

Kulinarisch im Bild mit Duboux

Zwei Thuner sorgen dafür, dass Ihnen beim Essen nicht die Wörter fehlen

VON RINALDO SOMMER

AUF DER Speisekarte eines Restaurants in Hamburg entdecken Sie ein Gericht namens Labskaus. Was den Einheimischen offenbar bekannt ist, ist Ihnen als Tourist aus der Schweiz ein Rätsel. Doch der Griff zu einem rot-weissen Taschenwörterbuch bringt die Erklärung: Es handelt sich um Pökelfleisch mit Kartoffeln, Zwiebeln, Salzgurken und Spiegelei – ein typisch norddeutsches Gericht.

Im Stadtzentrum von Arles gibt Ihnen das Wort *Andouillettes* auf der Menütafel eines Restaurants Rätsel auf: Ih-

rem kleinen Begleiter, dem Duboux, entnehmen Sie, dass dies französische Würstchen mit Innereien sind. Eine Delikatesse, aber keinesfalls jedermanns Sache!

Doucette, mâche, oreille-de-lièvre, valérianelle potagère oder *rampon*? Das ist alles dasselbe: Nüsslisalat – je nach Sprachregion auch als Acker-



Marianne und Jean-Pierre Duboux.

Feld-, Rapunzel-, Vogerl- oder Mädchensalat bekannt, da und dort als Nüssler, Rapünzchen, Salatrapünzchen und Rabinschen.

Wenn Sie ein Duboux-Wörterbuch zu Rate ziehen, sind Sie in guter Gesellschaft: In über 130 Ländern arbeiten Personen aus rund 70 Berufsgattungen täglich mit diesen Werken. Geschaffen haben sie das Thuner Ehepaar Marianne und Jean-

Speisekarte: Oft sehen die Gäste mehr Fehler, als der Wirt glaubt.

Pierre Duboux – in ihrer Freizeit. Sie gelten weltweit als die umfangreichsten und am besten recherchierten mehrsprachigen Sach- und Fachwörterbücher der Bereiche Gastronomie, Hotellerie, Touristik und Nahrungsmittelindustrie.

Unerwarteter Erfolg. Marianne Duboux hatte nach ihrem Studium als selbstständige Lektorin eine eigene Firma aufgebaut; Ehemann Jean-Pierre war Lebensmittelanalytiker und führt noch heute Produkte- und Qualitätskontrollen für Drittunternehmungen durch. Beide ärgerten sich oft über uneinheitliche und verwirrende Schreibweisen, fehlende Begriffe und falsche Bezeichnungen auf Speisekarten und in der Fachliteratur. Es fehlte eine verbindliche, korrekte Fachsprache. So beschliessen sie Mitte der Achtzigerjahre – nach einem besonders „schwarzen

Tag“ – die Sache selber an die Hand zu nehmen.

In jeder freien Minute studierten sie Unterlagen verschiedenster Herkunft, tage- und oft nächtelang, um sich erst einmal in den Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch Klarheit zu verschaffen. Nach tausenden von Stunden mühsamster Recherchen entstand 1989 ihr erstes dreisprachiges Wörterbuch, das sie

als Weltneuheit und mit grossem Erfolg an der Frankfurter Buchmesse präsentierten und das mit seinen damals „bescheidenen“ rund 25 000 Begriffen Spitzengastronomen

und Fachlehrer auf Anhieb verblüffte. Man verglich den Duboux mit dem Duden, und Mundpropaganda sowie zahlreiche Bestellungen führten dazu, dass die erste Auflage bald vergriffen war.

Jedermann kann dank Duboux kulinarisch klüger werden. Sie wollen wissen, was eine Vichy-Suppe ist? Das Stichwort *vichyssoise* brings an den Tag: eine kalte Kartoffel-Lauch-Suppe. Eine Dugléré-Sauce? Sie enthält Champignons und Tomatenwürfel. Der Begriff *Mirabeau* im Zusammenhang mit Grilladen deutet auf die Zutaten Sardellenfilets, Oliven, Estragonblätter und Sardellenbutter hin. Der Name stammt vom französischen Politiker Graf von Mirabeau (1749-1791). *Sminuzzato*? So heisst Geschnetzeltes in Italien oder im Tessin; *selvaggina* nennt man dort das Wild.

Viele Berufsleute haben erkannt: Die Speisekarte ist die Visitenkarte des Hauses. „Und Gäste“, wissen die Duboux, „sehen mehr Fehler, als der Wirt glaubt.“ Doch nicht überall ist man erpicht, Peinlichkeiten zu vermeiden. So fanden Freunde der Autoren in einem südfranzösischen Feinschmecker-Restaurant folgende Vorspeise: *Mousse de saumon froide sur toast* – was für deutschsprachige Gäste mit „Kalter Lachsmoos auf Trinkspruch“ übersetzt wurde.

