con *cassonade*. Que no ha comido cashi ná.  
Philippe Gracias señora.

Ein weiteres Gericht aus dem Norden wird für Philippe an der Frittenbude bestellt: die *frites fricadelle*. Die *fricadelle* wird als „spécialité d’ichi“ vorgestellt und ihr Charakter als Spezialität noch unterstrichen, indem um ihren Inhalt ein großes Geheimnis gemacht wird: „de la fricadelle on n’a pas le droit de dire c’qu’y a dedans. [...] tout le monde sais ce qu’y a d’dans. Mais personne ne le dit“. *Larousse gastronomique* (Robuchon 2007, s.v.) und PR (s.v.) helfen weiter und erklären, dass es sich um eine Wurst aus Hackfleisch handelt, die frittiert, gebraten oder zu einem Ragout verarbeitet wird (Vgl. Robuchon 2007, s.v.). Serviert wird sie u.a. mit Gemüsepuree, im Film mit der *sauce Piccalilli*.

(n° 6–F)

Annabelle Alors, deux *frites fricadelle* et un américain, s’il te plaît.

Momo Martine! Fricadelle et un américain.

Annabelle Quo qu’ch’est que vous voulez?

Martine Fricadelle et un américain, cha marche.

Philippe Je sais pas, comme vous.

Annabelle Ben... rajoute une *frites fricadelle*, Momo.

Momo Quelle sauce?

Annabelle Piccalilli.

Momo Parfait. Piccalilli!

Martine Et un Piccalilli!

Philippe Ahh, c’est de la nourriture gitane.

Annabelle Hein? Non, non, ch’est une spécialité d’ichi.

*Philippe goûte.*

Philippe C’est bon, hein? Qu’est-ce qu’y a dedans?

Yann De la *fricadelle* on n’a pas le droit de dire c’qu’y a dedans.

Fabrice Ichi, dans ch’Nord, dans la *fricadelle*, tout le monde sait ce qu’y a d’dans. Mais personne ne le dit.

Yann Ch’est comme les Américains avec eul Coco.

Die deutsche Übersetzerin verwendet *Frikandelle*,<sup>6</sup> was allein aufgrund der unterschiedlichen Form der Referenten begrifflich irreführend ist. In der italienischen und spanischen Version wird *fricadelles* hingegen beibehalten, aber *frites* zu Kartoffeln generalisiert (it. *fricadelles e patate*, sp. *papas fricadelles*), während die Beilage in der deutschen Version unterschlagen ist.

(n° 6–D)

Annabelle Zweimal Frikandellen normal und einmal amerikanisch.

Momo Martine! Tschwei *Frikandellen*, einmal amerikanisch.

6 Dt. *Frikandelle* wird im Duden-Fremdwörterbuch als Kreuzung aus *Frikadelle* und *Frikandean* ‘gespickte Kalbsnuss’ erklärt und mit den Bedeutungen ‘Schnitte aus gedämpften Fleisch’ und ‘Frikadelle (gebratener Kloß aus Hackfleisch)’ angegeben (Scholze-Stubenrecht 1997, s.v.).

Annabelle Und was wollen Sie?  
 Martine Frikandellen, wird gemacht.  
 Philippe Ich weiß nicht, dasselbe.  
 Annabelle Dann noch eine Frikandelle dazu, Momo.  
 Momo Welche Schosche?  
 Annabelle Piccalilli.  
 Momo Martine, einmal Piccalilli!  
 Martine Einmal Piccalilli!  
 Philippe Ahh, das is'n Zigeuneressen.  
 Annabelle Was? Nein, nein, das is' 'ne Spezialität von hier.  
*Philippe probiert.*  
 Philippe Nicht schlecht. Was is' drin?  
 Yann Mh, wasch da drin isch, darf man nich' verraten.  
 Fabrice Tja, hier im Norden, da weisch eigentlich jeder, wasch da drin isch. Aber niemand schagt'sch.  
 Yann Wie bei den Amerikanern und ihrem Coco.

(n° 6-I)

Annabelle Allora, due *fricadelles e patate* e un americano, per piacere.  
 Momo Martine! Due fricadelles e un americano.  
 Annabelle Che cosha prende?  
 Martine Due fricadelles e un americano, partiti.  
 Annabelle Non lo so, come voi.  
 Annabelle Beh, aggiungi una fricadelle, eh, Momo!  
 Momo Che shalsha?  
 Annabelle Piccalilli.  
 Momo Martine, una picalilli.  
 Martine Arriva la piccalilli.  
 Philippe Ah, è del cibo gitano.  
 Annabelle Non, no, è una specialità del poshto.  
*Philippe assaggia.*  
 Philippe È buona, eh. Com'è fatta?  
 Yann Ah, questo no. La fricadelle non shi può dire come shi fa.  
 Fabrice Ah, qui al Nord, la fricadelle, tutti lo shanno come si fa, ma nessuno lo dice.  
 Yann È come gli americani con lo Coco.

(n° 6-S)

Annabelle Pues, dos *papas fricadelles* y un americano, por favor.  
 Momo ¡Martine! Fricadelles y un americano.  
 Annabelle Y usted, ¿qué quiere?  
 Martine Fricadelles y un americano.  
 Philippe No lo sé, lo mismo.  
 Annabelle Puesh, pon otra papa fricadelle por favor.  
 Momo ¿Qué shalsha?  
 Annabelle Picalili.  
 Momo Martine, con Picalili.  
 Martine Con Picalili.  
 Philippe Ah, es comida de gitanos.  
 Annabelle ¿Eh? No, no, ¡esh una especialidad de aquí!  
*Philippe prueba.*

- Philippe Mh, está bueno. Y ¿qué lleva?  
 Yann Ah, no she nos permite decir qué es lo que lleva.  
 Fabrice Aquí en el Norte, todo el mundo sabe que lleva la fricadelle. Pero nadie lo dice.  
 Yann Como los americanos y su Coco.

