



universität  
wien

# MASTERARBEIT

Terminologiemanagement als Teil der mehrsprachigen  
mündlichen Fachkommunikation am Beispiel der 1.  
Olympischen Jugend-Winterspiele in Innsbruck 2012  
(Deutsch - Englisch - Italienisch)

Verfasser

Armin Innerhofer, BA BA BA

angestrebter akademischer Grad

Master of Arts (MA)

Wien, Mai 2012

Studienkennzahl lt. Studienblatt: A 065 348 357

Studienrichtung lt. Studienblatt: Masterstudium Dolmetschen Italienisch Portugiesisch

Betreuerin / Betreuer: Univ.-Prof. Gerhard Budin

*Meiner Familie und meinen Freunden*

# Inhaltsverzeichnis

|                                                                                              |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Inhaltsverzeichnis.....                                                                      | 2  |
| 1 Einleitung .....                                                                           | 5  |
| 2 Die Olympischen Jugend-Winterspiele 2012 in Innsbruck.....                                 | 7  |
| 2.1 Das Kultur- und Bildungsprogramm .....                                                   | 8  |
| 2.1.1 Die Teilnehmer des Kultur- und Bildungsprogrammes .....                                | 8  |
| 2.1.2 Die Aktivitäten des Kultur- und Bildungsprogrammes .....                               | 9  |
| 2.1.2.1 Info-Bildschirme .....                                                               | 12 |
| 2.1.3 Language Service Center.....                                                           | 13 |
| 2.1.3.1 Das TranslatorInnenteam des Kultur- und Bildungsprogrammes .....                     | 14 |
| 2.1.3.2 Die Sprachenpolitik des Kultur- und Bildungsprogrammes.....                          | 16 |
| 3 Voranalyse der Vorbereitungsunterlagen und Implikationen für die Terminologearbeit .....   | 17 |
| 4 Englisch als <i>lingua franca</i> .....                                                    | 19 |
| 4.1 Was ist eine <i>lingua franca</i> ? .....                                                | 19 |
| 4.2 Wie wird eine Sprache zur <i>lingua franca</i> ? .....                                   | 20 |
| 4.3 Wann wird eine <i>lingua franca</i> notwendig? .....                                     | 21 |
| 4.4 Die Entwicklung der englischen Sprache zu einer globalen <i>lingua franca</i> .....      | 21 |
| 4.5 Englisch als Fremdsprache im globalen Kontext .....                                      | 23 |
| 4.6 Englisch als Arbeitssprache internationaler Organisationen und auf deren Konferenzen.... | 23 |
| 5 Überlegungen zur Terminologiewissenschaft .....                                            | 25 |
| 5.1 Die feststellende und festlegende Terminologearbeit nach Felber/Budin - Begriffsklärung  | 25 |
| 5.1.1 Die feststellende Terminologearbeit .....                                              | 26 |
| 5.1.2 Die festlegende Terminologearbeit .....                                                | 27 |
| 5.1.2.1 Die Grundsatzarbeit.....                                                             | 27 |
| 5.1.2.2 Terminologie-Regelung bzw. -Normung.....                                             | 28 |
| 5.2 Methoden der praktischen Terminologearbeit nach Arntz/Picht.....                         | 29 |
| 5.2.1 Vorstufen systematischer Terminologearbeit.....                                        | 30 |
| 5.2.2 Systematische Bearbeitung von Terminologien .....                                      | 30 |
| 5.2.2.1 Die Vorarbeit.....                                                                   | 31 |
| 5.2.2.2 Auswahl des Dokumentationsmaterial und terminologische Bearbeitung.....              | 31 |
| 5.2.2.3 Terminologische Kategorien .....                                                     | 32 |
| 5.2.2.4 Abschlussphase .....                                                                 | 33 |
| 6 Schlussfolgerungen für das Glossar .....                                                   | 35 |

|   |                                           |     |
|---|-------------------------------------------|-----|
| 7 | Glossar.....                              | 38  |
|   | Begriffsliste .....                       | 86  |
|   | Zusammenfassung in deutscher Sprache..... | 88  |
|   | Summary in English .....                  | 90  |
|   | Bibliographie.....                        | 92  |
|   | Tabellenverzeichnis.....                  | 99  |
|   | Lebenslauf.....                           | 100 |

# 1 Einleitung

Vorliegende Masterarbeit hat zum Ziel, den Terminologierechercheprozess im Rahmen der Vorbereitung auf einen konkreten Arbeitseinsatz eines Translators zu dokumentieren. Dieser Prozess stellt einen wichtigen Teil der, in diesem Fall mündlichen, Fachkommunikation dar.

Als konkretes Beispiel dient hier der Einsatz des Verfassers der vorliegenden Masterarbeit im Rahmen der 1. Olympischen Jugend-Winterspiele 2012 in Innsbruck, welche zwischen 13. und 22. Januar 2012 ausgetragen wurden. Der Language Service, unter der Leitung des IYOGOC, des offiziellen Organisationskomitees (vgl. Link 11), wurde mit der Aufgabe betraut, möglichst umfassende Sprachdienstleistungen anzubieten. Einer der Bereiche, in dem TranslatorInnen eingesetzt wurden, war das Kultur- und Bildungsprogramm, das sich in erster Linie an die aktiven AthletInnen richtete. Der Verfasser vorliegender Masterarbeit wurde als einer von zwei KoordinatorInnen des TranslatorInnenteams des Kultur- und Bildungsprogrammes im Innsbrucker Kongresszentrum eingesetzt, wobei der Aufgabenbereich neben der translatorischen Tätigkeit auch organisatorische und logistische Aufgaben umfasste. In Bezug auf das translatorische Praktizieren war der Translator für die Sprachen Deutsch, Italienisch, Polnisch, Portugiesisch, Russisch und Englisch verantwortlich.

Da von diesen TranslatorInnen im Vorfeld der Olympischen Spiele auch Übersetzungsarbeiten, wie z.B. die Übersetzung der für das in 2.1.2 erwähnte Kochseminar benötigten Kochrezepte, übernommen wurden, im Kultur- und Bildungsprogramm jedoch als mündliche Sprachmittler zum Einsatz kamen oder sprachliche Hilfeleistung in verschiedenen Situationen leisteten, wird in vorliegender Arbeit in Bezug auf das für das Kultur- und Bildungsprogramm verantwortliche TranslatorInnenteam von einer strikten Differenzierung zwischen ÜbersetzerInnen und DolmetscherInnen Abstand genommen.

Im Vorfeld wurde den TranslatorInnen Vorbereitungsmaterial zu den einzelnen Workshops zur Verfügung gestellt. Dieses Material dient als Grundlage für die Terminologierecherche der vorliegenden Arbeit.

Nach einem einführenden Kapitel zu den Olympischen Jugend-Winterspielen 2012 in Innsbruck folgt eine Voranalyse des zu bearbeitenden Ausgangsmaterials. Da dieses zum Großteil in englischer Sprache vorlag, werden in Kapitel 4 der Masterarbeit Überlegungen zum Status der englischen Sprache als *lingua franca* sowie als Verkehrssprache bei internationalen Konferenzen und der diesbezüglichen Auswirkungen auf die terminologische Vorbereitung auf TranslatorInneneinsätze angestellt.

In Kapitel 5 folgen Überlegungen zur Terminologiewissenschaft, im Speziellen zur praktischen Terminologearbeit.

Eine zusammenfassende Analyse der ersten fünf Kapitel und die Anwendung der gewonnen Erkenntnisse auf die Bearbeitung der dieser Masterarbeit gegenständliches Vorbereitungsmaterial stellen den Übergang zum Glossar dar, welches den Abschluss bildet.

## **2 Die Olympischen Jugend-Winterspiele 2012 in Innsbruck**

Die Olympischen Jugendspiele wurden am 25. April 2007 im Rahmen der 119. Session des IOC in Guatemala City ins Leben gerufen. Der Vorschlag des IOC-Präsidenten Jacques Rogge bezüglich der Ausrichtung solcher Spiele wurde dabei einstimmig angenommen. Am 5. Juli folgte der entsprechende offizielle Beschluss seitens der IOC-Mitglieder. Als Jahr für die Ausrichtung der ersten Olympischen Jugend-Sommerspiele wurde das Jahr 2010 festgelegt, die ersten Olympischen Jugend-Winterspiele sollten zwei Jahre später stattfinden. Im Februar 2008 wurde Singapur, das im Finale mit 53 zu 44 Stimmen gegenüber Moskau den Vorzug erhielt, als Ausrichter der Olympischen Jugend-Sommerspiele 2010 verkündet. (vgl. Link 15)

Um die Ausrichtung der ersten Olympischen Jugend-Winterspiele bewarben sich die Städte Harbin (China), Kuopio (Finnland), Lillehammer (Norwegen) sowie Innsbruck (vgl. Link 13). Anfang November 2008 schieden Harbin und Kuopio in einer Vorentscheidung aus, Innsbruck und Kuopio avancierten somit zu den Finalisten.

Am 12. Dezember 2008 wurde die Ausrichtung der 1. Olympischen Jugend-Winterspiele im Jahre 2012 der Tiroler Landeshauptstadt Innsbruck zugesprochen. Mit 85 zu 14 Stimmen konnte sich die Stadt gegen den Mitbewerber Kuopio durchsetzen. Somit sollten zum dritten Mal nach 1964 und 1976 Olympische Spiele in Österreich stattfinden. (vgl. Link 12) Dabei rechnete man mit etwa 1000 AthletInnen (zwischen 15 und 18 Jahren) und etwa 500 Betreuern und Offiziellen.

Die Jugendversion der Olympischen Spiele unterscheidet sich in einigen wesentlichen Punkten von ihrem Original. Einer der größten Unterschiede liegt in der Nachricht, die das IOC mit dem Austragen solcher Spiele übermitteln möchte. Neben dem Sport und den Wettkämpfen stehen bei den Jugendspielen vor allem Kultur und Bildung im Vordergrund. Die Olympischen Jugendspiele verstehen sich als Schnittpunkt zwischen den drei genannten Bereichen. (vgl. Link 1) IOC-Präsident Jacques Rogge rief in seiner Eröffnungsrede zur eingangs erwähnten IOC-Session dazu auf, die Jugend für Sport zu begeistern, um der ständig steigenden Fettleibigkeitsrate bei Jugendlichen in den wirtschaftlich entwickelten Ländern Einhalt zu gebieten. Desweiteren sprach Rogge in dieser Rede von der Notwendigkeit der Vermittlung einer Bildung, die auf den olympischen Werten basiert.

## **2.1 Das Kultur- und Bildungsprogramm**

Um eine Plattform für die Vermittlung der eben genannten Werte zu schaffen, wurde das Kultur- und Bildungsprogramm (Culture & Education Programme – CEP) ins Leben gerufen. Welche Bedeutung diesem Programm im Rahmen der Olympischen Spiele beikam, wird nicht zuletzt auch auf der offiziellen Webseite der Olympischen Jugend-Winterspiele deutlich: dort wird das Kultur- und Bildungsprogramm als „counterpart to the sports events“, also als ergänzendes Gegenstück zu den sportlichen Bewerben bezeichnet. Neben der Vermittlung der olympischen Werte und dem vermittelten Wissen legte man im Rahmen des Programmes auch Wert auf das Unterstreichen der Bedeutung des gegenseitigen Respekts in zwischenmenschlichen Beziehungen. Die TeilnehmerInnen sollten durch das interaktive Kultur- und Bildungsprogramm zur Selbstreflexion angeregt werden. Außerdem sollte vermittelt werden, wie man die olympischen Werte in das tägliche Leben einbeziehen kann. So wurden insgesamt vier Richtlinien herausgearbeitet, die während sämtlicher Aktivitäten dieses Programmes verfolgt wurden:

- Wissensgenerierung über Themen von globaler Wichtigkeit, über die olympischen Werte, die Olympischen Spiele und Sport im Allgemeinen
- die Anregung zur aktiven Teilnahme am Umweltschutz
- Interaktion mit anderen AthletInnen, wobei die Begegnung mit Respekt im Vordergrund stand
- Kennenlernen der olympischen Werte sowie anderer Kulturkreise; Bewusstseins-schärfung dahingehend, inwiefern der olympische Geist Menschen aus verschiedenen Kulturkreisen vereinen kann. (vgl. Link 2)

### **2.1.1 Die Teilnehmer des Kultur- und Bildungsprogrammes**

Die Hauptzielgruppe des Kultur- und Bildungsprogrammes waren die aktiven Athleten der Olympischen Jugend-Winterspiele 2012. Desweiteren waren jedoch auch SchülerInnen aus den umliegenden Schulen sowie Mitglieder der Nationalen Olympischen Komitees (NOKs) teilnahmeberechtigt. (vgl. Link 3) Dazu gehören vor allem die Young Ambassadors, ein Team bestehend aus 33 Personen zwischen 18 und 25 Jahren, die von ihren jeweiligen NOKs beauftragt wurden, die AthletInnen in das Kultur- und Bildungsprogramm einzuführen und sie zur Teilnahme daran zu motivieren. (vgl. Link 4) Außerdem wurden die Aktivitäten des



Programmes von den Young Reporters besucht, einer Gruppe von 15 JournalistInnen zwischen 18 und 24 Jahren, die bereits während der 1. Olympischen Sommer-Jugendspiele erste Arbeitserfahrung in diesem Bereich sammeln konnten und die dieses Projekt in Innsbruck weiterführten. (vgl. Link 5)

### **2.1.2 Die Aktivitäten des Kultur- und Bildungsprogrammes**

Die Aktivitäten des Kultur- und Bildungsprogrammes, welche im Innsbrucker Kongresszentrum stattfanden, wurden in fünf große Bereiche unterteilt. Für die entsprechenden Bezeichnungen gab es keine offizielle Variante in deutscher Sprache.

#### **1) Youth Olympic Games Media Lab**

In vier verschiedenen Medienlabors für TV, Fotografie, Video und Internet sollten die TeilnehmerInnen in Kleingruppen für die mediale Verwendung vorgesehene Inhalte erarbeiten. In den Workshops waren das Verhalten vor der Kamera und der Umgang mit der Presse ebenso Inhalt wie der Umgang mit Foto- und Filmkamera. Außerdem sollte eine Bewusstseins-schärfung hinsichtlich eines verantwortungsvollen Umgangs mit dem Internet erfolgen.

Im Video-Workshop (Video Lab) wurden die TeilnehmerInnen in die Grundregeln des Filmens eingeführt. Im Anschluss wurden sie dazu eingeladen, das erworbene Wissen sofort umzusetzen und, unter der Leitung der Vertreter des Innsbrucker Medienkollegs, welches für die Durchführung der medienbezogenen Workshops verantwortlich war, die übrigen Aktivitäten des Kultur- und Bildungsprogrammes mit der Videokamera festzuhalten. Später wurde das gewonnene Filmmaterial nachbearbeitet und es wurden kurze zweiminütige Clips angefertigt.

Nach einer einführenden Vorstellungsrunde seitens der TeilnehmerInnen wurden im TV-Workshop (TV Lab) typische Interviewsituationen besprochen sowie die Prinzipien eines effizienten Auftretens in diesen Situationen erklärt. Im Anschluss wurden die erlernten Techniken in Kleingruppen geübt. Abschließend wurden die TeilnehmerInnen einzeln interviewt und die entsprechende Aufnahme wurde auf der offiziellen Seite zu den Olympischen Jugend-Winterspielen veröffentlicht.

Im Fotografie-Workshop (Photo Lab) wurden eingangs die Grundregeln der digitalen Fotografie erklärt. Anschließend wurden die TeilnehmerInnen dazu eingeladen, im

Innsbrucker Kongresszentrum die übrigen Aktivitäten des Kultur- und Bildungsprogrammes mit der digitalen Kamera festzuhalten, um die so erworbenen Bilder im Anschluss zu bearbeiten und zu optimieren. Abschließend konnten die TeilnehmerInnen drei Fotos nach Wahl auf die offizielle Webseite der Olympischen Jugend-Winterspiele stellen.

