



GASTRO-WISSEN

Duboux – der Übersetzungsprofi

Zwei Detektive für die Gastronomie

Seit rund 30 Jahren haben sich die Duboux aus Thun der korrekten Schreibweise von Speisekarten und all den Begriffen aus Gastronomie, Hotellerie und Touristik verschrieben. Marianne und Jean-Pierre Duboux setzen sich täglich für ihr Lebenswerk ein. Jeder Begriff aus dieser Branche wird akribisch nach seiner Herkunft, möglichen Varianten und deren Bedeutung hinterfragt. Marianne Duboux, die gelernte Biologin und Lektorin, beschäftigt sich gerne auch als Detektivin, um der Wahrheit auf den Grund zu gehen. «Vielfach werden Wörter oder Begriffe von Küchenfachleuten, F&B-Managern usw. ohne zu hinterfragen übernommen und an Lernende weitergegeben», er-

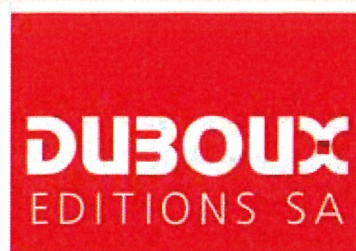
klärt Marianne Duboux. «Der Wissensschwerpunkt der Ausbilder liegt klar beim Kochen und bei den Lebensmitteln, dabei ist es verständlich, dass sich da Fehler einschleichen.» In enger Zusammenarbeit mit Verbänden, Küchenchefs, Nationalmannschaften und Berufsschulen haben die Duboux eine hohe Professionalität, gar eine Perfektion erreicht.

Die Duboux

Der Lebensmittelinspektor

Jean-Pierre Duboux, der gelernte Laborant und spätere Lebensmittelinspektor, war immer ein Macher. Er gab sich nie mit seinen Arbeitsvorgaben zufrieden. Bereits mit 26 erhielt der Jungspund die Anstellung als Lebensmittelinspektor in Bern.

Kontakt



Duboux Editions SA

Jean-Pierre und Marianne Duboux
Frutigenstrasse 6
CH-3600 Thun
Tel. +41 (0)33 225 60 60
Fax +41 (0)33 225 60 66
duboux@duboux.ch
www.duboux.com



Nachdem er sich geweigert hatte, die Grossbäckerei Glatz in Bern zu inspizieren, weil er das Wissen für diesen grossen Betrieb nicht hatte, absolvierte er während sechs Monaten Samstag und Sonntag in dieser Bäckerei ein Praktikum. Danach folgten weitere im Schlachthof und in Gastrobotrieben. Erst danach fühlte sich der Praktiker als echter Lebensmittelinspektor. Mit dem erworbenen Wissen wurde Jean-Pierre Duboux später Qualitätsverantwortlicher der Mövenpick-Unternehmungen und Berater der bachema hygiene ag in Zürich.

Die Naturfreundin

Marianne Duboux lernte den Umgang mit Lebensmitteln von ihren Eltern beim Kochen, auf Expeditionen in die Natur und dann im Biologiestudium. Mit ihrem fundierten Wissen beeindruckte sie so manche Koryphäe aus der Küche. 1978 gründete sie ein Lektorat, was dann zusammen mit Jean-Pierre Duboux 1988 zur Gründung des Gastronomiewörterbuch-Verlages Duboux Editions SA führte. «Die Arbeit an den Wörterbüchern ist in den letzten Jahren zu einer richtigen Sucht geworden», erklärt Marianne Duboux. «Manchmal recherchiere ich Tage, um ein Lebensmittel mit all seinen damit zusammenhängenden Begriffen voll-

ständig in verschiedene Sprachen zu übersetzen.»

Akribische Arbeit

Auf den ersten Blick scheint klar, dass für die Übersetzung in die verschiedenen Sprachen Übersetzer den beiden das Leben erleichtern. Doch weit gefehlt: Jedes der Wörterbücher wurde durch Marianne und Jean-Pierre Duboux selber übersetzt. Und zwar in einer so grossen Perfektion, dass unter anderem auch die Schweizer Kochnationalmannschaft für ihre internationalen Wettbewerbe die Menüs und die Rezepturen von den Duboux übersetzen lässt. Die namhafte Unternehmung Underberg liess einen «Culinary Dictionary» für die Fussballweltmeisterschaft erstellen. Etliche Male reisten die beiden auch an verschiedene Buchmessen und präsentierten ihre Werke. «Wir wurden immer ernst genommen. Auch wenn grosse Verlage und Autoren neben uns ausstellten», hält Jean-Pierre Duboux fest.

Bescheiden

Die beiden leben und arbeiten mitten in der Stadt Thun. Auch 25 Jahre nach Gründung des Verlages schlägt

ihr Herz immer noch für die rot-weißen Wörterbücher, die sie mittlerweile in neun Sprachen erarbeitet haben. Sie setzen sich für korrekte Fachsprachen in Gastronomie, Nahrungsmittelindustrie und Touristik ein. Die immense Arbeit, die dahintersteckt, schlägt sich jedoch nicht in den Preisen der Bücher nieder, denn jeder soll sich ein Duboux-Wörterbuch leisten können. Auch das dickste und umfangreichste Wörterbuch mit sämtlichen Begriffen – von der Nachttischlampe über den Kosmetikspiegel bis zu Dutzenden von Garnituren für die Küche – ist für jedermann erschwinglich. Eine

JEAN-PIERRE DUBOUX

Mehrumsatz durch professionell übersetzte Speisekarte

korrekt übersetzte Speisekarte wirkt kompetent und dient als Magnet für fremdsprachige Gäste. Denn der korrekte Beschrieb schafft Vertrauen, und dadurch wählt der fremdsprachige Gast zusätzliche Gerichte, die er ausprobieren will. Kurz gesagt: Professionell übersetzte Speisekarten generieren Mehrumsatz. 