Univerzita Karlova v Praze

Pedagogická fakulta

DIPLOMOVÁ PRÁCE

2011 **Radka STÝBLOVÁ**

Univerzita Karlova v Praze

Pedagogická fakulta

Katedra germanistiky

Česko-německé (rakouské) jazykové vztahy – možnosti jazykové interference

Autor: **Radka STÝBLOVÁ**

Vedoucí práce: **PhDr. Dalibor Zeman Ph.D.**

Akademický rok: **2010/2011**

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci Česko-německé (rakouské) jazykové vztahy – možnosti jazykové interference vypracovala pod vedením PhDr. Dalibora Zemana, Ph.D. samostatně na základě vlastních zjištění a za použití pramenů uvedených v seznamu.

Praha 5. dubna 2011 Radka Stýblová

Poděkování

Na tomto místě bych chtěla poděkovat svému vedoucímu diplomové práce panu PhDr. Daliborovi Zemanovi Ph.D. za nasměrování při zpracovávání zkoumaného materiálu a za podnětné připomínky. Dále také mé rodině za její podporu a trpělivost v období studií na Pedegogické fakultě Univerzity Karlovy v Praze.

NÁZEV

Česko-německé (rakouské) jazykové vztahy – možnosti jazykové interference

ABSTRAKT

Předkládaná diplomová práce zkoumá jazykovou interferenci mezi češtinou a němčinou v oboru gastronomie. Tento jev se projevuje v mluvnické stavbě, výslovnosti a slovní zásobě. Pro výzkum byla vybrána poslední oblast. Rozhodla jsem se analyzovat 180 jídelních lístků z devíti rakouských spolkových republik. V nich jsem se snažila objevit 13 předem určených výrazů. Tato slova byla dle Newerkly užívána ve Středoevropském jazykovém areálu. Výskyt těchto pojmů v jídelních lístcích dokládá vzájemný jazykový vliv mezi češtinou a němčinou ve všech spolkových zemích Rakouska. Realizovaný výzkum ukázal, že nejvíce ovlivněnými oblastmi jsou Vídeň, Dolní Rakousko a Horní Rakousko. Pravděpodobně hlavním důvodem tohoto výsledku je intenzivní politická a hospodářská spolupráce mezi Čechy a Rakušany, která v minulosti probíhala na tomto území.

KLÍČOVÁ SLOVA

Jazyková interference, jazykový areál, historické a sociolingvistické aspekty, společné výrazy používané v gastronomii.

TITLE

Czech-German (Austrian) language relations - possibilities for language interference

SUMMARY

This diploma thesis examines the language interference between the Czech and the German in the field of gastronomy. This phenomenon is reflected in the composition of grammar, pronunciation and vocabulary. The last area has been selected for a research. I decided to analyze 180 menu cards in the nine states of Austria. In those menu cards I tried to discover 13 in advance chosen words, which have been used in the Central-European language area according to Newerkla. Appearance of those 13 words in menu cards proves mutual language influence between the Czech and the German in each state of Austria. The research, I conducted, shows that the most influenced states are Vienna, Lower and Upper Austria. Probably the main reason for the result is that in these areas the most intensive political and economic cooperation between Czechs and Austrians took place.

KEYWORDS

Language interference, linguistic area, historical and sociolinguistic aspects, common terms used in the catering.

Obsah

ÚVOD **1**

I. JAZYKY A JEJICH VZÁJEMNÉ OVLIVŇOVÁNÍ **3**

I.1. STŘEDOEVROPSKÝ JAZYKOVÝ AREÁL 4

II. HISTORICKÉ A SOCIOLINGVISTICKÉ ASPEKTY ČESKO-NĚMECKÉHO BILINGVISMU **8**

II.1. STĚHOVÁNÍ NÁRODŮ 8

II.2. SÁMOVA ŘÍŠE, OBDOBÍ KNÍŽECTVÍ 9

II.3. POSLEDNÍ PŘEMYSLOVCI, LUCEMBURKOVÉ 11

II.4. HUSITSKÉ VÁLKY 13

II.5. NÁSTUP HABSBURKŮ NA ČESKÝ TRŮN 15

II.6. OBDOBÍ NÁRODNÍHO OBROZENÍ 16

II.7. OBDOBÍ PRVNÍ REPUBLIKY 18

II.8. DRUHÁ SVĚTOVÁ VÁLKA 19

II.9. POVÁLEČNÉ VZTAHY 20

III. VZÁJEMNÝ VLIV ČEŠTINY A NĚMČINY V LEXIKÁLNÍ ROVINĚ **22**

III.1. RAKOUSKÁ KUCHYNĚ 23

IV. ANALÝZA JÍDELNÍCH LÍSTKŮ **27**

IV.1. VZÁJEMNÉ OVLIVŇOVÁNÍ ČEŠTINY A NĚMČINY NA RAKOUSKÝCH JÍDELNÍCH LÍSTCÍCH 28

IV.1.1. Knödel *30*

IV.1.2. Kren *37*

IV.1.3. Zwetschken *38*

IV.1.4. Powidl *39*

IV.1.5. Buchteln *40*

IV.1.6. Dalken *41*

IV.1.7. Liwanzen *41*

IV.1.8. Graupe, Golatschen/Kolatsche, Ribizel, Schmetten, Schöps, Skubanki *41*

IV.2. ZKOUMANÉ RESTAURACE 42

IV.2.1. Burgenlandsko *42*

IV.2.2. Korutany *46*

IV.2.3. Dolní Rakousko *49*

IV.2.4. Horní Rakousko *52*

IV.2.5. Solnohradsko *55*

IV.2.6. Štýrsko *59*

IV.2.7. Tyrolsko *62*

IV.2.8. Voralbersko *65*

IV.2.9. Vídeň *68*

V. SHRNUTÍ VÝSLEDKŮ VÝZKUMU **72**

ZÁVĚR **74**

BIBLIOGRAFIE: **76**

PŘÍLOHY **86**

TABULKY **88**

Úvod

Diplomová práce v oboru německý jazyk se věnuje vzájemnému ovlivňování mezi češtinou a němčinou v průběhu vývoje těchto jazyků. Jedná se tedy o srovnání bilaterální. Toto téma jsem si vybrala díky studijnímu pobytu na pedagogické škole ve Vídni[1]. Zde jsem si všimla, že mnoho německých výrazů má v Rakousku ekvivalent, který má společný základ s češtinou. Například ve vídeňské kuchyni nalezneme mnoho výrazů pocházejících z češtiny.

Němčina je jazykem, kterým mluví daleko větší počet lidí a na větším území, než je tomu u češtiny. Paralelu najdeme také v historii, dějiny Svaté říše římské a pak Habsburské monarchie hrály v Evropě větší úlohu, než politický vývoj království českého. Dá se tedy předpokládat, že vliv němčiny na češtinu je daleko větší než naopak. Vzájemná jazyková interference se projevuje hned v několika kategoriích. K přizpůsobení či napodobení druhého jazyka dochází ve fonetické stránce řeči, méně pak v mluvnické stavbě. Největší je oblast slovní zásoby. Pro prokázání existence tohoto vlivu byl vybrán pouze tento poslední úsek.

Předmětem práce je vzájemné ovlivňování češtiny a němčiny v oblasti kulinářství. Rakouská kuchyně je směsicí všech kuchařských umění bývalých zemí Habsburské monarchie. Najdeme v ní slova přejatá z italštiny, maďarštiny, ale i češtiny. Tato práce se zaměří na výrazy, které jsou v této oblasti dnes používané a jsou společné pro rakouskou němčinu a češtinu.

Hlavní část práce se zabývá analýzou sto osmdesáti jídelních lístků ze všech částí Rakouska a jejich porovnáním. V těchto jídelních lístcích se budu snažit objevit předem určené výrazy, které vznikly ze společného základu a používaly se nebo se používají na území bývalé Habsburské monarchie. Cílem práce je zmapovat, jaká slova užívaná dnešní češtinou i němčinou se objevují, která z nich jsou více obvyklá a která méně, a také určit, v jaké oblasti se vzájemný vliv těchto jazyků nejvíce projevuje a kdy naopak je patrný již jen minimálně nebo vůbec.

Práce je členěná do pěti částí. První se věnuje češtině a němčině a jejich vzájemnému ovlivňování v obecnosti. Rozebírá možnosti jazykové interference a uvádí teorie o

[1] Kirchliche Pädagogische Hochschule Wien

jazykových areálech. Dále předkládá některé konkrétní příklady na poli lexikologie, které dokazují vzájemné mezi jazykové vlivy v bývalé rakouské monarchii.

Druhá kapitola nastiňuje hlavní dějinné události, které hrály úlohu ve vývoji češtiny a němčiny. V této kapitole a celé práci se zaměřím především na rakouskou němčinu. Vzhledem k tomu, že jsme dlouhou dobu žili ve společném státě, docházelo právě mezi českým královstvím a Rakousy k politické, hospodářské a kulturní spolupráci, která zapříčinila intenzivní styk, jež vedl na území českého království až k bilingvismu, a tak byl utvořen prostor k vzájemné jazykové interferenci.

Ve třetí kapitole jsou uvedeny některé výrazy z různých oblastí života, kde se v rakouské němčině projevil vliv češtiny. Jedná se o slova používaná především v minulosti, v dnešní době jich již mnoho vymizelo. Dále je pozornost věnována slovní zásobě používané v kuchyni. Zde jsou uvedeny příklady výrazů, které mají společný kořen slova v němčině i češtině. Jejich existence tedy ukazuje na patrný vzájemný vliv těchto jazyků.

V hlavní části této práce jsou analyzovány jídelní lístky restaurací ze všech spolkových zemí Rakouska. Je zde vyobrazeno, jaké přejaté výrazy se v nich vyskytují, v jakých podobách a s jakou intenzitou. Popsány jsou i zkoumané restaurace. Práce přibližuje jejich zaměření, druh kuchyně, cenovou kategorii a lokalitu, kde se hostinec nachází. Všechny menu jsou přístupné na internetových stránkách restaurací.

Poslední kapitola shrnuje výsledky výzkumu. Uvádí, kde se vzájemný vliv projevil nejvíce a v jaké podobě.

I. Jazyky a jejich vzájemné ovlivňování

Každá řeč podléhá určitému vývoji, který je způsoben jak vnitřními, tak vnějšími vlivy. Adolf Bach ve své knize o vývoji němčiny píše (BACH, 1938, str. 12): „*Jede Sprache ist in ihrem Entstehen wie in ihrer Entwicklung an eine Gemeinschaft gebunden*…“ Jazyk je vázán na určitou společnost. Žádný však není imunní a dostává se do styku s řečí cizí. Zpočátku to bylo díky bojům mezi národnostmi o prostor k žití, později přišla potřeba obchodu, která zapříčinila vznik vzájemných politických vztahů a styku. Jazykovou interferenci lze však velice těžko dokázat nebo popsat. Písemné památky v národních jazycích se nám zachovaly často až z období raného středověku. V některých případech lze tedy jen těžko říci, ve kterém jazyce se daný jev vyvinul jako první. Možností je také, že k tomu došlo paralelně.

S teorií jazykové konvergence přišel v 19. století univerzitní profesor Hugo Schuchardt. Ve své studii předložil názor, že se z každé řeči vlivem vývoje stane směs jazyka původního a řečí jiných s ní sousedících (NEWERKLA, 2002, str. 211). Důležitým hybatelem pro vzájemné ovlivňování jazyků je jejich intenzivní styk. Jinak se ovšem projevuje vliv jednoho jazyka na druhý, jedná-li se o řeči příbuzné (např. čeština a polština) a jazyky naprosto odlišné (např. čeština a němčina). V případě češtiny a němčiny můžeme na území dnešní České republiky mluvit v některých obdobích dějin o bilingvismu, proto mají tyto dvě řeči, ačkoli se nejedná o jazyky příbuzné, mnoho společného. Svou roli také hrají řeči, které v určitém období fungovaly jako mezinárodní prostředek komunikace. V období středověku to byla latina, dnes angličtina.

K vývoji a změnám v řeči dochází vlivem cizích jazyků v oblasti fonetické, mluvnické stavby a slovní zásoby. Nejvíce je zasažena poslední sekce, a to díky své volné struktuře. Dalším znakem, který podporuje poměrnou snadnost jejího ovlivnění, je otevřenost vůči cizím prvkům. Například dojde-li k vynalezení nového přístroje, jedno pojmenování často přejde hned do několika jazyků. Používání cizích výrazů je také věcí prestiže hned u několika oborů, například v politice nebo umění.

Podle A. Frinty (FRINTA, 1942, str. 351) se vzájemný vliv jazyků objevuje nejdříve v projevu psaném, především ve slovosledu a stylu. Dnes je tendence přesně opačná. Vliv cizího jazyka se projevuje nejdříve v mluveném slově. Například anglická slova pronikají do hovorové češtiny či němčiny rychleji než do psané podoby těchto jazyků. Typickým

příkladem, kde se projevuje vliv angličtiny, je Jugendsprache, jazyk mladistvých. Ta například často používá anglicismy „*super*“ nebo „*mega*“ jako předpony k utvoření elativu[2]. Dále jsou z angličtiny přejaté výrazy, které mají své využití v oblasti reklamy, filmu nebo hudebním průmyslu. Mezi ně patří například slovo „*cool*“. Média jsou velice silným prostředkem, který napomáhá vzájemnému ovlivňování jazyků. Jejich dostupnost a tím i dopad je stále větší. V minulosti se lidé setkávali s cizími jazyky pouze ve styku s osobou jiné národnosti nebo četbou knih. Dnes má každý možnost sledovat v televizi německé, anglické nebo arabské kanály. Kromě toho mají cizí jazyky stále větší význam na poli pracovního uplatnění, což znamená, že počet lidí, kteří ovládají více světových jazyků, roste. Výrazy, které jsou zvyklí používat v práci (ve firmách je často mezinárodní prostředí a hlavním komunikačním jazykem se stala angličtina), pak promítají do svého rodného jazyka.

I.1. Středoevropský jazykový areál

Mezi jazyky, kterými se mluví ve stejné geografické oblasti, dochází nesporně ke vzájemnému ovlivňování. Stále více se k sobě přibližuje nejen jejich slovní zásoba, ale i fonetická a gramatická stránka. Typologie takovýchto jazyků si jsou stále bližší. Jinak by tomu ovšem bylo, kdyby jejich vývoj probíhal naprosto odděleně. Tuto skutečnost analyzují lingvisté již nějakou dobu, a tak vznikla teorie jazykových areálů. Zakladatelem je Nikolaj Sergejevič Trubeckoj. Zkoumal rozdíly a společné znaky mezi jazykovými rodinami, geneticky příbuznými skupinami, a jazykovými svazy, jazyky užívanými v určité geografické oblasti.

O existenci středoevropského jazykového svazu se začalo mluvit v první polovině 20. století v dílech Ernsta Lewyho a Vladimíra Skaličky. Podle Lewyho patří do středoevropského jazykového areálu pouze němčina a maďarština. Češtinu řadí k slovanským jazykům severovýchodu. Podle Skaličky všechny zmíněné jazyky patří do tzv. dunajského jazykového svazu. Dále sem řadí také slovenštinu nebo srbochorvatštinu (NEWERKLA, 2007, str. 272).

[2] Elativ vyjadřuje vysoký stupeň vlastnosti bez srovnání s okolními skutečnostmi.

Podle české lingvistky Heleny Kurzové zahrnuje středoevropský jazykový areál němčinu, maďarštinu, češtinu a slovenštinu. Vedle nich sem také patří jazyky okrajové polština a slovinština. Spojení středoevropský jazykový svaz (Mitteleuropäischer Sprachbund) používá ve svých studiích Emil Skála, který do jeho středu staví právě češtinu a němčinu.

Jak geografické tak jazykové vymezení středoevropského jazykového areálu je velice obtížné. Jednotlivé jevy nemusí být společné pro všechny jazyky, které bychom tam zařadili. Hranice areálu tedy nemusí být pevně vytyčeny. K přesnějšímu přiřazení jazyků a popsání jevu mluvíme o několika jazykových areálech, které se mohou navzájem prolínat. Přesto, pokud bychom se snažili vymezit pouze jeden, zahrnuli bychom do něj státy a území bývalé rakouské monarchie, kde hlavní úlohu hrál jazyk německý (NEWERKLA, 2007, str. 275).

Souvislost mezi jazyky národností, které spojovala Habsburská monarchie, jsou dobře prokazatelné dodnes. Projevují se například ve slovní zásobě. Zahrneme-li do středoevropského areálu němčinu, češtinu, slovenštinu a maďarštinu, společný základ slova nebo naprostou shodu můžeme pozorovat například u následujících výrazů (NEWERKLA, 2002, str. 208-209). Pro srovnání jsou uvedeny německé výrazy, které se požívají na území Německa i Rakouska[3].

- *Biskotte*

Podle slovníku cizích slov (DUDEN, 1997, str. 120) toto slovo bylo přejato z latiny do italštiny, a poté se rozšířilo do dalších jazyků. V Rakousku Biskotte, Německy Biskuit nebo Löffelbiskuit, slovensky a maďarsky piškóta. Ve spisovné češtině je piškot rodu mužského, v jižních a jihozápadních Čechách, např. oblast Budějovicka a Sušicka, převzala čeština ženský rod z němčiny – ta piškota.

- *Bunda*

Výraz pochází z maďarštiny (DUDEN, 1997, str. 134). V naprosto stejné podobě se dostal do ostatních jazyků středoevropského jazykového areálu, jak ho definovala Helena Kurzová, tedy češtiny, slovenštiny a němčiny.

- *fesch*

[3] Za odrážkou je uveden rakouský výraz.

Zajímavý je výraz *fesch* převzatý z anglického fashion, který se v Rakousku používal ve významu elegantní šik. Na území Čech a Slovenska feš a v Maďarsku fess. Z tohoto slova se pak u nás v období první republiky vyvinulo slovo fešák, které se zpětně dostalo do rakouské, především vídeňské němčiny jako Feschak.

- *Hetz*

Je spíše expresivním, hovorovým výrazem. Rakousky Hetz, česky a slovensky hec a maďarsky hecc se užíval ve významu vtip (NEWERKLA, 2002, str. 208). Německy se pro tento výraz používá slovo Spaβ.

- *Karfiol*

Původně italské slovo (DUDEN, 1997, str. 404). Severní Itálie byla pod vládou Habsburků. Ačkoli si museli často tamní panství udržovat pomocí vojsk, patřila do jejich říše. V rakouské němčině tedy můžeme objevit výrazy přejaté z italštiny, které pak přebraly další jazyky Habsburské monarchie. V Německu se používá výraz Blumenkohl.

- *Kukuruz*

Podle německého slovníku cizích slov (DUDEN, 1997, str. 457) toto slovo pochází z některého ze slovanských jazyků. Český akademický slovník cizích slov (KRAUS, PETRÁČKOVÁ, 1998, str. 436) přisuzuje výrazu kukuřice turecký původ. V češtině kukuřice, slovensky kukurice, maďarsky kukorica. Spisovná němčina používá výraz s naprosto odlišným kořenem slova Mais. Ve středoevropském jazykovém areálu je slovo kukuřice známé i pod názvem turkyň.

- *Lavoir*

Z francouzštiny odvozený výraz lavoir (DUDEN, 1997, str. 468) odpovídá českému lavor. Na Slovensku se v některých dialektech užívá slova lavór stejně jako v Maďarsku (NEWERKLA, 2002, str. 209). Do opozice můžeme postavit německé slovo Waschbecken.

- *Malter*

Česká a slovenská malta pochází původem z italštiny (NEWERKLA, 2002, str. 209). Pravděpodobně se sem toto slovo dostalo v období renesance, kdy si bohatí šlechtici zvali italské architekty, aby jim zkrášlili jejich sídla. V maďarštině zní v dnešní době výraz malter již zastarale. Rakouská němčina používá slova Malter, v Německu je obvyklý výraz Mörtel.

- *Matura*

Slovo původem z latiny (DUDEN, 1997, str. 503). V Čechách a na Slovensku se používá výraz maturita, v Rakousku a Maďarsku matura (NEWERKLA, 2002, str. 209), tato zkrácená podoba je hovorově používána na Moravě. V Německu se k dosažení ukončeného středoškolského vzdělání skládá na určitých typech škol Abitur.

- *Semmel*

Slovo latinského původu převzala němčina. Dodnes se užívá v Rakousku. Na území Spolkové republiky Německo je ekvivalentem pro českou žemli Brötchen, na Slovensku žemla, v Maďarsku zsemle (NEWERKLA, 2002, str. 209).

- *Trafik*

Označení pro obchod s tiskem nebo novinový stánek pochází z italštiny (DUDEN, 1997, str. 819). V Rakousku a Maďarsku se říká Trafik/ trafik, v Česku a na Slovensku trafika a v Německu Tabakladen (NEWERKLA, 2002, str. 209).

- *Zipp*

Z angličtiny se tento výraz rozšířil do rakouské němčiny jako Zipp, češtiny zip, slovenštiny zips a maďarštiny cipzár. Německy Reiβverschluss (NEWERKLA, 2002, str. 209).

II. Historické a sociolingvistické aspekty česko-německého bilingvismu

II.1. Stěhování národů

Prvními historicky doloženými obyvateli na dnešním území České republiky byli Bójové. Dostali se sem asi ve 4. století před naším letopočtem. Důvodem jejich přesídlení byl přeplněný prostor západní části Evropy. Kolem roku nula je vytlačili germánské kmeny Markomanů a Kvádů, které ustupovali před římskými legiemi. Do pohybu dal germánské kmeny až vpád Hunů ve 4. století. Z našeho území se přesouvají do oblasti dnešního Bavorska. Tento název je odvozen od slova Bajvarjoz, Bajuvaren, což znamená „lidé, kteří přišli ze země bójů.“ (RICHTER, 1999, srt. 10)

K otázce příbuznosti Bójů a Bavorů se opatrněji vyjadřuje Ferdinand Seibt (SEIBT, 1996, str. 34). Podle něj nelze vyloučit tezi, že se tyto kmeny přesunuly na druhou stranu Šumavy (Böhmerwald) do dnešního Bavorska. Modifikací se pak ze slova Bójové stali Bavoři.

Germáni se na území českých zemí objevili ještě na přelomu 5. a 6. století. Na krátkou dobu se zde usídlil kmen Langobardů. V době kdy sem přicházejí první slovanské kmeny je tato oblast již téměř prázdná. O osudu Germánů, kteří zůstali, nemáme písemné památky. O jejich existenci však svědčí některé původní místní názvy jako například „Riefberg“ dnes „Říp“. Archeologicky soužití Germánů a Slovanů dokazují půdorysy domů vzniklé ve stejné době. Podle národa, který je stavěl, mají buď čtvercový, nebo obdélníkový tvar (SEIBT, 1996, str. 33-34).

Slovany, kteří přišli na území střední Evropy, nazývali římští a řečtí historikové Svevy. Nejednalo se o jednu komunitu, ale hned o několik malých národů – Duřínci (Hermunduri), Bojmi (Boemi), Moravané (Marcomani), Charvati (Quadi), Rakúsi (Rakati), Krkonošané (Korkonti), Lužičané (Lugi), Mohylňané (Mugiloni, oblast Saska), Havolané (Helvetoni, Braniborsko), Doksané (Eudosii), Vraňané (Varini), Rujané (Rugi). (ŠEMBERA, 1858, str. 15)

Původní území, na kterém se mluvilo jazykem staroslovanským, bylo poměrně velké. Nejenže zahrnovalo území dnešních Čech a Moravy, ale i Kladsko, území dnešního

Slovenska sahající po Dunaj, velkou část Rakouska a severní Bavorsko. Během 7., 8., 9., a 10. století však převládá germánský fenomén.