Nach dem ersten kulinarischen Schock an der Imbissbude lernt Philippe in einem Restaurant in Lille weitere flämische Spezialitäten kennen. Dazu gehört die *carbonnade*, die im Film als „pot au feu, mais avec deul bière“, ein mit Bier und Rohrzucker angemachtes Rindsgulasch, erklärt wird.

(n° 7-F)

- Antoine On peut pas partir d'ici sans qu'il goûte à la *carbonnade*.  
 Philippe La quoi?  
 Annabelle La carbonnade. C'est euh comme eul pot au feu, mais avec deul bière.

Die deutsche Fassung verwendet kommentarlos dt. *Karbonade*, ein regional markiertes Wort, das eigentlich ein Kotelett bezeichnet (Vgl. Scholze-Stubenrecht 1997, s.v.). Hier weist also nur die im Film gegebene Beschreibung, „'ne Art Eintopf mit Bier“, den deutschen Zuschauer auf die Bedeutung hin, die das Wort in Bezug auf den französischen Norden erhält. Auch im Italienischen und Spanischen stünden formal ähnliche Ausdrücke zur Verfügung: it. *carbonata* „carne di maiale salata, arrostita sul carbone o cotta in padella“ (Z, s.v.) und sp. *carbonada* „carne cocida picada, y después asada en las ascuas o en las parrillas“ bzw. „(Arg., Bol., Chile, Perú y Ur.) guiso compuesto de carne en trozos, choclo, zapallo, papa, arroz y, en ocasiones, durazno u otra fruta, generalmente verde“ (DRAE, s.v.). Sicherlich ist es von Vorteil, dass diese Ausdrücke nicht verwendet wurden, die die regionale Besonderheit der Pikardie auf einheimische Gebräuche reduziert hätten. Stattdessen wird das Fremdwort *carbonade* [-ad] beibehalten für „il bollito, ma con la birra“ bzw. „un guisho de carne, pero con cerveza“.

(n° 7-D)

- Antoine Und er musch 'ne *Karbonade* eschen. Darf man nis verpaschen, wenn man son hier isch.  
 Philippe Eine was?  
 Annabelle Eine Karbonade, das ist 'ne Art Eintopf mit Bier.

(n° 7-I)

- Antoine Ah, deve asshaggiare la *carbonade*.  
 Philippe La cosa?  
 Annabelle La carbonada. È, ehm, come il bollito, ma con la birra.

(n° 7-S)

- Antoine Ah, qué pruebe la carbonnade. No puede irshe shin probar la *carbonnade*.  
 Philippe ¿La qué?  
 Annabelle La carbonnade. Esh un guisho de carne, pero con cerveza.

Den Käse *Maroilles* lernt Philippe gleich bei seinem ersten Frühstück kennen. Es handelt sich um einen deftigen Weichkäse aus Kuhmilch in der Form eines Backsteins und mit orange-roter Rinde. Während seiner fünf- bis achtmonatigen Reifezeit bilden sich Rotschmierbakterien, die die Verfärbung der Rinde erklären. Der Name der für den Norden typischen Käsesorte geht auf den früheren Produktionsort zurück. Heute wird der Käse in Avesnois-Thiérache hergestellt und ist seit 1976 als AOC eingestuft.

Hiervon zeigt sich Philippe im Film zunächst wenig beeindruckt. Der starke Geruch schreckt ihn ab, und erst nachdem Mme Bailleul ihn zum Probieren quasi nötigt, gibt er nach. Doch der deftige Geschmack sagt ihm ebenso wenig zu wie der Geruch, und auch das zur Milderung empfohlene Eintunken in Kaffee kann daran nichts ändern. Die Frage „ch'est bon, hein?“ beantwortet er so nur durch vielsagendes Schweigen. Noch als Philippe und Antoine bereits das Haus verlassen haben, ist Philippe der Geruch in der Nase – so stark, dass er selbst in der süßen Cassonade den ihm zuvor aufgezwungenen *Maroilles* vermutet.

(n° 8–F)

Philippe Du *maroilles*? Qu'est-ce que c'est que ça?

Antoine Ch'est un fromage qui chent un petit peu fort. Comme eul *vieux-lille*. Vous voulez goûter?

Philippe Non.

Mme Bailleul Vous avo tort. Ch'est moins fort dans l'bouc qu'à l'odeur.

*Philippe goûte.*

Antoine Ch'est bon, hein?

Philippe Ah, c'est aussi fort une fois à l'intérieur.

Antoine Ch'est pour ça qu'on le trempe dans le café. Cha l'adouчит. Allez-y, trempez!

Philippe Non, je préfère pas.

Mme Bailleul Allez!

*Philippe goûte une autre fois.*

Antoine Ch'est bon, hein?

[...]

Philippe Y a du *maroilles* dans la cassonade?

Antoine Ah non, ch'est parce que vous avez toujours l'odeur du fromage dans l'nez.

Philippe Oh là là, tout pue votre fromage.

Antoine Ahhh, respirez par eul bouche, cha va aérer.

*Philippe respire par la bouche.*

Antoine Ch'est le *maroilles*, hein.