ANGESPORNT VOM unerwarteten Erfolg bauten die beiden „Wörterfanatiker“ ihr Werk weiter aus. Sie kapselten sich ab, reduzierten die Kontakte mit Freunden allzu oft mit den Worten „keine Zeit“ und entwickelten sich, wie sie selbst zugeben, zu „absoluten Spinnern“.

Offenbar war es nur so möglich, die grossformatigen Wörterbücher auf mittlerweile rund 900 Seiten mit mehr als 100 000 Begriffen auszubauen. Bis heute haben Marianne und Jean-Pierre Duboux über zwanzig verschiedene Ausgaben und Neuauflagen mit verschiedensten Sprachkombinationen herausgegeben.

Den ersten drei Sprachen haben sie im Laufe der letzten Jahre weitere hinzugefügt: Italienisch, Spanisch, Katalanisch, Niederländisch und Latein (wo nötig und möglich). Das klingt so einfach, doch wie viel Ar-

beit hinter jeder einzelnen Sprache steckt, kann man nicht mal erahnen. Wörterbücher zu verfassen ist unendlich viel aufwändiger, als Romane mit fließendem Text niederzuschreiben.

Fachleute aus aller Welt bestürmten die Duboux, die Wörterbücher auf CD herauszugeben, um überfüllte Bücherregale zu „erleichtern“ und um im Betrieb handlicher und speditiver arbeiten zu können. Den Thuner Wortakrobaten war dieser Wunsch Befehl, und 1996 erschien die erste CD-ROM in den ursprünglichen drei Sprachen. 2002 wurde die praktische Scheibe völlig neu und in acht Sprachen programmiert. Demnächst kommen Portugiesisch und Rätoromanisch hinzu.

Die jüngsten Kinder der beiden Thuner sind die Taschenwörterbücher „Gourmet“ – für jene gedacht,



die sich auf Reisen im In- und Ausland mit den Tücken der Speisekarten auseinandersetzen wollen oder müssen und beim Einkaufen auf fremdländischen Märkten sicherer sein möchten. Die Büchlein passen in jede Hand- oder Hemdentasche, enthalten immerhin einen Wortschatz von rund 8000 Fachbegriffen und werden bereits an vielen Fachschulen im Service-Unterricht eingesetzt.

Die Duboux kennen ihre Grenzen. Gewünschte Ausgaben in Russisch, Japanisch, Chinesisch und Arabisch können sie trotz grossem Willen und gesteigerter Arbeitswut unmöglich selbst erarbeiten. So erschien bereits vor einigen Jahren die erste russische Lizenzausgabe im Moskauer Wörterbuchverlag Russo: ein grosser Erfolg in einem Land, in welchem nie zuvor etwas Ähnliches erschienen ist.

Was führende Fachleute in aller Welt als ihre täglich benützte Bibel bezeichnen, halten Aussenstehende allenfalls für das Werk eines grossen Fachteams. Dass aber ein einzelnes Ehepaar diese epochalen Werke in so vielen Sprachen recherchiert, geschrieben, redigiert und herausgegeben hat, erscheint unglaublich. „Derart leistungsfähig sind wir, weil wir beide in den eigenen vier Wänden

am selben Strick ziehen und es uns viel Freude und Spass macht, uns in die Kultur der verschiedenen Sprachregionen zu vertiefen“, erklären die beiden Autoren.

Über die Zukunft machen sich die Duboux ernsthafte Sorgen. Das Resultat von gut 90 000 Arbeitsstunden oder umgerechnet rund 45 Arbeitsjahren soll der Fachwelt erhalten bleiben, selbst wenn den beiden unerwartet etwas zustossen sollte. Nachkommen, die die einzigartige lexikalische Arbeit weiterführen könnten, gibt es nicht. „Dazu“, so die beiden schmunzelnd, „hatten wir nicht auch noch Zeit.“

Ihr Wunsch ist es, das Werk gemeinsam mit einem weltweit tätigen Partnerunternehmen – beispielsweise als exklusive Dienstleistung ab Internet – allen Interessierten für alle Zeiten zur Verfügung zu stellen. „Nur so wird es möglich sein“, erklären sie, „die uns noch bleibende Zeit für Ergänzungen effizienter zu nutzen und die noch wichtigen Sprachen Arabisch, Chinesisch und Japanisch wenigstens unter unserer Aufsicht erarbeiten zu lassen.“

Taschenbücher sind im Buchhandel erhältlich, Grossausgaben und die CD-ROM nur beim Verlag (Duboux Editions SA, 3600 Thun; www.duboux.ch).

Warum wird die ganze Welt bis zum hintersten Winkel vom Tourismus überflutet? Weil immer mehr Zeitgenossen ihre Ferien irgendwo verbringen wollen, wo die Welt noch nicht vom Tourismus überflutet ist...

PETER BADER, Binningen/BL