

## *Guten Appetit! Enjoy! Bon appétit!*



Sprachenlernen für Genießer – wenn es das im Compact Verlag nicht schon gäbe, müsste man es glatt erfinden. Was für eine tolle Idee, Sprachtraining mit Rezepten zu verbinden, Landestypisches zu präsentieren und am Ende dem Leser einen schönen Einblick in die Kultur eines Landes gegeben zu haben: Das Angenehme ist hier überall mit dem Nützlichen verbunden.

### *Kochen auf Deutsch*



### *Kochen auf Englisch*



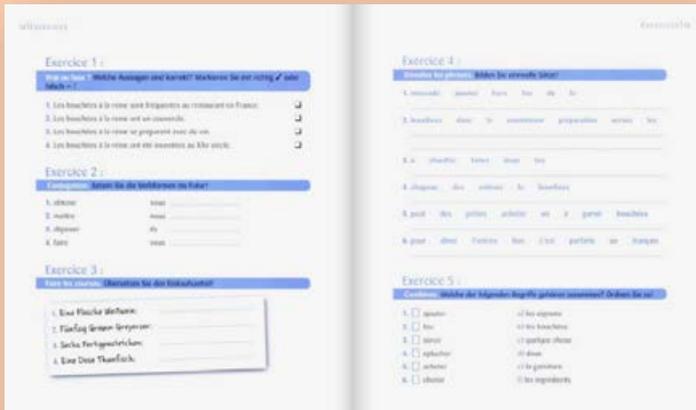
### *Kochen auf Französisch*



*Compact Verlag*

*2013–2015, je 96 Seiten, je 12,99*

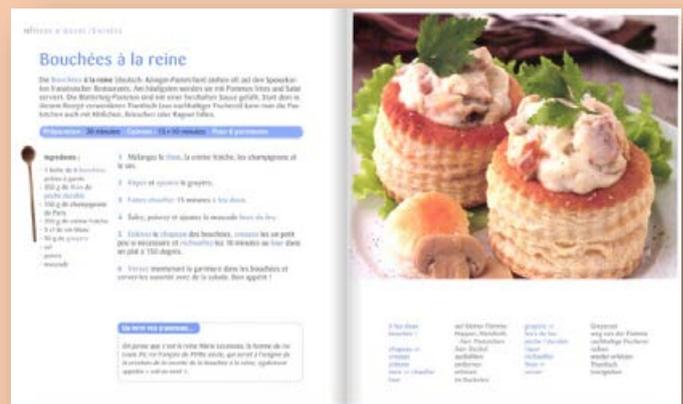
Während man in jedem Band zwanzig landestypische Gerichte kennen und kochen lernt, verbessert man ganz automatisch seine jeweiligen Sprachkenntnisse – die Reihe gibt es übrigens auch noch für Spanisch und Italienisch –, learning by doing, sozusagen. Für uns Deutsche fällt der Band „Guten Appetit“ ein bisschen anders aus, denn dieser Band bleibt einsprachig deutsch. Aber keine Bange, auch hier folgen jedem Rezept ein oder zwei Übungsseiten zu vielem, was auch Deutsche häufig falsch machen; jeden Morgen beklage ich bei der Zeitungslektüre falschen Gebrauch von *dass* | *das* oder von Groß- und Kleinschreibung oder von korrekten Konjunktivformen und Kasus oder am allerschlimmsten: den mehr als merkwürdigen Gebrauch eines Apostrophs da, wo er nun wirklich nicht hingehört. All das kann man auf den Übungsseiten praktizieren und noch viel mehr, einschließlich Fragen und Übungen zu Stil und Wortschatz.



In den fremdsprachlichen Büchern vertiefen wir die Kenntnis der jeweiligen Fremdsprache, so abwechslungsreich, dass sich kaum eine Übung bei den zwanzig Rezepten wiederholt. Man kann direkt in das Buch hinein arbeiten und hineinschreiben. Dass man dabei Grammatik übt und lernt, merkt man gar nicht, so spannend ist das alles inhaltlich, immer in Verbindung mit dem Rezept, und, wie gesagt, ein bisschen Landeskunde ist auch oft dabei, meist in

Form von kleinen Infokästchen wie „Did you know?“ oder „Saviez vous?“ oder „Un petit peu d'histoire“. Hier ist das französische Buch am einfallsreichsten. Zu allen Übungen gibt es am Ende eine Lösung zum Nachschlagen.

Die Rezepte selbst bieten direkt darunter den jeweiligen Wortschatz, vorzugsweise Substantive und Verben, jeweils zweisprachig. Wer gezielt etwas nachschlagen will, findet am Ende der Bücher ein mehrseitiges Glossar, ein kleines Wörterbuch zur Fachterminologie also. Die linke Seite bringt nach einer knappen deutschen Einführung Angaben zum Kochen / Braten / Backen sowie sämtliche benötigten Ingredienzien samt Maßeinheiten, alles in der Landessprache (aber Gottseidank rechnet keiner mehr mit Unzen und anderen Schrecklichkeiten). Die Zubereitung selbst erfolgt in einzelnen, durchnummerierten Schritten, der Text wieder in Landessprache, aber in einfachen, gut verständlichen Sätzen.



Nach dem Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmen ist man am Ende des Buches nicht nur ein halbwegs begnadeter Koch geworden, sondern hat auch in der jeweiligen Sprache die Stufe B1 erreicht, also die dritte Stufe insgesamt, die bereits über das Elementare deutlich hinausgeht. Natürlich geht es hier ausschließlich um das Leseverständnis, aber das ist doch schon ein wenig anspruchsvoll und sollte am Ende dazu geführt haben, dass man sich selbst auch aktiv in einschlägigen Situationen verständlich machen kann.

Bleibt zu erwähnen, dass alle Rezepte mit ansprechendem Bildmaterial arbeiten, jedes Koch-, Brat- oder Backerlebnis ist in einem ansprechenden Farbfoto festgehalten, hübsch angerichtet und garniert, so dass man auch da noch visuelle Anregungen erhält.

Eine wunderbare Reihe, von der ich persönlich hoffe, dass sie noch ein paar weitere Sprachen aufnehmen wird, vielleicht aus dem Norden Europas...