Alle Synchronfassungen behalten den Käsenamen als Eigennamen bei. Dies gewährleistet, dass er sich auch bei deutschen, italienischen und spanischen Zuschauern einprägt, und wird der Bedeutung gerecht, die er durch den Film erlangt hat. Denn das enorme Interesse der Kinobesucher an dem Käse ließ die Nachfrage stark ansteigen und führte zeitweilig sogar zu größeren Engpässen in der *Maroilles*-Produktion.

(n° 8–D)

- Philippe *Maroilles?* Was ist das?  
 Antoine Isch 'n Käsch', der riecht 'n bisschen. Wie 'n *Alter Lille*. Mal kosten?  
 Philippe Nein.  
 Mme Bailleul Dasch isch 'n Fehler. Er smeckt nisch so wie er riecht, ja!  
*Philippe probiert.*  
 Antoine Schmeckt, wasch?  
 Philippe Ja, schmeckt genauso wie er riecht.  
 Antoine Deschwegen tunken wir ihn ein. Das mildert's. Tunken Schie son.  
 Philippe Nein, lieber nicht.  
 Mme Bailleul Losch!  
*Philippe probiert nochmals.*  
 Antoine Spitze, wasch?  
 [...]
   
 Philippe Ist da Maroilles drauf?  
 Antoine Äh, nein, Schie haben nur noch den Geruch in der Nasche.  
 Philippe Ohlala, alles stinkt danach.  
 Antoine Na dann atmen Schie durs den Mund, dasch sorgt für Durschzug.  
*Philippe atmet durch den Mund.*  
 Antoine Dasch ischt so mit dem Maroilles.

(n° 8–I)

- Philippe *Maroilles?* Che cos'è?  
 Antoine Queshto? È il maroilles, un formaggio dal shapore un po' forte. Come il *vecchio-lille*. Vuole assaggiare?  
 Philippe No.  
 Sra. Bailleul C'ha torto. Il shapore è molto meno forte dell'odore.  
*Philippe assaggia.*  
 Antoine È buono, eh?  
 Philippe È forte anche quando è dentro.  
 Antoine Per queshto lo inzuppiano nel caffè. Shi addolciskie.  
 Philippe No, preferisco di no.  
 Sra. Bailleul Avanti.  
*Philippe assaggia un'altra volta.*  
 Antoine È buono, eh?  
 [...]
   
 Philippe Ha messo il maroilles nella focaccia?  
 Antoine Ah, no, le è rimasto l'odore del maroilles nel nasho.  
 Philippe Sento la puzza dappertutto.  
 Antoine Reshpiri con il bocc, passha l'aria.  
*Philippe respira con la bocca.*  
 Antoine È il maroilles, sha.

(n° 8–S)

- Philippe ¿*Maroilles?* Y eso ¿qué es?  
 Antoine Esh un queso que huele un poco fuerte, como el *viejo-lille*. ¿No quiere probar?  
 Philippe No.  
 Sra. Bailleul Puesh hashe mal. Shu olor esh másh fuerte que shu sabor.  
*Philippe prueba.*  
 Antoine Bueno, ¿eh?

Philippe        ;Sabe igual de fuerte que huele!  
 Antoine        Por eso lo mojamos en el café. Para suavizarlo. ;Vamos, moje!  
 Philippe        No, prefiero que no.  
 Sra. Bailleul   ;Vamosh!  
*Philippe prueba otra vez.*  
 Antoine        Bueno, ¿eh?  
 [...]
   
 Philippe        ¿Lleva maroilles la cassonade?  
 Antoine        No, esh que aún tiene el olor del queso en la nariz.  
 Philippe        Joder, todo apesta a su queso.  
 Antoine        Respire por la boca y she le pasará.  
*Philippe respira por la boca.*  
 Antoine        Esh el maroilles, ¿shí?

Später im Restaurant wird Philippe dann noch eine *tarte au maroilles* empfohlen, eine Spezialität aus der Region Thiérache. Sie besteht aus Blätterteig-Schichten mit einer Füllung aus Lauch, Speck und Zwiebeln, bedeckt mit Kartoffelscheiben und Maroilles. In der deutschen Fassung wird sie als *Maroilles-Tarte* übersetzt, und dabei mit *Tarte* das Fremdwort beibehalten. Im Spanischen steht *tarta de maroilles*, im Italienischen *torta al maroilles*. Sowohl der Gallizismus sp. *tarta* als auch it. *torto* sind für die süße wie die herzhaftere Variante des Kuchens gebräuchlich und damit durchaus passend<sup>7</sup>.

Bei der Erklärung des Maroilles als „un fromage qui chent un petit peu fort. Comme eul *vieux-lille*“ fiel bereits der Name eines zweiten Käses, der *vieux-lille*. Dieser wird in allen drei Fassungen übersetzt: dt. *Alter Lille*, it. *vecchio-lille*, sp. *viejo-lille*. Im Deutschen und Italienischen geht durch die übersetzerische Differenzierung zwischen dem Käse (dt. *Alter Lille* bzw. it. *vecchio-lille*) und der Altstadt von Lille (dt. *Lille* bzw. it. *Vecchia Lille*) ein komischer Kontrast verloren (n<sup>o</sup> 9). Denn der Gestank von nordfranzösischem Käse hat sich so stark ins Gedächtnis des Protagonisten eingeprägt, dass er ihm nicht nur bei der *faluche à l'cassonade* (n<sup>o</sup> 8), sondern selbst bei der Rede von der Altstadt von Lille in den Sinn kommt. Mit sp. *viejo-lille* für den Käse und die Altstadt bewahrt nur die spanische Übersetzung die Doppeldeutigkeit und damit auch die Komik.

