Mehr people unter htr.ch/events

Kaffeepause mit Marianne und Jean-Pierre Duboux

Glace ist korrekt, Glacé ist falsch!

Marianne und **Jean-Pierre Duboux** aus Thun haben im Jahr 1989 das erste dreisprachige Nachschlagewerk mit rund 23 000 Begriffen veröffentlicht. Seither erschienen regelmässig aktualisierte und erweiterte Versionen des «Duboux», mittlerweile in zehn Sprachen. Die Grossausgaben umfassen heute rund 1000 Seiten und umfassen über 160 000 Begriffe. Auf duboux.net hat das Ehepaar zudem im Rahmen des 30-jährigen Jubiläums des Verlags das gesamte Nachschlagewerk kostenlos zugänglich gemacht.

Marianne und Jean-Pierre Duboux, seit bald 30 Jahren arbeiten Sie gemeinsam an einem Nachschlagewerk, das mittlerweile über 160 000 Begriffe in jeweils zehn Sprachen umfasst. Ist Ihnen die Arbeit noch nie verleidet?
Im Gegenteil! Das Stöbern und Recherchieren für zusätzliche Begriffe führt immer wieder zu neuen Erkenntnissen und Aha-Erlebnissen.

Wie kamen Sie auf die Idee, ein solches Projekt zu realisieren?
In unserem Korrekturservice und Lektorat fehlten uns für das Korrigieren und das Übersetzen von Speisekarten und Rezepten verbindliche Unterlagen. Vorerst als «Selbstzweck» begannen wir, Begriffe zu sammeln und auf der Basis von Rechtschreibung und Grammatik festzulegen.

Wie kam es dann zur Veröffentlichung Ihrer gesammelten Daten?
Wir stellten fest, dass auch Berufs- und Fachschulen dringend verbindliche Unterlagen für das Unterrichten der Menürechtschreibung benötigten, weshalb wir den Entschluss fassten, unser erstes dreisprachiges Wörterbuch für Gastronomie, Hotellerie und Touristik zu veröffentlichen.

Was waren die grössten Herausforderungen zum Beginn Ihrer Arbeit?
Das Geld! Die Druckkosten für das erste Buch hätten für einen Ferrari gereicht. Den Lebensunterhalt erarbeiten wir uns seitdem mit Korrekturarbeiten.

Wie hat sich Ihre Arbeitstätigkeit im Laufe der Jahre verändert?
Vor allem durch die Informatik: Wir erstellen die Bücher bis zum druckfertigen PDF selber, was zwar viel zu tun gibt, aber einiges an Geld und Ärger erspart. Zudem hilft das Internet bei den Recherchen.

Wie sieht ein Tag im Leben des Ehepaars Duboux aus?
Von früh bis spät fast pausenlos am PC. Wir arbeiten zu Hause und haben als gut eingespieltes Zweierteam eine klare Departementsverteilung.

Wer nutzt Ihr Nachschlagewerk?
Neben Restaurants und Hotels vor allem Berufs-, Hotel- und Touristikfachschulen, aber auch Ämter bis hin zur EU in Brüssel. Insgesamt sind es rund 70 Berufsgattungen in etwa 80 Betriebsarten, und dazu kommen private Nutzer.

Wie erlangte Ihr Nachschlagewerk internationale Bekanntheit?
Durch Mund-zu-Mund-Werbung. Es ist der wohl einzige Markenartikel, der ohne Werbung weltweit eingesetzt wird. Das haben auch Schweizer Käse, Schokolade und Uhren nicht geschafft!

Was sehen Sie heute als Höhepunkt der letzten 30 Jahre?
Dass der Duboux Online nun im Internet weltweit frei zugänglich ist, was alleine in der Schweiz täglich Tausenden die Arbeit erleichtert und für Chancengleichheit in Unterricht und Praxis sorgt. Allerdings werden wir an Verbesserungen für den Anwender und weiteren Ergänzungen arbeiten. Zudem haben wir die Internetplattform Duboux Online zu einer einzigartigen Werbeplattform mit weltweit grösster Kontaktreichweite entwickelt, die nur wenigen Firmen dauerhaft branchenexklusive Werbepräsenz mit bleibenden Marktvorteilen bietet.