Im Web Lab, in welchem Aktivitäten zum Thema Internet durchgeführt wurden, wurden eingangs die Prinzipien eines effizienten Internetauftrittes besprochen. Neben den sozialen Netzwerken wie Facebook, Twitter usw. wurden auch die rechtlichen Aspekte der Internutzung angeschnitten. Weiters wurden die TeilnehmerInnen zur Reflexion darüber angeregt, welche Auswirkungen ein gelungener bzw. eines weniger gelungener Internetauftritt auf ihre sportliche Karriere und auf das Ansehen von professionellen AthletInnen haben kann.

Im Social Media-Workshop wurde den TeilnehmerInnen erklärt, wie diese sozialen Netzwerke für Zwecke des Selbstmarketings genutzt werden können. Außerdem wurde der richtige (virtuelle) Umgang mit Fans erklärt. (vgl. Link 6)

## **2) Youth Olympic Games Competence Project**

Das Competence Project zielte darauf ab, den TeilnehmerInnen, hauptsächlich den AthletInnen, unabdingbares Wissen für eine spätere Karriere im Profi-Sport zu vermitteln.

In der Veranstaltung „Be the Chef!“, einem Kochseminar, wurden die TeilnehmerInnen von einem Haubenkoch in die Grundsätze der gesunden Ernährung eingeführt. Dabei kamen auch Themen wie die richtige Auswahl von Lebensmitteln sowie einfache Zubereitungstechniken von Gerichten zur Sprache. Es wurde auch auf Anpassungsmöglichkeiten der Gerichte an die individuellen Bedürfnisse der AthletInnen in Abhängigkeit der von ihnen betriebenen Sportart hingewiesen. Im Anschluss wurde im Plenum ein Tagesgericht zubereitet.

Das zentrale Thema des Workshops „Balance your act!“ war das Vereinbaren von Sport und Ausbildung bei professionellen AthletInnen. Die TeilnehmerInnen wurden zur Reflexion über die individuelle Lebenssituation und zu einer entsprechenden Analyse angeregt. Es sollte die Bedeutung der Ausgewogenheit zwischen den erwähnten Elementen unterstrichen werden. Im Gespräch mit professionellen AthletInnen wurden die einzelnen Aspekte herausgegriffen und vertieft. Auch wurden die TeilnehmerInnen dazu animiert, Kontakte untereinander zu knüpfen, um andere Kulturkreise und deren Herangehensweise an diese Problematik kennenzulernen.

Im Workshop „Act on your time!“ wurde das Thema Zeitmanagement und seine Rolle für professionelle AthleteInnen besprochen. Dabei wurden die TeilnehmerInnen auf eventuelle Probleme beim Zeitmanagement von Trainingseinheiten, Schule und Wettkämpfen aufmerksam gemacht. Auch hier wurden im Gespräch mit professionellen AthletInnen die einzelnen Aspekte herausgegriffen und vertieft. Desweiteren wurden die TeilnehmerInnen dazu animiert, Kontakte untereinander zu knüpfen, um andere Kulturkreise und deren Herangehensweise an diese Problematik kennenzulernen.

Die Veranstaltung „Meet the Role Model“, während welcher Podiumsdiskussionen mit professionellen AthletInnen durchgeführt wurden, ist für gegenständliche Arbeit nicht relevant, da die entsprechenden Beiträge simultan verdolmetscht wurden, und der Aufgabenbereich dieses Dolmetscherteams von jenem für das restliche Kultur- und Bildungsprogramm zuständige TranslatorInnenteams klar abgegrenzt wurde. Es war auch kein Wechsel von TranslatorInnen zwischen den beiden Teams vorgesehen, weshalb diese Veranstaltung auch nur von den SimultandolmetscherInnen vorbereitet werden musste. (vgl. Link 7) Nähere Informationen zu den Aufgabenbereichen des TranslatorInnenteams finden sich in Kapitel 2.1.3.

Die verbleibenden drei Programmbereiche werden in dieser Masterarbeit nicht mehr detailliert vorgestellt, da eine fachterminologische Vorbereitung auf diese Workshops aufgrund ihrer sehr praktischen Natur nicht notwendig war. (Näheres s. Kapitel 2.1.3) Aus Vollständigkeitsanspruch folgen noch grundlegende Informationen zu diesen Bereichen.

### **3) Youth Olympic Games Arts Project**

Dieser Programmbereich bestand aus der Durchführung von Tanz- und Musikworkshops, in denen die TeilnehmerInnen den YOG Dance, den eigens für die Olympischen Jugend-Winterspiele in Innsbruck choreographierten Tanz, das traditionelle Schuhplattln sowie das Trommeln erlernen konnten. Auch wurde im Rahmen dieses Programmbereichs eine kleine Mauer, die Wall of Fame, errichtet. Die TeilnehmerInnen der Olympischen Jugend-Winterspiele wurden dazu aufgefordert, auf dieser Mauer eine persönliche Botschaft zu hinterlassen, um so eine Nachrichtenwand zu erschaffen. (vgl. Link 8)

### **4) Youth Olympic Games Sustainability Project**

Umweltschutz und Nachhaltigkeit waren die zentralen Themen dieses Bereiches. Einerseits wurde ein Wettbewerb für die ortsansässigen Jugendlichen veranstaltet, in dem sie

Vorschläge zum Energiesparen an die Innsbrucker Kommunalbetriebe richten konnten. Die besten Vorschläge wurden dabei prämiert.

Andererseits wurde auch für die AthletInnen im Olympischen Dorf ein Wettbewerb ausgeschrieben, um ihre Aufmerksamkeit auf dieses Thema zu lenken. Dabei wurden jene AthletInnen prämiert, die während der Olympischen Jugend-Winterspiele in ihrem Appartement am wenigsten Energie verbraucht haben. Pro Appartement waren 3-6 AthletInnen untergebracht.

Des Weiteren wurde im Rahmen dieses Programmbereichs der Workshop „Mountain Awareness“ veranstaltet. Dabei wurden Themen wie Lawinenprävention aufgegriffen, um die das Bewusstsein der TeilnehmerInnen im Hinblick auf Probleme im alpinen Bereich zu schärfen. (vgl. Link 9) Dieser Workshop fand an der Nordkette über Innsbruck statt.

## **5) Olympic Youth Festival 2012**

Unter diesen Programmbereich fielen zahlreiche sportliche Aktivitäten wie Mannschaftsspiele in den Bergen, Einführung in sogenannte Urban Sports-Disziplinen im Innsbrucker Kongresszentrum, Eisstockschießen usw. (vgl. Link 10)

### **2.1.2.1 Info-Bildschirme**

Eine weitere Aktivität, für die das TranslatorInnenteam des Kultur- und Bildungsprogrammes verantwortlich waren, waren die sogenannten *Info screens*. Diese Bildschirme waren nicht ausdrücklich einem der genannten Programmbereiche zugeordnet und befanden sich in der für die AthletInnen reservierten Aufenthaltszone im Innsbrucker Kongresszentrum.

Auf diesen drei Bildschirmen waren verschiedene PowerPoint-Präsentationen in englischer und französischer Sprache zu folgenden Themen installiert: Ernährung in Bezug auf den Wasserhaushalt des Körpers und die Regenerationsphase nach Trainingseinheiten, Reisen und mögliche Risiken für die Gesundheit (Reisethrombose und Jetlag) sowie Verletzungsprävention, Rehabilitation nach einer Krankheit oder Verletzung und Übertraining.

Bei Interesse wurden von den AthletInnen, im Falle von unzureichenden bzw. nicht vorhandenen Kenntnissen der englischen bzw. französischen Sprache, die KoordinatorInnen des TranslatorInnenteam kontaktiert, die je nach Möglichkeit und Sprachkombination den betroffenen AthletInnen eine/n der TranslatorInnen zuwiesen, welche sie in einer Verständnis ermöglichenden Sprache durch die PowerPoint-Präsentation führten.

Für die Vorbereitung auf den Arbeitseinsatz während der Olympischen Jugend-Winterspiele – und somit auch für vorliegende Masterarbeit – waren diese PowerPoint-Präsentationen aufgrund ihrer relativ hohen terminologischen Dichte von großer Bedeutung.

### **2.1.3 Language Service Center**

Wie bereits in der Einleitung erwähnt, war es Aufgabe des Language Service Centers, angemessene Sprachdienstleistungen während der Spiele zu liefern. Dies wird auch aus dem offiziellen Chef de Mission Manual, einem Handbuch für die jeweiligen NOKs, ersichtlich, in dem der Language Service wie folgt definiert wurde: „The aim of Language Services is to facilitate communication by providing appropriate language solutions during the Innsbruck 2012 Winter Youth Olympic Games.“ (vgl. Link 14; S.88)

Als offizielle Sprachen der Olympischen Jugend-Winterspiele wurden Englisch und Französisch ausgegeben. Angesichts des relativ jungen Alters der AthletInnen wurde jedoch in Bezug auf das Kultur- und Bildungsprogramm ein umfassendes Sprachdienstleistungsangebot als notwendig erachtet, um eine möglichst effiziente Kommunikation zu gewährleisten. So wurden hier neben den vorher erwähnten Hauptsprachen auch Russisch und Französisch standardmäßig angeboten. Die Liste jener Sprachen, für die zwar nicht a priori TranslatorInnen für jeden einzelnen Workshop zur Verfügung standen, für die aber bei Bedarf Sprachdienstleistung angefordert werden konnte, umfasste: Chinesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Niederländisch, Polnisch, Portugiesisch, Rumänisch, Schwedisch, Slowakisch, Spanisch, Tschechisch und Ukrainisch. Somit konnte der Language Service mit einem Angebot von 17 Arbeitssprachen aufwarten. Bei Bedarf traten die WorkshopteilnehmerInnen bzw. die Workshopleiterinnen an den allgemeinen Informationsschalter im Innsbrucker Kongresszentrum heran, welcher seinerseits die KoordinatorInnen des TranslatorInnenteams kontaktierte. Diese wiesen je nach Möglichkeit die entsprechenden TranslatorInnen den Workshops zu.

Während für offizielle Pressekonferenzen und Mannschaftsführersitzungen die sogenannten Senior Interpreters oder Senior Translators herangezogen wurden, wurde das Team der Youth Interpreters mit einer Reihe von anderen Aufgaben betraut. Neben den Sprachdienstleistungen im Rahmen des Kultur- und Bildungsprogrammes waren die TranslatorInnen für folgende Aufgaben verantwortlich: die simultane Verdolmetschung der Podiumsdiskussionen mit bekannten professionellen Athleten (dieses Team war in sich geschlossen und wurde ausschließlich in dieser Position eingesetzt) sowie die Betreuung des

Multilingual Call Center, eines mehrsprachigen Telefondienstes, in dem TeilnehmerInnen der Olympischen Jugend-Winterspiele in den angebotenen Sprachen Informationen erfragen konnten (Deutsch, Englisch, Französisch, Russisch, Chinesisch, Italienisch und Spanisch). Auch wurden TranslatorInnenteams in den Wettkampfstätten aufgestellt, um v.a. bei den Dopingkontrollen und in sonstigen Situationen für die AthletInnen die Kommunikation mit dem jeweiligen Gegenüber zu ermöglichen. (vgl. Link 14; S.88-90).

### 2.1.3.1 Das TranslatorInnenteam des Kultur- und Bildungsprogrammes

Das TranslatorInnenteams des Kultur- und Bildungsprogrammes im Innsbrucker Kongresszentrum gehörte dem Team der sogenannten Youth Interpreter an, also jener TranslatorInnen, die ihre Arbeit während der Olympischen Jugend-Winterspiele auf freiwilliger Basis verrichteten.

Neben dem Einsatz bei den in Kapitel 2.1.2 erwähnten Workshops konnten TranslatorInnen des Kultur- und Bildungsprogrammes bei Bedarf auch im Multilingual Call Center bzw. in den Wettkampfstätten in Innsbruck und außerhalb eingesetzt werden. Gleichmaßen konnten bei Bedarf TranslatorInnen mit der entsprechenden Sprachkombination aus den genannten Stationen im Innsbrucker Kongresszentrum angefordert werden. Das zeichnete sich im Vorfeld vor allem als organisatorische Herausforderung ab.

In der anfänglichen Besetzung standen im Innsbrucker Kongresszentrum 32 TranslatorInnen mit folgender Sprachkombinationen für den Einsatz im Kultur- und Bildungsprogramm zur Verfügung:

| Trans   | DE | EN | FR | IT | SP | RU | CN | KO | PT | RO | PL | JP | CZ | SK | SE | UK |
|---------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Trans 1 | x  | x  |    | x  |    | x  |    |    | x  |    | x  |    |    |    |    |    |
| Trans 2 |    | x  |    | x  | x  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Trans 3 | x  | x  |    | x  | x  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Trans 4 | x  | x  |    |    | x  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Trans 5 | x  | x  |    |    | x  | x  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Trans 6 | x  | x  |    |    |    | x  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Trans 7 |    | x  |    |    | x  |    |    |    |    |    |    |    | x  | x  |    |    |
| Trans 8 |    | x  |    | x  | x  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Trans 9 | x  | x  | x  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |

|          |   |   |   |   |   |   |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |
|----------|---|---|---|---|---|---|--|---|--|---|--|--|---|---|---|---|
| Trans 10 |   | x |   |   |   |   |  |   |  |   |  |  | x |   | x |   |
| Trans 11 | x | x | x |   |   |   |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |
| Trans 12 | x | x |   | x | x |   |  |   |  | x |  |  |   |   |   |   |
| Trans 13 | x | x |   |   |   |   |  |   |  |   |  |  | x | x |   |   |
| Trans 14 | x | x |   |   | x |   |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |
| Trans 15 |   | x | x |   | x |   |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |
| Trans 16 | x | x | x |   | x |   |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |
| Trans 17 | x | x |   |   |   | x |  |   |  |   |  |  |   |   |   | X |
| Trans 18 | x | x |   |   | x |   |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |
| Trans 19 |   | x |   |   |   |   |  | X |  |   |  |  |   |   |   |   |
| Trans 20 | x | x |   |   | x |   |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |
| Trans 21 | x | x |   |   |   | x |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |
| Trans 22 |   | x |   | x | x |   |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |
| Trans 23 | x | x |   | x |   |   |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |
| Trans 24 | x | x |   |   |   | x |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |
| Trans 25 | x | x |   |   | x |   |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |
| Trans 26 |   | x |   | x | x |   |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |
| Trans 27 | x | x |   |   |   | x |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |
| Trans 28 |   | x | X |   | x |   |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |
| Trans 29 | x | x | X |   |   | x |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |
| Trans 30 |   | x |   |   |   |   |  | X |  |   |  |  |   |   |   |   |
| Trans 31 |   |   |   |   |   |   |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |
| Trans 32 |   | x | X |   |   |   |  |   |  |   |  |  | x |   |   |   |

**Tabelle 1<sup>1</sup>**

Wie aus der Tabelle ersichtlich wird, zählten alle TranslatorInnen Englisch zu ihrer Arbeitssprache. Grundvoraussetzung für alle TranslatorInnen war es, mit Englisch als Ausgangssprache arbeiten zu können. Die Zielsprache war, in vielen Fällen, nicht die Mutter- oder Bildungssprache der TranslatorInnen. So wurde der Verfasser der Masterarbeit (deutscher Muttersprache) häufig für die Sprachkombination Englisch-Polnisch herangezogen. Diese Tatsache führte zu weiteren Überlegungen zum Status der englischen Sprache als *lingua franca* (s. Kapitel 3 und Kapitel 4).