7 Zingarelli erwähnt die Möglichkeit der „preparazione salata, e gener. farcita, cotta in forno: *torta di spinaci, di zucchine*“ (Zingarelli, s.v.). DRAE betont s.v. v.a. die süße Variante der *tarta*: „pastel grande, de forma generalmente redonda, relleno de frutas, crema, etc., o bien de bizcocho, pasta de almendra y otras clases de masa homogénea“, doch natürlich ist auch die herzhaftere (wohl unter „otras clases de masa homogénea“ subsumierte) Version in Spanien bekannt. Dem trägt u.a. DUE besonders Rechnung, der s.v. *tarta* beide Spielarten gleichberechtigt anführt: „pastel redondo, dulce o salado, hecho con una masa en un molde de paredes bajas, que se cuece al horno y se rellena o cubre con diversos ingredientes que suelen mezclarse con huevos, leche o crema; *tarta de peras; tarta de queso fresco y arándanos; tarta de puerros*“.

(n° 9–F)

Antoine Vous connaissez ch' *Vieux Lille*, Monsieur Abrams?  
 Philippe C'est pas encore un d'vos fromages qui puent ça, non?  
 Yann Sì, mais ch'est auchi une belle ville.

(n° 9–D)

Antoine Kennen Schie *Lille* son, Monsieur Abrams?  
 Philippe Da kommt dieser diabolisch stinkende Käse her, oder?  
 Yann Hehe, ja, aber isch auch 'ne söne Stadt.

(n° 9–I)

Antoine Conoskie la *Vecchia Lille*, Shignor Abrams?  
 Philippe Non è un altro dei vostri formaggi che puzzano, no?  
 Yann Sì, ma è anche una bella cità.

(n° 9–S)

Antoine ¿Conoce el *Viejo Lille*, Señor Abrams?  
 Philippe No será un queso apestoso, ¿verdad?  
 Yann Sí, pero también es un sitio precioso.

*Chicon au gratin* ist die belgische Spezialität schlechthin. Sie basiert wie der oben (n° 4) schon vorgestellte Kaffeezusatz auf dem im Norden angebauten Chicorée. Er wird gekocht und mit Sauce Mornay (Bechamelsoße und Käse) überbacken. Im Restaurant von Lille wird er Philippe als „grandes endives avec de la béchamel et pis du gratin“ erklärt, als „gratinierter Chicorée-Auflauf mit Bechamel-Soße“. Doch die regionale Form *chicon* (PR markiert sie s.v. als „Nord, Belgique, Burundi“) anstelle von fr. *chicorée* ist Philippe nicht geläufig. Auf der Basis seines standardfranzösischen Hintergrundes versteht er *chichon au gratin* 'gratinierter Haschisch' und ist entsprechend überrascht.

(n° 10–F)

Philippe Voilà, qu'est-ce qu'on mange? C'est moi qui vous invite.  
 Annabelle Oh bon, ici ch'est pas les spécialités qui manquent, hein?  
 Fabrice Ce qu'est bon aussi, c'est le, euh, *chicon au gratin*.  
 Philippe Le *chichon au gratin*?  
 Fabrice Non, chicon. Des grandes endives avec de la béchamel et pis du gratin.

Alle Synchronfassungen naturalisieren das Wort nicht komplett. So wird das Unverständnis Philippes ebenso plausibel wie die gegebene Erklärung und gleichzeitig die regionale Besonderheit des Gerichts unterstrichen. Im Deutschen wird das Gericht direkt als *Chicon au gratin* übernommen, im Italienischen wird es phonetisch als *shishon gratinati* adaptiert, im Spanischen als *shicón* [-ɔn] *gratinado*. Das Wortspiel ist im Deutschen mit *schicker Gratin* übertragen, im Italienischen mit *sciuscìa gratinato* 'gratinierter Schuhputzjunge' und im Spanischen mit *chichón gratinado* 'gratinierte Beule'.

(n° 10–D)

Philippe Gut, was essen wir? Ich lad' Sie ein!  
 Annabelle Naja, Spezialitäten gibt's hier reichlich.  
 Fabrice Gut isch hier... äh... *Chicon au Gratin!*  
 Philippe Was, *schicker Gratin?*  
 Fabrice Dasch ischt Chicorée. Die großen Blätter mit Besamel. Als Auflauf!

(n° 10–I)

Philippe Allora, che si mangia? Offro io.  
 Annabelle Ah, qui non mancano certo le shpecialità, eh?  
 Fabrice Una cosha buona qui shono i *shishon gratinati*.  
 Philippe I *sciuscìa gratinati?*  
 Fabrice No, i shishon. Delle grosshe indivie con la beskiamella passhate al gratin.

(n° 10–S)

Philippe ¿Qué pedimos? Invito yo.  
 Annabelle Puesh, aquí hay muchos platos típicosh, eh.  
 Fabrice La especialidad es el *shicón gratinado*.  
 Philippe ¿El *chichón gratinado?*  
 Fabrice No, shicón. Shon endiviash con beshamel gratinadas.

Der *genièvre* ist ein Schnaps aus Roggen- oder Gerstenmalz, der mit Wacholder aromatisiert ist. Der betrunkene Protagonist verwechselt ihn im Film wiederholt mit dem Frauennamen *Geneviève*: einmal, wenn er verkündet: „plus de Geneviève“, ein anderes Mal, wenn er an einer Haustür läutet und nach Geneviève fragt, obwohl er den Schnaps *genièvre* möchte.