Vzájemný vliv staroslovanštiny a staroněmčiny můžeme pozorovat již v tomto období. Jedná se například o lexika, která měla společný základ v obou jazycích (ŠEMBERA, 1858, str. 27).

Velieti/staroněmecky viljan

Vlasti/ staroněmecky valdan

Plakati/ staroněmecky flêkanweinen

Stati/ staroněmecky standan

Mogu/ staroněmecky mag

Zlato/ staroněmecky gulp

Srebro/ staroněmecky silubr

or`l/ staroněmecky ara

noga/ staroněmecky nakal

drievo/ staroněmecky triu

imja/ staroněmecky namo

pl`k/ staroněmecky volk

dobr/ staroněmecky tapfar

II.2. Sámova říše, období knížectví

Na počátku 7. století vzniká jako ochrana proti Avarům útočícím z východu tzv. Sámova říše. Tento útvar se snažil dobýt franský král Dagobert I., byl však poražen roku 631 v bitvě u Wogastisburgu[4]. Po Sámově smrti se svaz rozpadá. O slovanské území projevuje

[4] Pravděpodobně germánský překlad slovanského jména

zájem na přelomu 9. a 10. století Karel Veliký. Slované mu však dokázali vzdorovat. Nakonec dochází k dohodě a slovanské kmeny si vykupují mír slibem pomoci ve válce a každoročním poplatkem. Svrchovanost římské říše dokazují historické záznamy o sněmu ve Frankfurtu roku 822, kam se dostavili velmoži Boemanů a Moravanů. Dále pak Fuldské anály, které uvádějí, že roku 845 se 14 českých knížat nechalo pokřtít v Řezně.

Druhá polovina 9. století probíhala ve znamení bojů Slovanů a Východofranské říše. Slované se snažili omezit její vliv tím, že požádali byzantského císaře Michala III., aby poslal křesťanské učence. Tím se velkomoravská církev vymanila z vlivu Východofranské říše. V průběhu 10. a 11. století se však církevních funkcí ujímali především duchovní germánského původu. Mniši a členové církevních řádů přicházeli nejdříve především z Řezna. Později sem putoval klér z Bavorska. Prvním pražským biskupem byl rozený Němec Dětmar. Tak se němčina[5] rozšiřovala na českém území přes církevní hodnostáře.

Na dvoře přemyslovských knížat byly zcela běžné sňatky s dívkami z německy hovořících oblastí. Jednalo se o velice prestižní spojení. Dámy si samozřejmě ze své vlasti přivážely dvořany a služebnictvo. Český knížecí dvůr se pak rád přizpůsobil a přejal některé zvyky svých vyspělých sousedů. Například při mši zpívali šlechtici německé duchovní písně, zatímco lid české. Stále však v této době převládá jazyk slovanský i mezi knížaty a dvořany. Ne všichni Přemyslovci němčinu ovládali. Když se rozhodl Vratislav II. podělit se o správu země se svými bratry Otou a Konrádem, přidělil Konrádovi Znojemsko, sousedící s Rakousy, právě proto, že ovládal němčinu. Ota měl na starost Olomoucko, kde se německý vliv ještě neprojevil.

Silnou německou menšinou byla také obec kupecká. Centrum bylo především v Praze. Za krále Vratislava I., někdy po roce 1061, byla založena zvláštní obec, kde platily německé zákony a soudnictví. Více takových útvarů však na území českého knížectví nebylo. Vznikaly však německé osady v oblasti Chebska. Důkazem působení germánského obyvatelstva na našem území je i německá podoba pojmu Praha (Prag). Odvodila se od původního slovanského pojmu Praga ještě před tím, než došlo ke změně v českém jazyce, jež zjemnila -g- na -h-. Němčina tuto proměnu neodrazila.

Na území dnešního Rakouska se český fenomén značně zmenšil po nájezdech Maďarů. Novými obyvateli, kteří se sem přesunuli ze západu, byli Bavoři. Na původní slovanské

[5] Pojem němčina je použit pro zjednodušení. Do 16. Století se jednalo o směsici několika dialektů.

obyvatelstvo upozorňují zeměpisné názvy jako Böheimkirchen[6] (Česká Cerekev, město nedaleko St. Pölten/ česky Svatý Hipolyt, hlavního města Dolního Rakouska/ Niederösterreich).

Dalším důkazem slovanského osídlení na území dnešního Rakouska jsou české ekvivalenty, které se zachovaly k dnešním německým místním názvům. Patří mezi ně například Drosendorf (Drozdovice), Langenlois (Dlouhá Louže), Retz (Řečice), Waidhofen (Býdov), Weitra (Vitoraz), Zwettel (Světlá). Mnohá původně česká toponyma přejala německou koncovku (např. -dorf, -feld) a kořen slova se vývojem jazyka změnil natolik, že původní název už je k nerozeznání. Z Mysliboře se tak stal Mislibornstorf, dnes Meiseldorf.

Písemné doklady o tomto období můžeme najít například v dvou dobových pramenech a to Kosmově a Dalimilově kronice. Kosmas popisuje české a německé soužití ve všech třech částech svého díla. První kniha zmiňuje například křest českého knížete Bořivoje v Řezně, v druhé knize je popsáno téměř šedesát let soupeření českých knížat s Němci během 11. století, vzájemné vztahy Čechů a Němců jsou nastíněny i v díle třetím, který líčí období mezi lety 1092-1125. Z Kosmova díla pak vychází takzvaná kronika Dalimilova, která byla poměrně záhy po svém vzniku ve 14. století přeložena do němčiny.

II.3. Poslední Přemyslovci, Lucemburkové

Na dvoře posledních Přemyslovských králů docházelo k úpadku českého jazyka. Němčina byla u dvora velice oblíbená, jelikož se jednalo o důležitý diplomatický jazyk. Přemysl Otakar I. se Němci rád obklopoval. Například jeho písaři byli samí cizinci. Výchova jeho syna Václav I. byla podle požadované prestiže německá. V dospělosti zval tedy na dvůr umělce ze svaté říše římské, dokonce sám skládal písně v němčině. Česká šlechta v této době poněmčuje svá jména. Například pan Havel Děčínský přijímá přízvisko z Lőwenberka, Zdislav Chlumecký ze Šternberka, Boreš Osecký z Risenburka, Vok, syn Vítka z Prčic, z Rosenberka, Smil Žitavský z Lichtenburka (ŠEMBERA, 1858, str. 73).

[6] V 19. století Böhmischkirchen

Důležitým obdobím pro vzájemné ovlivňování české a německé kultury je druhá polovina 13. století. Země koruny české v této době ovládá velice silný panovník Přemysl Otakar II. Jako devatenáctiletý je předurčen k tomu spojit pod jednu vládu české království a země rakouské. V roce 1252 si bere jednu z dědiček tohoto území, o 28 let starší Markétu Babenberskou, a přijímá titul vévoda rakouský a štýrský. Přemysl se stává jedním z nejúspěšnějších panovníků této doby. Poté, co získává Uhry, se uchází o titul císaře Svaté říše římské. Tím je ale zvolen Rudolf Habsburský. Přemysl jeho volbu neuznává a to se mu stává osudným. V roce 1278 Rudolf poráží Přemyslovce v bitvě na Moravském poli. Přemysl v této bitvě umírá a jeho dědic ztrácí definitivně země Rakouské.

Toto období předepsalo další vývoj střední Evropy a to nejen politický ale i kulturní. Kdyby tehdy v bitvě na Moravském poli zvítězil Přemysl Otakar II., dnešní němčina a čeština by mohly vypadat úplně jinak. Rakouské vévodství by patřilo pod krále českého, úředním jazykem by se stala pravděpodobně čeština, což by mělo velký vliv na další vývoj jazyka německého na území dnešního Rakouska.

V období posledních Přemyslovců se začíná velká německá kolonizace. Podnět k ní dal Přemysl Otakar I. Germánské obyvatelstvo sem přichází především z oblasti Saska, Bavorska a Rakouska. V tomto období došlo k založení prvních královských měst: Olomouc, Brno, Hradec Králové. První dvě zmíněná města se pak stávají centrem německých kupců. Práva a výsady města získávala podle příkladu říše. Do měst hornických jako Jihlava nebo Kutná Hora se stěhovali germánští horníci a i zde se prosazovalo německé právo. V tomto období vznikají první pouze německé oblasti na území Království českého, jedná se především o pohraničí. V Čechách to byla na severo-západní oblast kolem Chebu, dále pak v oblasti hraničící s Bavorskem. Německé osady vznikaly v blízkosti Tachova, Přimdy, České Lípy. Na Moravu a do Slezska přicházejí kolonisté později. Roku 1224 jim vyhradil král Přemysl Otakar I. území na severu. Patřila jim města jako Opava, Bruntál, Krnov. Jižní kolonizace začínala na území Znojemska.

Čeština se na dvoře Přemyslovců stávala podružným jazykem a stejně tak tomu bylo za vlády Jana Lucemburského. Pozvedl ji až Karel IV., který dával zemím koruny české velkou důležitost. To dokládá i fakt, že synové kurfiřtů se kromě latiny a italštiny měli učit také česky. Přesto však za jeho vlády stále hraje němčina velikou roli. Němečtí historici pokládají Karla IV. za Němce. Vládl také veliké říši, kde z velké části hlavním jazykem byla Němčina. Z tohoto důvodu se na jeho dvoře také jazyk udržoval.

II.4. Husitské války

Nejen z náboženského hlediska, ale i z jazykového je velice významná doba husitských válek. O Čechách se tehdy mluvilo jako o zemi posedlé ďáblem. Důležité ovšem je, že se dostaly do podvědomí ostatní Evropy.

Své jméno odvodili husité od Jana Husa, katolického kněze, který byl pro své reformní názory upálen 6. července 1415. Jeho hlásání však našlo veliký počet stoupenců. Nejen prostý lid, ale i vysoká šlechta sympatizovala s tím, co Jan Hus kázal. Jeho osoba je často považována za příklad česko-německé rozdílnosti. V dobách národního obrození se stal hrdinou, který bojoval proti vlivu Němců a němčiny v Českém království. Jsou mu připisovány zásluhy za prosazení tzv. Kutnohorského dekretu z roku 1409, který zlepšil postavení Čechů na univerzitě. Pravděpodobně se pouze přidal na stranu podpůrců tohoto dokumentu, jeho tvůrcem však nebyl.

Husitské bouře se projevily i ve vztahu mezi Čechy a Němci žijícími na území království českého. Často se jednalo o zástupce církve, purkmistry, konšele, cechmistry nebo řemeslníky. Národnostní protiněmecké bouře však nezapříčinila příslušnost k jinému národu, spíše jejich postoj proti revoluci. V počátcích husitské revoluce muselo mnoho českých Němců zemi opustit. Mnoho měst[7], která byla z velké části německá, se během husitských válek zcela počeštila. Odchod velkého množství řemeslníků a pracovníků neochromil obchod. Od tohoto období už Němci nemají tak důležité a nezastupitelné postavení v českých městech jako za období kolonizace. Jinak je tomu v pohraničních oblastech, kde je germánský fenomén stále velice silný.

Husité zpočátku vedli pouze defenzivní politiku a bránili se proti vpádům vojsk Zikmunda Lucemburského. Jejich bojové oddíly postupem času dosáhly takového stupně vývoje, že se roku 1427 jejich obranná politika obrátila v ofenzívu a husité začali podnikat výpravy do sousedních oblastí za účelem šíření víry. V podstatě šlo však o loupeživé výpravy.

Nejprve se však nástup husitství u nás projevil v obchodních vztazích a to především v pohraničí. Husité často přepadali kupce z ciziny a snažili se o kontrolu hlavních obchodních cest. Toho důkazem jsou neshody mezi Prachaticemi a šlechticem Janem

[7] např. České Budějovice/ Budweis, Prachatice/ Prachatiz, Ústí nad Labem/ Aussig, Litoměřice/ Leitmeritz, Chomutov/ Komotau, Žatec/ Saaz, Kutná Hora

Smilem z Křemže, který se hlásil k husitství. Centrem jejich sporu byla takzvaná Zlatá stezka, obchodní tepna vedoucí z Pasova/Passau do Prachatic.

Vpády do Rakouských zemí začaly již v roce 1425. První z větších přišel v říjnu tohoto roku a směřoval na Znojmo. Husité si nejprve podmanili moravský premonstrátský klášter v Louce (Klosterbruck) a pak dobyli po deseti dnech obléhání město Rejc. Během roku 1426 vydrancovali například rakouské Valtice/Feldsberg, nebo poničili klášter Altenburg. Husitské rejsy pokračovaly i v letech 1427 a 1428. V květnu bylo dosaženo hranice Dunaje. Husité napadli Nussdorf a pobořili mlýny v okolí Stockerau. Ke konci roku pronikli až k Eggenburgu. Husitské výpady na území Rakouska neustaly až do roku 1434, kdy byli 30. května v bitvě u Lipanhusitští radikálové poraženi.

Husitské výpady za hranice do německy mluvících krajin byly vedeny pod záštitou náboženské víry, měly ale především loupežný charakter. Velice dobří bojovníci a jejich styl boje ale upoutal pozornost našich sousedů a v německém jazyce se v té době uchytily některé výrazy. Jde především o názvy husitských zbraní.

- *Haubitze/*houfnice

Houfnice je zbraň, která sloužila jako polní dělo s krátkým dostřelem. Určena byla k rozprášení houfu nepřátel, odtud pramení její název. Ve slovnících spisovné němčiny nalezneme pojem *Haubitze* ještě na počátku 20. století (RANK, str. 328). V dnešní době se tento výraz už nepoužívá, a proto jej moderní slovníky neobsahují.

- *Lebke*

Tento výraz se v němčině držel pouze krátkou dobu. Jedná se o druh helmy.

- *Pistole*

Výraz vznikl ze slova píšťala, což byla husitská palná zbraň. V němčině se také používá výraz Schuβwaffe. Zpět do češtiny tento pojem přešel v 16. století.

- *Tesak*

Dlouhý nůž, dýka. Dnes už se tento výraz také nepoužívá.

- *Trabant*/ drabant, trabant

Dnešní český a německý výraz se shodují ve výkladu slova trabant jako osobní strážník. Vývoj významu tohoto slova v němčině se však ubíral ještě jiným směrem. Používá ho k označení vynálezů moderní techniky 20. století satelit nebo družice.

- *Wätschker*/ tobolka, měšec, váček

Jedná se opět o výraz, který němčina používala pouze omezenou dobu. Upomíná na něj zastaralý výraz Watsack (tlumok).

II.5. Nástup Habsburků na český trůn

Ke spojení Zemí koruny české a Rakouských zemí pod jednoho panovníka dochází roku 1526. Vlády se ujímá Ferdinand Habsburský. Jeho nástup znamená počátek centralizace a poněmčování. Ústřední správa monarchie fungovala v němčině, což dávalo výhodu českým Němcům. Kolonizace, která ustala během husitských bouří, se opět rozeběhla. Spolu s německým panovníkem přichází i německé obyvatelstvo.

Nástupce Ferdinanda, Maxmilián, neprosazoval centralizaci a německý jazyk tak jako jeho předchůdce. Další z Habsburků, Rudolf, dokonce přenesl sídlo říše do Prahy. Jeho bratr Maxmilián však opět začal prosazovat němectví. Období jeho vlády vykazuje největší příliv německého obyvatelstva od éry kolonizace.

Během století 16. a na počátku 17. století však především v pohraničí s Rakousy fungovala spolupráce. Protestantští šlechtici si navzájem předávali zprávy o stavu v zemi a snažili se bojovat proti Habsburskému centralismu. Dokládá to například spolupráce Kašpara Pluha z Rabštejna, Erasma I. ze Starhemberka a Johanna hraběte ze Schaunberka. Mezi lety 1605-1609 probíhaly schůzky mezi českými, moravskými, rakouskými a říšskými protestantskými aristokraty na dvoře Petra Voka z Rožmberka (BŮŽEK, GRULICH, NOVOTNÝ, 1995, str. 48).

Habsburkové se již od jejich nástupu na český trůn roku 1526 snažili o centralismus. Volné ruky se jim dostalo po bitvě na Bílé hoře 1620 a po skončení třicetileté války 1648. Mezi těmito historickými mezníky České království opustilo mnoho učenců a nekatolických šlechticů, čímž došlo k velikému oslabení českého jazyka. K odchodu byli donuceni

například historik Pavel Skála ze Zhoře, spisovatel Pavel Stránský, rytec a malíř Jan Holar. Jednou z největších ztrát však byl Jan Amos Komenský.

Po bitvě na Bílé hoře přestává do Českého království proudit šlechta a lid ze severní části Německa, kde se prosadilo Luteránství. Ti, kteří již do Čech přišli dříve, jsou donuceni k návratu do vlasti. Dochází ovšem k přílivu rakouské šlechty a německy mluvících úředníků, které sebou přivádí habsburská administrativa. Německý jazyk byl ustanoven jako úřední jazyk monarchie a tak se stal jedním z nástrojů, který měl sjednocovat stát a přispět k dokončení centralizace Habsburské monarchie. K poněmčování nedocházelo jen na hranicích, ale i ve městech. Velkou roli sehrála také germanizace školství. Utlačování českého jazyka došlo tak daleko, že jezuité, kteří patřili po třicetileté válce k jednomu z pilířů habsburského rodu a rekatolizace, podali roku 1700 stížnost k papeži do Říma.

II.6. Období národního obrození

V období počátků národního obrození byla čeština používána už téměř jen na venkově. Ve městě a ve vyšších kruzích byla oblíbeným jazykem němčina. Český jazyk byl považován za jazyk prostého lidu a na toho, kdo ho užíval, bylo nahlíženo svrchu. Ve šlechtických domácnostech se například u stolu mluvilo německy ještě v první polovině 20. století.

Český jazyk se udržel díky osobnostem, které se s danou situací nechtěly smířit. Mezi ně patřil například Bohuslav Balbín, který byl autorem první latinsky psané obrany českého jazyka, jež vznikla již v 17. století. Hlavní proud boje proti germanizaci přichází v době osvícenství. Reformy Marie Terzie a Josefa II. vyvolávají vlnu národního osvobozeneckého hnutí. Na jedné straně je stále utužován absolutismus, na straně druhé jsou patrné jisté reformní tendence jako zrušení roboty, nebo toleranční patent, které dodávají obrozencům odvahu. Vzniká Česká společnost nauk, kterou pomohl založit autor německy psané obrany jazyka českého František Josef Kinský. Mezi historiky a spisovatele, kteří se snažili o obnovení a podporu národní kultury a jazyka, patří Gelausius Dobner, bratři Thámové, A. J. Puchmajer nebo Josef Dobrovský. Díky těmto a dalším osobnostem, jako byl například František Palacký, se český jazyk udržel až do doby dnešní.

Boj, který sváděla v osmnáctém a devatenáctém století čeština s němčinou na území Čech a Moravy, je dobře patrný z literatury té doby, která byla často protiněmecky zaměřená a popisovala utlačování češtiny němčinou velice negativně. Například vysokoškolský profesor českého jazyka a literatury na univerzitě ve Vídni Alois Vojtěch Šembera píše (ŠEMBERA, 1858, str. 24): „*Avšak vytknutá tuto rozsáhlá krajina, kde řeč česká v dobách nejstarších obecná byla, během 900 let znamenitě zúžena a ztenčena jest. Římané a Němci dusili národnost českou v Rakousích i Bavořích, pročež počátkem století X. v obou zemích na nevelkém okršlku neporušena se zachovala*."

Ve druhé polovině 19. století se podařilo dosáhnout hned několika opatření k zrovnoprávnění češtiny a němčiny. To se ovšem nelíbilo českým Němcům. V pohraničí docházelo k protičeským demonstracím. Cílem bylo vysídlit Čechy z pohraničí a dosáhnout tak jazykově jednotného území. Toto pak přineslo problémy v období první republiky.

Přes národnostní neshody existovaly oblasti, kde fungovala spolupráce. Řemeslníci z Rakouska a českých zemí udržovali velice úzké vztahy. Především pohraniční oblast utvářela pro cestování řemeslníků dobré podmínky. Hranice v podstatě nebyly přesně určeny, a když nebylo živobytí v místě bydliště, vydali se za prací do Rakous. Další vandrování bylo za zkušeností. Často se do ciziny vydávali tovaryšové, aby zlepšili svoje schopnosti a zvýšili svoji cenu. Hlavním cílem českých řemeslníků pocházejících z Českobudějovicka nebo Krumlovska byla velká města v Dolních Rakousích. Dále se jednalo o obchodní cesty a spolupráci. Nevelkou skupinu pakl tvoří dívky, které odcházely především do Vídně jako hospodyně.

Jolande Trachtová ve své studii uvádí, že v prvních dvou desetiletích 19. století bylo vystaveno 150 až 200 cestovních povolení pro řemeslníky z Krumlova a okolí, ve dvacátých letech to bylo 400 kusů a v následujících desetiletích 200 až 300 (TRACHTOVÁ, in BŮŽEK, V., KOMLOSYOVÁ, A., SVÁTEK, F, 1995, str. 123). Jenom z této oblasti se tedy do Rakouských zemí na zkušenou nebo za prací vydal nezanedbatelný počet česky mluvících lidí.

Výrazné postavení němčiny v hraničních oblastech dokládá město České Budějovice. V roce 1880 zde žilo 11 892 Němců a 11 811 Čechů (JANEČKOVÁ, JAKOLOVÁ, in BŮŽEK, KOMLOSYOVÁ, SVÁTEK, 1995, str. 226). Na pozdějších číslech z tohoto regionu se dá ilustrovat sestupná tendence výskytu příslušníků, kteří se hlásili k německé

národnosti. Například roku 1900 byl poměr 15 436 Němců a 23 421 Čechů (JANEČKOVÁ, JAKOLOVÁ, in BŮŽEK, KOMLOSYOVÁ, SVÁTEK, 1995, str. 226).

V roce 1869 probíhalo v Habsburské monarchii shromažďování demografických údajů. Výsledky tohoto výzkumu ukázaly, že jedna třetina obyvatel na jižní Moravě a jedna pětina ve Weinviertelu jsou přistěhovalci. Dále že přes 100 000 z celkového počtu 607 514 obyvatel Vídně má domovské právo v Čechách a přes 58 000 na Moravě. Především hlavní město Habsburské monarchie bylo cílem emigrantů. V letech 1891 až 1910 se do Vídně přesunulo téměř 300 000 obyvatel, většinou se jednalo o Čechy a Moravany (PARNREITER, in BŮŽEK, KOMLOSYOVÁ, SVÁTEK, 1995, str. 335).

II.7. Období první republiky

Rozpory a národnostní boje, které rozdílné názory na válku ještě zhoršily, vyústili po k rozpadu Rakousko-Uherské monarchie. 28. 10. 1918 vzniká Česká republika, 30. 10. se pak přidávají Slováci. První protesty od českých Němců na sebe nenechaly dlouho čekat. Protest proti začlenění vyhlašují čtyři pohraniční z velké míry německé oblasti Deutschböhmen, Sudetenland, Bömerwaldgau a Deutschsümähren. Jednalo se o jednu třetinu tehdejšího území republiky.