Außerdem sei an dieser Stelle erwähnt, dass von der branchenüblichen Unterscheidung zwischen A-, B- und C-Sprache abgesehen wurde. Mit einer strikten Einhaltung der Hierarchie Mutter- oder Bildungssprache - aktive Fremdsprache - passive

<sup>1</sup> Aus datenschutztechnischen Gründen durften nicht die Namen der TranslatorInnen verwendet werden. In der Tabelle wurde stattdessen das Kürzel TRANS für „TranslatorIn“ verwendet. Bei „Trans 1“ handelt es sich um den Verfasser vorliegender Masterarbeit.

Fremdsprache hätte man die sehr schnell und ob der großen Anzahl an angebotenen Sprachen sehr willkürlich auftretenden translatorischen Aufgabenstellungen nur sehr schwer oder gar nicht bewältigen können. Dies war u.a. deshalb anzunehmen, da die Anmeldefrist für sämtliche Workshops aus dem Bereich Media Lab sowie für den Koch-Workshop „Be the Chef!“ erst eine Stunde vor Beginn der Workshops endete. In der Zwischenzeit konnten die TranslatorInnen schon für andere Einsätze eingeteilt werden. Somit musste die gesamte Struktur des TranslatorInnenteams für das Kultur- und Bildungsprogramm möglichst flexibel gehalten werden.

Des Weiteren kann man der Tabelle entnehmen, dass standardmäßig keine TranslatorInnen für die koreanische und japanische Sprache im Kongresszentrum aufgestellt wurden. Diese mussten somit bei Bedarf aus anderen Stationen angefordert werden. Die unter 2.1.3 erwähnte niederländische Sprache tauchte im endgültigen Teamraster nicht mehr auf. Dies wurde seitens des Language Service Centers damit begründet, dass der einzige Translator für die niederländische Sprache seinen Einsatz während der Olympischen Jugend-Winterspiele in Innsbruck kurzfristig absagte.

#### **2.1.3.2 Die Sprachenpolitik des Kultur- und Bildungsprogrammes**

Wie man dem Handbuch für die NOKs entnehmen kann (vgl. Link 14; S.36), wurde im Rahmen des Kultur- und Bildungsprogrammes ersucht, Sprachbarrieren möglichst zu umgehen und die Workshops weitestgehend praktisch zu halten. Die TeilnehmerInnen sollten nach Möglichkeit rein durch Zusehen den Inhalten der Workshops folgen können. Für jene Fälle, in denen sich dies jedoch nicht bewerkstelligen ließ, wurde Englisch als die offizielle Sprache des Kultur- und Bildungsprogrammes ausgegeben. Somit sollten auch die Workshops in englischer Sprache gehalten werden. Dies erklärt auch, warum die Unterlagen zur Vorbereitung fast ausschließlich in englischer Sprache zur Verfügung gestellt wurden.

Da die Workshopleiter im Vorfeld der Olympischen Jugend-Winterspiele jedoch dazu angehalten wurden, sich der deutschen Sprache zu bedienen, wenn die deutschsprachigen TeilnehmerInnen (AthletInnen, NOK-Mitglieder, Schüler aus dem Umland) die Mehrheit darstellten, bedeutete dies für die TranslatorInnen, dass sie sowohl mit Englisch als auch Deutsch als Ausgangssprache rechnen mussten.



### **3 Voranalyse der Vorbereitungsunterlagen und Implikationen für die Terminologearbeit**

Nach der Vorstellung des Kultur- und Bildungsprogrammes und der diesbezüglichen Inhalte im vorangegangenen Kapitel wird nun das zur Verfügung gestellte Vorbereitungsmaterial analysiert und besprochen.

Besagtes Material wurde den TranslatorInnen im Vorfeld der Olympischen Jugend-Winterspiele 2012 von den Verantwortlichen des Language Service übermittelt. Die Übersendung der letzten Materialien erfolgte etwa eine Woche vor Beginn der Spiele.

Wie bereits in Kapitel 2.1.2 erwähnt, lag der Fokus bei der terminologischen Vorbereitung auf den Programmbereichen Youth Olympic Games Media Lab und Youth Olympic Games Competence Project. Aufgrund der Vielfalt der Workshops war für die TranslatorInnen die Einarbeitung in eine Vielzahl von Themenkreisen erforderlich.

Aus dem Bereich Media Lab wurde den TranslatorInnen ein detaillierter Ablauf jeder der vier Veranstaltungen (Photo Lab, Media Lab, TV Lab, Web Lab) in englischer Sprache übermittelt. Des Weiteren erhielten die SprachmittlerInnen ein Informationsblatt mit Richtlinien zu digitaler Fotografie, ebenfalls auf Englisch. Diese Unterlagen werden im Glossar vorliegender Masterarbeit terminologisch bearbeitet werden.

Aus dem Bereich Competence Project wurden den TranslatorInnen die im Koch-Workshop „Be the Chef!“ verwendeten Rezepte im Vorfeld zur Verfügung gestellt. Auch diese finden im praktischen Teil dieser Arbeit Eingang. Auch wurden die während der Workshops „Act on your time!“ und „Balance your act!“ verwendeten PowerPoint-Präsentationen zur Vorbereitung übermittelt. Da diese jedoch fast ausschließlich Bildmaterial und allgemeinsprachliche Schlüsselsätze als Anreiz für Diskussionen enthielten, konnte von einer eingehenden terminologischen Bearbeitung abgesehen werden.

Aufgrund ihrer terminologischen Dichte als für die Vorbereitung besonders wichtig erwiesen sich die unter Kapitel 2.1.2.1 erwähnten PowerPoint-Präsentationen in englischer und französischer Sprache. Auch die Termini der englischen Fassung werden im Glossar vorliegender Masterarbeit zu finden sein.

Außerdem erschien es sinnvoll, im Zuge der Vorbereitung die Benennungen der Sportarten und der einzelnen Disziplinen zu bearbeiten. Wie aus dem Vorbereitungsmaterial hervorging, war für fast jeden Workshop eine einführende Vorstellungsrunde vorgesehen. Daher musste damit gerechnet werden, dass die AthletInnen Angaben zu den Wettkämpfen,

an welchen sie teilnehmen, machen werden. Eine entsprechende Liste wurde zu den Vorbereitungsunterlagen eigenständig hinzugefügt. Als Quelle dient hier die Liste der Sportveranstaltungen auf der offiziellen Webseite der Jugend-Winterspiele (vgl. Link 16). Dabei werden jene Disziplinen berücksichtigt, die bei im Translationsprozess aufgrund ihrer begrifflicher Besonderheiten oder mangelnden Vorwissens Probleme bereiten könnten.

Wie bereits in Kapitel 2.1.3.1 erwähnt, wurde Englisch als offizielle Verkehrssprache des Kultur- und Bildungsprogrammes ausgegeben. In der Folge wurden den TranslatorInnen englischsprachige Vorbereitungsunterlagen übermittelt. Dies führte in der Folge zu Überlegungen dahin gehend, wie sich Englisch vor allem in letzter Zeit zur *lingua franca* schlechthin entwickeln konnte und welche Rolle die englische Sprache bei internationalen Veranstaltungen, wie den Olympischen Jugend-Winterspielen in Innsbruck, einnimmt.

## 4 Englisch als *lingua franca*

Wie bereits in den vorangegangenen Kapiteln öfters erwähnt wurde, führte die Tatsache, dass bei allen TranslatorInnen des Kultur- und Bildungsprogrammes umfassende, zumindest passive Kenntnisse der englischen Sprache vorausgesetzt wurden, zu Reflexionen über diese Sprache und ihre Stellung als *lingua franca*. Dazu wird in diesem Kapitel der Begriff *lingua franca* geklärt sowie den Fragen, wie eine Sprache zur *lingua franca* werden kann und warum in der heutigen globalen Gesellschaft die Kommunikation über eine *lingua franca* notwendig geworden ist, nachgegangen. Im Anschluss wird auf der Basis dieser theoretischen Grundlagen die Entwicklung des Englischen zur aktuell wichtigsten Weltsprache dargestellt.

### 4.1 Was ist eine *lingua franca*?

In seinem Werk *English as a global language* unternimmt David Crystal, ein weltweit angesehener Anglist, den Versuch, festzulegen, wann man eine Sprache als eine global verwendete bezeichnen kann. Zunächst muss eine solche Sprache in jedem Land eine gewisse Rolle einnehmen. Sie muss von anderen Ländern angenommen werden, auch wenn die dortige Gemeinschaft der MuttersprachlerInnen nur sehr klein oder gar nicht vorhanden ist.

Laut Crystal kann dies auf zwei verschiedene Arten erfolgen: die Sprache kann zur offiziellen Sprache eines gegebenen Landes erklärt werden, und somit zur Verkehrssprache bei Gericht, in den Medien und im Bildungswesen. Hierbei ist es wichtig, dass die Mitglieder einer solchen Gesellschaft mit dieser Sprache so früh wie möglich in Berührung kommen. So eine Sprache wird laut Crystal *second language*, also Zweitsprache genannt, und in diesem Zusammenhang als komplementäre Sprache zur *first language*, also zur Muttersprache gesehen.

Der zweite Weg, auf dem eine Sprache zu einer *lingua franca* werden kann, führt über den Fremdsprachenunterricht. Wird einer Sprache auf globaler Skala im Fremdsprachenunterricht Priorität gegeben, so kann diese zu einer weltweit gesprochenen werden (vgl. Crystal 2003:3-5). In der Folge werden diese Aspekte nun näher beleuchtet.

## 4.2 Wie wird eine Sprache zur *lingua franca*?

Laut Crystal entscheidet nicht die Anzahl der Sprecher einer Sprache darüber, ob diese den Status einer *lingua franca* erreicht, sondern vielmehr, wer diese Sprecher sind. Latein konnte sich weit über 1000 Jahre als internationale Sprache halten. Zunächst diktierte das Römische Reich das politische Weltgeschehen, nach seinem Zerfall war die Katholische Kirche eine der weltweit einflussreichsten Institutionen. Da in beiden Fällen Latein die vorherrschende Sprache war, konnte diese sich über einen derart langen Zeitraum als Weltsprache halten. Crystal spricht hier von einer engen Verbindung zwischen einer globalen *lingua franca* und einer wirtschaftlichen, technologischen, kulturellen, politischen und militärischen Vormacht seiner SprecherInnen (vgl. Crystal 2003:7). Sehr treffend ist hier ein Zitat Crystals zur Beziehung einer Sprache zu deren SprecherInnen und den daraus resultierenden Folgen: „Language exists only in the brains and mouths and ears and hands and eyes of its users. When they succeed, on the international stage, their language succeeds. When they fail, their language fails.“ (vgl. Crystal 2003:7)

Barbara Fennell deutet weiters daraufhin, dass – fälschlicherweise – des Öfteren angenommen wird, die strukturelle Einfachheit der englischen Sprache habe dazu beigetragen, dass diese sich international als *lingua franca* durchsetzen konnte. Jedoch kann dies, laut Fennell, aus linguistischer Sicht nicht bestätigt werden. Einige Facetten der englischen Sprache seien für manche schwieriger, für manche relativ leicht zu erlernen. Vielmehr spricht sie davon, dass Englisch ohne die Vormachtstellung der anglofonen Länder in verschiedenen Bereichen nicht den Status einer *lingua franca* hätte erreichen können. (vgl. Fennell 2001:260f.) Somit wird das vorangegangene Zitat Crystals bestätigt. Dieser führt in diesem Zusammenhang noch Sprachen wie Latein, Griechisch, Französisch, Arabisch, Spanisch und Russisch an, die im Laufe der Geschichte in verschiedenen Situationen die Rolle einer *lingua franca* einnahmen. Bei allen Sprachen handelt es sich um sehr stark flektierende Sprache. (vgl. Crystal 2003:8) Folglich kann der Faktor „Einfachheit“ einer Sprache als Grund für das Erreichen des Status einer *lingua franca* ausgeschlossen werden.

### 4.3 Wann wird eine *lingua franca* notwendig?

Je größer die sprachliche Varietät innerhalb einer Gesellschaft ist, umso mehr wird ein einziges Sprachmedium notwendig, durch welches sich alle Mitglieder dieser Gesellschaft verständigen können. In Gesellschaften, in denen zwei oder drei Sprachen vorherrschend sind, kann Bilingualismus oder Trilingualismus eine Lösung für das Verständigungsproblem sein. In vielsprachigen Gesellschaften, wie z.B. in Afrika oder in Südostasien, ist die Mehrsprachigkeit kein probates Mittel gegen die Sprachbarrieren. In diesen Fällen wird üblicherweise eine *lingua franca* eingesetzt.

Erst im 20. Jahrhundert zeichnete sich die Notwendigkeit einer *lingua franca* auf globaler Skala ab. Viele internationale Organisationen und Institutionen wurden ins Leben gerufen, wie etwa die Weltbank (1945), die UNESCO und die UNICEF (beide 1946), die WHO (1948) usw. Noch nie zuvor trafen Vertreter so vieler verschiedener Länder – und somit Vertreter so vieler Sprachen – an einem Ort zusammen. Diese machte die Einführung einer *lingua franca* notwendig. (vgl. Crystal 2003:10f.)

### 4.4 Die Entwicklung der englischen Sprache zu einer globalen *lingua franca*

Der britische Kolonialismus leitete die Expansionsphase des Englischen ein. Dabei wurde stark auf die Verwendung der englischen Sprache als Bildungssprache in den kolonialisierten Ländern gesetzt, um diese Sprache zum Schlüssel zu Wissen werden zu lassen. Dies ließ der Sprache große Bedeutung zukommen.

Später war Großbritannien der Vorreiter während der Industriellen Revolution. Der Bau von Dampf- und Produktionsmaschinen, der Brückenbau sowie Fabriksproduktion in großem Maßstab waren einige der wichtigsten technischen Errungenschaften dieser Zeit. Jene Länder, die Zugang zu diesem technischen Wissen erhalten wollten, erhielten diesen nur über das Englische, was die Position dieser Sprache auf der internationalen Bühne weiter stärkte.

Das Voranschreiten der Technologie ging oft mit der Verbreitung der englischen Sprache einher. Zeitgleich mit der Verlegung von Eisenbahnschienen erfolgte auch jene von Telegrafenkabeln. Da die damaligen Telegrafiesysteme in englischer Sprache entwickelt wurden, wurde Englisch zu Verkehrssprache sämtlicher Telegrafianbieter. Der Gebrauch des Englischen in diesen frühen Phasen der Fernkommunikation ebnete den Weg für seinen

Siegeszug im Bereich der sich später entwickelnden Telekommunikation. (vgl. Fennell 2001:256)

Auf politischer Ebene waren die Friedensverhandlungen nach dem Ersten Weltkrieg ausschlaggebend für die später folgende Expansion der englischen Sprache. Diese gewann in jenen Ländern, die auf Beschluss des Völkerbundes von Großbritannien kontrolliert wurden, schlagartig an Bedeutung. Es war selbiger Völkerbund, der als erste von vielen Organisationen später der englischen Sprache eine bedeutende Rolle zusprach: sie wurde neben Französisch zur offiziellen Arbeitssprache. Bei der ersten Völkerbundversammlung betrug die Anzahl der Mitgliedsstaaten 42, darunter befanden sich auch einige außereuropäische Staaten. In Anbetracht dieser Tatsache wurde die Notwendigkeit einer gemeinsamen Sprache deutlich. Auch die Nachfolgeorganisation des Völkerbundes, die Vereinten Nationen, bedient sich in jeglichen Bereichen der englischen Sprache als Arbeitssprache. (vgl. Crystal 2003:86f.)