(n° 11–F)

M. Mahieux J'vous mets une tchiote goutte de *g'nièvre* d'dans?  
 Antoine Non, non, pas pour mi, merci!  
 Philippe Non, non, non, non, merci, merci...  
 M. Mahieux Allez, cha va vous réchauffer... Vous qui êtes du chud, vous en avez bien besoin... Hein, Antoine?  
 Philippe À *Antoine*. Je peux pas boire ça, moi.  
 M. Mahieux Le *genièvre*, ch'est typique du Nord. Goûtez juste! Au pire, cha va vous désinfecter. Allez, santé!  
 Philippe Santé!  
 [...]
   
 Philippe Vous voyez, Antoine... comment on peut être sympathique avec l'usager en buvant juste du café?  
 Antoine Je vois tout à fait, ouais ...  
 Philippe Mais là, stop, hein? Fini. Faut pas abuser. Attention, plus de *Geneviève*.  
 Antoine *Genièvre!*  
 [...]
   
 Philippe Elle est là, *Geneviève?*  
 Antoine À *Philippe*. *Genièvre...*  
 M. Vasseur Ah non! Du *Genièvre*, j'en ai pas.

Der Schnaps selbst wird in allen Fassungen entnationalisiert. In der deutschen Version steht das zumindest regional bekannte Äquivalent *Jenever*. In der spanischen und italienischen wird der Schnaps erklärend umschrieben als sp. *licor de enebro* bzw. it. *acquavite di ginepro*. Das Wortspiel ist am schwächsten in der spanischen Synchronisation realisiert. Der Betrunkene ersetzt *enebro* durch *jinebro*, die regionale Bezeichnung für Wacholder in der baskischen Provinz Álava (cf. DRAE, s.v.). Etwas besser erscheint die Übertragung im Deutschen mit dem Frauennamen *Jennifer*. Am kreativsten ist aber die italienische Version: Ein erstes Mal wird der Name *Geneviève* durch *Ginevra* ersetzt, dessen Verwechslung mit *ginepro* ebenso plausibel ist, wie im Falle des französischen Originals. Beim zweiten Auftreten wird mit it. *ginestra* ‘Ginster’ ein neues Element eingebracht. Die Frage *c’è la ginestra?* bringt eine durchaus lobenswerte neue Variation der Komik.

(n° 11–D)

- M. Mahieux Ein Schlückschen *Jenever*?  
 Antoine Ooooh, nischt für misch, danke...  
 Philippe Nein, nein, nein, nein, danke, danke...  
 M. Mahieux Nur tschu, das wärmt Schie auf... Schie aus dem Schüden, Schie brauchen das. Nur zschu!  
 Philippe *Zu Antoine*. Das bekomm’ ich nicht runter, ich schwör’s ...  
 M. Mahieux Isch für die Gegend hier typis, ja. Nur mol probieren! Schlimmstenfalls desinfitschiert es... Prösterschen, und runter damit!  
 Philippe So heißt es...  
 [...]
   
 Philippe Sehen Sie, Antoine, so kann man auch nett sein... zu seinen Kunden, indem man einen Kaffee trinkt.  
 Antoine Ja, das sעה ich... ja.  
 Philippe Das reicht aber jetzt. Schluss. Ende der Fahnenstange. Achtung, keine *Jennifer* mehr!  
 Antoine *Jenever*!  
 [...]
   
 Philippe Wo is denn *Jennifer*?  
 Antoine Nein, *Jenever* ...  
 M. Vasseur Is hab’ gar keinen *Jenever*.

(n° 11–I)

- Sr. Mahieux Un goccino di *acquavite di ginepro*?  
 Antoine No, per me no, grazie!  
 Philippe No, no, no, no, grazie, grazie...  
 Sr. Mahieux Forza, questo la riskialda... Lei è del shud, ne ha bishogno... Eh, Antoine? Avanti!  
 Philippe *A Antoine*. Questo non lo posso bere io.  
 Sr. Mahieux L’acquavite tipica del Nord. Shu, l’asshaggi! Alla peggio, almeno la dishinfetta. Alla shalute!  
 Philippe Alla salute!  
 [...]
   
 Philippe Lo vede, Antoine... che si può essere cordiali con i clienti, bevendo solo del

- caffè?  
 Antoine Shì shì, lo vedo eccome...  
 Philippe Ma ora basta, eh? Finito. Mai abusare. Attenzione, niente più *Ginevra*.  
 Antoine Ginepro...  
 [...]   
 Philippe C'è la *ginestra*?  
 Antoine A *Philippe*. No, ginepro...  
 Sr. Vasseur Ah non! Il ginepro non ce l'ho.
- (n° 11-S)  
 Sr. Mahieux ¿Una chispita de *licor*?  
 Antoine Para mí no, gracias.  
 Philippe No, no, no, gracias.  
 Sr. Mahieux Vamos, entra el calor, usted que es del sur, lo necesita, ¿verdad Antoine? A ver...  
 Philippe A *Antoine*. No puedo beber esto.  
 Sr. Mahieux Ah, esh el *licor de enebro*. ¡Pruébelo! Como musho le desinfectará. ¡Shalud!  
 Philippe ¡Shalud!  
 [...]   
 Philippe ¿Ha visto, Antoine? ¿Cómo se puede ser simpático con el cliente, tomando sólo café?  
 Antoine Shí, que lo veo, shí.  
 Philippe Pero ya está, ¿eh? No abusemos. Cuidado, no más *jinebro*.  
 Antoine ¡Enebro!  
 [...]   
 Philippe ¿Y tiene *jinebro*?  
 Antoine Enebro...  
 Sr. Vasseur Eh, no. Enebro no tengo.