Das Nachschlagewerk umfasst zehn Sprachen. Wie viele davon sprechen Sie?
Vier, die anderen sogenannt passiv, das heisst wir verstehen sie, können aber keine Texte übersetzen. Daher beschränken wir uns auf den Bereich der Fachterminologie.

Was bringt Sie auf die Palme?
Dass besonders im Raum Zürich mit besonderer Hartnäckigkeit – sei es bei Grossverteilern oder in Print-Medien – immer noch von Glacé/Glacés statt von Glace/Glacen (ohne Akzent!) die Rede ist.

Hätten Sie gern einmal ein Jahr frei? Was würden Sie dann machen?
Um Himmels willen! Wir würden an Entzugserscheinungen zugrunde gehen!

Wen bewundern Sie und warum?
Wir bewundern uns gegenseitig dafür, dass wir es so lange miteinander ausgehalten haben, so lange durchgehalten haben und einander, wenn nötig, auch mal wieder aufbauen und ermuntern.

Wem würden Sie gerne einmal Ihre Meinung sagen?
Verschiedenen Managern mit wohlklingenden amerikanischen Berufsbezeichnungen, die sich ohne jegliche Verantwortung bis hin zur letzten finanziellen Konsequenz benehmen, als hätten sie die Weisheit mit Löffeln gefressen!

Was möchten Sie noch erleben?
Unser Lebenswerk auch nach uns in guten Händen zu wissen, denn rund um die Welt wird gefordert, dass der «Duboux» den Berufswelten niemals verloren gehen darf. Schön wäre auch mal ein kleines Dankeschön seitens schweizerischer Verbände dafür, dass wir uns seit Jahrzehnten freiwillig und auf unsere Kosten für das Gastgewerbe und die Hotellerie einsetzen. og

Im Restaurant Krone in Thun können die Servicefachangestellten per iPad auf den «Duboux» zugreifen. Patric Spahni, zvg

Drei Tage tafeln am mit 400 Metern längsten Arven-Tisch der Alpen

8. «Tavolata St. Moritz»

Wann und wo 27. bis 29. Juli 2018 in St. Moritz

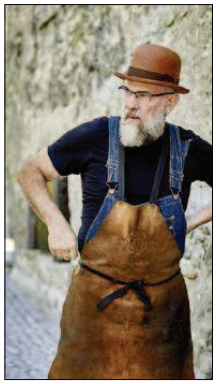
Gäste über 10 000 Besucherinnen und Besucher

Gesprächsthema Der «Tavolino Poschiavo», der Wurstkurs mit Patrick Marxer, die Pop-up-Serie «Tavolino», das Street-BBQ, aber auch die Musiker und Bands.

Highlight Die vielfältigen Köstlichkeiten der teilnehmenden Gastronomen, Hotelküchen und Produzenten, auf den historischen Porzellantellern der Grandhotels serviert, und das perfekte Sommerwetter sorgten für eine ausgelassene Stimmung.

npa

Fabrizio Zanetti, Executive Chef im Suvretta House St. Moritz.



Die Wurstkreationen von **Patrick Marxer** fanden Anklang.

Gute Laune bei Spitzenkoch **Martin Dalsass** (l) und **Beni Kleger,** Direktor im Hotel Bellavista in Silvaplana. Bilder Stefanie Koehler

Marco Böhler (r.), Küchenchef vom Basler Restaurant Stucki, zusammen mit seinem Team. Lukas Lienhard

Valmiro Pasini (l.) vom «Le Restaurant» im Badrutt's Palace Hotel mit dem dortigen Chef-Patissier **Stefan Gerber.**