Největší z těchto oblastí byla Deutschböhmen. Rozkládala se podél severní a západní hranice od Orlických hor až k Chebu. Centrem byl Liberec. Západoslezskou oblast zahrnovala provincie Sudentenland, podle které pak vzniklo označení Sudety. Nevelká oblast u bavorských hranic tvořila provincie Bömerwaldgau, kam patřilo město Český Krumlov. Poslední z oblastí byl pás při rakouských hranicích, který začleňoval Znojemsko, Pohořelec a Mikulov.

Již první poválečná jednání ukázala rozdílný názor na polohu hranic mezi Československem a Rakouskem. Prozatímní vláda Německorakouské republiky, která vznikla 12. 11. 1918, začlenila ve svém zákoně o rozloze do své země také oblasti sudet. Pevná hranice byla určena až roku 1919.

Celé období tzv. první republiky probíhalo ve znamení vyjednávání vlády s německou menšinou. Ta žádala nejprve odtržení pak autonomii. Po roce 1922, kdy se vlády ujímají

agrárníci, se situace poněkud zklidňuje. K vyhrocení došlo až v letech 30., kdy situaci začíná ovlivňovat dění v Německu a nástup Hitlera k moci. Po roce 1933 dochází k přílivu velkého množství emigrantů právě odtud. Hitlerova protižidovská politika donutila k odchodu hned několik významných osobností. Jedním z prvních míst, kam se stahovali, byla Praha. T. G. Masaryk a E. Beneš je velice podporovali. Bylo založeno několik ochranných spolků jako například Ochranný spolek německých spisovatelů v Československu. Mezi emigranty patřili například bratři Heinrich a Thomas Mann, kteří dokonce získali československé státní občanství.

Vztahy mezi Čechy a Němci uvnitř republiky byly celou dobu velmi napjaté, ve třicátých letech je pak ještě vyostřovala podpora Hitlera sudetským němcům. Kooperace mezi Rakouskem a Československou republikou však fungovala poměrně dobře. Po rozpadu Rakousko-Uherské monarchie na území Československa zůstal velký podíl průmyslu. Rakousko na něm závislé bylo, a proto bylo potřeba uzavřít smlouvy o hospodářské spolupráci. V prvních letech po rozpadu se od nás dováželo velké množství černého a hnědého uhlí. Druhým nejdůležitějším exportním zbožím byl cukr. Tato vzájemná potřeba podporovala dobré vztahy mezi Československem a Rakouskem. Před přiřazením Rakouska k Hitlerově říši se uvažovalo o vytvoření společného hospodářského prostoru. Měl zahrnovat Nizozemsko, Velkou Británii, Německo, Francii, Itálii, Československo, Rakousko, Polsko, Jugoslávii, Rumunsko a Maďarsko.

II.8. Druhá světová válka

Poté co bylo Československo obsazeno Hitlerem, vznikl plán na likvidaci českého národa. V něm byl historicky podložený nárok na české území, které podle Němců bylo již ve středověku centrem Germánie. Přispíval i fakt, že jedna čtvrtina obyvatelstva byla německá, zatímco v Německu žilo jen 8% českých obyvatel. Plán Čechy vůbec nepovažoval za samostatný národ, a protože v dějinách na našem území bylo mnoho Němců, počítalo se s tím, že docházelo ke vzájemným sňatkům a populace je stejně z velké části germánská. To by umožňovalo převýchovu tzv. árijského typu.

Aby nedošlo ke stejné situaci jako ve století 18. a 19., měl Hitler v plánu vymýtit český jazyk. K dalšímu obrození už nemělo dojít. Jako prostředek sloužilo to, že němčina měla být oficiálně jediným veřejným jazykem, české školy měly být zavřeny, zakázán měl být veškerý český tisk. Učebnice dějepisu se předělávaly tak, aby dějiny Čech byly zahrnuty do dějin říše. Zkoušky, které proběhly v češtině, neměly být uznány. Tento plán byl schválen v květnu 1938 v Karlových Varech. Jeho plné znění se naštěstí nepodařilo prosadit v praxi.

V období protektorátu došlo k maximálnímu vyhrocení situace. Dva národy, které dlouhou dobu fungovaly vedle sebe, najednou nedokázaly spolupracovat. Do koncentračních táborů nebyli odváděni jen ti, co se cítili být Čechy, ale i Němci.

II.9. Poválečné vztahy

Po skončení 2. světové války se projevila zloba českých obyvatel vůči Němcům, kteří je utlačovali. Vyhlášení Benešových dekretů mělo mimo jiné za následek vyhánění a násilnosti v příhraničních oblastech. Po odsunu Němců se vyměnilo obyvatelstvo pohraničí. Podle statistik se například do Rakouska přesunulo 150 000 českých Němců (RATHKOLB, in BŮŽEK, KOMLOSYOVÁ, SVÁTEK, 1995, str. 75). Došlo tak k zpřetrhání vztahů, které platily po několik staletí. Ještě více je pak odcizila železná komunistická opona.

Rozdíly v politickém směřování Rakouska a Československé republiky byly patrné již v prvních poválečných letech. Náš ministr zahraničí roku 1946 kritizoval proamerické smýšlení rakouských socialistů. V období studené války se politické vztahy velmi ztenčily. Vzájemné brojení však pokračovalo v dobovém tisku obou zemí. Průzkum z roku 1989 poukazuje na možnost, že negativní mínění Čechů o Rakušanech pochází právě z doby komunismu (RATHKOLB, in BŮŽEK, KOMLOSYOVÁ, SVÁTEK, 1995, str. 77).

V 60. letech dochází k uvolňování napjatých politických vztahů. Zmírňuje se dokonce postup při přechodu osob přes hranice. Tento proces je však zastaven po vstupu varšavských vojsk na území Československa. Vyvolal ovšem velkou vlnu emigrace. Přes hranice přešlo mnoho lidí, kteří měli pas a vízum. Ty vydával rakouský velvyslanec,

později prezident, Rudolf Kirchschläger i poté, co mu to bylo z Vídně zakázáno. Do 17. září přešlo hranice 93 653 československých emigrantů (RATHKOLB, in BŮŽEK, KOMLOSYOVÁ, SVÁTEK, 1995, str. 78).

K uvolnění vyostřených vztahů došlo v roce 1975 po Helsinské konferenci. Roku 1976 poprvé po dlouhých letech navštěvuje ČSSR rakouský kancléř. Negativní ohlasy však přineslo schválení Charty 77 rakouskou vládou a odměnění spisovatele Pavla Kohouta propůjčením rakouské státní literární ceny. V 80. letech došlo k nešťastné události na hranici, kdy česká pohraniční stráž zastřelila uprchlíka už na rakouském území. To opět vztahy zhoršilo.

Ke zlepšení vzájemných vztahů mezi Českou republikou a Rakouskem mohlo dojít až po pádu železné opony na podzim roku 1989. 4. 12. stejného roku došlo k otevření hranice. Očekával se veliký přesun obyvatelstva, ke kterému však nedošlo. Umožnilo to však opět navázat zpřetrhané kontakty nejen mezi rodinami.

III. Vzájemný vliv češtiny a němčiny v lexikální rovině

Češtinu a němčinu zahrnujeme do indoevropské jazykové rodiny, proto mají také několik společných znaků. Patří mezi ně například podobnosti v základní slovní zásobě, která se ale v každém jazyku proměnila a přizpůsobila. Jde o slova jako Mutter/matka, Sohn/syn, Bruder/bratr nebo základní číslovky drei/tři, sechs/šest. Slova se společným základem najdeme také v pojmenováních některých zvířat Gans/husa nebo stromů Buche/buk. Jelikož neexistují žádné písemné záznamy o tom, jak vypadaly tyto jazyky před naším letopočtem, můžeme jen těžko dokázat, zda se tato slova opravdu vyvinula z jednoho společného základu anebo zda jde o slova přejatá.

Jazyková interference mezi češtinou a němčinou se projevuje především v oblastech praktického života lidí z nižších třídních vrstev. Ve středověku a raném novověku docházelo k intenzivnímu styku mezi vesnickým lidem, a to především v pohraniční oblasti. Podle vídeňského profesora Aloise Vojtěcha Šembery (ŠEMBERA, 1858, str. 47-49) následující výrazy převzala rakouská němčina z češtiny. K jejich užívání docházelo ještě v 19. století, dnes už většinu z těchto výrazů zná pouze čeština. Jedná se o slova, která se používají nebo používala v zemědělství a chovu zvířat. Mnoho z nich již však nahradily modernější stroje, tedy i novější výrazy.

- *Anizen*/ ojnice
- *Bütschen*/ bečka
- *Kaluppe/* chalupa
- *Komet/* chomout
- *Moschen/* mošna
- *Pavesen*/ pavéza
- *Rabat*/ robota

Robota je zastaralý výraz pro těžkou práci. Karel Čapek z tohoto výrazu odvodil název pro umělého člověka robot. Toto slovo se rozšířilo do mnoha jazyků, mimo jiné i do němčiny.

- *Rahen*/ rahno

Používalo se především v oblasti Solnohradska.

Vzájemný vliv češtiny a němčiny je patrný také na některých přídavných jménech.

- *Pomalich, pomale/* pomalu

Tento výraz lze pozorovat v rakouské němčině. Jeho výskyt je však velmi ojedinělý. Můžeme ho nalézt například v rakouském tisku (viz příloha č. 1, str. 86).

- *Urasi/* urážlivý

Zastaralý výraz. Dnes se již nepoužívá.

Poslední skupinou, kterou zde uvedu, jsou další přejatá slova, která se podle A.V. Šembery (ŠEMBERA, 1858, str. 47-49) používala v Rakousku ještě v 19. století.

- *Garniz*/ hranice

Ve spisovné němčině se používá výraz Grenze.

- *Nusche*/ nůž
- *Schraetel/* skřítek

Jedná se o domácího bůžka, který má ochraňovat hospodářství.

- *Schlott*/ slota

Výraz pro špatnou cestu.

- *Warb*/ vrub

III.1. Rakouská kuchyně

Ačkoli v období vrcholného středověku a v raném novověku měla němčina výrazně větší uplatnění a význam než ostatní jazyky habsburské monarchie, přesto se některé výrazy z nich do němčiny dostaly. Jde především o názvy pokrmů. Mnohonárodnostní rakouská monarchie měla své nevýhody ohledně diskriminace různých národů, umožňovala a

ulehčovala však pohyb obyvatelstva. Tak se české nebo uherské hospodyně dostávaly na zkušenou do Vídně, kde uplatnily to, co se naučily ve své vlasti. V současnosti můžeme národní rakouskou kuchyni považovat za směsici české, uherské a italské, která je v dnešní době populární po celé Evropě. Monarchii však ovlivňovala již v dřívější době, protože značná část severní Itálie patřila ke Svaté říši římské.

Níže uvedený seznam uvádí některé z pojmů z gastronomie, které ve své práci prezentoval S. M. Newerkla (NEWERKLA, 2002, str. 208-209) a které jsou společné pro středoevropský jazykový areál. Většina z těchto výrazů se stále využívá v jídelních lístcích nebo receptech v Rakousku.

- *Buchteln*/ buchty

Buchty jsou oblíbeným receptem, který je dodnes vyhledávaný rakouskými hospodyněmi. Výjimečně je také najdeme v jídelníčcích rakouských. Spisovná němčina nerozlišuje mezi buchtou a koláčem a označuje oba pokrmy jako Kuchen. Dalším výrazem, který označuje buchty, je Hefegebäck.

- *Dalken*/ vdolky

Dalken, česky vdolky, byly přejaty nejen do slovníku rakouského, ale tento výraz se používal i v němčině bavorské. V rakouském jídelníčku je můžeme najít ještě nyní. Variantenvörterbuch des Deutschen popisuje Dalken/vdolky jako různě plněný, na tuku osmažený moučník z kvasnicového těsta ve tvaru malých placiček, Böhmische Dalken pak charakterizuje následovně (AMMON, U., BICKEL, H., EBNER, J.,ESTERHAMMER, E., GASSER, M., HOFFER, L., 2004, str. 171): „*...mit Powidl gefüllte, in Fett gebratene Mehlspeise aus einem Teig aus Germ in Form von kleinen Fladen*.“

- *Golatschen/Kolatsche*/koláč

Toto slovo se vyvinulo z českého kolo/*Rund*. České koláče mají tvar oválný, ten dal také tomuto moučníku jméno. V Rakousku se toto označení Kolatsche/Golatsche používá i pro zákusky obdélníkové. Spisovný jazyk, jak už bylo uvedeno výše, používá označení Kuchen.

- *Graupe*/ kroupa

Toto slovo se používalo v oblasti Bavorska v 19. století (ŠEMBERA, 1858, str. 49).

- *Knödel*/ knedlíky

Knödel, česky knedlíky, jsou v němčině nazývány také Klößе.

- *Kren*/ křen

Německý slovník cizích slov (DUDEN, 1997, str. 453) uvádí, že toto slovo pochází ze slovanských jazyků. Kren se užívá především v Rakousku. V Německu se pro označení tohoto druhu zeleniny používá výraz Meerrettich.

- *Liwanzen*/ lívance

Böhmische Liwanzen jsou oblíbenou součástí rakouských kuchařek, v jídelních lístcích se objevují méně často. Uváděny jsou jako české speciality. V Německu se pro tento moučník požívá slovo *(*Eier)pfannkuchen. Podle německého slovníku cizích slov (DUDEN, 1997, str. 479) má tento výraz původ v češtině.

- *Powidl*/ povidla

Povidla jsou oblíbená náplň do českých vdolků/ *Böhmische Dalken* nebo českých buchet/ *Böhmische Buchteln*. Spisovným jazykem se nazývají Pflaumenmus. Německý slovník cizích slov (DUDEN, 1997, str. 648) uvádí, že toto slovo pochází původně z češtiny.

- *Ribisel*/ rybíz

Výraz původem z arabštiny a středověké latiny (DUDEN, 1997, str. 720). V Německu se používá výraz Johannisbeere.

- *Schmetten*/ smetana

Je východoněmecký a rakouský výraz pro smetanu, ve spisovné řeči Sahne. Tento výraz posloužil jako základ pro vytvoření spisovného slova Schmetterling/ motýl. Hovorový výraz Schmetten se užívá stále v některých regionech. Typický byl pro sudetoněmecké lokality (Beranek, 1970, str. 124-125).

- *Schöps*/ skopec, beran

Ve spisovné němčině Widder/Hammel. Slova Schöps se používá jako kompozita v rakouských receptech, např. Schöpsenfleisch, Schöpsernes/ skopové maso; Schöpsenschlegel/skopová kýta; Schöpsenbraten/ skopová pečeně.

- *Skubanki*/ škubánky

V Česku je toto jídlo považováno za hlavní chod. V rakouských receptech je uvedeno spíšev sekci pro dezerty.

- *Zwetschken*/ švestky

V Německu se používá výraz Pflaumen.

Jak už bylo uvedeno výše, moderní rakouský jídelníček neobohacují jen slova českého původu, ale také jiné slovanské jazyky zanechaly svou stopu. Například na fashion TV, která je dostupná téměř na celém světě, je propagována pramenitá alpská voda s názvem „*Voda*“(viz příloha č. 2, str. 86) Zakladatel této televize, Michel Adam Lisowski, původem z Polska, odkud jeho rodina emigrovala do Rakouska., se rozhodl hledat inspiraci pro název svého produktu v rodném jazyce. Jelikož média jsou v dnešní době velice silný prostředek, který ovlivňuje vývoj jazyka, je možné, že se toto slovo slovanského původu rozšíří hned do několika řečí světa.

IV. Analýza jídelních lístků

Pro výzkum jsem si vybrala oblast gastronomie, jelikož má tendenci k častým změnám v používaných výrazech v závislosti na preferencích svých zákazníků. Z každé spolkové země Rakouska bylo vybráno dvacet restaurací, jejichž jídelní lístky umožnily prozkoumat, jak se dnes projevuje vzájemný vliv češtiny a němčiny v oblasti gurmánství. Hodnoceno bylo například, které pokrmy se objevují nejčastěji a v jakých kategoriích restaurací, které jsou naopak méně obvyklé a jaké výrazy již vymizely. Celkový počet analyzovaných restaurací je sto osmdesát. Jejich výběr byl pro dosažení co největší objektivity náhodný, lokality, ve kterých se restaurace vyskytují, jsou co možná nejrůznější, přičemž nejvíce jich je situováno vždy v hlavním městě té které spolkové země Rakouska. Tento fakt je z důvodu hustoty zalidnění, v hlavním městě se koncentruje nejvíce obyvatel.

Do průzkumu jsem se snažila zahrnout všechny druhy zaměření hostinských zařízení, nejen typickou rakouskou kuchyni, ale i italskou, která je v celém západním světě stále populárnější, mexickou nebo irskou. Typickým jevem pro rakouské hostince je jejich primární zaměření na místní kuchyni. Tradice se zde velmi cení a je patrné veliké vlastenectví a národní hrdost. K přípravě jídel jsou používány místní suroviny, aby host dostal jídlo co nejčerstvější. Vyloučila jsem restaurace čínské a japonské. Tyto kultury se velmi odlišují od evropské a i jejich menu je specifické. Zkoumané výrazy se na jídelních lístcích těchto restaurací prakticky nevyskytují. Z těchto důvodů tedy nejsou čínské restaurace do výzkumu zahrnuty.

Dalším kritériem, které bylo bráno do úvahy při výběru zkoumaného materiálu, je klasifikace podle kvality pokrmů, obsluhy, prostředí. V této práci jsem zahrnula všechny cenové kategorie hostinců, tedy od levných lokálů po luxusní podniky. Zaměřila jsem se ale především na restaurace přístupné široké veřejnosti, tedy na střední cenovou kategorii.

Analyzované jídelní lístky pochází nejen z restaurací, ale také z hotelů, barů a kaváren. Tento rozšířený výběr by měl přispět k co největší objektivitě mapovaného materiálu.

Sběr a rozbor zkoumaného materiálu probíhal následujícím způsobem. Na internetu jsem vyhledala dvacet restaurací z každé spolkové země Rakouska, dohromady tedy 180 hostinských zařízení, které měly k dispozici svůj aktuální jídelní lístek online. Výběr byl náhodný, přičemž do něj bylo zahrnuto co nejvíce lokalit z dané spolkové země.

V jednotlivých jídelních lístcích pak byly hledány výrazy uvedené ve třetí kapitole části III. 1 rakouská kuchyně. Tyto výrazy jsem si zvolila, protože jsem se s nimi setkala při svém studijním pobytu ve Vídni. Pokud byl některý z nich objeven v menu restaurace, toto bylo zaznamenáno do tabulky 1. (str. 88) a 2. (str. 88-89). Tabulka 1 popisuje, v kolika jídelních lístcích z dvaceti analyzovaných z každé části Rakouska se zkoumané výrazy objevily a slouží k porovnání, v jaké spolkové zemi Rakouska se vyskytují tato slova nejčastěji a kde méně často. Tabulka číslo dva (str. 88-89) je rozdělena podle zkoumaných výrazů. Když se v jídelním lístku objevil jakýkoli z nich v různém spojení, modifikaci nebo ve tvaru, v jakém je uveden ve třetí kapitole, bylo do tabulky zaneseno, že jeden jídelní lístek tento výraz obsahoval. Pokud by se tedy v dvaceti menu hostinských zařízení Horního Rakouska objevilo slovo Knödel, v tabulce bude do odpovídajícího políčka zadáno číslo 20.

Ve třetí tabulce (str. 90-92) byla zaznamenána všechna slovní spojení, ve kterých se objevil výraz Knödel/ knedlík. U jednotlivých pokrmů pak bylo označeno, ve kterých spolkových zemí se v jídelních lístcích objevují. Například Apfelknödel si hosté objednají pouze z jednoho jídelního lístku restaurace ležící na území Tyrolska. Dále je tabulka 3 rozdělena podle jídel nabízených jako předkrm, polévka, hlavní chod, příloha a dezert.

V tabulce číslo čtyři (str. 92) byla zaznamenaná všechna jídla, jejichž součástí je Kren/ křen a ve kterých zemích se tato spojení objevují. Na stejném principu byly utvořeny tabulka číslo pět (str. 93), kde v popředí zkoumání je slovo Zwetschken/ švestky, a tabulka číslo šest (str. 93) zabývající se slovem Powidl/ povidla.

IV.1. Vzájemné ovlivňování češtiny a němčiny na rakouských jídelních lístcích

Z celkového počtu sto osmdesáti zkoumaných jídelních lístků se některý z výrazů uvedených ve třetí kapitole, tedy Buchteln/ buchty, Dalken/ vdolky, Graupe/ kroupa, Golatschen, Kolatsche/ koláče, Knödel/ knedlík, Kren/ křen, Liwanzen/ lívance, Powidl/ powidla, Ribizel/ rybíz, Schmetten/ smetana, Schöps/ skopové, Skubanki/ škubánki a Zwetschken/ švestky, objevil ve sto třiceti osmi z nich, což je téměř 77%. Naproti tomu

pouze 23%, tedy čtyřicet dva jídelních lístků, neobsahovalo žádný tento výraz (viz tabulka č. 1, str. 88). Více než tři čtvrtiny restaurací, kaváren nebo barů užívá tedy těchto výrazů namísto jejich německých ekvivalentů. Z těch byly nalezeny pouze výrazy Pflaumen a Meerrenttich v sedmi restauracích ze zkoumaných sto osmdesáti, což je 3,9%. Tato čísla ukazují, že vzájemný vliv českého a německého jazyka v Rakousku byl v minulosti natolik intenzivní, že jsou jeho stopy značně patrné dodnes.

Porovnáme-li jídelní lístky v různých spolkových zemích Rakouska, nejintenzivněji se tento jev projevuje v lokalitách, kde docházelo a dochází k intenzivnímu styku mezi Čechy a Rakušany. Dle tabulky číslo jedna (str. 88) se převzaté výrazy objevily na devatenácti jídelních lístcích restaurací Dolního Rakouska, další intenzivní výskyt je pak ve Vídni, na osmnácti jídelních lístcích je zmíněn některý ze zkoumaných výrazů. Jako bývalé hlavní město monarchie byla Vídeň centrem celé říše, proto přitahovala mnoho lidí ze všech koutů království, tedy také z Čech, Moravy nebo Slezska. Horní Rakousko spolu s Burgenlandskem jsou na třetím místě v hojnosti výskytu zkoumaných výrazů v jídelních lístcích, v obou zemích v sedmnácti případech. Vysoká přítomnost slov používaných v češtině i rakouské němčině je patrná i v oblasti Štýrska (16) a Salzburska (15). Menší známky tohoto jevu jsou pak v Tyrolsku (13) a Voralbersku (12), nejzápadnější spolkové zemi Rakouska. Nejméně je ovlivněna slovní zásoba rakouských menu v Korutanech (11). V posledním zmíněném místě je pak patrný velký vliv sousední italské kuchyně. Tak je tomu i v ostatních oblastech Rakouska a je nutno podotknout, že tato tendence je společná pro celou Evropu. Italská kuchyně je pro svou jednoduchost na přípravu a výborné chutě velice oblíbená a získala si strávníky nejen v Rakousku. Tento typ restaurací však můžeme rozlišit podle jejich polohy. Jídelní lístek italské hospůdky v Korutanech a Horním Rakousku se od sebe liší tím, že ty blíže k jižnímu sousedovi používají výhradně italské výrazy, zatímco ty na severu překládají do němčiny a často se tu vyskytne i výraz používaný jak v Česku, tak v Rakousku. Porovnáme-li například jídelní lístek Pizzerie da Pietro (viz příloha č. 3, str. 87), která leží v Korutanech a menu restaurace z příhraniční oblasti, jako je pizzerie San Marco (viz příloha č. 4, str. 87), která je situována v Dolním Rakousku, zjistíme, že na rozdíl od korutanské pizzerie, jejíž jídelní lístek neobsahuje žádné původní české slovo, ta v Dolním Rakousku nabízí ve svém menu Eismarillenknödel/ meruňkové knedlíky se zmrzlinou.

