



Langenscheidt Bilderwörterbuch

Die wichtigsten deutschen Begriffe und Sätze

Langenscheidt 2017 ◦ 180 bis 200 Seiten ◦ je 12,99

« « « «

Wörterbücher, die dem Lernenden mit Hilfe von Bildern neuen Wortschatz anschaulich vermitteln und das am besten noch auf ein bestimmtes Themenfeld bezogen, sind durch die starke Migration nach Deutschland heute gefragter und wichtiger denn je.

Die Bildwörterbücher von Langenscheidt befassen sich bisher mit den Themen *Ausbildung & Beruf*, sowie dem Berufssektor der *Gastronomie*, in dem viele Zuwanderer Arbeit finden. Unter großen Fotos, die zwischen einem Drittel und der Hälfte einer Seite ausfüllen, steht der deutsche Begriff für das Gezeigte mit Artikel und (sofern vorhanden) der Pluralform. Die Wörter sind in großen, serifenlosen Buchstaben gedruckt und unter jedem Wort gibt es eine Schreiblinie, auf der der Lernende das Wort einmal nachschreiben (oder Anmerkungen in der Muttersprachen hinzufügen) kann. Die Schreibweise aller Wörter richtet sich nach der Empfehlung des Dudens.

Am Ende eines Kapitels gibt es wichtige Sätze und Fragen, die den Einstieg erleichtern und die Kommunikation mit Vorgesetzten und Kollegen erleichtern können. Auf den letzten Seiten eines jeden Wörterbuches gibt es ein Wörterverzeichnis, so dass man auch gezielt nach Begriffen suchen kann.



Ausbildung & Beruf

978-3-468-11608-7

Dieses Bildwörterbuch ist „dank seiner explizit nicht branchenspezifischen Inhalte gut geeignet für alle Deutschlernenden, die ein Praktikum oder eine Ausbildung machen, ein berufsvorbereitendes Jahr absolvieren oder bereits eine feste Arbeitsstelle haben“. So steht es im Vorwort des Buches und dieser Aussage kann man sich problemlos anschließen.

Es werden in insgesamt sieben Kapiteln die Themen Berufe, In der Berufsschule, Im Unternehmen, Im Büro, Arbeitssicherheit, Sich bewerben und Kommunikation behandelt. Jedes Kapitel ist



nochmals in Unterkategorien aufgeteilt, die Berufe z.B. in Handwerk, medizinische, soziale, technische, kaufmännische Berufe, Medienberufe, öffentlicher Dienst und Dienstleistungsberufe.

Natürlich kann ein Deutschlernen je nach Herkunft mit Begriffen wie „Dienstleistung“ oder „öffentlicher Dienst“ wenig anfangen, da es oftmals keine Entsprechung in der Muttersprache gibt. Schwierig ist es auch, z.B. den Unterschied zwischen „Angestellter“ und „Selbstständiger“ (genauso zwischen „Lehrer“ und „Direktor“ oder „Gehalt“ und „Honorar“) anhand eines Bildes aussagekräftig darzustellen. Ähnlich verhält es sich mit abstrakten Begriffen wie „Erfolg“ oder „Karriere“ – erkenne ich Karriere, wenn sich zwei Herren im Anzug die Hand schütteln? Erkenne ich Erfolg, wenn vier Kollegen lächelnd klatschen? Hier kann es leicht zu Verwechslungen und Missverständnissen kommen, ebenso bei verwendeten Symbolen, die nicht zwingend international verstanden werden, z.B. einer Statue der Justitia auf dem Schreibtisch der Dame aus der „Rechtsabteilung“.

Viele Gegenstände können hingegen sehr gut dargestellt werden, z.B. allerlei Büromaterialien, anfangen beim Tacker und der Büroklammer, über technische Geräte wie Kopierer und Scanner, hin zu Flipchart, USB-Stick, Tastatur, Ablage und Stempel. Auch für die Berufsschule und Bewerbungen kann man hier viel lernen, z.B. die unterschiedlichen Schulfächer, Arbeitsmaterialien und -anweisungen, mathematische Grundkenntnisse (z.B. der Unterschied zwischen Kreis und Kugel oder Viereck und Quadrat).