Aber nicht nur Großbritannien hat maßgeblichen Einfluss auf die Entwicklung der englischen Sprache zu einer *lingua franca*. Um die Jahrhundertwende entwickelten sich die USA zu einer wirtschaftlichen und politischen Supermacht. Diese spiegelt sich nicht zuletzt in der Wahl des Sitzes der Vereinten Nationen wider, der sich in New York befindet und den USA dadurch einmal mehr politisches Gewicht gegeben wird. Sprachliche Wichtigkeit erhalten die USA nicht zuletzt auch durch die Anzahl ihrer Bewohner: 70% aller Englisch-Muttersprachler leben in den Vereinigten Staaten von Amerika.

Die technologische Revolution und die Errungenschaften im Bereich der Computertechnik prägten die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg, vor allem in den 80er und 90er-Jahren des 20. Jahrhunderts. Federführend waren hier, einmal mehr, die USA, und somit wurde die englische Sprache auch zur Sprache der Computertechnologie. Auch im Bereich der Luftfahrt waren die USA von Beginn an tonangebend, womit die englische Sprache auch zur Sprache der Luftfahrttechnik wurde. Interessant ist, dass sich das Englische in diesem Bereich soweit durchgesetzt hat, dass die Kommunikation zwischen den Flugzeugen und dem Kontrollturm stets auf Englisch erfolgt, auch wenn an beiden Enden der Mikrofone Nicht-Muttersprachler sitzen. (vgl. Fennell 2001:257f.)

## **4.5 Englisch als Fremdsprache im globalen Kontext**

Wie bereits in 4.1 erwähnt, ist kann u.a. der Unterricht einer Sprache als Fremdsprache auf globaler Ebene den Ausschlag dafür geben, ob sie zu einer *lingua franca* werden kann.

Der Fremdsprachenunterricht für das Englische ist in den letzten Jahrzehnten zu einem riesigen Markt geworden. Weltweit sind Testzentren zu finden, an denen standardisierte Sprachprüfungen abgelegt werden können. Diese unterstehen meist Universitäten wie z. B. jenen von Cambridge oder Michigan. Immer häufiger werden Universitäten auch kombinierte Studien aus Englisch und Wirtschaftswissenschaften angeboten. (vgl. Fennell 2001:259) Auch dies untermauert letztlich die Stellung des Englischen in der globalen Gesellschaft.

In einigen Ländern, wie z. B. den skandinavischen, kommt dem Englischen derart viel Bedeutung bei, dass aufgrund schlechter Leistungen im Englischunterricht während der schulischen Karriere den betreffenden Personen der Zugang zu einem gewissen universitären Bildungsangebot oder berufliche Karriereoptionen verwehrt bleiben. Viele skandinavische Unternehmen bedienen sich der englischen Sprache als internes Kommunikationsmedium. Im privaten Bereich werden Fernsehprogramme aus dem anglofonen Bereich in Originalsprache gezeigt. Das Englische hat in Skandinavien derart an Bedeutung gewonnen, dass ihm fast der Status einer unter 4.1 erwähnten Zweitsprache zugeschrieben werden könnte. (vgl. Phillipson 1992:25)

## **4.6 Englisch als Arbeitssprache internationaler Organisationen und auf deren Konferenzen**

Englisch ist heutzutage offizielle Arbeitssprache von den meisten größten internationalen Organisationen, wie z. B. des Commonwealth und der Europäischen Union. Mit Ausnahme einiger weniger Organisationen, denen nur Länder aus einem gewissen (Sprach-)Raum beitreten, fällt die Wahl bei der Suche nach einer gemeinsamen Arbeitssprache meistens auf das Englische. Entsprechend wird diese Arbeitssprache auch bei von den gegebenen Organisationen veranstalteten Versammlungen und Konferenzen verwendet. Selbst in Organisationen, die aufgrund der Zusammensetzung ihrer Mitglieder eine andere Sprache als Englisch als Arbeitssprache wählen, verfassen z. B. Berichte über ihre Versammlungen oder diesbezügliche Presseaussendungen in englischer Sprache (vgl. Crystal 2003: 87ff.)

Crystal unterlegt die Vormachtstellung des Englischen als Arbeitssprache internationaler Organisationen mit Zahlen. 1995/1996 waren weltweit etwa 12.500 internationale Organisationen registriert. Davon machte rund ein Drittel Angaben zu offiziellen Arbeitssprachen. Eine Stichprobe von 500 Organisationen ergab, dass sich 85% des Englischen bedienen. Dahinter rangierte Französisch mit 49%. 30 weitere Sprachen wurden als offizielle Sprachen von Organisationen mit internationalem Charakter angegeben, davon schafften es aber lediglich Arabisch, Spanisch und Deutsch über die 10%-Schwelle.

Imposant war die Anzahl jener Organisationen, die sich ausschließlich des Englischen als Arbeitssprache bedienten: 169, was einem Drittel der untersuchten Organisationen gleichkommt. Für den Asien- und Pazifikraum traf dies sogar auf 90% der Organisationen zu. Viele wissenschaftliche Organisationen waren unter den angesprochenen 169 zu finden. Lediglich 13% der Organisationen gaben Englisch nicht als Arbeitssprache an. Es handelte sich dabei größtenteils um französischsprachige Organisationen, die sich mit Angelegenheiten des frankophonen Sprachraums beschäftigten.

Crystal nennt in seiner Aufzählung auch einige Sportorganisationen, die ausschließlich Englisch als Arbeitssprache angaben, so z.B. die Afrikanische Hockey-Föderation oder das Nationale Olympische Komitee von Ozeanien (vgl. Crystal 2003: 87ff.).

Wie bereits eingangs in vorliegender Masterarbeit erwähnt wurde, gehört auch das IOC zu jenen Organisationen, deren Arbeitssprache Englisch ist. Es handelt sich dabei zwar nicht um eine Alleinstellung (auch Französisch ist offizielle Arbeitssprache), man kommt jedoch zur Feststellung, dass als Arbeitssprache im gegenständlichen Kultur- und Bildungsprogramm der Olympischen Jugend-Winterspiele in Innsbruck nur Englisch gewählt wurde.



## 5 Überlegungen zur Terminologiewissenschaft

Um einen Eindruck von einer systematischen Vorgehensweise bei der terminologischen Bearbeitung eines Auftrages zu erhalten, werden in diesem Kapitel einige Theorien zur praktischen Terminologiearbeit vorgestellt.

Arbeiten zu einer dolmetschbezogenen Terminologiearbeit sind bis dato in nur sehr geringem Ausmaß vorhanden. Unter diesen Arbeiten sind vor allem Will (2009) und Rütten (2007) zu nennen. Diese Beiträge sind für vorliegende Arbeit jedoch nicht relevant, da sie sich ausschließlich auf das Simultandolmetschen beziehen, welches nicht Gegenstand vorliegender Masterarbeit ist. Alle weiteren Formen der mündlichen Translation bzw. Fachkommunikation finden dabei keine Beachtung.

Aus diesem Grund werden in der Folge allgemein gültige Überlegungen zur praktischen Terminologiearbeit nach Felber/Budin bzw. Arntz/Picht angestellt. Am Ende dieses terminologiewissenschaftlichen Teils werden die Implikationen dieser Theorien für das Glossar besprochen.

### 5.1 Die feststellende und festlegende Terminologiearbeit nach Felber/Budin - Begriffsklärung

Um diesem terminologiewissenschaftlichen Kapitel Form zu geben, wird ihm zunächst die bei Felber/Budin (1989) erwähnte Unterscheidung zwischen feststellender und festlegender Terminologiearbeit zugrunde gelegt. Um die in der Folge vorgestellten Theorien besser nachvollziehen zu können sowie aus Vollständigkeitsansprüchen werden einige Begriffe nach Felber/Budin definiert:

|                        |                                                                                                                                                                                       |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Begriffszeichen</i> | Schreibzeichen, das einem oder einigen Begriffen dauernd zugeordnet ist<br><u>Beispiel</u> : Die Spezielle Terminologielehre der Medizin oder des Englischen.                         |
| <i>Schreibzeichen</i>  | konventionelles Zeichen, das durch Schreiben, Zeichnen, Ritzen, Drucken, Gruppierung von Menschen, Anordnung von Pflanzen in einem Beet entsteht. Schreibzeichen sind Schriftzeichen, |

Noten (in der Musik); Wortzeichen, Abkürzungen, Sinnzeichen, Abbildungszeichen.

|                                    |                                                                                                                                                          |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Spezielle Terminologielehre</i> | Terminologielehre, die auf die Erforschung der Grundlagen terminologischer Grundsätze und Methoden einzelner Fachgebiete oder Sprachen ausgerichtet ist. |
| <i>Terminographie</i>              | Lehre und Praxis der Sammlung, Erfassung, Speicherung und Darstellung von terminographischen Daten                                                       |
| <i>Terminographische Daten</i>     | terminologische Daten und Begleitinformationen zu diesen Daten                                                                                           |
| <i>Terminologische Daten</i>       | Daten, die zu einem Begriff gehören                                                                                                                      |

### **5.1.1 Die feststellende Terminologiearbeit**

Laut Felber/Budin handelt es sich bei der feststellenden Terminologiearbeit um „entweder eine fachsprachliche Lexikographie oder die terminographische Stufe der Terminologiegestaltung. Während sie für die Allgemeinterminologie ein Ziel für sich selbst ist, kann sie für die festlegende Terminologiearbeit nur die erste Stufe sein“ (vgl. Felber/Budin 1989:214).

In vielen Fachgebieten finden sich zahlreiche Begriffszeichen, denen doch keine Begriffsbeschreibung zugeordnet wurde, d.h. man trifft sie nur in kontextuellem Zusammenhang oder in Verbindung mit Synonymen an. Unabdinglich ist auch bei der feststellenden Terminologiearbeit die Miteinbeziehung von ExpertInnen des jeweiligen Fachgebietes. (vgl. Felber/Budin 1989:214f.)

Zur feststellenden Terminologiearbeit gehört u.a. die übersetzungsbezogene Terminologiearbeit. FachübersetzerInnen müssen sehr oft selbst die für eine Übersetzung notwendige Terminologie erarbeiten. Zu ihren Tätigkeiten gehört es außerdem, für neue fremdsprachliche Begriffe Begriffszeichen zu finden. Für den Fall, dass die ÜbersetzerInnen im gegebenen Fachbereich nicht ExpertInnen sind, sprechen Felber/Budin von der übersetzungsbezogenen Terminologiearbeit als Terminologiearbeit aus zweiter Hand, da sie in diesem Fall ausschließlich auf der Analyse von Texten basiert. (vgl. Felber/Budin 1989:215)

### **5.1.2 Die festlegende Terminologiearbeit**

Felber/Budin teilen die festlegende Terminologiearbeit ein in: Grundsatzarbeit und Terminologie-Regelung bzw. –Normung (vgl. Felber/Budin 1989:216).

#### **5.1.2.1 Die Grundsatzarbeit**

Die Grundsatzarbeit wird ihrerseits in drei weitere Unterpunkte aufgeteilt: die überfachliche und einzelsprachliche, die übersprachliche und einzelfachliche sowie die überfachliche und übersprachliche Grundsatzarbeit (vgl. Felber/Budin 1989:216).

Im Rahmen der Speziellen Terminologielehren werden sprachabhängige terminologische Grundsätze und Methoden untersucht. Letztere sind in Werken der Akademien der Wissenschaften, Sprachämtern und in mit Sprachplanung betrauten Stellen anzutreffen. Ziel der überfachlichen und einzelsprachlichen Grundsatzarbeit ist es, die Terminologien einer Sprache nach dem gleichen Schema zu behandeln. Dabei sollen die Terminologien von den NutzerInnen zwar nicht als sprachlich untypisch angesehen werden, immer Vordergrund stehen jedoch fachliche Komponenten. (vgl. Felber/Budin 1989:216)

In den Speziellen Terminologielehren werden auch fachabhängige terminologische Grundlagen und Methoden erfasst. Um die Terminologien in den jeweiligen Fachgebieten auszuarbeiten, bedarf es der entsprechenden fachbezogenen Grundsätze und Methoden. Diese werden in vielen Fällen von internationalen und technischen Fachorganisationen erworben. (vgl. Felber/Budin 1989:216f.).

Ziel der übersprachlichen und überfachlichen Grundsatzarbeit ist die Ausarbeitung von sowohl für alle Fachgebiete als auch für alle Sprachen gültigen Grundsätze und Methoden. Gemeinsam mit einzelsprachlichen Grundsätzen bilden diese international anerkannten Grundsätze ein gutes Fundament für eine jede Terminologiearbeit, die in den internationalen Kontext gebracht werden soll. (vgl. Felber/Budin 1989:217).

### **5.1.2.2 Terminologie-Regelung bzw. –Normung**

Terminologien erhalten ihre Normung von Terminologiekommissionen von Fachorganisationen bzw. von Fachnormenausschüssen von Normungsorganisationen. Dabei bilden die Richtlinien der Grundsatzarbeit die Grundlage (vgl. Felber/Budin 1989:218).

National sowie auch international wird in den verschiedenen Fachgebieten an der Erstellung von Terminologien gearbeitet. In vielen Fällen bilden dabei die Terminologien von internationalen Fachorganisationen die Grundlagen, die auf die jeweiligen nationalen Gegebenheiten umgemünzt werden. Jedoch ist das Zurückgreifen auf solche Terminologien lediglich eine Empfehlung, es handelt sich um keine Vorschrift. In Gebieten technischer Natur werden diese Terminologien in vollem Umfang oder zumindest teilweise zu Normen. Die Arbeitsweise in Bezug auf diese Art von Terminologien variiert jedoch von Organisation zu Organisation. (vgl. Felber/Budin 1989:219)

Den genormten Terminologien kommt ein besonderer Status zu, zumal sie eine Fusion von Fachwissen und terminologischen Vorschriften darstellen. Die Fachwelt und die interessierte Öffentlichkeit können durch Beiträge in diesem Zusammenhang aktiv werden.

Laut Felber/Budin werden bei der Erstellung von genormten Terminologien folgende Arbeitsschritte durchlaufen: Bestandsaufnahme der Begriffe und Benennungen, Abgrenzen benachbarter Begriffe, Festlegen des Begriffssystems (bzw. Angleichen von Begriffssystemen bei der internationalen Terminologienormung), Festlegen der Begriffsbeschreibungen, Bewerten und Auswählen oder Schaffen von Begriffszeichen für deren Zuordnung zu Begriffen. Nach Abschluss folgen noch notwendige terminographische Arbeiten. Auch zählen sie die möglichen terminologischen Festlegungen auf: die Terminologie eines Fachgebietes oder eines Teiles davon, die zu einem begrenzten Normungsthema gehörige Terminologie, Einzelbegriffe und Begriffszeichen in einzelnen Verfahren. (vgl. Felber/Budin 1989:219)

In Bezug auf die Ausarbeitungsverfahren muss man sich als Grundlage vor Augen halten, dass es terminologische Festlegungen sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene gibt. Bestehen bereits nationale Begriffssysteme, so werden die Begriffe und die dazugehörigen Systeme von der internationalen Terminologienormung angeglichen. Werden international neue Begriffssysteme erstellt, z. B. für neue Fachgebiete, so finden diese Eingang in nationalen Normenwerken. So können sämtliche Begriffssysteme auf globaler Skala vereinheitlicht werden. (vgl. Felber/Budin 1989:219f.)

Der erste Schritt beim Erstellen von Begriffssystemen besteht in einer allgemeinen Orientierung im gegenständlichen Fachgebiet. Im Anschluss daran kann mit der Auswertung

des Datenmaterials begonnen werden, wobei auch geprüft wird, welche Begriffe benachbarter Fachgebiete erwähnt werden müssen. Im Falle von bereits bestehenden Begriffssystemen wird untersucht, inwieweit diese brauchbar sind.