IV.1.1. Knödel

Nejčastějším slovem, které se v různých podobách objevuje v menu rakouských restaurací je Knödel, Knöderl, v češtině knedlík. Nalezneme ho v části pro předkrmy, hlavní jídla, jako přílohu i dezert. V jedné z těchto forem si ho hosté mohou objednat ze 130 zkoumaných jídelních lístků po celém Rakousku (viz tabulka č. 2, str. 88-89). Převedeme-li toto číslo na procenta, jde o 72%. Oproti tomu výraz Klöβe/ knedlíky neobsahoval žádný ze zkoumaných jídelních lístků.

Knedlíky jsou velmi oblíbená příloha v České Republice, v zahraničí už ovšem jejich výskyt klesá. Tak je tomu i v Rakousku. Nejvíce se objevují v hlavním městě Vídni, v oblasti Dolního Rakouska a překvapivě Burgenlandsko je další spolkovou zemí, kde je nejvyšší výskyt knedlíků v jídelních lístcích. Podle průzkumu je v těchto zmíněných lokalitách hostům nabízí sedmnáct restaurací. Jejich výskyt pak postupně klesá přes Horní Rakousko (15) a Štýrsko (15), Solnohradsko (14), Tyroly (13), Voralbersko (12), nejméně je pak zasažena oblast Korutan (10).

Jak je zmíněno výše, knedlíky se vyskytují v rakouských jídelních lístcích hned v několika podobách. Ve zkoumaných menu bylo nalezeno šedesát osm pokrmů, ve kterých se objevuje slovo Knödel/ knedlík (viz tabulka č. 3, str. 90-92).

- *Předkrmy*:

Essigknödel/ knedlík s octem (Solnohradsko)

Gerösteter Knödel/ pražený knedlík (Dolní Rakousko, Horní Rakousko, Solnohradsko, Štýrsko, Vídeň)

Grammelknödel/ plněný knedlík (Dolní Rakousko)

Kaspressknödel/ druh knedlíku se sýrem (Burgenlandsko, Dolní Rakousko, Horní Rakousko, Solnohradsko, Štýrsko, Tyrolsko, Voralbersko)

Knödelgeheimnis/ knedlíkové tajemství (Vídeň)

Knödel mit Saft/ knedlík se šťávou (Solnohradsko)

Knödlroas: 3erlei Knöderl/ tři druhy knedlíků (Solnohradsko)

Semmelknödelspitz/ špička z houskového knedlíku (Vídeň)

Spinatknödeln/ špenátový knedlík (Tyrolsko)

- *Polévky*:

Beuschel mit Knödel/ plíčky s knedlíkem (Štýrsko)

Einmachknödelsuppe/ polévka se zadělaným knedlíkem (Burgenlandsko)

Kaspressknödelsuppe/ polévka se sýrovým knedlíkem (Burgenlandsko, Dolní Rakousko, Horní Rakousko, Solnohradsko, Štýrsko, Tyrolsko)

Kräuterknödelsuppe/ polévka s bylinkovým knedlíkem (Tyrolsko)

Leberknödelsuppe/ polévka s játrovými knedlíčky (Burgenlandsko, Dolní Rakousko, Horní Rakousko, Korutany, Solnohradsko, Štýrsko, Tyrolsko, Voralbersko, Vídeň)

Speckknödelsuppe/ polévka s knedlíkem a se špekem (Tyrolsko)

Suppe mit Rauchselchknödel/ polévka s uzeným knedlíkem (Horní Rakousko)

Suppe mit Ricota-Nussknödeln/ polévka s knedlíkem z italského sýra (Horní Rakousko)

Suppe mit Tiroler Knödel/ polévka s tyrolským knedlíkem (Tyrolsko)

Topfenknödelsuppe/ polévka s tvarohovým knedlíkem (Horní Rakousko)

Weiswurst-Knödel-Suppe/ polévka s bílou klobásou a knedlíkem (Štýrsko, Tyrolsko)

- *Hlavní chod:*

Knedlíky jako hlavní chod jsou především součástí vegetariánské kuchyně.

Geröstete Knödel/ smažený knedlík (Štýrsko, Vídeň)

Geröstete Knödel mit Ei/ smažený knedlík s vejcem (Burgenlandsko, Korutany, Solnohradsko, Štýrsko)

Grammelknödel/ plněný knedlík (Dolní Rakousko, Horní Rakousko, Voralbersko, Vídeň)

Fleischknödel/ masový knedlík (Dolní Rakousko)

Kaspressknödel/ druh knedlíku se sýrem (Štýrsko)

Innviertel Knödel/ knedlík z vnitřní čtvrti[8] (Horní Rakousko, Solnohradsko)

Jägerknödel/ bramborový knedlík plněný uzeným (Štýrsko)

Käseknödel/ sýrový knedlík (Tyrolsko)

[8] Označení pro rakouský region.

Knödel gebacken/ pečený knedlík (Burgenlandsko)

Rauchfleischknödel/ knedlík z uzeného masa (Horní Rakousko)

Rauchkuchelknödel/ bramborový knedlík plněný masem (Horní Rakousko)

Selchspeckknödel/ knedlík se špekem (Horní Rakousko)

Spinatknödel/ špenátový knedlík (Burgenlandsko, Horní Rakousko, Solnohradsko, Tyrolsko, Voralbersko, Vídeň)

Tiroler Speckknödel/ tyrolský knedlík se špekem (Solnohradsko, Tyrolsko)

Wacholderknöderln/ cedrový knedlík (Dolní Rakousko)

Waldwiertler Grammelknödel/ plněný knedlík z lesní čtvrti (Vídeň)

Weiswurst-Brezen-Knödel/ brezenský knedlík s bílým vuřtem (Štýrsko)

Winterkräuterknödel/ knedlík se zimními bylinkami (Tyrolsko)

- *Příloha*:

Blunz´nknödel/ knedlík s krvavou klobásou (Horní Rakousko)

Brezenknöderl/ brezenský knedlík (Solnohradsko)

Chorizoknödel/ knedlík s chorizem (Tyrolsko)

Dreierlei Knödel/ knedlík na tři způsoby (Tyrolsko)

Erdäpfelknödel, Erdäpfelknöderl, Kartofelknödel/ bramborový knedlík (Burgenlandsko, Dolní Rakousko, Solnohradsko, Štýrsko, Voralbersko, Vídeň)

Gebackene Tiroler Knödel/ pečený tyrolský knedlík (Horní Rakousko)

Germknödel/ kynutý knedlík (Burgenlandsko, Horní Rakousko, Štýrsko)

Grammelknödel/ plněný knedlík (Vídeň)

Grieβknödel, Grieβknöderl/ krupičný knedlík (Burgenlandsko)

Oliven-Brotknödel/ knedlíky z olivového chleba (Burgenlandsko)

Knödel/ knedlík (Burgenlandsko, Dolní Rakousko, Horní Rakousko, Solnohradsko, Štýrsko, Tyrolsko, Vídeň)

Minisemmelknödel/ mini houskový knedlík (Dolní Rakousko)

Polentaknödel/ knedlík z kukuřičné kaše (Korutany, Solnohradsko, Voralbersko, Vídeň)

Schwarzbrotknödeln/ knedlíky z černého chleba (Horní Rakousko)

Semmelknödel/ houskový knedlík (Burgenlandsko, Dolní Rakousko, Horní Rakousko, Korutany, Solnohradsko, Štýrsko, Tyrolsko, Voralbersko, Vídeň)

Serviettenknödel/ knedlík (Burgenlandsko, Dolní Rakousko, Korutany, Solnohradsko, Štýrsko, Tyrolsko, Voralbersko, Vídeň)

Speckknödel/ špekové knedlíky (Tyrolsko)

Topfen-Mohn Knöderl/ knedlík s tvarohem (Horní Rakousko)

Waldviertelknödel/ knedlík z lesní čtvrti[9] (Dolní Rakousko)

- *Dezert*:

Apfelknödel/ knedlík s jablkem (Tyrolsko)

Eis-Marillenknödel, Eismarillenknödel/ meruňkové knedlíky se zmrzlinou (Burgenlandsko, Dolní Rakousko, Vídeň)

Erdbeer-Topfenknödl/ tvarohový knedlík s jahodami (Solnohradsko)

Germknödel/ kynutý knedlík (Dolní Rakousko)

Grieβknödel/ krupičný knedlík (Korutany)

Kastanienknödel/ knedlík s kaštany (Tyrolsko)

Marillenknödel/ meruňkový knedlík (Horní Rakousko, Štýrsko, Voralbersko)

Nugatknödel, Nugatknöderl/ nugátový knedlík (Burgenlandsko, Solnohradsko, Štýrsko, Voralbersko, Vídeň)

Topfenknödel, Topfenknöderl/ tvarohový knedlík (Burgenlandsko, Horní Rakousko, Solnohradsko, Štýrsko, Tyrolsko, Vídeň)

Topfen-Nugat-Knödel/ tvarohový knedlík s nugátem (Horní Rakousko, Vídeň)

Topfenpralinenknödel/ tvarohový knedlík s pralinkami (Tyrolsko)

Šedesát osm různých názvů pokrmů, které obsahují slovo Knödel/ knedlík, můžeme rozdělit do následujících kategorií. Jako předkrm si ho může host objednat na devět způsobů. V části menu pro polévky se objevil jedenáctkrát. Knedlík jako hlavní chod je

[9] Název pro geografickou část Dolního Rakouska.

nabízen v osmnácti, jako příloha v devatenácti úpravách. Dvanáct různých dezertů má ve svém názvu toto slovo. Největší výskyt je tedy patrný u hlavních chodů a příloh.

Nejčastěji se objevují v nabídce hostinských zařízení dva výrazy. Ve všech spolkových zemích Rakouska se v některé restauraci připravuje Leberknödelsuppe/ polévka s játrovými knedlíčky nebo se jako příloha podává Semmelknödel/ houskový knedlík. Klasické české knedlíky si pak lze objednat i pod názvem Knödel nebo Serviettenknödel. Tyto dva výrazy jsou poměrně časté, Knödel/ knedlík se kromě Korutan a Vorarlberska objevil na jídelním lístku minimálně jedné restaurace ostatních spolkových zemí, Serviettenknödel/ knedlík všude kromě Horního Rakouska a Štýrska. Pouze v Dolním Rakousku se objevil výraz Minisemmelknödel/ mini houskový knedlík. Mezi další pokrmy, které lze označit za oblíbené, protože se objevují ve velkém počtu restaurací téměř v každé spolkové zemi Rakouska, dle výzkumu jsou to Burgenlandsko, Horní Rakousko, Solnohradsko, Tyrolsko, Voralbersko a Vídeň, patří Spinatknödel/ špenátové knedlíky. Ty si lze objednat jako předkrm i jako hlavní chod. V druhém případě se jedná o jídlo prezentované restauracemi jako vegetariánské.

Z dezertů je nejoblíbenější Nugatknödel, Nugatknöderl/ nugátový knedlík a Topfenknödel/ knedlík s tvarohem. Tyto zákusky se objevily na jídelním lístku pěti analyzovaných restaurací[10]. Ve Vídni a Horním Rakousku je nabízena kombinace těchto pochoutek pod názvem Topfen-Nugat-Knödel/ knedlík s nugátem a tvarohem.

Slovo Knödel je modifikováno podle určitých vzorců. Často je k němu přidán název další ingredience pokrmu, např. Essigknödl/ octový knedlík (předkrm, Solnohradsko), Speckknödel/ knedlík se špekem, (polévka, Tyrolsko; příloha, Tyrolsko), Käseknödel/ sýrový knedlík (hlavní chod, Tyrolsko), Rauchfleischknödel/ knedlík s uzeným masem (hlavní chod, Horní Rakousko), Chorizoknödel/ knedlík s chorizem (příloha, Tyrolsko), Marillenknödel/ meruňkový knedlík (dezert, Horní Rakousko, Štýrsko, Voralbersko), Kastanienknödel/ knedlík s kaštanem (dezert Tyrolsko). Další možností je pojmenovat jídlo podle místních zeměpisných názvů, jako třeba Tiroler Knödel/ tyrolský knedlík, nebo Waldviertelknödel/ knedlík z lesní čtvrti. V těchto případech je výskyt velmi malý. Druhý výraz se ve zkoumaných jídelních lístcích objevil pouze dvakrát, v Dolním Rakousku jako příloha a ve Vídni jako hlavní jídlo Waldviertler Grammelknödel/ plněný knedlík z lesní čtvrti. Tyrolské knedlíčky si můžete objednat v polévce (Tyrolsko), v Solnohradsku a

[10] Nugatknödel: Burgenlandsko, Solnohradsko, Štýrsko, Voralbersko, Vídeň
Topfenknödel: Burgenlandsko, Horní Rakousko, Štýrsko, Tyrolsko, Vídeň

Tyrolsku se podávají Tiroler Speckknödel/ tyrolské špekové knedlíky jako hlavní chod, v Horním Rakousku si jako přílohu k jídlu host může poručit Gebackene Tiroler Knödel/ pečené tyrolské knedlíky. Podle způsobu úpravy je možno rozlišit například Einmachknödel/ zadělaný knedlík (polévka, Burgenlandsko), Geröstete Knödel/ smažený knedlík (předkrm, Horní a Dolní Rakousko, Solnohradsko, Štýrsko, Vídeň; hlavní chod, Štýrsko Vídeň), Geröstete Knödel mit Ei/ smažený knedlík s vejcem (hlavní chod, Burgenlandsko, Korutany, Solnohradsko, Štýrsko), Knödel gebacken/ pečený knedlík (hlavní chod, Burgenlandsko).

Zajímavostí je, že téměř v celém Rakousku se pro bramborové knedlíky používá slova Erdäpfelknödel[11]. Pouze restaurace ve Voralbersku pojmenovávají tento pokrm Kartofelknödel, jak je tomu obvyklé v Německu. Důvodem proto bude pravděpodobně blízkost těchto dvou států.

Kromě zmiňovaného se na zkoumaných jídelních lístcích v Burgenlandsku objevil ještě Kaspressknödel/ druh knedlíku se sýrem a to jako předkrm a v polévce. Jako přílohu si hosté mohou vybrat také Grieβknödel/ Grieβknöderl/ krupičný knedlík a Oliven-Brotknödel/ knedlík z olivového chleba. Po dobrém jídle je pak čeká dezert v podobě Eismarillenknödel/ meruňkové knedlíky se zmrzlinou. Korutanské restaurace nabízejí dále jako přílohu Polentaknödel/ kukuřičný knedlík a jako sladký zákusek Grieβknödel/ krupičný knedlík. V Dolním Rakousku najdeme v menu v části pro předkrmy ještě Grammelknödel/ plněné knedlíky a Kaspressknödel/ druh knedlíku se sýrem. Kaspressknödel lze nalézt také v polévce, Grammelknödel může mít ještě podobu hlavního jídla. V této části jídelníčku lze nalézt i Fleischknödel/ masové knedlíky a Wacholderknöderln/ cedrové knedlíky. Z dezertů si lze vybrat ještě Eismarillenknödel/ meruňkový knedlík se zmrzlinou nebo Germknödel/ kynutý knedlík. Restaurace v Horním Rakousku kromě již uvedených jídel nalezených v této spolkové zemi nabízejí jako předkrm Kaspressknödel/ knedlík se sýrem, ten se používá také do polévky stejně jako Rauchselchknödel/ uzený knedlík, Topfenknödel/ tvarohový knedlík nebo Ricota-Nussknödeln/ knedlíčky ze speciálního italského sýra. V úseku jídelního lístku, který je určen pro hlavní chod, v Horním Rakousku čeká na hosty ještě Grammelknödel/ plněný knedlík, ten je obvykle podáván s cibulkou a zelím, Innviertelknödel/ knedlík z vnitřní čtvrti, Blunz´nknödel/ knedlík s krvavou klobásou. Germknödel/ kynutý knedlík,

[11] Pro označení bramborových knedlíků se na území jižní Moravy používá výraz odvozený od tohoto rakouského výrazu „erteple“.

Schwarzbrotknödel/ knedlík z černého chleba, Topfen-Mohn-Knödel/ tvarohový knedlík. V solnohradských restauracích je k nalezení jako příloha také Kaspressknödel/ druh knedlíku se sýrem, Knödelgeheimnis/ knedlíkové tajemství, Knödel mit Saft/ knedlík se šťávou, nebo Knödelroas: 3erlei Knödel/ knedlík na tři způsoby. Kromě již zmíněné Leberknödelsuppe/ polévky s játrovými knedlíčky si zde host může nechat přinést Kaspressknödelsuppe/ polévku se sýrovým knedlíkem. Jako přílohu si lze objednat Brezenknöderl/ brezenský knedlík a Polentaknödel/ kukuřičný knedlík. Zakončit kulinářský zážitek je možné objednáním Erdbeer-Topfenknödel/ tvarohového knedlíku s jahodami. Ve Štýrsku si z jídelního lístku může host vybrat Kaspressknödelsuppe/ polévka se sýrovým knedlíkem, Beuschel mit Knödel/ plíčky s knedlíkem a Weiswurst-Knödel-Suppe/ polévka s bílou klobásou a knedlíkem. Kaspressknödel/ knedlík se sýrem se objevil také na jednom jídelním lístku jako předkrm a hlavní chod. Specialitou v této oblasti jsou Jägerknödel/ bramborový knedlík plněný uzeným a Weiswurst-Brezen-Knödel/ brezenský knedlík s bílou klobásou. Již uvedené přílohy doplní ještě Germknödel/ kynutý knedlík. V tyrolských lokálech, barech, kavárnách a restauracích lze objednat také Kaspressknödel/ knedlík se sýrem jako předkrm nebo v polévce, dále pak Kräuterknödelsuppe/ polévku s bylinkovým knedlíkem a jako hlavní chod Winterkräuterknödel/ knedlík se zimními bylinkami. Ke kávě si host může dopřát Apfelknödel/ jablečný knedlík, nebo Topfenpralinenknödel/ tvarohový knedlík s pralinkami. Ve Vorálbersku se Kaspressknödel/ sýrový knedlík nabízí jen jako předkrm. Nabídku hlavních chodů zde rozšiřuje Grammelknödel/ plněný knedlík a přílohu Polentaknödel/ knedlík z kukuřičné kaše. Hlavní město Rakouska je proslulé svou pohostinností i širokou nabídkou kulinářských zážitků. Kromě již uvedených předkrmů si zde host může dopřát před hlavním chodem Knödelgeheimnis/ knedlíkové tajemství, nebo Semmelknödelspitz/ špičku z houskového knedlíku. Jako hlavní chod nebo přílohu si lze objednat Grammelknödel/ plněný knedlík. Nabídka zákusků je obohacena o Eismarillenknödel/ meruňkový knedlík se zmrzlinou.

Jak na počtu restaurací v kolika se knedlík objevil, tak na množství pokrmů, jejichž součástí je, je patrné, že se jedná o velmi oblíbené jídlo. Knedlík na nejvíce způsobů se vyskytuje na jídelních lístcích v Horním Rakousku, jedná se o 23 různých druhů jídel. Tyrolsko (21) a Solnohradsko (20) jsou dalšími oblastmi, kde si ho lze objednat v nejrůznějších podobách podle chuti. Dále pak Vídeň nabízí osmnáct různých jídel

s knedlíkem, Štýrsko sedmnáct, Burgenlandsko a Dolní Rakousko šestnáct. Nejmenší výběr mají hosté ve Vorálbersku, pouze deset možností, a Korutanech, jen šest pokrmů.

IV.1.2. Kren

Druhým nejpoužívanějším výrazem, který se objevuje v jídelních lístcích rakouských restaurací, je Kren/ křen. Tato zelenina se jako součást jídla nebo příloha k předkrmu nebo hlavnímu chodu vyskytovala ve čtyřiceti menu (viz tabulka číslo 2, str. 88-89). Převedeme-li toto číslo na procenta, nabízí Kren 22,2% vybraných hostinců z celého Rakouska, což je téměř jedna čtvrtina z nich. V Německu používaný ekvivalent Meerrettich/ křen se objevil pouze ve třech jídelních lístcích, jednou v menu tyrolské restaurace a ve dvou menu hostinců, které leží ve Voralbersku. Dá se tedy říci, že v západní části Rakouska je lehce patrný vliv německého souseda.

Kren/ křen najdeme v nabídce některé z restaurací jakékoli spolkové země. V určitých částech je jeho výskyt velmi obvyklý, jinde se objevuje jen výjimečně. Nejlépe je dostupný hostům v Dolním Rakousku (8) a ve Vídni (7). Ve své nabídce ho má šest zkoumaných restaurací z Horního Rakouska. Jedna čtvrtina z dvaceti analyzovaných restaurací ho nabízí v Solnohradsku a Voralbersku, čtyři hostince ve Štýrsku, tři v Korutanech a pouze jeden v Burgenlandsku a Tyrolech. Kren/ křen je tedy dalším slovem používaným v Čechách i v Rakousku, které dokazuje, že vliv jednoho jazyka na druhý je intenzivnější v oblastech, kde dochází k aktivnímu vzájemnému styku, jako je tomu například v pohraničních oblastech.

Kren se objevuje v menu restaurací v následujících podobách (viz tabulka č. 4, str. 92).

Apfelkren/ křen s jablkem (Horní Rakousko)

Kren/ křen (Burgenlandsko, Korutany, Dolní Rakousko, Horní Rakousko, Solnohradsko, Štýrsko, Tyrolsko, Voralberg, Vídeň)

Krenaufstrich/ křenová pomazánka[12] (Dolní Rakousko)

Krenmouse/ křenová pěna (Voralberg)

Krenrahm/ smetana s křenem (Horní Rakousko)

Krensauce/ křenová omáčka (Vídeň)

Krenschaum/ křenová pěna (Vídeň)

Krensud/ várka křenu (Vídeň)

Sahnekren/ smetana s křenem (Voralberg)

Semmelkren/ směs křenu s houskou (Korutany, Horní Rakousko, Solnohradsko)

Semmelkrenkuste/ směs křenu s houskou použitá jako obal (Horní Rakousko)

Kren/ křen si návštěvníci restaurací v Rakousku na nejvíce způsobů vychutnají ve Vídni a Horním Rakousku a to jako Apfelkren/ křen s jablkem, Kren/ křen, Krensauce/ křenová omáčka, Krenschaum/ křenová pěna, Krensud/ várka křenu, Krenrahm/ smetana s křenem a Semmelkren/ křen s houskou. Jako ingredience do různých pokrmů se používá ještě ve Voralbersku v následujících slovních spojeních, Kren/ křen, Krenmouse/ křenová pěna, Sahnekren/ smetana s křenem. V Korutanech se na jídelních lístcích objevil v následujících tvarech, Kren/ křen, Semmelkren/ křen s houskou. Dolnorakouské restaurace nabízejí Kren/ křen, Krenaufstrich/ křenová pomazánka. Semmelkren/ křen s houskou si host může objednat také v Solnohradsku. Na jídelních lístcích ostatních spolkových zemí ho najdeme pouze jako Kren/ křen.