#### 4 Synchronisationsvergleich und Schlussfolgerungen

Tabelle 2 zeigt noch einmal die Übersetzungsstrategien der drei Sprechfassungen im Überblick.

	Französisch	Deutsch	Italienisch	Spanisch
n° 1	bouillabaisse	Bouillabaisse	zuppa di pesce	bullabesa
	pistou	davon	pesto	pistou [-u]
	tartine	Baguette	tartina	tostada
	tapenade	Olivenpaste	crema di olive	paté
n° 2	tchiot jaune	kleiner Gelber	giallino	amarillete
	pastis	Paschtisch	pastis	pastis
n° 4	chicorée	Muckefuck	cicorio	ashicoria
n° 5	faluche	Laibschen	brioche	falush [-uʃ]
	cassonade	/	melassha	cassonade [-ad]

n° 6	frites	/	patate	papas
	fricadelle	Frikandelle	fricadelle [-el]	fricadelle [-el]
n° 7	carbonnade	Karbonade	carbonade [-ad]	carbonnade [-ad]
n° 8	maroilles	Maroilles	maroilles	maroilles
	tarte	Tarte	torta	tarta
	vieux-lille	Alter Lille	vecchio-lille	viejo-lille
n° 10	chicon	Chicon	shishon	shicón [-ɔn]
	au gratin	au gratin	gratinato	gratinado
n° 11	genièvre	Jenefer	(acquavite di) ginepro	(licor de) enebro

Tabelle 2: Übersicht über die Wiedergabe von Bezeichnungen der Esskultur

Die in der deutschen (d), italienischen (i) und spanischen (s) Version gewählten Lösungen werden in der Tabelle 3 in vier Kategorien gegliedert. Eine erste Spielart umfasst Wörter mit gleicher Form in der Original- und der Synchronfassung. Dabei ist die Form in der aufnehmenden Sprache teils bekannt (wie z.B. bei dt. *Bouillabaisse*), teils im allgemeinsprachlichen Wörterbuch nicht verzeichnet (wie z.B. bei dt. *Chicon*). Dieser Bekanntheitsgrad wird in der Spalte „im Duden/ Zingarelli/ DRAE belegt“ berücksichtigt. Eine zweite Kategorie gilt Wörtern mit ähnlicher Form. Dabei handelt es sich einerseits um ein adaptiertes Lehnwort (sp. *bullabesa*), andererseits um ein Wort, das nur lautliche Ähnlichkeiten aufweist (it. *pesto*). Zwischen beiden Optionen wird mit der Spalte „semantisch abweichend“ unterschieden. Eine dritte Kategorie gilt Wörtern mit anderer Form: Übersetzungen, die die Komponenten der Originalversion wiedergeben (dt. *Kleiner Gelber* für *petit jaune*), oder auch Ersatzwörter, die semantisch abweichen (dt. *melassha* für *cassonade*). In einer vierten Kategorie sind schließlich die in der Synchronfassung ganz ausgelassenen Wörter zusammengestellt.

Diese vier Kategorien stehen in exklusiver Opposition zueinander, während die weiteren (teils bereits erwähnten) Angaben der genaueren Differenzierung innerhalb dieser vier Kategorien dienen. Dabei zeigt die letzte Spalte der Tabelle 3, ob der Ausdruck an die kunstsprachlichen Aussprachegewohnheiten angepasst ist. In diesem Fall ist die Spalte „in Duden/ Zingarelli/ DRAE belegt“ so zu verstehen, dass der Ausdruck in den Nachschlagewerken ohne diese Adaption aufgeführt ist. Komposita werden immer dann als belegt betrachtet, wenn ihre Komponenten getrennt in den allgemeinsprachlichen Wörterbüchern enthalten sind (z.B. it. *zuppa di pesce*). Die Spalte „semantisch abweichend“ umfasst sowohl größere Abweichungen wie z.B. im Falle der Auslassung, als auch kleinere Abweichungen z.B. in Form von Generalisierung (dt. *Olivenpaste* für *tapenade*, it. *zuppa di pesce* für *bouillabaise*).

	gleiche Form	ähnliche Form	andere Form	Auslassung	in Duden/ Zingarelli/DRAE belegt	semantisch abweichend	kunstsprachlich adaptiert
bouillabaisse	d	s	i		d i s		
pistou	s	i		d	d i	d i	
tartine		i s	d		d i s	d i s	
tapenade			d i s		i s	d i s	
tchiot jaune			d i s				
pastis	d i s				d		d
chicorée		i s	d		d i s	d	i s
faluche		s	d i		d i	d i	d
cassonade	s		i	d	i	d i	i
frites			i s	d	i s	d i s	
fricadelle	i s	d			d	d	
carbonnade	i s	d			d	d	
maroilles	d i s						
tarte	d	i s			d i s		
vieux-lille			d i s				
chicon	d i	s					i
au gratin	d	i s			d i s		
Genièvre		d i	s				
gesamt	6 5 6	3 6 7	6 7 5	3 0 0	10 10 7	9 6 3	2 3 1

Tabelle 3: Überblick über die Übersetzungsstrategien der untersuchten Synchronfassungen

Tabelle 3 zeigt, dass alle Versionen in fünf bis sechs von insgesamt achtzehn Fällen eine Form vollständig übernehmen und in fünf bis sieben eine ganz andere Form verwenden. Zu diesen „anderen Formen“ zählen ebenso Übersetzungen (z.B. vom Käse *vieux-lille*) wie Generalisierungen, die z.B. *tapenade* einfach zu *it. crema di olive* werden lassen. Zu nennen ist aber auch der Ersatz von *cassonade* und *faluche* durch in Italien bekannteres *it. melassa* und *brioche*, wodurch der regionale Spezialitätencharakter natürlich verloren geht.