In der Folge kommt es zur Erstellung von Teilbegriffssystemen, da die gegenständlichen Fachgebiete oft aus mehreren Fachgebieten bestehen. Anschließend erhalten die Begriffe ihren Platz im System. Erst nach erfolgter Zuordnung werden ihnen Begriffsbezeichnungen zugeteilt. Es ist unzureichend, ohne weiteres Zutun gebräuchliche Begriffszeichen zu verwenden, da dies nur einer Repräsentation des Sprachgebrauches gleich käme. Außerdem gilt es zu prüfen, ob die Begriffszeichen terminologisch zweckmäßig gebildet wurden und ob sie den terminologischen Normen entsprechen. In diesem Zuge ist die Bildung neuer Begriffszeichen unumgänglich. Im Anschluss daran folgen terminographische Arbeiten. Die Gestaltung der Normen richtet sich nach den Vorschriften der jeweiligen Normungsorganisationen.

Die entsprechenden Normvorlagen werden von eigens dafür vorgesehenen Arbeitsgruppen bzw. Arbeitsausschüssen erarbeitet. Der Fachnormenausschuss kann diese Normvorlagen annehmen oder ablehnen. Ist Ersteres der Fall, wird die Normvorlage zum Entwurf. Wird dieser Entwurf von den Fachorganisationen, von Behörden und der Öffentlichkeit angenommen, wird er verabschiedet.

## **5.2 Methoden der praktischen Terminologearbeit nach Arntz/Picht**

Laut Arntz/Picht besteht die Terminologearbeit darin, ein Sachgebiet und seine entsprechende Terminologie im Zusammenhang zu untersuchen. In der Berufspraxis lässt sich eine solche Arbeit aufgrund Termindrucks oft jedoch nicht bewerkstelligen, FachübersetzerInnen benötigen relativ schnell Wortentsprechungen, nach Möglichkeit mit einem gehaltvollen Kontext. Nichtsdestotrotz darf die Bedeutung der systematischen Terminologearbeit nicht verkannt werden. Folgende Faktoren bestimmen ihre Form: Zielsetzung, Zielgruppe, verfügbare Mitarbeiter, verfügbare Zeit, verfügbare Dokumentation, verfügbare Datentechnik. (vgl. Arntz/Picht 1989:220)

Es existieren verschiedene Formen der Arbeitsmethoden, die allesamt, oftmals zu Unrecht, als Terminologearbeit bezeichnet werden. Diese Methoden müssen jedoch strengen Richtlinien entsprechen. (vgl. Arntz/Picht 1989:221)

### **5.2.1 Vorstufen systematischer Terminologearbeit**

Im Zuge der vorher erwähnten punktuellen Untersuchung, die in der Berufspraxis häufig Anwendung findet, werden lediglich einige der Begriffe eines bestimmten Fachgebietes und eventuell zugehörige Nachbarbegriffe erhoben, eine systematische Untersuchung findet hier jedoch nicht statt. Ein größerer terminologischer Nutzen kann dann erzielt werden, wenn man diese punktuellen Untersuchungen zusammenfasst und in eine Gesamtanalyse des betreffenden Faches einfügt. Die punktuellen Untersuchungen können als eine Vorstufe der systematischen Terminologearbeit angesehen werden. (vgl. Arntz/Picht 1989:222)

Fachwortsammlungen beschränken sich darauf, Fachbegriffe und ihre Entsprechungen in der zweiten Sprache aufzulisten. Dabei kann nicht kontrolliert werden, ob ein Fachgebiet terminologisch voll abgedeckt wurde, zumal sich die ÜbersetzerInnen bei der Auswahl der Termini von ihrem Gefühl leiten lassen. Auch die Definitionen, mit denen die Begriffe versehen werden, sind oft sehr willkürlich strukturiert oder entsprechen nicht den formalen Anforderungen einer Terminologearbeit. Somit kann diese Methode nicht als wünschenswertes terminologisches Arbeiten bezeichnet werden. (vgl. Arntz/Picht 1989:221)

Bei einer weiteren Vorgehensweise wird ein bestimmtes Fachgebiet aufgrund seiner Definition oder aufgrund von Sachgebietsklassifikationen in verschiedene Unterbereiche aufgeteilt, denen in der Folge die bearbeiteten Termini zugeordnet werden. Auch hier ist es schwierig, die terminologischen Bestände auf ihre Vollständigkeit oder Richtigkeit hin zu überprüfen. Auch hier kann man höchstens von terminologischer Vorarbeit sprechen. (vgl. Arntz/Picht 1989:223)

### **5.2.2 Systematische Bearbeitung von Terminologien**

Arntz/Picht sprechen in Bezug auf die systematische terminologische Bearbeitung eines Fachgebietes von der Notwendigkeit einer Voreinteilung der durchzuführenden Arbeitsschritte, die sich wie folgt darstellen: organisatorische Vorüberlegungen, Abgrenzung des Fachgebietes, Aufteilung des Fachgebietes in kleinere Einheiten, Beschaffung und Analyse des Dokumentationsmaterials, Sammlung und vorläufige Zuordnung der gefundenen Benennungen und Begriffe sowie aller zweckdienlichen Informationen, Erarbeitung des Begriffssystems, Bearbeitung des Materials im Systemzusammenhang, terminologische

Analyse, Bereitstellung für den Benutzer. (vgl. Arntz/Picht 1989:223) Es werden nun die einzelnen Arbeitsschritte näher beschrieben.

#### **5.2.2.1 Die Vorarbeit**

In vielen Fällen regelt die Berufspraxis die Auswahl des Fachgebietes und der zu wählenden Arbeitssprachen. Auch müssen Zielsetzung und die Zielgruppe, an die sich die terminologische Arbeit richtet, klar definiert werden. In der Folge muss geklärt werden, in welchem Medium die Terminologearbeit erscheinen soll (Wörterbuch, Eintrag in Datenbank usw.), da auch dies die Vorgehensweise beeinflusst. Das Konsultieren von facherprobten ExpertInnen ist vor allem in der Anfangsphase von großer Bedeutung, da diese durch ihr Fachwissen maßgeblich die Marschroute mitbestimmen. (vgl. Arntz/Picht 1989:224)

In der Folge müssen die Grenzen des gegenständlichen Fachgebietes genau festgelegt werden. Dies kann sich besonders in jenen Fällen als schwierig erweisen, in denen mehrere Fachgebiete miteinander verwoben sind. Da eventuelle generelle und spezielle Fachklassifikationen nicht immer den neuesten Erkenntnissen auf den verschiedenen Wissensgebieten Rechnung tragen, gelten auch hier Fachexperten als zuverlässige Quelle. (vgl. Arntz/Picht 1989:224f.)

Um die Terminologearbeit übersichtlicher zu gestalten, empfiehlt sich eine Einteilung in Untergebiete. So kann die Arbeit unter den ProjektmitarbeiterInnen besser verteilt werden, das Projektmanagement wird somit erleichtert. (vgl. Arntz/Picht 1989:225)

#### **5.2.2.2 Auswahl des Dokumentationsmaterial und terminologische Bearbeitung**

Das Dokumentationsmaterial bildet den Ausgangspunkt und die Grundlage für terminologische Arbeiten. Dieses wird in Zusammenarbeit mit Bibliotheken und Institutionen, möglichst unter Zuhilfenahme von FachexpertInnen, beschafft. Letztere sollten das gesammelte Material analysieren, um bereits am Beginn des terminologischen Arbeitens eventuelle Fehler oder Mängel auszuschließen. Um die Qualität beim Erheben des benötigten Dokumentationsmaterials zu sichern, dürfen folgende Grundsätze nicht außer Acht gelassen werden: Muttersprachenprinzip (Sprache der ausgewählten Fachliteratur ist die Muttersprache der AutorInnen), Fachkompetenz (AutorInnen sind Experten auf dem jeweiligen Gebiet), Aktualität (aktueller Stand der Wissenschaft muss rezipiert werden). Als Quellen eignen sich vor allem nationale und internationale Normen, einsprachige Fachlexika, allgemein

verwendete Fachlehrbücher sowie Enzyklopädien. Weiters muss bei zweisprachigen Terminologearbeiten auf die Gleichartigkeit der Quellen in den jeweiligen Sprachen geachtet werden, um Äquivalenz zu gewährleisten. (vgl. Arntz/Picht 1989:225f.)

### **5.2.2.3 Terminologische Kategorien**

Die aus dem Dokumentationsmaterial extrahierten Informationen müssen nun systematisch erfasst werden. Dazu werden diese in drei grundlegende Kategorien unterteilt: verwaltungstechnische Daten (Name/Nummer des Projektes, Sprachenkode/Länderkode, Klassifikationsangaben, Bearbeitungs-/Änderungsdatum, Bearbeiter, Institution, laufender Nummer, usw.), Sprachdaten (Benennung, zugelassene und abgelehnte Benennungen, Vollsynonyme, Abkürzungen, grammatische Informationen, Kontexte, Fachwendungen, Bemerkungen zur Äquivalenz, usw.) sowie Begriffs- und Wissensdaten (Definitionen, Erklärungen, Formeln, Illustrationen, graphische Darstellungen, weitere inhaltsbezogene Angaben, usw.) (vgl. Arntz/Picht 1989:226f.)

Diese Daten werden auf einen übersichtlich gestalten Erfassungsbogen übertragen, der je nach Art der Terminologearbeit anders konzipiert werden muss. (vgl. Arntz/Picht 1989:228)

Von den oben genannten Kategorien nennen Arntz/Picht folgende als die wichtigsten: Benennung, Notation, Quelle(n), Definition(en), Kontext(e) und Bemerkungen. (vgl. Arntz/Picht 1989:228ff.) Diese werden nun näher ausgeführt.

Die Benennung stellt den Mittelpunkt des terminologischen Eintrages dar. Es sollten gleich grammatische Informationen, eventuelle Kurzformen oder Abkürzungen sowie orthografische Varianten vermerkt werden. Pro Eintrag sollte nur eine Benennung angeführt werden, weitere Entsprechungen werden unter den Synonymen dokumentiert. Dies erleichtert eventuelle Korrekturarbeiten, sollte sich bei fortlaufender Arbeit herausstellen, dass die Synonyme nicht eindeutig äquivalent sind und somit eliminiert werden müssen. (vgl. Arntz/Picht 1989:228)

Die Notation erhält Informationen zur Position des jeweiligen Begriffs im ganzheitlichen Begriffssystem (vgl. Arntz/Picht 1989:228).

Jede Information sollte mit einer Quelle belegt sein (vgl. Arntz/Picht 1989:230).

Die Definition enthält inhaltliche Informationen über den Begriff, z. B. Erklärungen oder Illustrationen. Hier können auch die sogenannten Quasidefinitionen eingetragen werden. Es



handelt sich dabei um definitorische Kontexte. Es gilt jedoch kritisch an Definitionen heranzugehen, da viele zielgerichtet formuliert wurden und somit nicht in ein allgemein gültiges System eingebunden werden können. (vgl. Arntz/Picht 1989:230)

Arntz/Picht unterscheiden zwischen zwei Arten von Kontexten: dem sprachlichen und dem assoziativen. Während erster Auskunft etwas über die Verwendung des gegenständlichen Begriffes in Verbindung mit anderen sprachlichen Elementen aussagt, so ermöglicht letzter lediglich, den Begriff mit einem bestimmten Anwendungsbereich zu assoziieren. Es fehlen hier sprachliche und inhaltliche Informationen. (vgl. Arntz/Picht 1989:230f.)

Bemerkungen enthalten all jene Informationen, die keinen anderen Kategorien zugeordnet werden können, für die BenutzerInnen jedoch wichtig sein können, so z.B. Informationen zum geografischen Anwendungsbereich oder zu Stilebene des jeweiligen Begriffes. (vgl. Arntz/Picht 1989:231)

Im Falle von mehrsprachigen Terminologearbeiten müssen die oben dargestellten Arbeitsschritte für jede Sprache gesondert durchgeführt werden. Nur bei Äquivalenz sind vergleichende Terminologiesysteme effizient. Dies gilt besonders für Begriffssysteme, die sich stark voneinander unterscheiden. Auch bei international größtenteils einheitlichen Begriffssystemen ist von der Annahme der Einheitlichkeit als Arbeitshypothese abzuraten, bis schließlich systematisch terminologisch einwandfreie Ergebnisse erarbeitet werden. (vgl. Arntz/Picht 1989:231f.)

#### **5.2.2.4 Abschlussphase**

Spätestens in der Abschlussphase sollten die AutorInnen ihre Terminologearbeiten FachexpertInnen vorlegen, um die fachbezogene Qualität zu sichern (vgl. Arntz/Picht 1989:231). In dieser Phase werden auch die Notationen vergeben, die eine systematische Ordnung des Fachwortbestandes ermöglichen. Nach der Zusammenführung der einzelnen Erfassungsbögen gilt es nun, diese Einheit zu analysieren. Hierzu schlagen Arntz/Picht folgende Fragen vor: „Liegt Äquivalenz vor? Gibt es Synonyme zur Benennung? Sind aus den ermittelten Definitionen eine oder mehrere ausgewählt worden? Sind diese zu ergänzen? Sind Bemerkungen zu Synonymie, Äquivalenzgrad, Stil usw. erforderlich? Sind graphische Darstellungen, Illustrationen usw. auszuwählen? Falls eine Benennung in einer Sprache fehlt: Sollen Benennungsvorschläge gemacht werden? Machen neue Erkenntnisse oder sonstige

bislang nicht berücksichtigte Faktoren Änderungen des Begriffssystems erforderlich?“ (vgl. Arntz/Picht 1989:232)

Sind alle erwähnten Arbeitsschritte durchgeführt worden, können die terminologischen Einträge nun endgültig übernommen werden (vgl. Arntz/Picht 1989:233). Auch die Bereitstellung der terminologischen Daten hängt von externen Faktoren ab: dem Medium und dem Nutzerkreis. Somit können keine universell gültigen Aussagen zu diesem Aspekt gemacht werden, da die Palette der Medien, in denen terminologische Daten veröffentlicht werden, vom einschlägigen Fachwörterbuch bis hin zu für einen einzigen Translationsauftrag erstellten Terminologielisten reicht. (vgl. Arntz/Picht 1989:233)

## 6 Schlussfolgerungen für das Glossar

Auf Basis der vorangegangenen Kapitel können nun die Überlegungen zusammengefasst werden, die sich für die Erstellung des Glossars dieser Arbeit ergeben haben.

Einerseits betreffen diese Überlegungen praktische Tatsachen, die aus der Aufgabenstellung folgern. So ergeben sich die Arbeitssprachen des Glossars aus den Informationen der Einführung sowie des Kapitels 2.1.3.2. Wie in besagtem Kapitel geschildert wurde, mussten die TranslatorInnen sowohl mit Englisch als auch mit Deutsch als Ausgangssprache der mündlichen Fachkommunikation rechnen. Somit müssen diese Sprachen in der Terminologiarbeit Niederschlag finden. Die Frage nach den Zielsprachen ergibt sich aus der in der Einführung geschilderten Ausgangssituation. Der Verfasser der Masterarbeit wurde als Translator für die Sprachen Deutsch, Italienisch, Englisch, Polnisch, Russisch und Portugiesisch eingesetzt. Zu den bereits erwähnten Sprachen Englisch und Deutsch wird in vorliegender Arbeit noch Italienisch als Arbeitssprache hinzugefügt.

