

Die Sucht, in den Wörtern zu wühlen

Beim **Lesen** von Speisekarten in den Ferien vergeht einem manchmal der Appetit – weil man sie nicht versteht. Die Wörterbücher des Duboux-Verlags helfen.

PETER P. SCHNEIDER

Wer hat nicht schon gelacht über seltsame Übersetzungen von Speisekarten? Dafür muss man weder in den tiefen Süden noch in den hohen Norden fahren. Auch in einem hiesigen «Italiener» wurden als Mittagsmenü schon «Schweinspfoten» angeboten. Klingt nicht appetitlich. Und wer hat nicht schon in den Ferien auf eine Bestellung verzichtet, weil er die Speisekarte nicht verstand und keine unliebsame Überraschung erleben wollte? Wie der Autor, der in Südtalien einst ratlos vor einem versehentlich bestellten Teller Hühnerfüsse sass.

Es geht auch anders: Die Taschenwörterbücher zur Gastronomie der Reihe Duboux finden in jeder Brusttasche Platz. Es gibt sie für alle Landessprachen, selbst fürs Rätoromanische, und auch vor der spanischen, englischen und portugiesischen Küche braucht keiner zu kapitulieren. Im Duboux finden sich alle Begriffe, die man als Gast oder beim Hantieren in der Küche benötigt – und ein paar weniger zwingende dazu. Oder waren Sie schon in Versuchung, einen «Sumpfbiber» zu bestellen? In Frankreich müssten Sie sich nach einem «Myopotame» erkundigen.

Neugier und Genauigkeit

Zwei Personen stehen hinter den Wörterbüchern: Marianne und Jean-Pierre Duboux aus Thun, sie ist Lektorin mit Biologiestudium, er Lebensmittelfachmann. Beide wollten den Dingen schon immer auf den Grund gehen. Als er in der amtlichen Lebensmittelkontrolle tätig war, war es ihm wichtig, die andere Seite kennenzulernen, und so ging er je ein halbes Jahr in einem Hotel und in einer Grossbäckerei arbeiten. «Der erste Beamte, der etwas lernen will», witzelten die Leute.

Seine Frau bringt die erforderliche Hartnäckigkeit und wissenschaftliche Pedanterie ein. Als Korrektorin und Lektorin begann sie aus Not eigene Wortlisten zu erarbeiten. Denn Hoteliers setzten damals die Fachausdrücke oft beliebig ein. Wie heisst es korrekt, wollte Marianne Duboux stets in Erfahrung bringen. «Baudroie» meint den Seeteufel (den zu essen man aus Schutzgründen vermeiden sollte), «Loup de Mer» ist der Seewolf und «Loup» der Wolfsbarsch. «Sind Sie sicher, dass Sie wirklich immer gegessen haben, was Sie bestellten?», fragt Jean-Pierre Duboux und fügt an:



Ein eingespieltes Team: Marianne und Jean-Pierre Duboux erarbeiten ihre Wörterbücher gemeinsam.

Bilder: zvg

Duboux

- **1989:** Nach vier Jahren Vorarbeit erscheint das **erste Wörterbuch**, dreisprachig, D-F-E.
- **1990:** Wörterbuch F-D-E.
- **1991:** Wörterbuch E-F-D. Die heute erhältlichen grossen Wörtbücher D-E und D-F kosten 89.50 Fr.
- **1995: Erstes Taschenbuch**, D-F/F-D. Heute sind ausgehend von Deutsch bidirektionale Taschenbücher für F, E, I Sp und Portugiesisch erhältlich sowie Wörtbücher aller drei Landessprachen mit Rätoromanisch, zudem vom Französischen ins Englische und umgekehrt. Die Taschenbücher kosten 24.50 Fr.
- **1996: Erste CD-ROM**, D-F-E.
- **2004:** Achtsprachige CD-ROM: Deutsch-Englisch-Französisch-Italienisch-Spanisch-Katalanisch-Holländisch und Latein. 269 Fr.
- **Bestellungen:** Duboux Editions SA, Frutigenstr. 6, Thun, 033 225 60 60. Die Taschenwörterbücher Gourmet sind auch in guten Buchhandlungen erhältlich. (ps)

LINK: www.duboux.ch

«Eigentlich ist eine Speisekarte ein Vertrag, den es einzuhalten gilt». So erarbeiten sich die Duboux' den Wortschatz der Gastronomie, vom Nüssler (respektive



Duboux à discrétion: Wörterbücher in Rot-Weiss.