IV.1.3. Zwetschken

Zwetschken/ švestky jsou třetím nejvíce se vyskytujícím výrazem na rakouských jídelních lístcích. Celkem je nabízí třicet osm ze sto osmdesáti restaurací, což je téměř 17%. Najdeme je ve všech spolkových zemích. Nejoblíbenější jsou ve Štýrsku a Vídní, kde je

[12] Na jižní Moravě se hovorově používá také výraz nátěrka, který pravděpodobně vznikl doslovným překladem z němčiny.

z dvaceti restaurací lze objednat v sedmi. Nalezeny byly v šesti menu Horního Rakouska. Pětkrát se objevily v analyzovaných jídelních lístcích v Solnohradu a Voralbersku. V Dolním Rakousku si švestky našly své místo ve čtyřech hostincích. Dvakrát byly nalezeny v Korutanech a pouze jednou v Burgenlandsku a Voralbersku. Ve dvou menu restaurací Horního Rakouska a Štýrska se objevil v Německu používaný ekvivalent Pflaumen/ švestky.

Na zkoumaných jídelních lístcích byly Zwecken/ švestky zjištěny buď u hlavního chodu, nebo jako součást dezertu v následujících podobách (viz tabulka č. 5, str. 93).

Zwetschken/ švestky (Dolní Rakousko, Horní Rakousko, Štýrsko, Tyrolsko)

Zwetschkenkompott/ švestkový kompot (Voralbersko)

Zwetschkenmarmelade/ švestková marmeláda (Vídeň)

Zwetschkenmus/ švestková pěna (Solnohradsko)

Zwetschkenröster/ švestkový kompot (Burgenlandsko, Korutany, Dolní Rakousko, Horní Rakousko, Solnohradsko, Štýrsko, Tyrolsko, Voralberg, Vídeň)

Zwetschkenstrudel/ švestkový štrůdl (Vídeň)

Ve zkoumaných jídelních lístcích lze Zwetschken/ švestky najít na šest způsobů. Tři z nich si můžete objednat ve vídeňských lokálech a restauracích, Zwetschkenmarmelade/ švestková marmeláda, Zwetschkenröster/ švestkový kompot, Zwetschkenstrudel/ švestkový štrůdl. V Dolním a Horním Rakousku, Solnohradsku, Štýrsku, Tyrolech a Voralbersku nabízejí švestky ve dvou podobách. V Burgenlandsku a Korutanech si lze objednat jen Zwetschkenröster/ švestkový kompot.

IV.1.4. Powidl

Powidl/ povidla se objevila celkem na sedmi jídelních lístcích pouze ve třech spolkových zemích (viz tabulka č. 2, str. 88-89). Podávají je jako část dezertu dvě ze zkoumaných

restaurací v Dolním Rakousku a Vídni a tři v Horním Rakousku. Na tomto příkladu lze ukázat, jak velký vliv má blízkost prostředí dvou jazyků na jejich vzájemnou interferenci. Slovo Powidl/ povidla se používá především v pohraničních oblastech a Vídni, hlavním městě bývalé rakouské monarchie. Jedná se o pokrm, který není zrovna obvyklý pro evropskou kuchyni a je spíše typický pro Česko a Slovensko.

Povidla se podávají především jako součást dezertu. Plní se jimi povidlové taštičky/ Powidltascherl a dočkala se spojení anglického receptu toustu s marmeládou/ Powidlpofesen, kde právě marmeládu nahradila (viz tabulka číslo 6, str. 93).

Powidl/ povidla (Dolní Rakousko, Horní Rakousko, Vídeň)

Powidlpofesen/ povidlový toust (Horní Rakousko)

Powidltascherl/ povidlové taštičky (Dolní Rakousko, Vídeň)

IV.1.5. Buchteln

Buchteln/ buchty se objevily pouze na jednom z analyzovaných jídelních lístků. Ačkoli by se dalo předpokládat, že se toto slovo bude používat v oblasti, kde docházelo k nejintenzivnějšímu styku mezi Čechy a Němci, tedy ve Vídni, nebo pohraničních oblastech, bylo nalezeno v jídelním lístku restaurace Zoiβl, která leží nedaleko města Štýrský Hradec, hlavního města Štýrska. Buchty nabízí ve dvou podobách, a to jako Buchtel/ buchty nebo Buchtel mit Vanillesauce/ buchty s vanilkovou náplní. Jídelníček této restaurace má přímo oddíl s dezerty, který se nazývá Krapfeln & Buchteln/ koblihy a buchty.

IV.1.6. Dalken

Böhmische Dalken/ české vdolky jsou v Rakousku stejně jako buchty spíše součástí kuchařek, v jídelníčcích se však téměř nevyskytují. Z analyzovaných jídelních lístků se tento pokrm nacházel pouze v jednom vídeňském menu a to ne ve sladké podobě, jak známe vdolky u nás, ale jako Pikanter Dalken/ pikantní vdolky.

IV.1.7. Liwanzen

Böhmische Liwanzen/ české lívance byly nalezeny pouze v jednom jídelním lístku. Nabízí je rodinný hostinec Neunläuf, který leží v Dolním Rakousku na hranici s Českou Republikou nedaleko města Mikulov. S velkou pravděpodobností se toto slovo přejaté z češtiny udržuje pouze v pohraničí, kde je její vliv stále patrný. V ostatních částech Rakouska již tento výraz téměř vymizel, nebo se neuchytil.

IV.1.8. Graupe, Golatschen/Kolatsche, Ribizel, Schmetten, Schöps, Skubanki

V žádném z jídelních lístků se neobjevily výrazy Graupe, Golatschen/Kolatsche, Ribizel, Schmetten, Schöps a Skubanki. Recepty na koláče nalezneme v rakouských kuchařkách, jejich výskyt na jídelních lístcích je však mizivý. To samé platí i pro ingredience jako kroupy, rybíz nebo smetanu. Staročeské jídlo zvané škubánky už nenajdeme ani v jídelních lístcích českých restaurací a nejinak je tomu i v Rakousku.

IV.2. Zkoumané restaurace

Jak již bylo uvedeno výše, z každé spolkové země bylo vybráno dvacet restaurací, jejichž jídelní lístky posloužily k analýze. Aby byl zkoumaný vzorek co nejobjektivnější, jedná se o restaurace různých druhů, specializací a kategorií. Všechny jídelní lístky jsou přístupné na internetových stránkách té které restaurace. V dnešní době je tato cesta jak přilákat zákazníky téměř nezbytná. Svoje webové stránky má již téměř každá restaurace. Mají posloužit k větší návštěvnosti nejen zahraničních hostů, ale i místních. Stále více pracujících, především ve velkých městech, si prohlíží na internetu polední menu restaurací v blízkosti své práce a podle toho se rozhoduje, kam na oběd zamíří. Internet se stává stále důležitějším i v oblasti kulinářství.

Z popisů hostinců, kaváren a restaurací, které jsou k dispozici na internetu, je patrná velká národní hrdost a oslava tradice, kterou v sobě Rakušané mají. Téměř v každé restauraci, i v těch, které jsou specializované na italskou, mexickou nebo jinou mezinárodní kuchyni, najdeme typická místní jídla. Většina hostinců pracuje s místními surovinami, což nejen že zaručuje čerstvost potravin, ale zároveň podporuje výrobu v kraji.

Následuje popis restaurací, jejichž jídelní lístky byly analyzovány. Rozděleny jsou podle spolkové země, ve které se hostinské zařízení nachází. U každé restaurace jsou uvedené výrazy, které její jídelní lístek obsahoval, nebo že zde žádný z výrazů nebyl nalezen.

IV.2.1. Burgenlandsko

- *Cafe-Restaurant Edlinger* (Aurelius Fessler-Gasse 14, 2424 Zurndorf)

Restaurace, která byla otevřena v roce 1993, leží ve východní části Burgundska. Zaměřuje se především na typickou místní kuchyni a využívá hlavně místních bioproduktů. V jídelníčku nabízí také mezinárodní speciality.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Knödel.

- *Haydnbräu* (Pfarrgasse 22, 7000 Eisenstadt)

Haydnbräu leží v centru hlavního města Burgundska Eisenstadtu. Pojmenována je po významném hudebníkovi, který zde za svého života pobýval. Restaurace se zaměřuje na turistický ruch a to i díky své poloze. Kuchyně je zde především typicky rakouská.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Serviettenknödel, Leberknödel, Eis-Marillenknödel.

- *Cafe-Restaurant Volkano* (Neusiedlerstr. 35-37/4, 7000 Eisenstadt)

Kavárna s restaurací se nachází v Eisenstadtu a nabízí široký výběr pokrmů všeho druhu.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Semmelknödel.

- *Landgasthof zur Post* (Landeggerstraße 4, 2491 Neufeld)

Město Neufeld, kde se restaurace a hotel nachází, leží spíše v západní části Burgundska. Hostinec nabízí klasický výběr jídla a navíc speciality z celého světa.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödel, Kaspressknödel.

- *Gut Purbach* (Hauptgasse 64, 7083 Purbach)

Hotel Gut Purbach leží v blízkosti Neusiedler See. Šéfkuchař původem ze Slovenska hostům připravuje tradiční kuchyni, koncept restaurace však zavádí i moderní prvky a inspiruje se chutěmi z celého světa.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Oliven-Brotknödel, Grammelknödel.

- *Braunstein* (A-7083 Purbach am See)

Hostinec ze stejné lokality jako předchozí zmíněný láká návštěvníky na typické pokrmy připravované ze surovin pocházejících z místních polí a zahrad.

Nebyl nalezen žádný ze zkoumaných výrazů.

- *Restaurant Kloster am Spitz* (Waldsiedlung 2, A-7083 Purbach)

Restaurace a hotel jsou situovány ve starodávném objektu, jehož kořeny sahají do 12. století. Hostinec nabízí jednoduchou domácí kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Nougatknödel, Serviettenknödel.

- *Restaurant Martini-Schenk* (Wedekindgasse 4, A-7210 Mattersburg)

Jedná se o domácí hotel, v jehož prostorách se pravidelně scházejí místní obyvatelé. Kuchyně je zde typicky rakouská.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Serviettenknödel, Leberknödelsuppe, Geröstete Knödel mit Ei, Knödel gebacken, Kren.

- *Florianhof* (Wiener Straße 1, 7210 Mattersburg)

Nabídka jídel v tomto hostinci je velice rozličná. Hosté si zde mohou vybrat od klasické rakouské kuchyně až k zahraničním specialitám, v menu je zahrnuta také vegetariánská strava.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Topfenknödel, Leberknödel.

- *Restaurant Pizzeria Da Capo* (Untere Hauptstraße 76, 7100 Neusiedl am See)

Restaurace založená v roce 1988 je koncipována jako hostinec inspirovaný italskou kuchyní.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Grieβknöderln.

- *Simperl* (Bundesstraße 50, 7371 Piringsdorf)

Lokál leží v jihovýchodní části Burgundska. Jedná se o moderní bar, jehož jídelníček se snaží o kreativitu a nový styl.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Leberknödelsuppe.

- *Henrici* (Esterhazyplatz5, 7000 Eisenstadt)

Jde o luxusní restauraci, která staví svou pověst na spojitosti se šlechtickou rodinou Esterházy. Ta hrála po dlouhá staletí v Burgenlandsku nejdůležitější roli. V jídelníčku naleznou hosté pokrmy, které byly servírovány na dvoře tohoto rodu.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou kren, Leberknödelsuppe, Erdäpfelknöderl, Serviettenknödel.

- *Schnitzelland Pinkafeld* (Meierhofplatz 3, A-7423 Pinkafeld)

Na svých oficiálních stránkách je tato restaurace označena jako "Fastfood-Wirtshaus-Selbstbedienungs-Restaurant", spojuje tedy v sobě fastfood, hostinec a samoobslužnou restauraci (http://www.schnitzel-land.com/,.05.03.2011, 29:23).

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Sunngart'l* (Thermenstraße 1,7361 Lutzmannsburg)

Tato italská restaurace se nachází ve středním Burgenlandsku a je spojena s pivní zahradou, čemuž je také z části přizpůsoben její jídelníček. Majitel se snaží skloubit koncept italské kuchyně s typickou kuchyní regionu.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Spinatknödel.

- *Restaurant Schütz* (Pointgasse 2, 7121 Weiden am See)

Restaurant Schütz je rodinný podnik fungující již od roku 1939. Jídelní lístek je postaven na sezónních potravinách, které se pěstují přímo ve zdejším kraji.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Leberknödelsuppe.

- *Gasthof zum Türkentor* (Hauptgasse 2, 7083 Purbach)

Hotelová restaurace ležící v centru města Purbach nabízí hostům kuchyni jak místní tak mezinárodní.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kaspressknödelsuppe, Leberknödelsuppe, Knödel, Topfenknödel.

- *Restaurant Alte Schmiede* (Seezeile 24, 7071 Rust)

Na hradbách města Rust se nachází restaurace, která se soustředí na místní kuchyni.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Serviettenknödel.

- *Heuriger Restaurant Paisler* (Arbeitergasse 21, 7041 Wulkapodersdorf)

Původně malý vinný sklípek založený v roce 1964 byl pro velkou návštěvnost rozšířen na restauraci.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Einmachknödelsuppe, Semmelknödel, Zwetschkenröster, Eismarellenknödel.

- *Gasthof Knöbl* (Erzherzog-Friedrichstr. 2, 7131Halbturn)

Restaurace nabízí jak rakouskou, tak mezinárodní kuchyni.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Leberknödelsuppe.

- *Mangoo* (Domplatz 4, 7000 Eisenstadt)

Mango je mexická restaurace v hlavním městě Burgundska.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

IV.2.2. Korutany

- *Gasthof Liegl* (St. Peter bei Tagenbrunn 2, 9313 St, Georgen am Längsee)

Rodinný hostinec, ve kterém vaří sama majitelka se svou dcerou, nabízí místní kuchyni ve velmi domáckém prostředí.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Gegendtalerhof* (Millstätterstr. 39, 9521 Treffen)

Gegendtalerhof patří mezi rodinné podniky, kde se hostům nabízí typická místní kuchyně. Hosty láká především na zaručeně čerstvé suroviny.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Serviettenknödeln.

- *Hazienda* (Seeblickstraße 141, 9580 Drobollach am Faaker See)

Hotel a restaurace se nachází v blízkosti italské hranice. Její internetové stránky jsou tomu také přizpůsobené a umožňují potenciálním hostům orientaci na stránkách nejen v němčině a angličtině, ale také italštině. Jídelníček je velmi ovlivněný jižním sousedem.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- Die *Gartenrast* (Gartenraststraße 9, A-9545 Untertweng bei Radenthein)

Hostinec Gartenrast se nachází nedaleko Millstätter See. K dostání jsou zde především korutanské produkty.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Leberknödelsupp´n.

- *Altenburg* (Schloßbichl 1, 9853 Gmünd)

Restaurace na hradě v Gmündu je zaměřená především na masovou kuchyni, objednat si lze i jídlo rovnou z grilu.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Stadtrestaurant zur Post* (Hauptplatz 26, 9500 Villach)

Restaurace se nachází v centru starého města Villach. Soustředí se na typickou rakouskou kuchyni.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Grieβknödel.

- *Kirchenwirt* (Kirchenplatz 2, 9584 Finkenstein am Faaker See)

Hostinec je situovaný do prostor z roku 1672. V nabídce jídelního lístku dominuje tradice a místní suroviny.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kren, Semmelknödel.

- *Maria-Loretto* (9020 Klagenfurt am Wörthersee)

Restaurace ležící na Wörthersee nabízí jak místní, tak mezinárodní kuchyni. Z jejího jídelníčku si lze vybrat z rozsáhlé nabídky mořských ryb a italské kuchyně.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kren, Semmelkren.

- *Gasthaus Kärntner Hamatle* (Hirt 9, 9322 Micheldorf)

Hostinec je spojen s pivovarem a tomu je také přizpůsobena nabídka jídel.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Knödel mit Ei, Zwetschkenröster.

- *Pizzeria da Pietro* (St. Veiter Str 116, 9020 Klagenfurt)

Pizzerie leží na území hlavního města Korutan a nabízí typicky italskou kuchyni. Má za sebou bohatou historii, na trhu se jí podařilo udržet již sedmnáct let.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Pizzeria Peppino* (Feldkirchner Straße 36, Klagenfurt)

Pizzeria Pepino je kasickou italskou pezzerií. Jedná se o restauraci nižší až střední třídy.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Gasthof Krall* (Ehrentalerstrasse 57, 9020 Klagenfurt)

Hostinec situovaný v hlavním městě Korutan nabízí typickou rakouskou kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Zwetschkenröster.

- *Restaurant Shiva* (8.Mai Strasse 11, 9020 Klagenfurt)

Restaurant Shiva je indická restaurace. K přípravě jídel jsou používány pouze bioprodukty.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Pizzeria Spagetheria Alisa* (Gabelsbergerstrasse 14, 9020 Klagenfurt)

Typická italská restaurace, na jejímž jídelníčku lze najít nejen pizzu a těstoviny ale i různé mořské plody.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Pizza-Service Bella Donna* (Rosentaler Straße 127,9020 Klagenfurt)

Výběr jídel ve zdejší restauraci je typický pro průměrnou italskou pizzerii.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Friesacherhof* (Prebl 61, A-9461 Prebl)

Hostinec nabízí místní a mezinárodní kuchyni. Připravuje se pouze z čerstvých surovin. Šéfkuchaři zde jsou majitel a jeho žena.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Semmelknödel.

- *Schlosswirt Klagenfurt in Ebenthal* (Schlossstr. 26, 9065 Ebenthal in Kärnten)

Hotel v blízkosti centra města Klagenfurt ve své restauraci nabízí tradiční rakouskou kuchyni. Hostinec se může pyšnit čtyřmi hvězdičkami.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe.

- *Weißes Roß* (St. Veiter Ring 19 A-9020 Klagenfurt)

Tato restaurace patří od roku 1952 rodině Zechnerových. Ve své nabídce má výběr různých kuchyní jak místní tak mezinárodní. Největší inspiraci však kuchař hledal v sousední Itálii.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Semmelknödel, Kren.

- *Hotel Platzer* (A-9853 Gmünd)

Hotelová restaurace je zařízena v italském stylu.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Schloss Albeck* (9571 Sirnitz)

Zámecká restaurace se nechala inspirovat historií a nabízí hostům jedinečný zážitek v podobě středověké hostiny. Tato kuchyně je však přizpůsobena dnešní chuti.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Polentaknödel.

IV.2.3. Dolní Rakousko

- *Gasthof Dichter Hamerling* (Galgenbergstrasse 3, A-3910 Zwettl)

Hostinec nacházející se v dolnorakouském Zwettlu/ Světlá zve na typickou vídeňskou a místní kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Serviettenknöderl, Leberknödelsuppe, Kaspressknödel, Semmelknödel.

- *Zur Linde* (Bahnstrasse 49, A-2130 Mistelbach)

Mistelbach, kde se restaurace a hotel nachází, je označován za srdce Weinviertel/ Vinné čtvrti. Proto také tento hostinec nabízí typickou místní kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Grammelknödel, Kren, Wacholderknöderln.

- *Flieger Bräu* (Ferstlergasse 9, 3100 St. Pölten)

Flieger Bräu není typickou restaurací, jedná se spíše o bar s ní spojený. Zaměřený je hlavně na mladou klientelu. Na jídelním lístku najdete nejrůznější pochoutky jak teplé, tak studené kuchyně v moderním stylu.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Kren.

- *WirZhaus Zum Gwercher* (Schiffmannstraße 98, 3100 St. Pölten)

Útulný hostinec láká na příjemnou atmosféru a místní kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kren, Leberknödelsuppe, Erdäpfelknödel, Gerösteteknödel.

- *Klingelhuber* (Wiener Straße, 3500 Krems/Donau)

Hotelová restaurace se specializuje na místní kuchyni. K přípravě jídel jsou používány ty nejlepší a vždy čerstvé ingredience.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Waldviertelknödel, Fleischknödel, Zwetschkenröster.

- *Steindl* (3384 Haindorf 33)

Tato restaurace byla otevřena roku 1988. Pizzerie nabízí kromě klasické italské pizzy a těstovin také masitá jídla.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Kaspressknödelsuppe.

- *Bootshaus* (Harlander Straße 28, A-3100 St. Pölten)

Zajímavě situovaná restaurace na vodě byla obnovena po ničivém požáru. Jejím cílem je uspokojit žaludky všech hostů, ať mají jakékoli chutě, proto je i její jídelníček plný rozličných jídel ze všech koutů světa.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kren, Semmelknödel.

- *Schnitzelplatzl* (Kurze Gasse 12/12, 2551 Enzesfeld)

Schnitzelplatz je typ fast foodu, který lze v Rakousku poměrně často nalézt. Nabízí řízek na různé způsoby, smažený sýr, rybu a saláty.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Germknödel.

- *Das Kupferdachl* (Am Grünen Markt, Baden)

Síť restaurací ve Vídni a Dolním Rakousku nabízí vídeňskou a panonskou kuchyni. Jelikož majitelka pochází z oblasti v blízkosti hranice s Maďarskem, jídla jsou velmi ovlivněna touto kulturou.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Gasthaus Kraft* (Hauptstraße 176, 2245 Velm-Götzendorf)

Restaurace tohoto hostince nabízí svým hostům pokrmy podle sezónní dostupnosti. Jídlo je tak vždy čerstvé.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Semmelknödel.

- *San Marco* (Pfarrgasse 8, 2020 Hollabrunn)

V pizzerii San Marco si lze objednat typickou italskou kuchyni. Nabízí zde nejen pizzu a těstoviny, ale také bufet.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Eismarillenknödel.

- *Weinviertel Heuriger* (Mitterweg 9, 2020 Hollabrunn)

Heuriger jsou typickým podnikem pro oblast Dolního Rakouska. Jedná se o restaurační zařízení, které původně vzniklo jen jako vinný sklep. Později dostal status restaurace. Nabízí se zde místní kuchyně s použitím zde vypěstovaných surovin.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Knödel, Kren.

- *Terassenheuriger* (Pamessergasse 6, 2103 Langenzersdorf)

Toto vinařství k místnímu červenému nebo bílému vínu nabízí klasickou rakouskou kuchyni z domácky vyrobených surovin.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Krenaufstrich.

- *Jochrisihof* (Nadelbach 6, 3100 St. Pölten)

Heuriger Jochrisihof leží na okraji hlavního města Dolního Rakouska. Svou nabídkou jídel nijak nevybočuje z řady takovýchto podobných vinařství.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Waldviertelknödel, Serviettenknödel, Kren,

- *Stadthotel Hauser-Eck* (Schulgasse 2, 3100 St. Pölten)

Restaurace a bistro hotelu Stadthotel Hauser-Eck se nachází v blízkosti centra města u radnice. I přes lukrativní lokalitu jsou zde velice příjemné ceny. Těšit se zde hosté mohou především na klasickou kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Powidltascherl, Zwetschkenröster, Minisemmelknödel.

- *Wagner´s Wirtshaus* (Gschmeidlerstraße 32, 2020 Hollabrunn)

Tento hollabrunnský hostinec funguje už více než 100 let. Místní kuchaři se snaží o co největší kreativitu a nabízejí hostům nové zajímavé chutě.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Serviettenknödel.

- *Dreikönigshof* (Hauptstrasse 29-31, A-2000 Stockerau)

Restaurace Dreikönigshof přizpůsobuje svůj jídelní lístek ročnímu období a surovinám v něm dostupným. Kuchyně je tu klasická rakouská.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Zwetschkenröster, Knödel, Serviettenknödel, Eismarillenknödel.

- *Hotel Excel* (Amstetten)

Čtyřhvězdičkový hotel Excel byl otevřen v roce 2002. Místní vytříbená kuchyně nabízí rakouské speciality.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Grammelknödel, Semmelkrenkuste, Apfelkren.