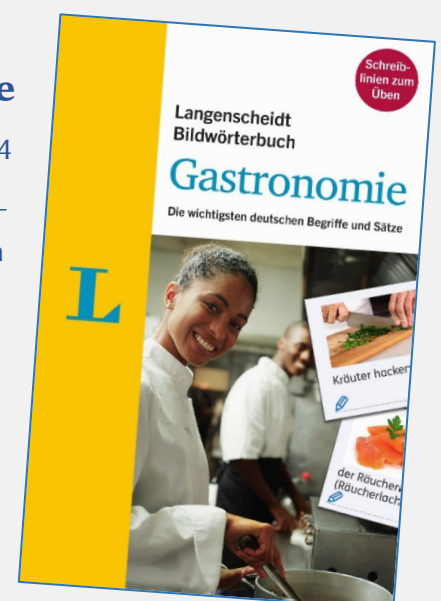
Wichtig ist zudem, dass stets darauf geachtet wurde, nach Möglichkeit sowohl Männer als auch Frauen in den unterschiedlichen Berufen und Positionen zu zeigen. Nicht nur, weil sich die Berufsbezeichnungen manchmal leicht unterscheiden (z.B. „der Koch“ und „die Köchin“), sondern auch, weil auf diese Weise gezeigt wird, dass es (theoretisch) keine reinen Männer- oder Frauenberufe gibt. Eine Frau kann ebenso gut als Maurerin, Feuerwehrfrau oder Polizistin arbeiten, wie ein Mann als Erzieher, Reinigungskraft oder Kellner.

Gastronomie

978-3-468-11609-4

Die Gastronomie ist für viele Immigranten ein ansprechendes Berufsfeld. Hier kann man bereits mit keinen oder nur geringen Sprachkenntnissen als Küchenhilfe arbeiten und seine Position durch Fortschritt in der Sprache nach und nach verbessern.

Dieses Wörterbuch ist in drei Großkapitel aufgeteilt: Rund 80 Seiten stellen zunächst unterschiedlichste Lebensmittel vor, anfangen bei Obst und Gemüse über Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte hin zu Milchprodukten, Getreide, Brot und Nudel. Nicht alle Lebensmittel sind dabei für alle Gastronomiebereiche gleich wichtig: Wo kocht man schon mit echten Trüffeln? Wo mit Austern oder





Elchfleisch? Auch unterschiedliche Innereien, Fleisch- oder Fischarten sind auf einem Bild nicht immer leicht zu erkennen: Ich hätte z.B. das Bries nicht als solches erkannt und vermutlich auch Seelachs, Kabeljau und Schellfisch verwechselt. Ansonsten vermitteln die Bilder und Begriffe jedoch sehr viel Wortschatz, der nicht nur bei der Arbeit, sondern auch bei privaten Einkäufen gut verwendet werden kann.



Das zweite Kapitel heißt „In der Küche“ und beschäftigt sich neben den Küchengeräten und Utensilien wie Fleischwolf, Schneidebrett, Reibe, Kartoffelschäler, Mikrowelle, Pürierstab oder den Einstellungen eines Herdes auch mit unterschiedlichen Küchenkräutern und Gewürzen und typischen Tätigkeiten wie schälen, schneiden, waschen, panieren etc. Hier kann man eventuell nicht immer gleich erkennen, was gemeint ist: „Sauce reduzieren“, „Früchte karamellisieren“ oder „Pilze sautieren“ lassen sich bildlich etwas schwer darstellen. Begriffe wie „Brunoise“ oder „Julienne“ muss man bereits kennen, um darin unterschiedliche Arten des Schneidens von Gemüse zu erkennen.

Gut gemacht ist wiederum die folgende Listung von unterschiedlichen Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten, sowie Salaten, Suppen und Desserts. Mit Hilfe dieser Bilder kann man sich viele Gerichte, deren Namen man eventuell bereits öfters gehört oder gelesen hat, viel besser vorstellen bzw. Gerichten, die man schon auf gesehen hat, endlich einen Namen geben. Das Kapitel schließt mit sieben informativen Seiten zum Thema Hygiene und Sicherheit.

Zuletzt schließt sich das Kapitel „Im Service“ an. Hier werden nicht nur Tätigkeiten wie „Tisch eindecken“, „eine Bestellung aufnehmen“, „servieren“ oder „abräumen“ dargestellt, sondern auch die üblichen Getränke wie Cola, Apfelschorle, Cappuccino, Weizenbier, Sekt etc. vorgestellt. Das Buch schließt mit einer Übersicht über unterschiedliche Glas-, Geschirr- und Bestecktypen.

Mit Ausnahme des kleinen Mankos, dass abstrakte Begriffe, kompliziertere Tätigkeiten, sowie Differenzierungen zwischen zwei ähnlichen Begriffen nicht immer anhand eines Bildes dargestellt werden können, eignen sich beide Bildwörterbücher sehr gut für den ihnen zugeordneten Zweck, nämlich möglichst viel spezifischen Wortschatz zu einem bestimmten Thema zu lernen. Hoffentlich werden weitere Bände zu anderen Berufsfeldern folgen.