Klare Unterschiede ergeben sich in der Kategorie „ähnliche Form“, die in der deutschen Fassung mit drei Beispielen selten ist, in der italienischen mit sechs

und in der spanischen mit sieben hingegen relativ häufig vorkommt. Unter ihnen finden sich einerseits Ausdrücke, die im Sinne der Lippensynchronität wohl aufgrund ihrer Lautsubstanz gewählt wurden (sp. *tostada* für fr. *tartine*, it. *pesto* für fr. *pistou*), durch ihre semantische Abweichung aber missverständlich sind. Andererseits bieten die „ähnlichen Formen“ aber auch gute Entsprechungen wie z.B. im Fall von it. *cicorio* (adaptiertes *cicoria*) bzw. sp. *ashicoria* (adaptiertes *achicoria*), die dem pejorativen dt. *Muckefuck* weit überlegen sind. Hinzu kommen drei Auslassungen in der deutschen Version (*pistou*, *cassonade*, *frites*), die der expliziten Präsenz aller Speisen in der italienischen und spanischen Fassung gegenüberstehen.

Semantische Äquivalenz ist mit nur drei Abweichungen am ehesten in der spanischen Fassung realisiert, während die italienische Fassung sechs Mal abweicht und die deutsche Version neun Mal. Dies bedeutet nicht zwangsläufig, dass die spanische Version die Essgewohnheiten am besten vermittelt. Denn bei allen identisch übernommenen, aber nicht in allgemeinsprachlichen Wörterbüchern verzeichneten Formen bleibt der semantische Gehalt zwar gleich, doch garantiert dies nicht, dass er dem Zuschauer immer eingängig ist. Dennoch ist eine Übernahme des Fremdwortes, wie in der italienischen und spanischen Version z.B. bei *carbonnade* und *fricadelle*, einer semantischen Verfälschung durch ein einheimisches Wort, wie in der deutschen Fassung durch dt. *Karbonade* und *Frikadelle*, mit Sicherheit vorzuziehen. V.a. erlaubt das fremde Wort die Identifikation einer Speise mit dem Film und damit auch mit der Gegend, wie dies bei dem Käse *maroilles* zweifelsfrei erfolgt ist, der in allen drei Versionen zu Recht seinen Namen beibehält.

Alle drei Versionen verbindet ferner, dass sie häufig (in sieben bis zehn Fällen) Ausdrücke verwenden, die in allgemeinsprachlichen Wörterbüchern belegt sind. Dies bedeutet gleichzeitig, dass die Filmzuschauer in acht bis elf Fällen mit Ausdrücken und Speisen konfrontiert werden, die ihren kulinarischen Horizont erweitern. Nur äußerst selten (ein bis drei Mal) werden Bezeichnungen für kulinarische Besonderheiten kunstsprachlich adaptiert und dies in der Regel nur, wenn es sich um ein im entsprechenden Land bekanntes Wort handelt (dt. *Laibschén*, it. *cicoria*, *melassha*, sp. *ashicoria*). Anscheinend ist die Küche an sich schon regionalspezifisch genug, um das Lokalkolorit nicht auch noch zusätzlich phonetisch unterstreichen zu müssen. Gleichzeitig ist die Verständlichkeit der Speisen prioritär, was den hohen Identifikationswert der Esskultur unterstreicht. Auch wenn es durchaus unterschiedliche Möglichkeiten gibt, die Besonderheiten der südfranzösischen und pikardischen Küche zu vermitteln, steht das Anliegen der Filmemacher, dem Filmpublikum den Norden näher zu bringen, im Zentrum. „Schmackhafter“ ist er auf jeden Fall geworden.

## Literaturverzeichnis

### Primärquellen

- Boon, Dany (2008a): *Bienvenue chez les Ch'tis*. Paris: Pathé.
- Boon, Dany (2008b): *Willkommen bei den Sch'tis*. München: Prokino.
- Boon, Dany (2008c): *Giù al nord*. Milano: Medusa.
- Boon, Dany (2008d): *Bienvenidos al Norte*. Barcelona/ Madrid: Cameo.