- *Brauhof Krems* (Südtirolerplatz, 3500 Krems)

Tato kremská pivnice má dlouholetou tradici. V restauraci si hosté mohou objednat jak místní, tak mezinárodní speciality. Vliv italské kuchyně je vidět i v takovémto podniku. Na místním menu najdete i pizzu. V době obědů si lze vybrat z výhodného menu.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Semmelknödel.

- *Neunläuf* (Wiener Straße 4, 2193 Wilfersdorf/Hobersdorf)

Hostinec ležící v blízkosti českých hranic. Rodinný koncept restaurace se soustřeďuje na kuchyni inspirovanou specialitami ze všech koutů světa a potrpí si na kreativitu.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Böhmische Liwanzen, Powidl, Zwetschken.

IV.2.4. Horní Rakousko

- *Restaurant Waldschänke* (Kickendorf 15, 4710 Grieskirchen)

Rodinná restaurace ležící v Horním Rakousku nabízí velice rozmanitou kuchyni s použitím vždy čerstvých potravin.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Grammelknödeln, Blunz´nknöderl, Zwetschken, Topfen-Mohnknöderl.

- *Bombay Palace* (Goethestrasse 34, 4020 Linz)

Tato restaurace se specializuje na indickou kuchyni. Nabízí také vegetariánskou kuchyni.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Restaurant Kellerwirt* (Staig 26, 4690 Schwanenstadt)

V tomto hostinci si přijdou na své především milovníci klasické kuchyně.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Powidl, Zwetschken.

- *Arcotel Nike* (Untere Donaulände 9, 4020 Linz)

Arcotel Nike se řadí mezi restaurace vyšší cenové kategorie. Nabízí jak místní tak mezinárodní pokrmy té nejlepší kvality.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Apfelkren, Topfenknödel.

- *Schüdelbauer´s* (Auf der Haiden 76, A-5280 Braunau am Inn)

V této hotelové restauraci hosty lákají na domácí i zahraniční kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödel, Kaspressknödel, Spinatknödel, Semmelkren, Knödelteller, Kren, Gerösteter Knödel, Nugatknödel, Zwetschkenröster.

- *Seminarhotel Brummeier* (Stadtplatz 35, 4070 Eferding)

Tato restaurace a vinárna nabízí místní kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Semmelknödel, Leberknödelsuppe, Topfenknödel, Zwetschken.

- *Tuba* (Manglburg 13, 4710 Grieskirchen)

Restaurace Tuba je součástí komplexu Ofenloch. Nabízí místní kuchyni připravovanou z domácích surovin.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kaspressknödeln, Semmelknödeln, Grammelknödel, Powidlpofesen.

- *Wirt im Hochhaus* (Ottsdorf 28, 4563 Micheldorf)

Hostinec funguje od roku 2003. Kuchyně této restaurace je velice rozmanitá. Každý týden nabízí speciality z různých koutů světa.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Grammelknödeln, Blunz´nknöderl, Zwetschken.

- *Restaurant Schloss Cafe* (Schlossberg 1a, 4020 Linz)

Restaurace se nachází v prostorách muzea v Linci a nabízí výhled na historické centrum. Jídelní lístak nabízí jak místní tak mezinárodní kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Grammelknödel, Semmelknödel, Kren, Powidlpofesen.

- *Cafe Bar Restaurant Lentos* (Ernst-Koref-Promenade 1, 4020 Linz)

Luxusní restaurace s letní terasou je situována u řeky, tím nabízí romatický zážitek svým hostům. V menu této restaurace se objevují především mezinárodní speciality.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Topfen-Nugat-Knödel.

- *GösserBrau* (Kaiser-Josef-Platz 27, 4600 Wels)

Záznamy o pivovaru na tomto místě jsou již z 19. století. Dnes nabízí GösserBrau kromě specialit k pivu také místní kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Semmelknödel, Knödel, Kren.

- *Verdi* (Pachmayrstrasse 137, 4040 Linz)

Tato restaurace se specializuje na místní a středomořskou kuchyni. Jedná se o hostinské zařízení vyšší kategorie.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Topfenknödelsuppe, Grieβknödel.

- *Herberstein* (Altstadt 10, 4020 Linz)

Mottem restaurace Herberstein je gastronomie zasahující všechny smysly. Nabízí nejen příjemné prostředí, ale i chutě ze všech koutů světa a příjemnou hudbu, která doplňuje kulinářský zážitek hostů.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Promenadenhof* (Promenade 39, 4020 Linz)

Restaurace Promenadenhof se specializuje na hornorakouskou kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Ricota-Nusknödeln, Leberknödelsuppe, Kren, Schwarzbrotknödeln, Semmelkren, Knödel, Innviertler Knöderln, Rauchfleischknödel, Semmelknödel, Zwetschkenröster.

- *Gelbes Krokodil* (OK Platz 1, 4020 Linz)

Bar a restaurace Gelbes Krokodil se zaměřuje na místní a vegetariánskou kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Krenrahm, Kren, Semmelknödel, Semmelkren.

- *Schumann´s Gastwirtschaft* (Gstocket 8, 4070 Hinzenbach)

Restaurace založená roku 2000 nabízí místní kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kren, Topfenknödel.

- *Bachtaverne* (Bach 24, 4852 Weyregg am Attersee)

Bachtaverne je rodinný hotel spojený s restaurací, která nabízí především místní kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace Semmelknödel, Rauchkuchelknödel, Selchspeckknödel, Marillenknödel, Zwetschkenröster.

- *Revita Hotel Kocher* (Stefan-Fadinger-Straße 6, 4084 St. Agath)

Restaurace čtyřhvězdičkového hotelu má ve svém jídelním lístku především rakouské speciality.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Rauchselchknödel, Kaspressknödel, Gebackene Tiroler Knödel.

- *Apero* (Bockgasse 26-28, 4020 Linz)

Kavárna a restaurace se řídí heslem spíše kvalita než kvantita. Výběr na jídelním lístku je tedy omezen, kvalita pokrmů je však velice vysoká.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödel, Knödel, Nugatknödel.

- *Fernando Deluxe* (Wienerstraße 24, A-4020 Linz)

Fernando Deluxe je pizzerie orientovaná na typickou italskou kuchyni. Je situována v centru města Linz.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

IV.2.5. Solnohradsko

- *Restaurant Pfefferschiff zu Söllheim* (Söllheim 3, A-5300 Hallwang/Salzburg)

Restaurace se nachází v blízkosti romantické kaple. Pokrmy se zde vaří z místních surovin. Důležitá je kreativita v přípravě jídel.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Fritzenwallner* (Dorfplatz 6, 5203 Köstendorf)

Tato restaurace je určena pro nekuřáky. Nabízí široký výběr chutí.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kaspressknödeln, Semmelkren

- *Gasthof Schloss Aigen* (Schwarzenbergpromenade 37, 5026 Salzburg/ Aigen)

Gasthof Schloss Aigen se nachází na jižním kraji města Solnohrad. Láká především na speciality z vepřového masa.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Erdäpfelknöderl, Topfenknödel.

- *Hotel Brandstätter* (Münchner Bundesstraße 69, 5020 Salzburg)

Rodinný hotel se nachází v hlavním městě Solnohradska. Jeho restaurace nabízí tradiční rakouskou kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Topfenknödel, Semmelknödel.

- *Gasthaus Kothäusl* (Schöngumpreching 29, 5201 Seekrichen)

Gasthaus Kothäusel je rodinný hostinec s dlouholetou tradicí. V jídelním lístku jeho restaurace lze najít klasickou místní kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Knödel, Semmelknödel.

- *Marietta*

Hotel Marietta se nachází v lyžařské oblasti. Kromě lyžování nabízí wellness služby a kulinářský zážitek ve své restauraci zaměřené na italskou kuchyni.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *St. Peter Stiftskeller* (Sankt-Peter-Bezirk 1/4, 5010 Salzburg)

Tato restaurace v sobě spojuje historii s moderním pojetím kulinářství. V místním jídelním lístku se objevují jak tradiční tak exotická jídla.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kaspressknödel, Semmelknödel.

- *Schöne Aussicht* (Heuberg 3, A-5023 Salzburg)

Romantický zážitek nabízí restaurace, z jejíž terasy mají hosté krásný výhled na město. V jejím menu se objevují pokrmy typické pro Rakousko.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Brezenknöderl, Knödelroas: 3erlei Knöderl, Zwetschkenröster, Leberknödelsuppe, Kaspressknödelsuppe.

- *Hotel Blaue Gans* (Getreidegasse 41-43 (oder Herbert-von-Karajanplatz 3), 5020 Salzburg)

Tento hostinec patří k jedněm z nejstarších v Salzburgu. Jídlo zde připravují ti nejlepší z oboru. Zahrnuje místní i mezinárodní speciality.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Humboldt Stubn* (Gstättengasse 4-6, Salzburg)

Tradiční restaurace se nachází v centru města.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Knödel, Topfenknödel, Zwetschkenröster, Semmelknödel, Kren.

- *Drei Hasen* (Siezenheimer Straße 3, 5020 Salzburg)

Restaurace nabízí klasickou místní kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Essigknödel, Kren, Leberknödel, Gerösteter Knödel, Semmelknödel, Zwetschkenröster.

- *Biowirtshaus Hirschenwirt* (Saint-Julien-Straße 23, 5020 Salzburg)

Tato tradiční restaurace k přípravě jídel používá pouze bioprodukty.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Spinatknödel, Semmelknödel, Serviettenknödel, Polentaknödel, Geröstete Knödel.

- *Hartlwirt* (Lieferinger Hauptstrasse 120, A-5020 Salzburg)

Hotelová restaurace nabízí speciality štýrské kuchyně.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Semmelknödel, Kren.

- *Raschhofers Rossbräu im Europark* (Europastrasse 1, 5015 Salzburg)

V této pivní restauraci si hosté mohou objednat jídla typické pro rakouskou kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Kaspressknödelsuppe, Essigknödel, Kren, Knödel mit Saft, Innviertel Knödel, Tiroler

Speckknödel, Geröstete Knödel, Kaspressknödel, Semmelknödel, Spinatknödel, Nugatknödel, Topfenknödel, krdel, Zwetschkenröster.

- *Hotel Bellevue am See* (Seeuferstrasse 41, 5700 Zell am See)

Restaurace je známá díky své regionální kuchyni. Především sem hosté jezdí za výbornou úpravou čerstvých ryb.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Hofbräu Kaltenhausen* (Salzburgerstrasse 67, 5400 Hallein-Kaltenhausen)

V jídelníčku této restaurace hosté naleznou jak místní tak mezinárodní speciality.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Zwetschkenröster.

- *Johanna´s Restaurant* (Halleiner Landesstr. 43, 5411 Oberalm)

Klasická rakouská restaurace nabízí typickou místní kuchyni.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Leberknödelsuppe.

- *Ristorante Toscana* (Marktplatz 9, A-5580 Tamsweg)

Na jídelním lístku pizzerie Toscana najdou hosté jídla typická pro italskou kuchyni.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Seehotel Winkler* (Uferstraße 33, A-5202 Neumarkt am Wallersee)

Seehotel Winkler se nachází v nádherné oblasti v blízkosti Wallersee. Menu této restaurace nabízí především pokrmy z ryb a šneků.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Zwetschkenmus.

- *Bulls´Corner* (Stadionstraße 4/2, 5071 Wals-Siezenheim)

Restaurace a bar Bulls´Corner se nechala inspirovat anglickou kuchyní, na své si ovšem přijdou i milovníci klasické rakouské kuchyně.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödel, Topfenknödel.

IV.2.6. Štýrsko

- *Wirtshaus Pogusch* (Pogusch 21, 8625 Turnau)

Wirtshaus Pogusch nabízí kulinářský zážitek ve štýrském stylu.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Semmelknödel.

- *Zu den drei goldenen Kugeln* (Leonhardstrasse 32, 0316 Graz)

Tato proslulá restaurace má hned několik poboček. Nabízí typickou rakouskou kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Weiβwurst-Knödel-Suppe, Knödel, Weiβwurst-Brezen-Knödel, Semmelknödel, Germknödel, Zwetschkenröster, Marillenknödel.

- *Aiola Upstairs* (Schlossberg 2, 8010 Graz)

Restaurace s výhledem na celé město je situována v horním patře budovy v blízkosti Schlossbergplatz. Jídelní lístek nabízí mezinárodní kuchyni.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Nugatknödel.

- *Bruno brasserie cafe restaurant* (Sackstrasse 27, 8010 Graz)

Moderní restaurace se specializuje na středomořskou a francouzskou kuchyni.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Eschenlaube* (Glacisstrasse 63, A-8010 Graz)

Restaurace se nachází v blízkosti centra města Štýrský Hradec. Historie budovy, kde se nachází, sahá až do 18. století. Připravuje se zde jídlo typické pro rakouskou kuchyni.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Serviettenknödel.

- *Gasthof Reindl* (Markusgasse 3, 8055 Graz)

Hostinec Reindl ve svém menu nabízí klasickou rakouskou kuchyni.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Leberknödelsuppe.

- *Landgasthaus Jöbstl* (Rudolfstrasse 59, 8010 Graz)

Restaurace se nachází ve východní části Štýrského Hradce. Spojuje starý styl s moderním. Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Knödel, Geröstete Knödel, Topfenknödel mit Zwetschkenröster.

- *Welscher Stub´n* (Schmiedgasse 5-7, A-8010 Graz)

Rodinná restaurace, kde hostům vaří sám majitel, nabízí jak místní štýrskou, tak mezinárodní kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Semmelknödel, Knödel mit Ei.

- *Ferl's Spezialitäten Weinstube* (Burggasse 10, 8010 Graz)

Tato vinárna se nachází v centru Štýrského Hradce a funguje již od 30. let 20. století. Nabízí místní speciality.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Kren.

- *Puregger* (Turnau 20, A-8625 Turnau)

Hostinec nabízí domácí rakouskou kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kaspressknödel, Leberknödel, Semmelknödel, Zwetschken.

- *Altsteirische Schmankerlstubn* (Sackstraße 10, A-8010 Graz)

Altsteirische Schmankerlstubn je rodinný podnik zaměřený na klasickou štýrskou kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödel, Knödel, Jägerknödel, Semmelknödel, Topfenknödel, Zwetschkenröster.

- *Feldkirchenhof* (Triesterstrasse 32, 8073 Feldkirchen)

V této restauraci se připravuje vedle klasické také italská kuchyně.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödel, Serviettenknödel, Kren, Zwetschkenröster.

- *Sacherkafe Graz* (Herrengasse 6, 8010 Graz)

Sacherkafe najdeme ve Vídni, Salzburgu, Innsbruku, ale také Štýrském Hradci. Je to restaurace vyšší cenové kategorie, kde se připravuje typická rakouská kuchyně.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Angererhof* (Bahnhofstraße 16, 8184 Anger)

Restaurace se nachází v oblasti, kde se pěstují jablka a to se také odráží na jídelním lístku, který nabízí jak místní, tak mezinárodní kuchyni.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Leberknödel.

- *Wirtshaus Ritschi* (Bahnstasse 6a, 8132 Pernegg an der Mur)

Wirtshaus Ritschi leží ve středním Štýrsku. Typické prostředí pro tento kraj doprovází i klasická kuchyně.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kren, Leberknödelsuppe, Kaspressknödelsuppe, Beuschel mit Knödel, Kaspressknödel, Serviettenknödel.

- *Schicker* (Schmiedgasse 2, A-8605 Kapfenberg)

Tato restaurace se vyvinula z malého kiosku, který byl založen již roku 1919. Dodnes se zde připravují místní speciality.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Serviettenknödel.

- *Restaurant Grmmingwurz* (Heilbrunner Straße 354, 8 983 Bad Mitterndorf)

Tato restaurace patří k vyhlášeným restauracím Štýrska. Jídelní lístek nabízí jak místní tak mezinárodní kuchyni.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Zum goldenen Hirschen* (Kahngasse 22, 8045 Graz-Andritz)

Hosté se zde mohou těšit na domácí jídla a jako zákusek je čeká specialita v podobě různých druhů štrůdlu.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Zwetschkenmus.

- *Zoiβl* (Sandgrubenstraße 3-4, 8073 Neupirka)

Hostinec spojený s vinárnou nabízí klasickou místní kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Buchtel, Kren, Zwetschkenröster.

- *Wirtshaus Familie Friedrich* (Geiseldorf 22, A-8274 Buch bei Hartberg)

Rodinný hostinec, ve kterém důležitou roli hraje tradice.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

IV.2.7. Tyrolsko

- *Grandhotel Europa* (Südtiroler Platz 2, 6020 Innsbruck)

Grandhotel Europa je pětihvězdičkový hotel, který spojuje italský design s tyrolskou pohostinností.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Speckknödel, Leberknödel, Semmelknödel.

- *Geniesserrestaurant Rosengarten* (Aschauer Straße 46, 6365 Kirchberg in Tirol)

Restaurace leží v lyžařské oblasti. Pro přípravu jídel hledal kuchař inspiraci ve francouzské a středomořské kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kaspressknödel, Leberknödel, Semmelknödel.

- *Antonerhof* (6580 St. Anton a. Arlberg)

Restaurace tohoto hostince nabízí tradiční místní pochoutky.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödel, Tirolerknödel, Speckknödel, Serviettenknödel, Zwetschke.

- *Schwarzer Adler* (Kaiserjägerstraße 2, 6020 Innsbruck)

Restaurace je specializovaná na metodu, kterou navrhl E. M. Montignac. Ta odstraňuje z jídla škodliviny a podporuje hubnutí.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Spinatknödel, Chorizoknödel.

- *Yscla* (A-6561 Ischgl)

Hotelová restaurace nabízí výběr z nejrůznějších jídel. Kuchyně je přizpůsobená nárokům sportovců, kteří patří mezi nejčastější návštěvníky.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Kaspressknödel.

- *Da Leonardo* (Tirolerstrasse 30, 9900 Lienz)

Da Leonardo je italská restaurace v hlavním centru východního Tyrolska Lienz.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Hotel Schiestl* (Hochfügenerstraße 7, 6264 Fügenberg)

Hotel leží v oblíbené lyžařské oblasti. Jeho restaurace nabízí jak místní, tak mezinárodní kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Speckknödel, Käseknödel, Topfenpralinenknödel, Knödel, Kren.

- *RAMA* (Innstraße 81,6020 Innsbruck)

Restaurant RAMA je indická restaurace v hlavním městě Tyrolska.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Auszeit* (6272 Kaltenbach 162)

Moderní vizáž této restaurace se odráží i v jídelním lístku, který je přizpůsoben aktuálním požadavkům hostů.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Kräuterknöderl.

- *Dorfwirt Stanz* (6500 Stanz /Nr. 150)

Kavárna a restaurace nabízí především tyrolské speciality.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Speckknödel, Dreierlei Knödel.

- *Eremitage* (Innsbrucker Str 14, 6130 Schwaz)

V jídelním lístku restaurace Ermitage hosté najdou jídla jak místní, tak mezinárodní kuchyně.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Restaurant Pertisau* (6213 Pertisau)

Tato restaurace nabízí mezinárodní kuchyni a místní speciality.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Dollinger* (Hallerstrasse 7, 6020 Innsbruck)

Tradiční rakouský hotel nabízí klasicou místní kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Tiroler Knödel, Semmelknödel.

- *Villa Blanka* (Weiherburggasse 31, 6020 Innsbruck)

Restaurace s výhledem na město je situována v horním patře budovy v Innsbrucku. Nabízí mezinárodní a místní pochoutky.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Hotel Laserz* (A-9900 Lienz/Amlach)

Tato hotelová restaurace ja zaměřená především na místní speciality.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kaspressknödelsuppe, Semmelknödel.

- *Werkstatt* (Industriezone 34, 6460 Imst)

Restaurace Werkstatt je inspirována především americkou kuchyní.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Hotel Moarhof* (Moarfeldweg 18, 9900 Lienz)

Hotelová restaurace nabízí místní, mezinárodní a vegetariánskou kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Speckknöderl, Spinatknöderln, Semmelknödeln, Topfenknödel.

- *Parkhotel Tristachersee* (Tristachersee 1, A-9900 Lienz/Tirol)

Rodinná restaurace se může chlubit čerstvými surovinami, které se zde přímo pěstují. V jídelníčku najdeme například ryby a divokou zvěřinu.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Semmelknödel, Kastanienknödel, Zwetschkenröster.

- *Hotel Perfler* (Sillian 99, A-9920 Sillian)

Tato restaurace nabízí nové zážitky v gastronomii. Inspiruje se moderním světem a novinkami v kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Winterkräuterknödel, Spinatknödel, Erdäpfelknödel, Apfelknödel.

- *Le Vante* (Adamgasse 3, 6020 Innsbruck)

Le Vante je italská restaurace, která se nachází v hlavním městě Tyrolska Innsbrucku.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

IV.2.8. Voralbersko

- *Burghotel Oberlech* (Oberlech 266, 6764 Lech am Arlberg)

Hotel Oberlech se nachází v zimním středisku. Jídla jsou inspirovaná rakouskou tradicí, v nabídce je i středomořská kuchyně.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Restaurant Torggel* (Torkelweg 1, 6832 Röthis)

Tato restaurace nabízí regionální produkty připravené jedním z předních kuchařů.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kren, Serviettenknödel, Marillenknödel.

- *Schloss Hotel Dörflinger* (Schloss-Gayenhof-Platz 5, 6700 Bludenz-Vorarlberg)

V hotelové restauraci hostům nabízejí především typickou místní kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Polentaknödel, Leberknödel, Zwetschkenröster.

- *Restaurant Deuringschlößle* (Ehre-Guta-Platz 4, 6900 Bregenz)

Restaurace leží na Bodamském jezeře. Kuchaři zde připravují středomořskou kuchyni a bodamské speciality.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Grammelknödel.

- *Cantina Mexikana Bar* (Seestrasse 7, 6900-Bregenz)

Tato restaurace je zaměřená na mexickou kuchyni.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Neubeck Restaurant* (Anton-Schneider-Straße 5, 6900 Bregenz)

V restauraci Neubeck hostům nabízejí francouzskou, středomořskou, ale také typicky rakouskou kuchyni.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Serviettenknödel.

- *Wirtshaus am See* (Seepromenade 2, A-6900 Bregenz)

Jak již napovídá název tohoto hostinece, nachází se na Bodamském jezeře. Kuchyně je zaměřená na klasické rakouské chutě.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Brauereigasthof Reiner* (Hofriedenstrasse 1, A-6911 Lochau)

Restaurace tohoto hostince patří k řetězu restaurací, které používají na přípravu svých jídel pouze bio produkty pocházející z Rakouska.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Speckknödel, Kren, Zwetschkenröster.

- *Bella Vista* (Rütte 33a, 6840 Götzis)

Bella Vista je italskou pizzerií.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Hotel Restaurant Hirschen* (Haselstauderstrasse 31, 6850 Dornbirn)

Jídelníček této restaurace je inspirovaný klasickou rakouskou kuchyní, znatelný je však vliv mezinárodní kuchyně.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Palast Restaurant* (Schlossplatz 8, 6845 Hohenems)

Restaurace je situovaná v budově renesančního paláce. Kuchyně je zde typicky rakouská.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Sahnekren.

- *Rotes Haus* (Marktplatz 13, 6850 Dornbirn)

Jídelní lístek restaurace se zaměřuje na klasickou rakouskou kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Krenmouse, Kartofelknödel, Nugatknödel, Zwetschkenkompott.

