

## Weinfeder-Literaturtipp

# Was bedeutet „paris-brest“ im Restaurant?

## Die 1000 wichtigsten Wörter zum Thema Essen und Trinken in vier Sprachen

Von Ulla Robbe

Wer in Frankreich ein Dessert mit „langues-de-chat“ bestellt, erwartet wahrscheinlich, dass dieses mit schokoladigen Katzenzungen garniert ist. Falsch: „langue-de-chat“ ist der französische Ausdruck für Löffelbiscuit. Wird das Dessert mit „paris-brest“ serviert, erhält der Gast dazu keinen Gutschein für eine Fahrkarte, sondern mit Creme gefülltes Gebäck aus Brandteig. Wer Appetit auf Gans hat und in England auf der Karte „gooseberries“ entdeckt, ordert womöglich Stachelbeeren. Und „frittata“ in Italien steht nicht für Frittiertes, sondern für ein Omelett. In Spanien versteht man unter „caldo de pescado“ keinen kalten Fisch, sondern eine heiße Fischbrühe.

Fast jeder Reiseführer hat ein kleines Glossar zum Thema Essen und Trinken. Wer es aber genau wissen will, muss entweder ein großes Wörterbuch mit 300.000 anderen Begriffen mit sich führen oder – ganz neu von PONS – „Die 1000 wichtigsten Wörter Essen & Trinken“, zusammengestellt für Franzö-

sisch, Englisch, Italienisch und Spanisch. Die kleinen handlichen Taschenbücher warten zunächst mit einem Test auf: „Wie gut bin ich?“ Es folgen Erklärungen zur Aussprache und ein Glossar, in dem man in beiden Richtungen nachschlagen kann. Eingeklinkt sind landestypische Rezepte.

Apropos Rezepte: Die Bücher eignen sich besonders auch, will man Gerichte kochen, deren Rezept nur in der Landessprache vorliegt. Denn nicht jeder weiß, was Dicke Rippe auf Französisch (les basses côtes), Ausbeinmesser auf Spanisch (cuchillo deshuesador), Wasserbad auf Englisch (double boiler) und Schneebeesen auf Italienisch (frusta) heißt. Der Leser findet unter anderem auch die Bezeichnungen für Schälmesser, Schneidebrett, Schnellkochtopf, Schaumlöffel, Schneckenzange und vieles mehr. Jedes Wort ist mit einem Beispielsatz belegt.

Am Ende gibt es einen thematischen Wortschatz mit vorformulierten Sätzen zu den Themen Reservieren, Bestellen, Beschwerden, Be-



zahlen und Einkaufen sowie das Vokabular aller Fleischteile von Rind, Geflügel, Schwein und Lamm. Last but not least sind ausführlich Getränke und Trinkgefäße aufgelistet. Landestypische Herkunfts- und Qualitätsbezeichnungen von Wein werden kurz für Frankreich und Italien erklärt, nicht aber für Spanien und England. Ein wichtiges Utensil wurde dennoch nicht vergessen: der Korkenzieher, französisch „tire-bouchon“, englisch „corkscrew“, italienisch „cavatappi“ und spanisch „sacacorchos“. Das Wort „Flasche“ sucht man in allen vier Bänden vergebens.

Die 1000 wichtigsten Wörter Essen & Trinken, PONS Verlag, Frankfurt/Main 2008, 160 Seiten, 6,95 Euro je Band