Weiters muss auch der Zielgruppe der Fachkommunikation Rechnung getragen werden. Da die Hauptzielgruppe aus den aktiven AthletInnen bestand, die nicht älter als 18 Jahre sein konnten, und daneben noch Schüler aus dem Umland zu den Workshops zugelassen waren (s. Kapitel 2), konnte man bei der Zielgruppe nicht von einem umfassenden Wissen in Fachbereichen wie Medizin, Physiologie oder Fototechnik ausgehen. Für die Fachtermini müssen somit, nach Möglichkeit, allgemeinsprachliche Synonyme gefunden werden. Bei nicht existierenden Synonymen müssen die entsprechenden Termini von den TranslatorInnen so gut erschlossen werden, dass sie mit eigenen Worten der Allgemeinsprache für das Zielpublikum zu erläutern werden können.

In Bezug auf die terminologiewissenschaftliche Herangehensweise kann für diese Masterarbeit definiert werden, dass es sich um eine unter 5.2.1 erwähnte punktuelle Untersuchung handelt. Im Rahmen vorliegender Masterarbeit wird nicht ein (Teil-)Gebiet systematisch bearbeitet, vielmehr wird das zur Verfügung gestellte Material terminologisch bearbeitet. Auch spielt das Vorwissen des Translators eine wichtige Rolle. Aufgrund des Zeitdrucks können dem Translator bereits bekannte Begriffe nicht in das Glossar aufgenommen werden.

Wie unter 5.2.2 erwähnt, will eine terminologische Arbeit im Vorfeld organisiert sein. Für vorliegende Arbeit bietet es sich an, vor allem aus zeitökonomischen Gründen, die vorzubereitenden Materialien in Fachgebiete einzuteilen, um so zeitsparend und systematisch

vorgehen zu können. Das Material wird in folgende Bereiche eingeteilt: Sport, Medizin, Medien und Kulinarik. Während der Erstellung des Glossars war der Faktor Zeit ein ausschlaggebender. Wie in der Praxis üblich, stand der Translator bei seiner Vorbereitung unter Zeitdruck, da ihm die letzten Vorbereitungsmaterialien erst wenige Tage vor Beginn des Einsatzes zu Verfügung gestellt wurden. Der Faktor Zeit wirkte sich deshalb auch auf die Bearbeitung der Terminologie aus. Das Recherchieren der einzelnen Termini durfte nicht zu viel Zeit in Anspruch nehmen, da der Translator ansonsten in zeitlichen Verzug geraten wäre. Im Konkreten heißt dies, das nicht beliebig viel Fachliteratur herangezogen werden konnte, sondern vielmehr eine kleine Auswahl entsprechend gewähltes Material. Es musste auch berücksichtigt werden, dass die vier großen Bereiche (Medien, Sport, Medizin und Kulinarik) in zahlreiche Unterbereiche zerfielen. So z. B. ging es im Bereich Medien um Internet, Fotografie und Geotagging. Somit empfahl es sich umso mehr, sich in den gegebenen Unterbereichen, unter die nur einige der Begriffe fielen, auf einzelne aussagekräftige und qualitativ hochstehende Quellen zu stützen, um möglichst zeitökonomisch vorgehen zu können. Das häufige Auftreten von Internetseiten als Quellen spiegelt die moderne Berufspraxis von TranslatorInnen wider, da das Zugreifen auf Internetquellen sehr viel rascher erfolgen kann als auf gewisse Quellentexte in Buchform. Angesichts der großen Menge an Informationen, die man im Internet findet, gilt es, eine vernünftige, an den Auftrag angepasste Auswahl zu treffen. Die Seiten sollten möglichst facheinschlägig und von ExpertInnen erstellt worden sein bzw. sollten die AutorInnen der Texte bekannt sein.

Es sei an dieser Stelle angemerkt, dass auch zahlreiche Bücher, die im Glossar als Quelle aufscheinen, über die Funktion „Google Books“ gefunden wurden. Diese Funktion ermöglicht es, auch auf jene Literatur zuzugreifen, zu denen die TranslatorInnen an ihrem Arbeitsort vor allem aufgrund des Zeitdrucks häufig keinen Zugang haben.

In Bezug auf den Bereich Medien empfahl es sich, ob der Natur der sehr jungen und sehr schnellen Änderungen unterliegenden Disziplinen, die in dieses Fach Eingang finden, sich vorwiegend auf das Internet als terminologische Quelle zu stützen. Einige der verwendeten Fachbegriffe sind derart neu, dass sie in gedruckter Literatur wie Fachbüchern noch keinen Niederschlag gefunden haben.

In den übrigen Fachbereichen schien es angemessen, sich vor allem in Bezug auf die Definitionen auf Fachliteratur in Druckform zu stützen. Bei sehr vielen Begriffen handelt es sich um Standardausdrücke des gegebenen Faches, die höchstwahrscheinlich in entsprechenden Fachbüchern mit großer Frequenz auftreten und somit ein hohes Maß an Qualität gewährleistet werden konnte.

Beim Auswählen der Kontexte der jeweiligen Fachtermini galt es in erster Linie zu berücksichtigen, dass diese möglichst Informationen enthalten sollten, anhand derer bei Bedarf die entsprechenden Begriffe laiengerecht erklärt werden können. Die Frage, ob für diese Kontexte gedruckte Fachliteratur oder das Internet herangezogen werden soll, waren in diesem Fall zweitrangig.

Die unter 5.2.2.2 erwähnten Kriterien können in vorliegender Masterarbeit nicht berücksichtigt werden. Aufgrund der Vielzahl von Arbeitssprachen (sechs) sowie der breiten Palette an vorzubereitenden Fachgebieten war es organisatorisch, in erster Linie aus zeitlichen Gründen, nicht möglich, im Zuge der Bearbeitung jeweils muttersprachliche ExpertInnen während der Vorbereitung heranzuziehen. Jedoch kann die mündliche Fachkommunikation in diesem Fall als Vorteil erachtet werden, da die TranslatorInnen bei eventuellem Unverständnis seitens des Zielpublikums sofort erklärend einschreiten kann.

Die unter 5.2.2.3 erwähnten terminologischen Kategorien werden auch in vorliegender Masterarbeit verwendet. Somit wird sich ein terminologische Eintrag zusammensetzen aus: Benennung, Quelle, Definition(en), Kontext(e) sowie eventuelle Bemerkungen. Da, wie in diesem Kapitel bereits erwähnt wurde, für viele Begriffe wahrscheinlich allgemeinsprachliche Synonyme gefunden werden müssen, muss auch diese Kategorie aufscheinen. Von der Kategorie Notation wird in vorliegender Masterarbeit abgesehen, da sie aufgrund des doch überschaubaren Ausmaßes an Begriffen unverhältnismäßig erscheint.

## 7 Glossar

### Sport

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>halfpipe (snowboard)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                      |
| <p><b>Definition:</b> "The Halfpipe competition is a judged event. Judges each give the rider's completed run an overall impression score. The runs are evaluated using several criteria including the sequence of tricks the rider performs, the amount of risk in the run and how the rider uses the pipe. The scores are compared, with a Head Judge overseeing the process. After qualifying for the finals, the slate is wiped clean and qualified competitors take two more runs. The higher of the two final run scores are used to rank the riders and determine a winner."</p> |                                      |
| <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.fissnowboard.com/uk/fis/rules.html">http://www.fissnowboard.com/uk/fis/rules.html</a></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                      |
| <p><b>Kontext:</b> "The IOC has officially approved the qualification process for all International Ski Federation events, including ski and snowboard halfpipe and slopestyle, in the 2014 Winter Olympic Games in Sochi."</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                      |
| <p><b>Quelle:</b> <a href="http://espn.go.com/action/snowboarding/story/_/id/6913174/ioc-approves-fis-recommendation-olympic-qualification-ski-snowboard-halfpipe-slopestyle-2014-winter-games">http://espn.go.com/action/snowboarding/story/_/id/6913174/ioc-approves-fis-recommendation-olympic-qualification-ski-snowboard-halfpipe-slopestyle-2014-winter-games</a></p>                                                                                                                                                                                                             |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Halfpipe (Snowboard)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                         |
| <p><b>Definition:</b> "Im Halfpipe-Wettbewerb durchfährt der Snowboarder einen Schneekanal in Form einer halbierten Röhre von rund 120 Meter Länge. Die Sprünge und Kunststücke, die die Teilnehmer an den Oberkanten der bis zu sechs Meter hohen Seitenwände durchführen, werden von Wertungsrichtern benotet. Je spektakulärer die Sprünge der Boarder sind, desto mehr Punkte gibt es. Neben dem Schwierigkeitsgrad wird auch die technische Umsetzung von den Juroren bewertet."</p> |                                         |
| <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.spiegel.de/sport/sonst/0,1518,179943,00.html">http://www.spiegel.de/sport/sonst/0,1518,179943,00.html</a></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                         |
| <p><b>Kontext:</b> „Halfpipe ist seit 1998 olympische Disziplin, Gian Simmen holte damals Gold.“</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                         |
| <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.swiss-ski.ch/leistungssport/snowboard/disziplinen.html">http://www.swiss-ski.ch/leistungssport/snowboard/disziplinen.html</a></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>half-pipe (snowboard)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |
| <p><b>Definition:</b> "Un half-pipe (letteralmente "mezzo tubo") è una struttura di neve utilizzata per lo sci freestyle e lo snowboard. Si tratta di un semitubo di neve che permette di realizzare delle figure nell'aria."</p>                                                                      |                                         |
| <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.skiset.it/lessico/discipline-sci-e-discesa.html">http://www.skiset.it/lessico/discipline-sci-e-discesa.html</a></p>                                                                                                                                              |                                         |
| <p><b>Kontext:</b> "Half pipe, gara tradizionale dello snowboard, consiste in un mezzo tubo di neve, lungo circa 190mt con spallette alte 7mt. Gli atleti si esibiranno in ripetuti salti e capriole e saranno giudicati in base allo stile, all'altezza e al numero delle giravolte e dei salti."</p> |                                         |
| <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.orobie.it/schedule/event/342/">http://www.orobie.it/schedule/event/342/</a></p>                                                                                                                                                                                  |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                      |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>ice dance</b>                                                                                                                                                                                          | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                            |                                      |
| <b>Definition:</b> "A form of ballroom dancing on the ice where a man and a woman skate together and perform a variety of turns, steps, twizzles, spins and lifts. Overhead lifts are not permitted."                |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.isa.org.au/disciplines.htm">http://www.isa.org.au/disciplines.htm</a>                                                                                                             |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Ice Dance consists of: a) Pattern Dance(s) - skating of prescribed dances; b) Short Dance - with prescribed rhythms; c) Free Dance"                                                                 |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.isu.org/vsite/vfile/page/fileurl/0,11040,4844-202745-219968-166758-0-file,00.pdf">http://www.isu.org/vsite/vfile/page/fileurl/0,11040,4844-202745-219968-166758-0-file,00.pdf</a> |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Eistanzen</b>                                                                                                                                                                                                                                                                | Grammatische Information: <b>Sg. n.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                         |
| <b>Definition:</b> „Das Eistanzen [...] gilt [...] als technisch schwierigste Disziplin des Eiskunstlaufs, in der die meisten Varianten an Bewegungen auf dem Eis beherrscht werden müssen. Die Grundlagen dieser Sportart liegen sowohl im Eiskunstlauf als auch im Parketttanzen [...].“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.altonaer-sv.de/Eistanzen.html">http://www.altonaer-sv.de/Eistanzen.html</a>                                                                                                                                                                             |                                         |
| <b>Kontext:</b> "Im Gegensatz zum Paarlaufen, wo Sprünge und Hebefiguren einen dominierenden Bestandteil der Programme bilden, wird das Schwergewicht beim Eistanzen auf schritttechnische Grundlagen und deren Ausführung zum Rhythmus der Musik gelegt."                                 |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.swissiceskating.ch/lang-de/eistanz.html">http://www.swissiceskating.ch/lang-de/eistanz.html</a>                                                                                                                                                         |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>danza su ghiaccio</b>                                                                                                                                                                                                                              | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |
| <b>Definition:</b> "Se nel pattinaggio di coppia [sic!] gli elementi dominanti del programma sono costituiti da salti e sollevamenti, nella danza su ghiaccio il centro dell'attenzione é posto sulla tecnica dei passi e la loro esecuzione a ritmo di musica." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.swissiceskating.ch/lang-it/eistanz.html">http://www.swissiceskating.ch/lang-it/eistanz.html</a>                                                                                                                               |                                         |
| <b>Kontext:</b> « Sebbene la danza su ghiaccio fossa già molto popolare all'inizio dei 1900, bisogna attendere fino al 1952 per il primo campionato del mondo. Dai 1976 la danza su ghiaccio é disciplina olimpica (Innsbruck).«                                 |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.swissiceskating.ch/lang-it/eistanz.html">http://www.swissiceskating.ch/lang-it/eistanz.html</a>                                                                                                                               |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>pairs skating (figure skating)</b>                                                                                                                                                                                                                                                         | Grammatische Information: <b>Pl.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                      |
| <b>Definition:</b> "Pair Skating is the skating of two persons in unison who perform their movements in such harmony with each other as to give the impression of genuine Pair Skating as compared with independent Single Skating; attention should be paid to the selection of an appropriate partner" |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.isu.org/vsite/vfile/page/fileurl/0,11040,4844-202745-219968-166758-0-file,00.pdf">http://www.isu.org/vsite/vfile/page/fileurl/0,11040,4844-202745-219968-166758-0-file,00.pdf</a> , S.100                                                                             |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Both partners need not always perform the same movements; they may separate from time to time, but they must give an impression of unison and harmony of composition of program and of execution of the skating."                                                                       |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.isu.org/vsite/vfile/page/fileurl/0,11040,4844-202745-219968-166758-0-file,00.pdf">http://www.isu.org/vsite/vfile/page/fileurl/0,11040,4844-202745-219968-166758-0-file,00.pdf</a> , S.100                                                                             |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Paarlauf (Eiskunstlauf)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |
| <b>Definition:</b> "Das Wesen des Eiskunstlaufens besteht sowohl im Akrobatischen als auch im Künstlerischen. Zuschauerwirksame, attraktive Programme verkörpern die Synthese von Bewegungen, der Musik und auch des Kostüms. Im Eiskunstlaufwettbewerb werden wohl ausgeglichene Programme gefordert, die Sprünge mit Mehrfachdrehungen um die Körperlängachse, Pirouetten und Schritte (Schrittfolgen) sowie im Paarlauf geworfene Sprünge und Hebungen beinhalten."                                                                                           |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.sportbox.de/kompodium/ktii18.htm">http://www.sportbox.de/kompodium/ktii18.htm</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Wie auch im Einzellauf besteht ein Paarlaufwettbewerb einmal aus dem Kurzprogramm (der Pflicht), bei der die einzubringenden Elemente vorgegeben sind und einen unterschiedlichen Schwierigkeitsgrad aufweisen. Das Kurzprogramm dauert maximal 2 Minuten und 50 Sekunden. Die Künstler müssen allerdings nicht die gesamte Zeit nutzen. Eine Zeitüberschreitung allerdings bedeutet Abzüge in der Benotung. Des Weiteren wird, wie auch im Einzellaufen, eine Kür vorgeführt. Das Zeitfenster bei der Kür liegt in der Regel bei 4,5 Minuten.“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.isuworldjunior2009.com/paarlaufen">http://www.isuworldjunior2009.com/paarlaufen</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                         |