### Sekundärliteratur

- DRAE: Real Academia Española (Hg.) (2004): *Diccionario de la lengua española*. Madrid.
- DUE: Cayuela, Nuria Lucena et al. (Hg.) (2003): *Diccionario de uso del español de América y España*. Barcelona.
- Duden: Drosdowski, Günther u.a. (Hg.) (2001): *Deutsches Universalwörterbuch*. Mannheim u.a.
- Holzer, Peter (2009): Pragmatische und kulturpaarspezifische Aspekte der Übersetzung von landesspezifischen Kulinaria. In: Lavric, Eva/ Konzett, Carmen (Hg.) (2009): *Food and Language. Sprache und Essen*. Frankfurt a.M. u.a., 377-387.
- Lavric, Eva (2009): Sprache und Essen. Einleitung. In: Lavric, Eva/ Konzett, Carmen (Hg.) (2009): *Food and Language. Sprache und Essen*. Frankfurt a.M. u.a., 21-25.
- PR: Rey, Alain/ Rey-Debove, Josette (Hg.) (2009): *Nouveau Petit Robert: dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*. Paris.
- Reutner, Ursula (2011a): Kulturspezifika in der Synchronisation. Zur Kunstsprache in *Willkommen bei den Sch'tis*. In: *Zeitschrift für Französische Sprache und Literatur*, 121/1, 13-38.
- Reutner, Ursula (2011b): Varietà regionali e doppiaggio cinematografico: la strategia di *Giù al nord*. In: *La lingua italiana*, 7, 103-119.
- Reutner, Ursula (2011c, im Druck): El dialecto como reto de doblaje: opciones y obstáculos de la translación. In: *XIII Encuentros Complutenses en torno a la Traducción*.
- Robuchon, Joël (Hg.) (2007): *Le grand Larousse gastronomique*. Paris.
- Scholze-Stubenrecht, Werner u.a. (Hg.) (1997): *Duden. Fremdwörterbuch*. Mannheim u.a.
- Imbs, Paul/ Quemada, Bernard (Hg.) (1971–1994): *Trésor de la langue française. Dictionnaire de la langue du XIXe et du XXe siècle (1789-1960)*, 16 vol., Paris, CNRS (1-10)/Paris, Gallimard (11-16).

Zingarelli: Balboni, Roberta et al. (Hg.) (2006): *Lo Zingarelli 2007. Vocabolario della lingua italiana*. Bologna.

# Inhalt

Vorwort..... XI

Tabula Gratulatoria..... XV

*Albert Raasch*

Wie alles begann ..... 1

## I. Methoden des Sprach- und Kulturvergleichs

*Elisabeth Venohr*

„Und wo ist hier das tertium comparationis?“ Überlegungen zu einer interkulturellen Text(sorten)analyse ..... 17

*Georgeta Cislaru*

Pour une approche sémantique de la comparaison des discours..... 33

*Ludmilla Grischaewa*

LE STYLE, C'EST L'HOMME oder Identität der Sprachteilhaber und kulturspezifische Sprachverwendungsweisen..... 51

## II. Fachsprachenkommunikation

*Anke Grutschus*

Überlegungen zum fachsprachlichen Gehalt französischer Toneigenschaftsbezeichnungen..... 73

*Annely Rothkegel*

Ränder und Übergänge in der fachorientierten Kommunikation..... 87

*Jakob Wüest*

Rezensionen zwischen Meinungs- und Ratgeberliteratur ..... 107

*Patricia von Münchow*

Apprendre à connaître une culture, apprendre à se connaître.

Les manuels de lecture en français et en allemand langues maternelles pour la troisième ..... 129

### **III. Neue Kommunikationsformen und Sprachgebrauch**

*Nadine Rentel*

Metakommunikation und Reduktionsphänomene in französischen

SMS-Nachrichten. Eine korpusbasierte Analyse ..... 161

*Chantal Claudel*

Projet, salutations, demande de bienveillance : quelques actes rituels de clôture

en français et en japonais..... 183

*Thomas Tinnefeld*

Internetgestützter Sprachwandel – auf dem Weg zu einer internationalen

Registernivellierung ..... 203

### **IV. Stilistik und Domänenspezifik**

*Peter Blumenthal*

Les constructions à verbe support en allemand : ordre des mots..... 225

*Galina Fadeeva*

Mediensprache als Gegenstand germanistischer Stilforschung in Russland .... 237

*Ulla Fix*

Der Stilbegriff in der Soziologie. Anmerkungen aus der Sicht der sprachwissenschaftlichen Stilistik ..... 257

*Heinz-Helmut Lüger*

Politischer Konflikt und argumentativer Widerstreit.

De Gaulle und Pompidou zum Mai 68..... 281

*Norbert Richard Wolf*

Was kann, soll und darf Mundartdichtung? Zur stilistischen Funktion des Dialekts am Beispiel von ostfränkischer Dialektlyrik ..... 307

*Lali Kezba-Chundadze*

Rauminszenierung im georgischen postmodernistischen Diskurs (am Beispiel des Romans Santa Esperanza von Aka Morchiladze)..... 321

## **V. Kulinaristik und Translation**

*Ursula Reutner*

Esskultur aus Nord- und Südfrankreich. Von *bouillabaisse* bis *vieux-lille* ..... 353

*Eva Lavric*

GASTRONOMASTICS:

Towards a rhetoric of dish names on restaurant menus ..... 375

*Cornelia Feyrer*

Von der Alchimie des Kochens und jener der Translation:  
Kulinaria als synergie- und identitätsbildende Kultureme im interkulturellen  
Transfer..... 397

*Wolfgang Pöckl*

Kulinaria im Werk François Villons und Probleme ihrer Übersetzung..... 429

*Dietmar Osthus*

Hecken und andere Unschärfe-Indikatoren im funktionalen  
Sprachenvergleich ..... 441

*Gerd Wotjak*

La traducción como mediación entre culturas ..... 465

Schriftenverzeichnis von Bernd Spillner ..... 483

# **Text-Brücken zwischen den Kulturen**

**Festschrift zum 70. Geburtstag  
von Bernd Spillner**

Herausgegeben von Nadine Rentel  
und Elisabeth Venohr



**PETER LANG**

Frankfurt am Main · Berlin · Bern · Bruxelles · New York · Oxford · Wien