Vogel-, Acker- oder Rapunzel-salat) bis zum «Milchäquivalent». Auch Managementbegriffe und Küchenmaschinen wurden erforscht, sämtliche Worte, die in der Gastronomie eine Rolle spielen. Und dies auf Französisch, Englisch, Portugiesisch, Katalanisch, Holländisch, Lateinisch, Spanisch und Rätoromanisch.

Ein Lebenswerk

Die Wörterbücher erstellen die Duboux' gemeinsam, sie sind ihr Lebenswerk. Seit Jahrzehnten stecken sie ihre ganze Energie ins Aufspüren richtiger Übertragungen für eine bestimmte Sorte rotweiss gesprenkelter Bohnen, für spanische Limonen oder Polsterkartoffeln. Jean-Pierre Duboux' Augen leuchten, wenn er von seinem noch nicht veröffentlichten Pilz-Inventar erzählt: 12 500 Begriffe. Er ist auf eine Pilzsorte ge-

stossen, die mit nicht weniger als 70 lateinischen Synonymen bezeichnet wird.

Die Recherchen sind so komplex, wie die Begeisterung der beiden Tüftler gross ist. «Ich bin eine stubenhockende Knoblerin», sagt Marianne Duboux. «Es ist eine Art Sucht, in den Worten zu wühlen.» Hilfsmittel bilden Wörterbücher in allen Sprachen, Fachbücher, technische Lexika, Bildenzyklopädien und das Internet. «Ich bin wie eine Spinne im Netz und muss aufpassen, keinen Faden aus den Augen zu verlieren. Suche ich einen Begriff, stosse ich auf viele andere, die auch noch recherchiert und aufgenommen werden wollen», sagt Marianne Duboux.

100 Prozent Eigenleistung

Die Leistung kann vielleicht er-messen, wer weiss, dass am Idio-

ton, dem schweizerdeutschen Wörterbuch, ein Redaktionsteam seit 1862 arbeitet, welches das Werk voraussichtlich 2022 abschliessen wird. Der Vergleich ist nicht allzu ernst gemeint, weil das Idiotikon auch in die historische Tiefe geht und nicht nur ein Lexikon der Gegenwartssprache ist. Aber das Unterfangen der Duboux' verdient grossen Respekt: Nie haben sie eine Subvention erhalten – weil Sprache an und für sich der Pro Helvetia offenbar nicht als Kulturgut gilt. Die Duboux' hingegen verstehen Ernährung und Sprache als die bedeutendsten Kulturleistungen und bleiben bei ihrem Thema.

Gelebte Gastfreundschaft

Die grossen Bände mit rund 100 000 Einträgen pro Sprache werden in Betrieben, von Fachlehrern und von Lehrlingen genutzt, die kleinen mit acht- bis neuntausend Begriffen eignen sich fürs Servicepersonal oder für Reisende. Damit diese nicht aus Versehen einen «Myopotame» bestellen oder einen Meyerbeer für ein Dessert statt für einen Komponisten halten. Zu gegebener Zeit wollen die Duboux' ihr Werk online zugänglich machen. Denn erstens haben sie keine Nachkommen und zweitens möchten sie, dass das in langen Jahren zusammengetragene Wissen später allen zur Verfügung steht, dem «Bären» in Nottiswil genauso wie dem Sieben-Sterne-Hotel in Dubai, dem Lehrling mit bescheidenem Lohn ebenso wie dem gefeierten 19-Hauben-Koch. Das ist gelebte Gastfreundschaft.