- *Kornmesser* (Kornmarktstrasse 5, 6900 Bregenz)

Historická budove restaurace byla nedávno uvedena do původního stavu. K jídlu si zde hosté mohou objednat klasickou rakouskou kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Semmelknödel, Zwetschkenröster, Kren.

- *Hotel Büchel* (Sägerstraße 20, 6800 Feldkirch)

Restaurace byla otevřena v roce 1980. Hostům nabízí místní speciality i mezinárodní kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kaspressknödel, Kren.

- *Schattenburg* (Burggasse 1, 6800 Feldkirch)

Restaurace je umístěna v historické budově hradu Schattenburg. Návštěvníci se zde mohou těšit na klasickou kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödel, Serviettenknödel.

- *Rosenegg* (Erwin Schrottenbaum, 6706 Bür)

Restaurace nabízí především regionální pokrmy.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Stäfeli* (Zug 525, 6764 Lech am Arlberg)

Hostinec se nachází v horské oblasti. Svým hostům předkládá v jídelním lístku moderní kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kaspressknödel, Leberknödel, Spinatknödel, Zwetschkenröster, Serviettenknödel, Semmelknödel.

- *Gaucho* (Rheinstrasse 89, 6972 Fußach)

Restaurace Gaucho se zaměřuje na mezinárodní a jihoamerickou kuchyni.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Restaurant Brandnerhof* (Studa 57, 6708 Brand)

Restaurant Brandnerhof je rodinný podnik, který se specializuje na místní pochutiny.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Serviettenknödel.

- *Bädle* (Ankergasse 10, 6971 Hard)

Restaurace se nachází v centru města Hard. V jídelním lístku nalezneme především jídla z místní kuchyně.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

IV.2.9. Vídeň

- *Bürgerhof* (Gentzgasse 127, 1180 Wien)

V této restauraci se každý měsíc připravují speciality z různých koutů světa.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kren, Leberknödelsuppe, Knödel, Powidl, Zwetschkenröster, Nugatknödel.

- *Zum Seiser* (Parhamerplatz 17, 1170 Wien)

Rodinný hostinec ve své restauraci nabízí tradiční místní kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Kren, Knödel, Serviettenknödel, Eismarillenknödel.

- *Beim Cumpelik* (Buchfeldgasse 10, 1080)

Restaurace nacházející se v historické, tři sta let staré budově, se specializuje na vídeňskou kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Zwetschkenröster, Knödel.

- *Restaurant Zum Stöger* (Ramperstorffergasse 63, 1050 Wien)

Kromě tradiční vídeňské a rakouské kuchyně jídelní lístek této restaurace obsahuje i pokrmy mezinárodní. Menu je přizpůsobené sezónním potravinám.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Kren, Semmelknödel, Topfen-Nugatknödel, Powidltascherl, Krensud, Krenschaum.

- *Horvath* (Hamburgerstraße 2, 1050 Wien)

Menu této restaurace nabízí středomořské speciality.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Grammelknödel.

- *Wirtshaus zum Nepomuk* (Troststraße 60, 1100 Wien)

V tomto hostinci si hosté mohou pochutnat na klasické vídeňské kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Geröstete Knödel, Semmelknödel.

- *Mostalm* (Hainbach 20, 1140 Wien)

Restaurace situovaná v západní části Vídně láká na domácí pokrmy připravené z místních surovin.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Knödel.

- *Ottakaringer Landhaus*(Albrechtskreithgasse 38, 1160 Wien)

Ottakaringer Landhaus leží na okraji Vídně. K typickému místnímu jídlu si hosté mohou objednat víno vypěstované na zdejších vinicích.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Kren.

- *Cafe-Restaurant Graf* (Billrothstrasse 19, 1090 Wien)

Kavárna a restaurace nabízí příjemný kulinářský zážitek s výběrem mezinárodní i místní kuchyně.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, Serviettenknödel.

- *Wambacher* (Lainzer Straße 123, 1130 Wien)

Tato vinárna existuje již více než sto sedmdesát let. Ve své nabídce má především typickou vídeňskou kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Leberknödelsuppe, geröstete Knödel, Apfelkren, Erdäpfelknödel, Knödelgeheimnis, Zwetschkenröster.

- *Kafe Landtmann* (Dr. Karl Lueger-Ring 4, 1010 Wien)

Kafe Landtmann je vyhlášená kavárna v centru Vídně. Otevřena byla roku 1873 a řadí se k nejoblíbenějším a nejnavštěvovanějším kavárnám ve městě.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kren, Leberknödelsuppe, Polentaknödel.

- *Kafe im Schottenstift* (Schottengasse 2, 1010 Wien)

Kafe im Schottenstift patří k dalším vídeňským kavárnám, které navazují na tradici takovýchto zařízení.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Kren, Leberknödelsuppe, Semmelknödel, Zwetschkenstrudel.

- *Wiener Kochsalon* (Schottengasse 2, 1010 Wien)

V této restauraci si na své přijdou především milovníci vegetariánské kuchyně.

Výraz nalezený na jídelním lístku této restaurace je Kren.

- *Martinjak* (Am Opernring 11, 1010 Wien)

Restaurace Martinjak zve své hosty na speciality z celého Rakouska.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou waldviertler Grammelknödel, Semmelknödelspitz, Zwetschkenmarmelade.

- *Restaurant Rhodos* (Kaiserstraße 38, 1070 Wien)

Již název restaurace napovídá, že se jadná o řeckou kuchyni.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Bermuda Bräu* (Rabensteig 6, 1010 Wien)

Lokál se nachází ve středu Vídně. Nabízí kromě klasické místní kuchyně také řadu specialit.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Serviettenknödel, Zwetschkenröster.

- *Restaurant Kent* (Märzstraße 39, 1150 Wien)

Restaurace Kent nabízí mezinárodní kuchynis.

Žádný ze zkoumaných výrazů nebyl nalezen v menu této restaurace.

- *Weibel 3* (Kumpfgasse 2, 1010 Wien)

Hostinec ve své restauraci nabízí především klasickou vídeňskou kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Spinatknödel, Grammelknödel, Topfenknödel.

- *Zum Weissen Rauchfangkehrer* (Weihburggasse 4, 1010 Wien)

Restaurace s výhledem na Stephansdom nabízí ve svém menu tradiční vídeňskou a rakouskou kuchyni.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Topfennugatknödel, Zwetschkenröster.

- *Lux Restaurant Bar Cafe* (Schrankgasse 4 / Spittelberggasse 3, 1070 Wien)

Hlavní inspirací pro kuchaře této restaurace jsou italská a francouzská kuchyně.

Výrazy nalezené na jídelním lístku této restaurace jsou Krensauce, Topfenknödel, Pikanter Dalken.

V. Shrnutí výsledků výzkumu

Vezmeme-li všech sto osmdesát jídelních lístků a rozdělíme je do dvou skupin podle toho, ve kterých se objevil a ve kterých se neobjevil některý ze zkoumaných výrazů (Buchteln/ buchty, Dalken/ vdolky, Graupe/ kroupa, Golatschen, Kolatsche/ koláče, Knödel/ knedlík, Kren/ křen, Liwanzen/ lívance, Powidl/ powidla, Ribizel/ rybíz, Schmetten/ smetana, Schöps/ skopové, Skubanki/ škubánki a Zwetschken/ švestky), dostaneme, že menu 138 restaurací nějaký z nich obsahuje a pouze čtyřicet dva ne. Tato čísla ukazují, že vzájemný vliv češtiny a němčiny se dodnes na území rakouska silně projevuje.

Největší výskyt zkoumaných výrazů byl zaznamenán v hostinských zařízeních Dolního Rakouska, jedná se o devatenáct restaurací z dvaceti. Převedeme-li tato čísla na procenta, v 95% jídelních lístků se projevila jazyková interference. Další v pořadí jsou restaurace hlavního města Vídně. Osmnáct z nich ve svém menu nabízí některý z výše jmenovaných pokrmů. Stejný počet hostinců byl zaznamenán v Horním Rakousku a Burgenlandsku (sedmnáct). Směrem na jih a západ pak počet hostinských zařízení, kde se vyskytují zkoumaná slova, klesá. Ve Štýrsku je to šestnáct restaurací, v Solnohradsku patnáct, Tyrolsku třináct, Voralbersku dvanáct a Korutanech jedenáct. Procentuálně tedy objem klesl z 95% na 55%.

Podle uvedených čísel se největší vzájemný vliv češtiny a němčiny projevuje ve východní části Rakouska. Nejzasaženější jsou oblasti příhraniční, hlavní město Vídeň a Burgenlandsko. V těchto oblastech docházelo v historii k intenzivnímu styku. Souvislost mezi politickými a hospodářskými dějinami a vzájemným ovlivňováním jazyků je tedy více než patrná.

Ze zkoumaných výrazů se nejvíce vyskytovalo slovo Knödel/ knedlík a to na sto třiceti jídelních lístcích. Nejčastěji to bylo na jídelních lístcích v Burgenlandsku, Dolním Rakousku a Vídni (sedmnáct jídelních lístků). Nejmenší počet restaurací, které ve svém menu nabízely Knödel/ knedlík, byl nalezen v Korutanech (deset lístků). Počet se zvyšuje přes Voralbersko (dvanáct), Tyrolsko (třináct), Salzbursko (čtrnáct) až ke Štýrsku a Hornímu Rakousku (patnáct). I tato čísla potvrzují předchozí tezi, že nejvíce je ovlivněna východní část Rakouska. Slovo Knödel/ knedlík se ve zkoumaném materiálu objevilo v šedesáti osmi podobách. V devíti jako předkrm, jedenácti jako součást polévky a dezertu, osmnácti jako přísada hlavního jídla a devatenácti jako příloha.

Druhým slovem, které se objevilo v nejvíce podobách, i když se jedná o daleko menší číslo než je tomu v předchozím případě, je Kren/ křen. Jde o jedenáct různých tvarů v menu čtyřiceti zkoumaných restaurací. Německý ekvivalent tohoto výrazu Meerrettich/ křen se objevil na třech jídelních lístcích. Jedná se o dva hostince z Vorálberska a jednu tyrolskou restauraci.

Třicet osm restaurací ve svém jídelním lístku nabízí jakou součást hlavního chodu nebo dezertu Zwetschken/ švestky. Hosté si je mohou objednat v šesti podobách. Německý ekvivalent Pflaumen/ švestky byl objeven v menu čtyř restaurací, dvou ležících v Horním Rakousku a dvou ve Štýrsku.

Powidl/ povidla nabízí pouze sedm restaurací ze sto osmdesáti zkoumaných, a to na tři způsoby. Jedná se o hostinské zařízení ležící v Horním a Dolním Rakousku a Vídni.

Buchteln/ buchty, Dalken/ vdolky nebo Liwanzen/ lívance si hosté mohou objednat pouze z jednoho analyzovaného jídelního lístku. První z výrazů byl nalezen v menu štýrské restaurace Zoiβl. Druhý je připravován v restauraci Lux ve Vídni. Poslední pokrm byl zaznamenán v sekci pro dezerty na jídelním lístku hostince Neunläuf, který leží v blízkosti českých hranic v Dolním Rakousku.

Slova Graupe/ kroupa, Golatschen, Kolatsche/ koláče, Ribizel/ rybíz, Schmetten/ smetana, Schöps/ skopové a Skubanki/ škubánky se na žádném ze zkoumaných jídelních lístků neobjevila.

Pokud prozkoumáme tvary, ve kterých se výše uvedené zkoumané výrazy objevily na menu restaurací, za nejčastější můžeme považovat slova Leberknödelsuppe/ polévka s játrovými knedlíčky, Semmelknödel/ houskový knedlík, Kren/ křen a Zwetschkenröster/ švestkový kompot. V této podobě se objevila minimálně na jednom jídelním lístku jakékoli zkoumané restaurace v každé spolkové zemi Rakouska.

Podle dat v tabulce číslo 2 (str. 88-89) je nejvíce záznamů uvedeno u Vídně, Horního a Dolního Rakouska. Tento fakt ukazuje na to, že nejvíce se jazyková interference projevuje v těchto částech Rakouska.

Závěr

Vzájemné jazykové ovlivňování je jev, který je velmi těžko do detailu identifikovatelný, nelze ho však popřít. Projevuje se především v oblastech, kde funguje intenzivní společenský, politický a hospodářský styk. Tato práce předkládá výsledky výzkumu, který poukazuje na existenci jazykové interference, jež působila na češtinu a rakouskou němčinu. Pro prokázání tohoto jevu byla vybrána oblast slovní zásoby užívané v gastronomii. Toto odvětví je náchylné ke změnám a rychle se zde projevují vnější vlivy. Kulinářství se rychle přizpůsobuje požadavkům svých zákazníků. Kuchyně, které jsou v danou dobu moderní (například v dnešní době kuchyně italská), předávají výrazy nebo názvy pokrmů v nich používaných do ostatních jazyků. Dalším důvodem výběru tohoto odvětví pro výzkum je v minulosti častá migrace českých, maďarských nebo slovenských hospodyň do Rakouska, které zde vařily, díky čemuž je dnešní rakouská kuchyně směsicí chutí všech států bývalé Habsburské monarchie a to se promítá i do její slovní zásoby. Tato práce ukazuje intenzitu výskytu slov, které mají stejný základ a používají se v Rakousku, Česku, Maďarsku a na Slovensku. Jejich výskyt značí, v jakých částech Rakouska se jazyková interference projevuje nejvíce. Pro srovnání jsou také uvedeny názvy používané v Německu, pokud byly nalezeny.

První kapitola se zabývá jazykovou interferencí obecně. Uvádí, kdy byl tento pojem vymezen a co přispívá k jejímu vzniku. Rozebírá také co je to středoevropský jazykový areál a jaké jazyky do něho patří. Jazykové areály jsou důležitou pomůckou v definování vzájemných jazykových vlivů.

Ve druhé kapitole jsou popsány politické a hospodářské vztahy mezi Čechy a rakouskými Němci od období stěhování národů až po druhou polovinu 20. století. Tato část také uvádí příklady přesunu obyvatel z území Čech a Moravy do Rakouska.

Třetí kapitola se věnuje vzájemnému ovlivňování češtiny a němčiny. V první části uvádí pojmy, které převzala rakouská němčina z češtiny. Některé z nich se používaly v minulosti, jiné lze zaslechnout dodnes. Druhá část se věnuje slovní zásobě používané v gastronomii. Předkládá výrazy, které se rozšířily v oblasti Středoevropského jazykového areálu.

Tyto výrazy jsou pak zkoumány v kapitole čtvrté. Tato část práce se věnuje analýze rakouských jídelních lístků. Uvádí, ve kterých částech Rakouska se daná slova vyskytují nejvíce a naopak. Je zde vyjmenováno, v jakých podobách byly výrazy nalezeny. Pokud

byl objeven ekvivalent zkoumaného slova, který je používán na území Německa, je to v kapitole čtyři také zaznamenáno. K lepší ilustraci zkoumaného tématu slouží tabulky přiložené na konci práce. Kromě těchto čísel jsou zde popsány všechny zkoumané restaurace a u každé jsou uvedeny výrazy v ní nalezené. V případě, že žádný z nich jídelní lístek restaurace neobsahoval, je to také zaznamenáno.

Poslední kapitola stručně shrnuje výsledky výzkumu. Nejvyšší výskyt hledaných výrazů se projevil ve východním Rakousku, především ve Vídni a pohraničních oblastech. Vysoký počet těchto slov byl nalezen také v Burgenlandsku. Nejvíce se tedy jazyková interference projevuje v pohraničních oblastech a místech, kam směřovala migrace obyvatel. Neukázalo se, že by směrem na západ narůstal počet německých ekvivalentů pro zkoumané výrazy, tedy slov používaných v Německu. Jídla obsahující ve svém názvu tato slova mají spíše tendenci se z jídelního lístku ztrácet.

Bibliografie:

AMMON, U., BICKEL, H., EBNER, J.,ESTERHAMMER, E., GASSER, M., HOFFER, L., *Variantenwörterbuch des Deutschen: Die Standardsprache in Oesterreich, Der Schweiz Und Deutschland Sowie in Liechtenstein, Luxemburg, Ostbelgien Und Suedtirol*, Berlin: Walter de Gruyter,2004,ISBN-10:3-11-016574-0

BACHINGER, K., LACINA, V., "Wirtschaftliche Ausgangsbedingungen" in TEICHOVA, A., MATIS, H., „*Österreich und die Tschechoslowakei 1918 – 1938. Die wirtschaftliche Neuordnung in Zentraleuropa in der Zwischenkriegszeit*", Wien; Köln; Weimar, Böhlau, 1996

BEDNAŘÍKOVÁ, J., *Stěhování národů*, Praha: Vyšehrad, 2003, ISBN 80-7021-506-2

BERANEK, F. J.: *Atlas der sudetendeutschen Umgangssprache*, Marburg, 1970

BIELFELDT, H., H., *Die Entlehnungen aus den verschiedenen slawischen Sprachen im Wortschatz der neuhochdeutschen Schriftsprache*. Sitzungsberischte der Deutschen Akademie der Wissenschaften, Berlin, 1965, č. 4, str. 5-59

BŮŽEK, V., KOMLOSYOVÁ, A., SVÁTEK, F., *Kultury na hranici*, Vídeň: Promedia Druck- und Verlagsgesellschaft, 1995, ISBN 3-900478-95-3

DUDEN, Das Fremdsprachewörterbuch, Mannheim, Leipzig, Wien, Zürich: Dudenverlag, 1997, ISBN 3-411-04056-4s

FRINTA, A., *K otázce cizího vlivu na jazyk*. In: Časopis pro moderní filologii 28,

4, Praha 1942, s. 349-356

HAVLÍK, P., VRATIŠOVSKÝ, K., *Jugendsprache*, v Cizí jazyky, 2007, roč. 51, č. 1, s. 10-11. ISSN 1210-0811

Kosmova kronika česká, Praha: Svoboda, 1975

KRAUS, J., PETRÁČKOVÁ, V. a kol., *Akademický slovník cizích slov*, Praha: Academia, 1998, ISBN 80-200-0607-9

KURZOVÁ, H.: Mitteleuropa als Sprachareal. In: *Acta Universitatis Carolinae –*

Philologica 5, Germanistica Pragensia XIII. Praha, 1996, s. 57-73

MACHEK, V., *Etymologický slovník jazyka českého*, Praha: Academia, 1971

MEINERS, A., *Dictionary, Back- und Süßwaren, Deutsch/Englisch/Französisch/Spanisch und teilweise Latein*, Hamburg: Behr, 1999, ISBN 3-86022-514-6

Německo-český, česko-německý slovník, Praha: Fin Publishing, 2005, ISBN 80-86002-74-8

NEWERKLA, S., M., *Areály jazykového kontaktu ve střední Evropě a německo-český mikroareál ve východním Rakousku,* v Slovo a slovesnost, roč. 68, Praha: Ústav pro jazyk český AV ČR, 2007, str. 271-278

NEWERKLA, S., M., *Sprachliche Konvergenzprozesse in Mitteleuropa*, v POSPÍŠIL, I., Crossroads of Cultures: Central Europe, Litteraria Humanitas XI., Brno: Masarykova Univerzita 2002, str. 211 – 236

RANK, J., *Všeobecný slovník příručný jazyka českého i německého II*., Praha, Vídeň, Lipsko: Nakladatelství A Haase, 1920

RICHTER, K., *Češi a Němci v zrcadle dějin*, Třebíč: Akcent, 1999, ISBN 80-7268-054-4

SEIBT, F., *Německo a Češi. Dějiny jednoho sousedství uprostřed Evropy*, Praha: Academia, 1996, ISBN 80-200-0577-3

SKÁLA, E.: *Deutsch und Tschechisch im mitteleuropäischen Sprachbund*. In:

Brücken: Germanistisches Jahrbuch Tschechien-Slowakei. Berlin: Brücken-

Verlag, 1991/1992, s. 173-179

STEDJE, A., *Deutsche Sprache gestern und heute*, Muenchen: Fink, 1989, ISBN 3-7705-2514-0

http://www.ftv.com/bilder/d36/FTV_Beverages-latest.pdf, 13. 12. 2010, 22:50

http://www.cafe-restaurant-edlinger.at/, 15.02.2011, 13:20

http://www.haydnbraeu.at/start.htm, 15.02.2011, 13:28

http://volkano.businesscard.at/speisekarte/Speisen___2, 15.02.2011, 13:45

http://www.gasthof-zur-post.at/speisekarte.html, 15.02.2011, 14:05

http://www.gutpurbach.at/fileadmin/user_upload/downloads/Speisekarte.pdf

http://www.braunstein.at/, 15.02.2011, 14:25

http://hotel-restaurant.klosteramspitz.at/sites/default/files/Dezember25Web.pdf, 15.02.2011, 14:37

http://www.schenke.at/index.aspx?id=22, 15.02.2011, 16:20

http://www.hotel-florianihof.at/index.php?wahl=restaurant&kategorie=2, 15.02.2011, 16:38

http://www.nyikospark.at/dacapo/speisen.htm, 15.02.2011, 16:55

http://www.logo1.at/simperl/speisekarte.php, 15.02.2011, 17:15

http://www.henrici.at/downloads/menu.pdf, 15.02.2011, 17:25

http://www.schnitzel-land.com/downloads/speisen.pdf, 15.02.2011, 18:10

http://www.sunngartl.at/speisen.htm, 15.02.2011, 18:28

http://www.restaurant-schuetz.at/speisekarte1.html, 15.02.2011, 19:05

http://www.foltin.at/restaurant/speisekarte/, 15.02.2011, 19:25

http://www.drescher.at/upload/1996022_Alacarte.pdf, 15.02.2011, 19:38

http://www.heurigenrestaurant-paisler.at/upload/2057523_Speisekarte_Homepage_11.pdf, 15.02.2011, 20:05

http://gasthof-knoebl.halbturn.at/, 15.02.2011, 20:30

http://www.mangoo-bar.at/mb_speisekarte.htm, 15.02.2011, 20:45

http://www.gasthof-liegl.at/aktuellespeisekarte.html, 16.02.2011, 16:15

http://www.gegendtalerhof.com/gegendtalerhof_speisekarte.pdf, 16.02.2011, 16:45

http://www.hazienda-faakersee.at/, 16.02.2011, 17:00

http://www.hazienda-faakersee.at/restaurant/speisekarteabjuni2009.pdf, 16.02.2011, 18:15

http://www.gartenrast.at/speisenkarte.pdf, 16.02.2011, 18:45

http://www.alteburg.at/kulinarisch_speisekarte.php, 16.02.2011, 19:00

http://www.stadtrestaurant.at/cms/fileadmin/template/Feber2011.pdf, 16.02.2011, 19:18

http://www.kirchenwirt.in/, 16.02.2011, 19:45

http://maria-loretto.at/restaurant/index.html, 16.02.2011, 20:10

http://www.kaerntnerhamatle.at/speisekarte.htm, 16.02.2011, 20:30

http://www.dapietro.at/?content=speisekarte&cat=9, 16.02.2011, 20:50

http://www.lieferservice.at/pizzeria-peppino#Salate, 16.02.2011, 21:05

http://www.schmausen.at/m/index.php?p=info&id=30, 16.02.2011, 21:20

http://www.schmausen.at/m/index.php?p=info&id=16, 16.02.2011, 21:45

http://www.schmausen.at/m/index.php?p=info&id=37, 16.02.2011, 21:57

http://www.schmausen.at/m/index.php?p=info&id=57, 16.02.2011, 22:15

http://www.hotel-friesacherhof.at/speisengetraenke1.html, 16.02.2011, 22:48

http://www.schlosswirt-ebenthal.at/restaurant-speisekarte.php, 16.02.2011, 23:12

http://www.weissesross.at/DE/speisekarte_8_DE.html, 16.02.2011, 23:25

http://www.hotel-platzer.at/restaurant/auszug-aus-unserer-speisekarte.html, 16.02.2011, 23:37

