

«Es gibt nichts Vergleichbares»

Der «Duboux», ein internationales Wörterbuch für Gastro-, Lebensmittelprofis und Private, feiert 20 Jahre. Die Thuner Marianne und Jean-Pierre Duboux haben ihn geschaffen. Die Fachwelt ist sich einig: Es gibt nichts Vergleichbares.

Was verbirgt sich hinter «Berenjenas» auf der spanischen Speisekarte (Aubergine) und schreibt man «Salchicha» (Wurst) wirklich so? Die Fachwörterbücher des Thuner Ehepaars Marianne und Jean-Pierre Duboux liefern die Antwort. Die rot-weiss gebundenen «Duboux» richten sich an die Gastro-Profis, die Lebensmittelbranche und Konsumenten. «Die Thuner haben eine echte Lücke hervorragend geschlossen: Es gibt nichts Vergleichbares», attestierte der Nürnberger Fachlehrer für Köche, Bernhard Eismann, an der gediegenen Jubiläumsfeier in Thun.

So begann es

Bei Korrekturaufträgen für Speisekarten und Rezepte entdeckte das Ehepaar vor über 20 Jahren: Für die Gastronomie gibt es kein verbindliches und korrektes Nachschlagewerk. Diese Lücke hat es 1989 mit dem ersten dreisprachigen Wörterbuch geschlossen – in Eigenregie und -verlag. Heute gibts den «Du-

boux» in mehreren Sprachen. «Speisekarten mit Fehlern zeugen von zu wenig Professionalität. Der «Duboux» ist ein Sicherheitswerk für korrekte und einheitliche Schreibweise», hielt Walter Röllin, Gastrosophie Weggis, fest. «Der «Duboux» macht kein X für ein U vor – es stimmt alles», lobte Laudator Peter Wyss (alt Gemeinderat). «Das Wörterbuch zeigt nicht nur die richtige Schreibweise, sondern auch Zusammenhänge von Speisen und Zutaten – ich brau-

che es oft», versicherte der mehrfache Kochweltmeister Gregor Zimmermann («Bellevue Palace», Bern).

Penibel bis süchtig

«Ernährung und Sprache sind die wichtigsten Kulturen», sagt der 60-jährige Jean-Pierre Duboux. «Man muss penibel recherchieren, ein detektivisches Gespür haben, Sprache lieben und sich der Rechtschreibung verpflichten», schildert Marianne Duboux. Und das mache rich-

tig «süchtig». Ursprünglich für rund fünf gastgewerbliche Berufe gedacht, wird der «Duboux» nun weltweit in über 130 Ländern für rund 70 Berufsgattungen in über 80 Betriebsarten, täglich oft mehrmals, verwendet. Hinter den Wörterbüchern stecken über 106 000 Arbeitsstunden oder 55 Arbeitsjahre.

Die Duboux' freuts, dass ihr Werk zunehmend auch im Ausland als obligatorisches Lehrmittel eingesetzt wird und ihr Wissen auch für Grossanlässe

(Olympische Spiele, Salt Lake City, Fussball-WM und Weltausstellung, Deutschland) beigezogen wurde. Besonders geschätzt werden auch die handlichen Taschenbücher mit pro Sprache rund 9000 Fachbegriffen und gängigen Redewendungen. Für Private sind sie hilfreich zu Hause, unterwegs, beim Einkauf oder als Orientierungshilfe in Restaurants im In- und Ausland.

Bringt mehr Umsatz

In Thun wurde hinsichtlich Fachterminologie Pionierarbeit geleistet. Sie erleichtert der Gastrobranche die Arbeit – nicht zuletzt dank der 7-sprachigen CD-ROM mit pro Sprache über 100 000 Einträgen. «Die Speisekarte ist die Visitenkarte des Betriebes», ist der Vollblut-Thuner überzeugt. Sei sie korrekt und mehrsprachig geschrieben, werde erfahrungsgemäss Mehrumsatz erzielt; weil der gut informierte ausländische Gast nicht nur international bekannte Gerichte bestelle. «Gelebte Gastfreundschaft, die nicht viel kostet», findet «Schämpu», wie er genannt wird.

Der «Duboux» – inzwischen in neun Sprachen – wird laufend überarbeitet und ergänzt. «Die Globalisierung bringt der Welt immer neue Gerichte, Gewürze und Zutaten», begründet das Paar. So erscheint demnächst die Neuauflage der zwei grossen Wörterbücher – um einen Drittel dicker. **NELLY KOLB**



Die Jubilaren: das Thuner Ehepaar Marianne und Jean-Pierre Duboux mit einigen ihrer in den letzten 20 Jahren erarbeiteten, rot-weissen Gastro-Wörterbüchern auf ihrer Terrasse.