|                                                                                                                                                    |                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Benennung: <b>pattinaggio artistico a coppie</b>                                                                                                   | Grammatische Information: <b>Sg.m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                          |                                        |
| <b>Definition:</b> "con un programma corto con movimenti obbligatori e pattinaggio libero. La coppia è costituita da un uomo e da una donna."      |                                        |
| <b>Quelle:</b> Arnaboldi, Mario Antonio. 1982. <i>Atlante degli impianti sportivi</i> . Milano: Ulrico Hoepli Editore s.p.a., S.379                |                                        |
| <b>Kontext:</b> "Da non dimenticare sono infine le estreme difficoltà del pattinaggio di coppia, in particolare i salti lanciati e le prese."      |                                        |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.swissiceskating.ch/lang-it/kunstlauf-paare.html">http://www.swissiceskating.ch/lang-it/kunstlauf-paare.html</a> |                                        |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>pursuit (biathlon)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                      |
| <b>Definition:</b> "The basic concept of the Pursuit is that the winner of the qualifying competition starts first, and the remainder follow in the order and time that they finished behind the winner in the qualifying competition."                                                                                                                                                                      |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.biathlonworld.com/en/the_pursuit_competition.html">http://www.biathlonworld.com/en/the_pursuit_competition.html</a>                                                                                                                                                                                                                                                       |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Eligibility to compete, and the start order and intervals in a Pursuit competition are based on a qualifying competition, which is normally held the previous day. Both the Sprint and the Individual competitions can be used as the qualifying competition, but the Sprint is the norm. In the Pursuit Competition, four bouts of shooting take place: prone, prone, standing, standing." |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.biathlonworld.com/en/the_pursuit_competition.html">http://www.biathlonworld.com/en/the_pursuit_competition.html</a>                                                                                                                                                                                                                                                       |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Verfolgungswettkampf (Biathlon)</b>                                                                                                                                                                                                                                 | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme: Jagdrennen, Verfolger                                                                                                                                                                                                                                                   |                                         |
| <b>Definition:</b> „Das Grundkonzept des Verfolgungswettkampfes besteht darin, dass der Sieger des Qualifikationswettkampfes als Erster startet und die weiteren Athleten in der Reihenfolge und im zeitlichen Abstand ihres Ergebnisses aus dem Qualifikationswettkampf folgen.“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.biathlonworld.com/de/verfolgungswettkampf.html">http://www.biathlonworld.com/de/verfolgungswettkampf.html</a>                                                                                                                                  |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Die Startberechtigung für den Verfolgungswettkampf sowie die Startreihenfolge und die Abstände basieren auf einem Qualifikationswettkampf, der normalerweise am Tag vorher stattfindet.“                                                                         |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.biathlonworld.com/de/verfolgungswettkampf.html">http://www.biathlonworld.com/de/verfolgungswettkampf.html</a>                                                                                                                                  |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>gara ad inseguimento (biathlon)</b>                                                                                                                                                                                                                                      | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |
| <b>Definition:</b> "Si parte nell'ordine del piazzamento ottenuto nella precedente gara di qualificazione (sprint oppure individuale) e il vincitore partirà per primo, il secondo per secondo, con un intervallo di tempo uguale al distacco subito nella qualificazione e così via." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.biathlon-antholz.it/it/biathlon-anterselva/discipline/gara-ad-inseguimento.aspx">http://www.biathlon-antholz.it/it/biathlon-anterselva/discipline/gara-ad-inseguimento.aspx</a>                                                                     |                                         |
| <b>Kontext:</b> "Nei Campionati Mondiali e in Coppa del Mondo hanno diritto a partecipare alle gare ad inseguimento i primi 60 classificati nella prova di qualificazione."                                                                                                            |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.biathlon-antholz.it/it/biathlon-anterselva/discipline/gara-ad-inseguimento.aspx">http://www.biathlon-antholz.it/it/biathlon-anterselva/discipline/gara-ad-inseguimento.aspx</a>                                                                     |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                        |                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>singles (luge)</b>                                                                                                                                                                                       | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                              |                                      |
| <b>Definition:</b> "The luge is contested in toboggans down a purpose-built ice track, and is similar to bobsled racing. The winner is the competitor with the best aggregate time."                                   |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.sportsdefinitions.com/luge/Luge.html">http://www.sportsdefinitions.com/luge/Luge.html</a>                                                                                           |                                      |
| <b>Kontext:</b> "FIL <sup>1</sup> competitions are staged in the following disciplines: Women – Singles, Men – Singles [...]"                                                                                          |                                      |
| <sup>1</sup> Fédération Internationale de Luge de Course/International Luge Federation                                                                                                                                 |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.fil-luge.org/fileadmin/user_upload/Documents/IRO/IRO-Kunstbahn_ENG_Endfassung.pdf">http://www.fil-luge.org/fileadmin/user_upload/Documents/IRO/IRO-Kunstbahn_ENG_Endfassung.pdf</a> |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Einsitzer (Rodeln)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme: Einzel, Einer                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
| <b>Definition:</b> „Beim Rodeln fährt der Sportler mit dem Rücken auf einem Rodelschlitten liegend eine vereiste Rodelbahn hinunter. Die Lenkung erfolgt durch Verlagerung des Oberkörpers und Beindruck. [...] Rodelsportler rodeln eine Bahn mit einem Einsitzer oder einem Doppelsitzer hinunter.“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.paradisi.de/Fitness_und_Sport/Wintersport/Rodeln/">http://www.paradisi.de/Fitness_und_Sport/Wintersport/Rodeln/</a>                                                                                                                                                |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Die Schlitten sind beim Einsitzer bis zu 25 kg, beim Doppelsitzer bis zu 30 kg schwer. Die Sitzfläche besteht aus GFK und ist aerodynamisch auf jeden Fahrer abgestimmt.“                                                                                                            |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.rodel-austria.at/medien/pdf/kustbahn_geschichte.pdf">http://www.rodel-austria.at/medien/pdf/kustbahn_geschichte.pdf</a>                                                                                                                                            |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>singolo (slittino)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme: slittino monoposto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                         |
| <b>Definition:</b> "Si chiama slittino una piccola s. da neve, costituita, nel tipo tradizionale, da 2 pattini di legno incurvati anteriormente e rinforzati sotto da listelli di metallo (acciaio o leghe), nonché da una serie di assicelle di legno fissate su elementi montanti così da costituire un piano, sul quale ci si siede. Nel tipo usato nella pratica sportiva [...], è previsto un abitacolo monoposto o biposto, montato su pattini interamente di metallo, sul quale ci si sdraia sul dorso, correggendo la direzione mediante spostamento del peso del corpo, attuato con le spalle oppure tramite pressione sui pattini compiuta dall'una o dall'altra gamba." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.treccani.it/enciclopedia/slitta/">http://www.treccani.it/enciclopedia/slitta/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
| <b>Kontext:</b> "Le gare di slittino sono state ammesse nel programma delle olimpiadi invernali dal 1964 (Innsbruck)."                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.treccani.it/enciclopedia/slitta/">http://www.treccani.it/enciclopedia/slitta/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>slopestyle</b>                                                                                                                                                                                                                                                | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                      |
| <b>Definition:</b> "Riders compete individually on a course containing a variety of large jumps, terrain features and rails. They are expected to flow smoothly from start to finish without stopping and the judges look for similar criteria as they do in the halfpipe." |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.fissnowboard.com/uk/fis/rules.html">http://www.fissnowboard.com/uk/fis/rules.html</a>                                                                                                                                                    |                                      |
| <b>Kontext:</b> "This newest discipline made its debut on the 2011 World Cup and was implemented for the 2014 Olympics right away. It is a snowboard discipline that has gained huge popularity in the past few years."                                                     |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.fissnowboard.com/uk/fis/rules.html">http://www.fissnowboard.com/uk/fis/rules.html</a>                                                                                                                                                    |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Slopestyle</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                         |
| <b>Definition:</b> "Slope-Style ist eine Snowboard-Wettbewerbsform, bei der Sprünge über Hindernisse und Rampen in einem weit gesteckten Obstacle-Kurs bewertet werden."                                                                                                                                     |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.palmerproject.com/de/menu1/technology/lexicon/s/slopestyle-erklart-im-palmerproject-ski-und-snowboard-lexikon/">http://www.palmerproject.com/de/menu1/technology/lexicon/s/slopestyle-erklart-im-palmerproject-ski-und-snowboard-lexikon/</a>                             |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Die Ursprünge des Slopestyle liegen im Freeriding [...]:Extremwintersportler, die auf Skiern abseits der Piste im steilen Gelände den Adrenalin-Kick suchten, verlagerten ihre Aktivitäten in Halfpipes und Funparks, um auch in flacheren Gebiete ihrer Leidenschaft nachgehen zu können.“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.sueddeutsche.de/sport/winterspiele-neue-sportarten-slopestyle-wird-olympisch-1.1117142-4">http://www.sueddeutsche.de/sport/winterspiele-neue-sportarten-slopestyle-wird-olympisch-1.1117142-4</a>                                                                         |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>slopestyle</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                         |
| <b>Definition:</b> "Lo slopestyle è una disciplina che ha luogo in pista. Un percorso di slopestyle raggruppa su una pista tutti i moduli proposti dal freestyle : quarter, table, rails e half-pipe... Lo sciatore deve coordinare al meglio tutti questi moduli."                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.skiset.it/lessico/discipline-sci-e-discesa.html">http://www.skiset.it/lessico/discipline-sci-e-discesa.html</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |
| <b>Kontext:</b> "In attesa di proclamare la città che ospiterà le Olimpiadi Invernali del 2018, il CIO ha approvato a Durbam l'inserimento di altre tre discipline nel programma olimpico di Sochi del 2014. Si tratta dello slopestyle maschile e femminile di snowboard e freestyle e dello slalom parallelo nello snowboard, che allungano ulteriormente la lista dei titoli che già nello scorso mese di aprile erano stati aggiunti e ci riferiamo al salto femminile, alla gara a squadre di slittino artificiale, alla staffetta mista nel biathlon e all'halfpipe dello sci freestyle." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://snowpassion.lastampa.it/news/snowboard-slopestyle-slalom-parallelo-nuove-medaglie-olimpiadi-sochi-2014-1224000">http://snowpassion.lastampa.it/news/snowboard-slopestyle-slalom-parallelo-nuove-medaglie-olimpiadi-sochi-2014-1224000</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |

## Medien

|                                                                                                                                                                                                             |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>autofocus</b>                                                                                                                                                                                 | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                   |                                      |
| <b>Definition:</b> "Autofocus is standard, and most current cameras employ a "wide area" or "multipoint" autofocus system that can set focus even on a subject that is not the center of the frame."        |                                      |
| <b>Quelle:</b> Kurian, Peter K. 2004. Mastering Digital Photography and Imaging. Alameda, CA: SYBEX Inc., S.16                                                                                              |                                      |
| <b>Kontext:</b> "This useful feature allows you to shoot quickly, without first centering the subject. It also encourages better composition, with the subject placed off-center in more of your pictures." |                                      |
| <b>Quelle:</b> Kurian, Peter K. 2004. Mastering Digital Photography and Imaging. Alameda, CA: SYBEX Inc., S.16                                                                                              |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Autofokus</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                         |
| <b>Definition:</b> "Automatisches Scharfeinstellungssystem, das mit Sensoren arbeitet."                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                         |
| <b>Quelle:</b> Burian, Peter K. & Caputo, Robert. 2010. Der große National Geographic Photoguide. Hamburg: National Geographic Deutschland                                                                                                                                                                                                                                |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Speziell bei der Sport- und Actionfotografie war die manuelle Fokussierung jedoch oft zu langsam, auch war insbesondere bei ungeübten Benutzern der fehlerhaft eingestellte Fokus eine sehr häufige Fehlerquelle. In den 70er Jahren kam die ersten Autofokussystem auf den Markt, die sich dann in den 80er Jahren flächendeckend durchsetzen konnten.“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.scandig.fino/Autofokus.html">http://www.scandig.fino/Autofokus.html</a>                                                                                                                                                                                                                                                                |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                            |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>autofocus</b>                                                                                                                                                                                                | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                  |                                         |
| <b>Definition:</b> "Caratteristica delle fotocamere digitali dotate di un microprocessore che si occupa di monitorare i contorni dei soggetti inquadrati per massimizarne la nitidezza."                                   |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.fotoritoccoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-a.htm#autofocus">http://www.fotoritoccoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-a.htm#autofocus</a> |                                         |
| <b>Kontext:</b> "[... ] i sensori per la messa a fuoco analizzano il soggetto e sono collegati ai motori; questi ultimi agiscono direttamente sulla posizione delle lenti degli obiettivi."                                |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.fotoritoccoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-a.htm#autofocus">http://www.fotoritoccoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-a.htm#autofocus</a> |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>diaphragm</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |
| <b>Definition:</b> "In the lens diaphragm a series of leaves increases or decreases the opening to control the light passing through the lens to the film. The diaphragm control ring carries a scale of so-called f-numbers, or stop numbers, in a series: such as 1.4, 2, 2.8, 4, 5.6, 8, 11, 16, 22, and 32." |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.britannica.com/EBchecked/topic/161604/diaphragm">http://www.britannica.com/EBchecked/topic/161604/diaphragm</a>                                                                                                                                                               |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Because it limits the passage of light, a diaphragm is also known occasionally as a stop or an aperture stop. Adjustable diaphragms are called iris diaphragms or merely irises."                                                                                                               |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.photography.com/articles/equipment/diaphragm/">http://www.photography.com/articles/equipment/diaphragm/</a>                                                                                                                                                                   |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Blende</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                         |
| <b>Definition:</b> „Vorrichtung an Kameras bzw. in Objektiven, mit deren Hilfe der Lichtdurchlass durch das Objektiv verändert werden kann. Die Blende ist meist als Lamellenblende (Irisblende) ausgeführt, bei der sich kreisförmig angeordnete Lamellen-Bleche so ineinander verschieben, dass der Lichtdurchlass enger oder weiter wird und so das einfallende Lichtbündel kleiner oder größer wird.“                                |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.fotografie-guide.de/begriffe.htm">http://www.fotografie-guide.de/begriffe.htm</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Praktisch alle modernen Kameras besitzen eine so genannte Offenblendemessung um das Motiv im Sucher bzw. auf dem Monitor mit größt möglicher Helligkeit einsehen zu können. Die Belichtungsmessung berücksichtigt jedoch bereits die manuell oder von der Kamera automatisch gewählte Blende. Erst kurz vor der Aufnahme wird die Blende (d.h. die oben erwähnten Blendenlamellen) auf den gewählten Wert geschlossen.“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.fotocommunity.de/info/Blende">http://www.fotocommunity.de/info/Blende</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>diaframma</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                         |
| <b>Definition:</b> "Ispirandosi al meccanismo perfetto dell'iride dell'occhio, il diaframma regola la quantità di luce che colpisce il sensore. È posizionato tra l'obiettivo e il sensore ed è costituito da una serie di lamelle a mezzaluna (in genere da 6 a 9) in grado di scorrere una sull'altra per restringere o allargare il foro di passaggio della luce." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.fotoritocoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-d.htm#diaframma">http://www.fotoritocoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-d.htm#diaframma</a>                                                                                                                                              |                                         |
| <b>Kontext:</b> "L'apertura del diaframma (ossia il rapporto fra il diametro del diaframma e la lunghezza focale) determina anche la profondità di campo, ovvero la zona di nitidezza che si estende prima e dopo il punto di messa a fuoco: più chiudiamo il diaframma e maggiore sarà il campo nitido ottenuto."                                                    |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.fotoritocoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-d.htm#diaframma">http://www.fotoritocoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-d.htm#diaframma</a>                                                                                                                                              |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>focal length</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                      |
| <b>Definition:</b> "The focal length of a lens is defined as the distance in mm from the optical center of the lens to the focal point, which is located on the sensor or film if the subject (at infinity) is "in focus". The camera lens projects part of the scene onto the film or sensor. The field of view (FOV) is determined by the angle of view from the lens out to the scene and can be measured horizontally or vertically. Larger sensors or films have wider FOVs and can capture more of the scene." |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.dpreview.com/learn/?/Glossary/Optical/Focal_Length_01.htm">http://www.dpreview.com/learn/?/Glossary/Optical/Focal_Length_01.htm</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                      |
| <b>Kontext:</b> "A change in focal length allows you to come closer to the subject or to move away from it and has therefore an indirect effect on <u>perspective</u> ."                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.dpreview.com/learn/?/Glossary/Optical/Focal_Length_01.htm">http://www.dpreview.com/learn/?/Glossary/Optical/Focal_Length_01.htm</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Brennweite</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                         |
| <b>Definition:</b> "Die Brennweite bezeichnet die Entfernung einer Linse zu ihrem Brennpunkt (Film, bzw. Lichtsensor),,                                                                                                                                                                                                               |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.fotografie-guide.de/begriffe.htm">http://www.fotografie-guide.de/begriffe.htm</a>                                                                                                                                                                                                                  |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Ein Weitwinkelobjektiv hat eine kurze Brennweite (beispielsweise 24 oder 35 mm). Eine lange Brennweite von 85 bis 1000 mm haben Teleobjektive, die nur einen kleinen Ausschnitt erfassen, der uns ganz nah erscheint. Das Normal- oder Standardobjektiv einer Kleinbildkamera hat eine Brennweite von 30 bis 55 mm.“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>Was ist Was. Band 63. Fotografie.</i> 2006. Nürnberg: Tessloff Verlag, S. 18                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                    |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>lunghezza focale</b>                                                                                                                                                                                                 | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                          |                                         |
| <b>Definition:</b> "Misura della distanza tra la lente ed il piano focale che indica la capacità di ingrandimento di un obiettivo."                                                                                                |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.fotoritocoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-l.htm#lunghezzafoale">http://www.fotoritocoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-l.htm#lunghezzafoale</a> |                                         |
| <b>Kontext:</b> "Le dimensioni dell'immagine e la lunghezza focale sono direttamente proporzionali, per cui un aumento della focale aumenterà le dimensioni dell'immagine del medesimo rapporto."                                  |                                         |
| <b>Quelle:</b> Corazza, Gian Maria & Zenatti, Sergio. 1999. <i>Dentro la televisione.</i> Roma: Gremese Editore                                                                                                                    |                                         |