http://www.schloss-albeck.at/content.php/id,15?SESSION_ID=21eb34434287626ff2dfc70a82c54d1b, 16.02.2011, 23:55

http://www.hotel-schierhuber.at/page.asp/73.htm, 17.02.2011, 17:10

http://www.zur-linde.at/fam.polak/, 17.02.2011, 17:22

http://www.fliegerbraeu.at/schmankerlkarte.php, 17.02.2011, 17:30

http://www.gwercher.at/speisen/, 17.02.2011, 17:45

http://www.klinglhuber.com/web/index.php/speisekarte.html, 17.02.2011, 18:10

http://www.pizzeria-steindl.at/, 17.02.2011, 19:28

http://www.bootshaus.at/speisekarte.php, 17.02.2011, 19:40

http://schnitzlplatzl.at/content/view/30/49/, 17.02.2011, 20:05

http://www.daskupferdachl.at/pdf/speisekarte-stand-1-09.pdf, 17.02.2011, 20:20

http://www.gasthaus-kraft.com/cms/images/speisekarte.pdf, 17.02.2011, 20:38

http://www.sanmarco.co.at/Lieferkarte%202010_Webneu-1.pdf, 17.02.2011, 20:50

http://www.weinviertler-heuriger.at/speisekarte.pdf, 17.02.2011, 21:02

http://www.terrassenheuriger.com/index.php?option=com_content&view=article&id=12&Itemid=7, 17.02.2011, 21:12

http://www.jochrisihof.at/index-Dateien/Speisen.htm, 17.02.2011, 21:25

http://www.hausereck.at/neu/tschechisch/?goto=02_In_Bistro&show=04_Restaurant_Speisekarte, 17.02.2011, 21:37

http://www.diewagners.at/aktuelles.html, 17.02.2011, 21:55

http://www.dreikoenigshof.at/magazin/00/artikel/93416/doc/d/speisekarte_web.pdf?ok=j, 17.02.2011, 22:10

http://www.hotelexel.com/fileadmin/user_upload/PDF/SpeisekarteFebruar2011.pdf, 17.02.2011, 22:32

http://www.brauhof-krems.at/speisen.htm, 17.02.2011, 22:45

http://www.neunlaeuf.at/Speisekarte.pdf, 17.02.2011, 23:15

http://www.waldschaenke.at/kueche/Speisekarte.html, 18.02.2011, 20:30

http://www.bombaypalace.at/files/RBP_Speisekarte.pdf, 18.02.2011, 20:42

http://www.gourmetclassic.de/speisekarten_at/Restaurant-Kellerwirt.Schwanenstadt.Speisekarte.html, 18.02.2011, 20:50

http://www.das-restaurant.at/speisekarte.asp, 18.02.2011, 21:10

http://www.schuedlbauers.at/, 18.02.2011, 21:32

http://www.brummeier.at/media/download/speisekarte.pdf, 18.02.2011, 21:47

http://www.ofenloch-grieskirchen.at/navigation/cms,id,20,nodeid,20,_country,at,_language,de.html, 18.02.2011, 22:00

http://www.wirtimhochhaus.at/kueche/Speisekarte.pdf, 18.02.2011, 22:10

http://www.schlossberglinz.at/index.php?main=1&siteid=191, 18.02.2011, 22:30

http://www.lentos-gastro.net/karten/speisekarte/?PHPSESSID=6b3585930ec0b6587d9cda4541e9bdcd, 18.02.2011, 22:45

http://www.goesserbraeu.at/cms/images/documents/SPEISEKARTE_MAI_2010_1.pdf, 18.02.2011, 23:02

http://www.verdi.at/cards/speisenkarte_resaurant.pdf, 18.02.2011, 23:20

http://www.herberstein-linz.at/menu/cms,id,3,nodeid,21,_country,at,_language,de.html, 18.02.2011, 23:27

http://cocean.creato.at/cms//mediadb/190_147.pdf, 18.02.2011, 23:35

http://www.krokodil.at/k_speisekarte.php, 18.02.2011, 23:45

http://www.schuhmanns-gastwirtschaft.at/fileadmin/restaurant/Schuhmanns_Speisekarte.pdf, 18.02.2011, 23:50

http://www.bachtaverne.at/default.asp?contentID=15, 18.02.2011, 23:57

http://www.kocher.at/fileadmin/bilder/Speisekarten/Speisekarte-Jaen._20Feb.2011_2_.pdf, 19.02.2011, 17:20

http://www.restaurant-apero.at/downloads/speisekarte.pdf, 19.02.2011, 17:30

http://www.pizzeria-linz.at/speisekarte/mittagsmenue.html, 19.02.2011, 17:45

http://www.pfefferschiff.at/PDFs/speisekarte_jaenner_2011.pdf, 19/02/2011, 18:05

http://www.fritzenwallner.at/karte.pdf, 19/02/2011, 20:00

http://www.gourmetclassic.de/speisekarten_at/Gasthof-Schloss-Aigen.Salzburg.Speisekarte.html, 19/02/2011, 20:15

http://www.hotel-brandstaetter.com/de-restaurant-salzburg-kueche.htm, 19/02/2011, 20:32

http://www.gourmetclassic.de/speisekarten_at/Gasthaus-Kothaeusl.Seekirchen.Speisekarte.html, 19/02/2011, 20:45

http://www.marietta.at/pdf/Flyer_RESTA.pdf, 19/02/2011, 20:50

http://www.stpeter-stiftskeller.at/fileadmin/uploads/stiftskeller/Downloads/Speisekarte-d.pdf, 19/02/2011, 21:20

http://www.salzburgpanorama.at/deutsch/dg.htm, 19/02/2011, 21:30

http://www.h, otel-blaue-gans-salzburg.at/files/doc/download-ordner/barkarte.pdf, 19/02/2011, 21:42

http://www.humboldtstubn.at/index.php?option=com_content&view=article&id=4&Itemid=18, 19/02/2011, 21:55

http://www.drei-hasen.com/downloads/Speisekarte_dreiHasen.pdf, 19/02/2011, 22:05

http://www.biowirtshaus.at/index.php?option=com_content&task=view&id=30&Itemid=41, 19/02/2011, 22:22

http://www.hartlwirt.at/hotel/speisekarte-steirische-schmankerl-gasthof-hotel-restaurant-hartlwirt-salzburg-liefering-gastgarten-drei-sterne-hotel-freie-zimmer-seminarraeume.html, 19/02/2011, 22:30

http://www.rossbraeu.at/europark/speisekarte0.html, 19/02/2011, 22:37

http://www.bellevueamsee.at/_media/service/download/speisekarte-sommer.pdf, 19/02/2011, 22:45

http://www.kaltenhausen.at/speisen.html, 19/02/2011, 22:55

http://www.johannas-restaurant.at/, 19/02/2011, 23:02

http://www.pizzeria-toscana.at/page/speisekarte, 19/02/2011, 23:20

http://www.seehotel.at/speisekarte.htm, 19/02/2011, 23:30

http://www.bullscorner.at/fileadmin/user_upload/file/gross_Februar11_mL_01.pdf, 19/02/2011, 23:45

http://steirereck.at/pogusch/speisekarte/speise.php?id=1, 21/02/2011, 18:20

http://www.3goldenekugeln.at/images/stories/Speisekarte_Oktober_2010.pdf, 21/02/2011, 18:30

http://upstairs.aiola.at/popup_speisekarte.htm, 21/02/2011, 18:45

http://www.bruno.co.at/html/bruno_speisen.html, 21/02/2011, 18:55

http://www.eschenlaube.at/pdf/Speisekarte.pdf, 21/02/2011, 19:05

http://www.sreindl.com/speisekarte_vorspeisen.html, 21/02/2011, 19:20

http://www.landhaus-joebstl.at/speisek.htm, 21/02/2011, 19:30

http://www.welscherstubn.at/content/show/4/speisekarte.html, 21/02/2011, 19:45

http://ferl.info-graz.at/cms/1/11147/, 21/02/2011, 19:50

http://www.gasthofpuregger.at/index.php?option=com_content&task=view&id=147&Itemid=355, 21/02/2011, 20:10

http://www.schmankerlstube.at/de_schmankerln.html, 21/02/2011, 20:27

http://www.feldkirchnerhof.at/, 21/02/2011, 20:40

http://www.sacher.com/de-cafe-graz.htm, 21/02/2011, 20:55

http://www.angerer-hof.at/speisekarte.html, 21/02/2011, 21:07

http://www.ritschi.at/cms/index.php?option=com_content&view=article&id=56&Itemid=67, 21/02/2011, 21:20

http://www.gourmetclassic.de/speisekarten_at/Restaurant-Schicker.Altstadt-Kapfenberg.Speisekarte.html, 21/02/2011, 21:45

http://www.gourmetclassic.de/speisekarten_at/Restaurant-Grimmingwurz-n.Bad-Mitterndorf.Speisekarte.html, 21/02/2011, 21:55

http://www.goldenerhirsch.at/, 21/02/2011, 22:08

http://www.zoissl.at/fileadmin/files/speisekarten_pdf/Speisekarte_neu_12_2010.pdf, 21/02/2011, 22:23

http://www.wirtshaus-friedrich.at/wirtshaus/speisenkarte.aspx?LNG=, 21/02/2011, 22:50

http://www.grandhoteleuropa.at/cms/data/10/1673.pdf, 22/02/2011, 17:25

http://www.gourmetclassic.de/speisekarten_at/Geniesserrestaurant--Rosengarten.Kirchberg.Speisekarte.html, 22/02/2011, 17:40

http://www.antonerhof.at/de/genuss/speisekarten.html, 22/02/2011, 17:50

http://www.deradler.com/xxl/_lang/de/_area/restaurant/_subArea/631691/_articleId/1431985/index.html, 22/02/2011, 18:30

http://www.yscla.at/restaurant-tirol-karte.de.htm, 22/02/2011, 18:42

http://www.daleonardo.at/images/speisekarte.pdf, 22/02/2011, 18:55

http://www.hotel-schiestl.com/kulinarium/speisekarte/index.html, 22/02/2011, 19:20

http://www.gutekueche.at/restaurants/at/4924/shashi-rama.html, 22/02/2011, 19:30

http://www.cafebar-auszeit.at/speisekarte-1/, 22/02/2011, 19:40

http://www.dorfwirt-stanz.at/speisekarte.html, 22/02/2011, 19:55

http://www.eremitage.com/Speisen-und-Getraenkekarte.56.0.html?&tx_jppageteaser_pi1[backId]=4, 22/02/2011, 20:10

http://central-pertisau.at/de/restaurant/speisekarte.htm, 22/02/2011, 20:33

http://www.dollinger.at/upload/menue.pdf, 22/02/2011, 20:50

http://restaurant.villablanka.com/material/assets/101100%20speisekarte%20ab%20november.pdf, 22/02/2011, 21:15

http://www.laserz.at/en/hotel--restaurant/cafe-restaurant-bar/speisekarte.html, 22/02/2011, 21:30

http://www.gastrosulting.at/werkstatt/home/index.php?option=com_flippingbook&view=book&id=2&page=1&Itemid=57, 22/02/2011, 21:45

http://www.hotel-moarhof.at/de/moarhof/aktuelle-speisekarte/index.html, 22/02/2011, 21:57

http://www.parkhotel-tristachersee.at/de/winter-restaurant-2-hauben-inklusive/unsere-speisekarte.html, 22/02/2011, 22:10

http://www.hotel-perfler.at/restaurant-perfler/speisekarte.html, 22/02/2011, 22:20

http://static.clearsense.at/10000715/upload/27729_Speisekarte.pdf, 22/02/2011, 22:45

http://www.gourmetclassic.de/speisekarten_at/Burg-Hotel-Oberlech.Lech---Arlberg.Mittagskarte.html, 23/02/2011, 15:30

http://www.gourmetclassic.de/speisekarten_at/Restaurant-Torggel.Roethis.Speisekarte.html, 23/02/2011, 15:40

http://www.schlosshotel.cc/pdf_restaurant/Schlosshotel.Doerflinger.Speisekarte.2011.pdf, 23/02/2011, 15:50

http://www.deuring-schloessle.at/images/pdf/speisekarte.pdf, 23/02/2011, 16:05

http://www.cantina.at/HTML/Frameset.htm, 23/02/2011, 16:22

http://www.neubeck.at/de/02_c_carte.php, 23/02/2011, 17:05

http://www.wirtshausamsee.at/PDFalt/MenueFruehling2010.pdf, 23/02/2011, 17:30

http://www.reiner-lochau.at/index.php?option=com_wrapper&Itemid=15, 23/02/2011, 17:45

http://www.bellavista.at/default.asp?id=15&mnu=15, 23/02/2011, 19:50

http://www.hotel-hirschen-dornbirn.at/genuss-vorarlberg/restaurant-rheintal, 23/02/2011, 20:05

http://www.palast.at/upload/file/Restaurantkarte_DE_Web2.pdf, 23/02/2011, 20:22

http://www.roteshaus.at/restaurant/menukarte/, 23/02/2011, 20:35

http://www.kornmesser.at/speisekarte/, 23/02/2011, 20:50

http://www.hotel-buechel.at/restaurant-in-feldkirch-rheintal-vorarlberg/speisekarte, 23/02/2011, 21:00

http://www.schattenburg.cc/, 23/02/2011, 21:08

http://www.restaurant-rosenegg.at/g_page.php?id=7&homepage=rosenegg, 23/02/2011, 21:22

http://www.staefeli.at/pdf/speisekarte_achtele.pdf, 23/02/2011, 21:35

http://www.gaucho.at/, 23/02/2011, 21:45

http://www.restaurant-brandnerhof.at/uploads/media/Winterspeisekarte__2010-2011.pdf, 23/02/2011, 22:00

http://www.baedle.at/speisekarte.html, 23/02/2011, 22:15

Přílohy

1. Pomale

BERGER, H., FEHRINGER, A., KÖPF, T., Die ruhigen Klassiker, aktive beauty, 2009, č. 9, str. 28-30

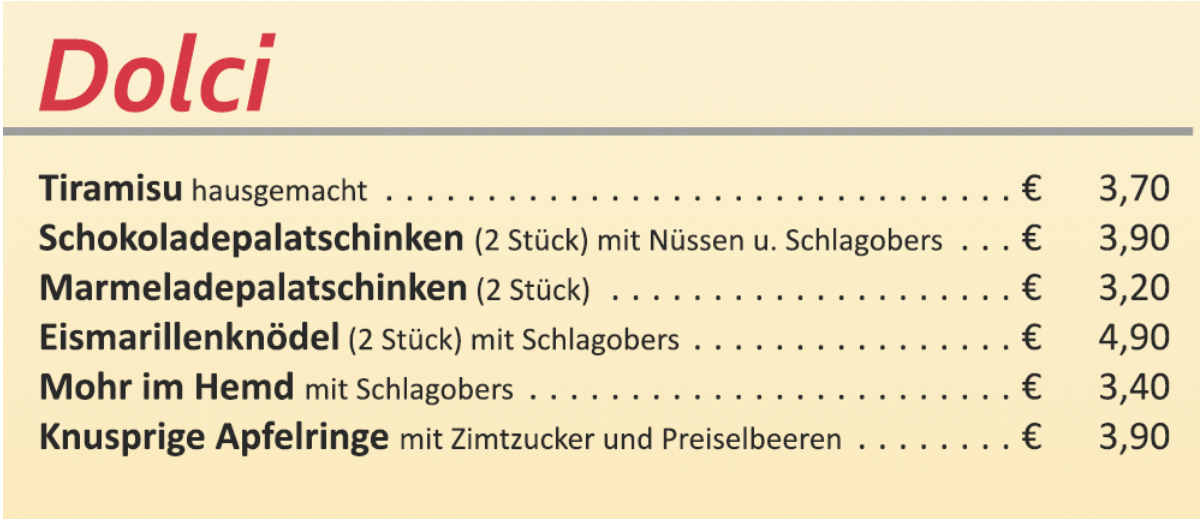
2. Voda elixir of fashion

http://www.ftv.com/bilder/d36/FTV_Beverages-latest.pdf, 13. 12. 2010, 22:50

3. Pizzerie da Pietro, jídelní lístek

http://www.dapietro.at/?content=speisekarte&cat=9, 16.02.2011, 20:50

4. San Marco, jídelní lístek



Dolci

Tiramisu hausgemacht	€	3,70
Schokoladepalatschinken (2 Stück) mit Nüssen u. Schlagobers	€	3,90
Marmeladepalatschinken (2 Stück)	€	3,20
Eismarillenknödel (2 Stück) mit Schlagobers	€	4,90
Mohr im Hemd mit Schlagobers	€	3,40
Knusprige Apfelringe mit Zimtzucker und Preiselbeeren	€	3,90

http://www.sanmarco.co.at/Lieferkarte%202010_Webneu-1.pdf, 16/03/2011, 08:00

Tabulky

1) Tabulka č. 1

Výskyt hledaných výrazů v rakouských jídelních lístcích podle spolkové země.

	JA	NEIN
Burgenland	17	3
Kärten	11	9
Niederösterreich	19	1
Oberösterreich	17	3
Salzburg	15	5
Steiermark	16	4
Tirol	13	7
Voralberg	12	8
Wien	18	2

ZUSAMMEN	138	42

2) Tabulka č. 2

Jednotlivé zkoumané výrazy a jejich výskyt v rakouských jídelních lístcích podle spolkové země.

	Buchteln	Dalken	Graupe	Golatschen/ Kolatsche	Knödel
Burgenland					17
Kärten					10
Niederösterreich					17
Oberösterreich					15
Salzburg					14
Steiermark	1				15
Tirol					13
Voralberg					12
Wien		1			17

ZUSAMMEN	1	1	0	0	130

	Kren	Liwanzen	Powidl	Ribizel
Burgenland	1			
Kärten	3			
Niederösterreich	8	1	2	
Oberösterreich	6		3	
Salzburg	5			
Steiermark	4			
Tirol	1			
Voralberg	5			
Wien	7		2	

ZUSAMMEN	40	1	7	0

	Schmetten	Schöps	Skubanki	Zwetschken
Burgenland				1
Kärten				2
Niederösterreich				4
Oberösterreich				6
Salzburg				5
Steiermark				7
Tirol				1
Voralberg				5
Wien				7

ZUSAMMEN	0	0	0	38

3) Tabulka č. 3

Knödel/ knedlík na rakouských jídelních lístcích.

	Burgenland	Kärten	Niederösterreich	Oberösterreich	Salzburg	Steiermark	Tirol	Voralberg	Wien
Vorspeisen									
Essigknödel					×				
Gerösteter Knödel			×	×	×	×			×
Grammelknnödel			×						
Kaspressknödel	×		×	×	×	×	×	×	
Knödelgeheimnis					×				×
Knödel mit Saft					×				
Knödlroas: 3erlei Knöderl					×				
Semmelknödelspitz									×
Spinatknödeln							×		

	Burgenland	Kärten	Niederösterreich	Oberösterreich	Salzburg	Steiermark	Tirol	Voralberg	Wien
Suppen									
Beuschel mit Knödel						×			
Einmachknödelsuppe	×								
Kaspressknödelsuppe	×		×	×	×	×	×		
Kräuterknödelsuppe							×		
Leberknödelsuppe	×	×	×	×	×	×	×	×	×
Speckknödelsuppe							×		
Suppe mit Rauchselchknödel				×					
Suppe mit Ricota-Nussknödeln				×					
Suppe mit Tiroler Knödel							×		
Topfenknödelsuppe				×					
Weiswurst-Knödel-Suppe						×			

	Burgenland	Kärten	Niederösterreich	Oberösterreich	Salzburg	Steiermark	Tirol	Voralberg	Wien
Hauptspeisen									
Geröstete Knödel						×			×
Geröstete Knödel mit Ei	×	×			×	×			
Grammelknödel			×	×				×	×
Fleischknödel			×						
Kaspressknödel						×			
Innviertel Knödel				×	×				
Jägerknödel						×			
Käseknödel							×		
Knödel gebacken	×								
Rauchfleischknödel				×					
Rauchkuchelknödel				×					
Selchspeckknödel				×					
Spinatknödel	×			×	×		×	×	×
Tiroler Speckknödel					×		×		
Wacholderknöderln			×						
Waldwiertler Grammelknödel									×
Weiswurst-Brezen-Knödel						×			
Winterkräuterknödel							×		

Beilage									
Blunz´nknödel				×					
Brezenknöderl					×				
Chorizoknödel							×		
Dreierlei Knödel							×		
Erdäpfelknödel, Kartofelknödel	×		×		×			×	×
Gebackene Tiroler Knödel				×					
Germknödel				×		×			
Grammelknödel									×
Grieβknödel, Grieβknöderl	×								
Oliven-Brotknödel	×								
Knödel/ knedlík	×		×	×	×	×	×		×
Minisemmelknödel			×						
Polentaknödel		×			×			×	×
Schwarzbrotknödeln				×					
Semmelknödel	×	×	×	×	×	×	×	×	×
Serviettenknödel	×	×	×		×		×	×	×
Speckknödel							×		
Topfen-Mohn Knöderl				×					
Waldviertelknödel			×						

	Burgenland	Kärten	Niederösterreich	Oberösterreich	Salzburg	Steiermark	Tirol	Voralberg	Wien
Nachspeisen									
Apfelknödel							×		
Eismarillenknödel	×		×						×
Erdbeer-Topfenknödl					×				
Germknödel			×						
Grießknödel		×							
Kastanienknödel							×		
Marillenknödel				×		×		×	
Nugatknödel, Nugatknöderl	×				×	×		×	×
Topfenknödel, Topfenknöderl	×			×		×	×		×
Topfen-Nugat-Knödel				×					×
Topfenpralinenknödel							×		

4) Tabulka č. 4

Kren/ kren na rakouských jídelních lístcích.

	Burgenland	**Kärten**	**Niederösterreich**	**Oberösterreich**	**Salzburg**	**Steiermark**	**Tirol**	**Voralberg**	**Wien**
Apfelkren			×	×					
Kren	×	×	×	×	×	×	×	×	×
Krenaufstrich			×						
Krenmouse								×	
Krenrahm				×					
Krensauce									×
Krenschaum									×
Krensud									×
Sahnekren								×	
Semmelkren		×		×	×				
Semmelkrenkuste			×						

5) Tabulka č. 5

Zwetschken/ svestky na rakouských jídelních lístcích.

	Burgenland	Kärten	Niederösterreich	Oberösterreich	Salzburg
Zwetschken			×	×	
Zwetschkenkompott					
Zwetschkenmarmelade					
Zwetschkenmus					×
Zwetschkenröster	×	×	×	×	×
Zwetschkenstrudel					

	Steiermark	Tirol	Voralberg	Wien
Zwetschken	×	×		
Zwetschkenkompott			×	
Zwetschkenmarmelade				×
Zwetschkenmus				
Zwetschkenröster	×	×	×	×
Zwetschkenstrudel				×

6) Tabulka č. 6

Powidl/ povidla na rakouských jídelních lístcích.

	Burgenland	Kärten	Niederösterreich	Oberösterreich	Salzburg	Steiermark	Tirol	Voralberg	Wien
Powidl			×	×					×
Powidlpofesen				×					
Powidltascherl			×						×