|                                                                                                                                                                                                          |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>focusing screen</b>                                                                                                                                                                        | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                |                                      |
| <b>Definition:</b> "ground glass screen fixed to the camera at the image-forming plane, enabling the image to be viewed and focused."                                                                    |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.profotos.com/education/referencedesk/glossary/glossaryethrug.shtml#sectF">http://www.profotos.com/education/referencedesk/glossary/glossaryethrug.shtml#sectF</a>     |                                      |
| <b>Kontext:</b> „The bellows, placed between the magnifying lens and the magnifier housing, enables the user to view the entire focusing screen, even when the camera lens is strongly tilted or swung.“ |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.sinar.ch/en/products/accessories/55-sinar-artec-zubehoer/192-einstelllupe">http://www.sinar.ch/en/products/accessories/55-sinar-artec-zubehoer/192-einstelllupe</a>   |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Mattscheibe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme: Einstellscheibe                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                         |
| <b>Definition:</b> "Die Mattscheibe ist ein Hilfsmittel um die Scharfeinstellung zu überprüfen. Sie besteht aus, wie der Name schon sagt, mattiertem Glas oder Kunststoff. Sie sollte in gleichem Abstand zum Objektiv montiert sein wie der Film.“                                                  |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.fotolehrgang.de/glossar/mattscheibe.htm">http://www.fotolehrgang.de/glossar/mattscheibe.htm</a>                                                                                                                                                                   |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Wenn ständig Probleme mit unscharfen Bildern auftreten, und andere Fehlerquellen, wie zum Beispiel zulange Belichtungszeit, auszuschließen sind, sollte man die Lage der Mattscheibe überprüfen lassen. Dieser Fehler ist selten, kann aber, insbesondere nach Stürzen, auftreten.“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.fotolehrgang.de/glossar/mattscheibe.htm">http://www.fotolehrgang.de/glossar/mattscheibe.htm</a>                                                                                                                                                                   |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>schermo di messa a fuoco</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                         |
| <b>Definition:</b> "I raggi che passano attraverso l'obiettivo degli apparecchi reflex monobiettivo vengono rinviati da uno specchio posto a 45° all'interno della fotocamera verso uno schermo finemente smerigliato dove si forma l'immagine visibile attraverso l'oculare. Grazie ad esso è possibile comporre l'inquadratura e mettere a fuoco il soggetto. Al centro dello schermo di messa a fuoco degli apparecchi manuali è presente un sistema ottico per la messa a fuoco di precisione.“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.reflex.it/sapere/glossario/2010/06/glossario-s-z/">http://www.reflex.it/sapere/glossario/2010/06/glossario-s-z/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |
| <b>Kontext:</b> "[Il panno nero] è quella stoffa che i fotografi usano per impedire che la luce cada sullo schermo di messa a fuoco delle fotocamere di grande formato.“                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.reflex.it/sapere/glossario/2010/06/glossario-p-r/">http://www.reflex.it/sapere/glossario/2010/06/glossario-p-r/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Benennung: <b>georeferencing</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Grammatische Information: <b>subst. Verb</b> |
| Synonyme: geocodification                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                              |
| <b>Definition:</b> "to translate a locality description into a mappable representation of a feature ( <i>q.v.</i> ) (verb); or the product of such a translation (noun)."                                                                                                                                               |                                              |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.nlbif.nl/news_en/files/BioGeomancerGuide.pdf">http://www.nlbif.nl/news_en/files/BioGeomancerGuide.pdf</a>                                                                                                                                                                            |                                              |
| <b>Kontext:</b> "Geo-referencing of texts, that is, the identification of the geographical context of texts is becoming popular in the web due to the high demand for geographical information [Sanderson and Kohler 2004] and due to the raising of services for query and retrieval like Google Earth (geobrowsers)." |                                              |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.geoinfo.info/geoinfo2008/papers/p13.pdf">http://www.geoinfo.info/geoinfo2008/papers/p13.pdf</a>                                                                                                                                                                                      |                                              |

|                                                                                                                                                                                                                     |                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Benennung: <b>Georeferenzieren</b>                                                                                                                                                                                  | Grammatische Information: <b>subst. Verb.</b> |
| Synonyme: Geokodierung                                                                                                                                                                                              |                                               |
| <b>Definition:</b> "Die Prozesse zur Georeferenzierung beinhalten die Kartenprojektion, die räumliche Verortung und den Maßstab Ihrer Geodatenobjekte."                                                             |                                               |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.microimages.de/ftp/Tutorial/deutsch/georef_deu.pdf">http://www.microimages.de/ftp/Tutorial/deutsch/georef_deu.pdf</a>                                                            |                                               |
| <b>Kontext:</b> „Für eine Georeferenzierung benötigt man Passpunkte, die zum einen im Rasterbild eindeutig zu identifizieren sind, zum anderen braucht man ihre entsprechenden Lagekoordinaten in der realen Welt.“ |                                               |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.merkartor.de/tipps_wissen/tipps_wissen.php#Georeferenzierungsabschnitt">http://www.merkartor.de/tipps_wissen/tipps_wissen.php#Georeferenzierungsabschnitt</a>                    |                                               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>georeferenziazione</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme: geocodifica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                         |
| <b>Definition:</b> "La georeferenziazione è la tecnica che permette di associare ad un dato, in formato digitale, una coppia di coordinate che ne fissino la posizione sulla superficie terrestre."                                                                                                                                                                                                                      |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://turismo.provincia.teramo.it/varie/geoinfo">http://turismo.provincia.teramo.it/varie/geoinfo</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                         |
| <b>Kontext:</b> "La georeferenziazione (o geocodifica), ossia l'attribuzione ad un dato delle coordinate geografiche proprie del punto che lo rappresenta, aggiunge [...] un nuovo valore alle informazioni, perché ne consente l'utilizzo con qualunque strumento in grado di gestire la variabile geografica, sia esso di geomarketing, di logistica o di gestione della forza vendita, o un semplice dealer locator." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.tellus.it/servizi/normalizzazione-e-georeferenziazione.html">http://www.tellus.it/servizi/normalizzazione-e-georeferenziazione.html</a>                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>hashtag</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                      |
| <b>Definition:</b> "A hashtag is the specific name for a tag in Twitter. Hashtags derive their name from the fact that they are preceded by the symbol '#', also known as a hash mark, e.g., #nowplaying."                                                                                                                                                                                    |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://jeffhuang.com/Final_TwitterTagging_HT10.pdf">http://jeffhuang.com/Final_TwitterTagging_HT10.pdf</a>                                                                                                                                                                                                                                                            |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Hashtags, words or phrases preceded by the # symbol, have been popularized on Twitter as a way for users to organize and search messages. So, for instance, people tweeting about Representative Anthony D. Weiner might add the hashtag #Weinergate to their messages, and those curious about the latest developments in the scandal could simply search for #Weinergate." |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.nytimes.com/2011/06/12/fashion/hashtags-a-new-way-for-tweets-cultural-studies.html?_r=1&amp;pagewanted=all">http://www.nytimes.com/2011/06/12/fashion/hashtags-a-new-way-for-tweets-cultural-studies.html?_r=1&amp;pagewanted=all</a>                                                                                                                      |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Hashtag</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                         |
| <b>Definition:</b> „Twitter (engl. Gezwitscher) ist ein Mikro-Blogging-Dienst, mit dem kurze Nachrichten – sogenannte „Tweets“ oder „Updates“ – verschickt werden können, die maximal 140 Zeichen enthalten dürfen. [...] Schlagwörter, denen ein Rautezeichen (#) vorangeht, werden im Twitter-Jargon „Hashtags“ genannt.“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.db-thueringen.de/servlets/DerivateServlet/Derivate-18553/ilm1-2009200155.pdf">http://www.db-thueringen.de/servlets/DerivateServlet/Derivate-18553/ilm1-2009200155.pdf</a>                                                                                                                |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Häufig werden Tweets zu einem bestimmten Thema mit einem solchen Hashtag versehen (z. B. #iranelection).“                                                                                                                                                                                                  |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.db-thueringen.de/servlets/DerivateServlet/Derivate-18553/ilm1-2009200155.pdf">http://www.db-thueringen.de/servlets/DerivateServlet/Derivate-18553/ilm1-2009200155.pdf</a>                                                                                                                |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>hashtag</b>                                                                                                                                                                                                                                                                          | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                         |
| <b>Definition:</b> "Gli Hashtag, o simbolo del cancelletto (questo: #), sono una convenzione introdotta dagli utenti Twitter che ha sempre preso più piede. [...] Gli hashtag aiutano a "classificare" meglio un Tweet e vanno utilizzati prima di una parola considerata "chiave" o "importante". |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.twitterando.it/che-cosa-sono-gli-hashtag-o-simbolo-del-cancelletto/">http://www.twitterando.it/che-cosa-sono-gli-hashtag-o-simbolo-del-cancelletto/</a>                                                                                                         |                                         |
| <b>Kontext:</b> „(Gli hashtag) Sono gli equivalenti dei Tag su Flickr, dei tag dei post nei blog o dei video su youtube.“                                                                                                                                                                          |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.twitterando.it/che-cosa-sono-gli-hashtag-o-simbolo-del-cancelletto/">http://www.twitterando.it/che-cosa-sono-gli-hashtag-o-simbolo-del-cancelletto/</a>                                                                                                         |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Benennung: ISO (International Organization for Standardization)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Grammatische Information: Sg. |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                               |
| <p><b>Definition:</b> "ISO (International Organization for Standardization) is the world's largest developer and publisher of International Standards. ISO is a network of the national standards institutes of 163 countries, one member per country, with a Central Secretariat in Geneva, Switzerland, that coordinates the system. "</p> <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.iso.org/iso/about.htm">http://www.iso.org/iso/about.htm</a></p> <p><b>Kontext:</b> "ISO is a non-governmental organization that forms a bridge between the public and private sectors. On the one hand, many of its member institutes are part of the governmental structure of their countries, or are mandated by their government. On the other hand, other members have their roots uniquely in the private sector, having been set up by national partnerships of industry associations."</p> <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.iso.org/iso/about.htm">http://www.iso.org/iso/about.htm</a></p> |                               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Benennung: ISO (Internationale Organsiation für Normung)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Grammatische Information: Sg. f. |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                  |
| <p><b>Definition:</b> „Arbeitsgremien befassen sich mit der Entwicklung internationaler Standardnormen (internationale Normen), vornehmlich im Bereich der Technologie. Der Beitrag der ISO zur technischen Hilfe besteht in der Schaffung eines speziellen Hilfsorgans, das in enger Zusammenarbeit mit UNIDO, UNCTAD und UNESCO Normungsprogramme in Entwicklungsländern fördert.“</p> <p><b>Quelle:</b><br/> <a href="http://wirtschaftslexikon.gabler.de/Definition/iso.html?referenceKeywordName=Internationale+Organisation+f%C3%BCr+Normung">http://wirtschaftslexikon.gabler.de/Definition/iso.html?referenceKeywordName=Internationale+Organisation+f%C3%BCr+Normung</a></p> <p><b>Kontext:</b> „Vor dem Hintergrund der zunehmenden Technologiekonvergenz und zur effektiven Nutzung der vorhandenen Ressourcen muss die Zusammenarbeit der internationalen Normungsorganisationen ISO Internationale Organisation für Normung), IEC (Internationale Elektrotechnische Kommission), ITU (Internationales Institut für Telekommunikationsnormen) und den europäischen Normungsorganisationen CEN (Europäisches Komitee für Normung), CENELEC (Europäisches Komitee für Elektrotechnische Normung) und ETSI (Europäisches Institut für Telekommunikationsnormen) verstärkt werden.“</p> <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.bdi.eu/download_content/Publikation_Normung_zukunftsfahig_gestalten.pdf">http://www.bdi.eu/download_content/Publikation_Normung_zukunftsfahig_gestalten.pdf</a></p> |                                  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Benennung: ISO (Organizzazione internazionale per la normazione)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Grammatische Information: Sg. f. |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                  |
| <p><b>Definition:</b> "Fondata nel 1946, persegue lo sviluppo della standardizzazione, stabilendo norme comuni <b>per la</b> costruzione dei manufatti e <b>per</b> le caratteristiche qualitative delle merci, al fine di agevolare gli scambi internazionali di beni e servizi e <b>la</b> mutua cooperazione in campo economico, culturale, scientifico e tecnologico."</p> <p><b>Quelle:</b><br/> <a href="http://www.treccani.it/enciclopedia/ricerca/Organizzazione%20internazionale%20per%20la%20normazione/">http://www.treccani.it/enciclopedia/ricerca/Organizzazione%20internazionale%20per%20la%20normazione/</a></p> |                                  |

**Kontext:** “Le norme varate dall'ISO seguono un formato speciale, basato su una numerazione particolare: lo standard di una norma è appunto "ISO nnnnn:yyyy: Titolo". La serie di n indica il numero specifico della norma, yyyy invece identifica l'anno in cui viene pubblicata ed il titolo è una breve definizione della stessa.

**Quelle:** <http://www.iso-academy.it/organizzazione-internazionale-normazione.html>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>panorama</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme: panoramic picture                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                      |
| <b>Definition:</b> "Panoramic photography refers to the area of photography dedicated to taking pictures with a wide field of view or a wide aspect ratio (i.e., a longer horizontal reach than vertical height). Landscapes and cityscapes are the most common subjects for panoramic pictures." |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.photography.com/articles/techniques/panoramic-photography/">http://www.photography.com/articles/techniques/panoramic-photography/</a>                                                                                                                          |                                      |
| <b>Kontext:</b> „Theoretically, panoramic photography seeks to capture images within a greater field of view than the human eye can take in. While a human eye can take in only 70 degrees to 160 degrees of a given scene, a panoramic shot generally includes 180 degrees of a field of view.“  |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.photography.com/articles/techniques/panoramic-photography/">http://www.photography.com/articles/techniques/panoramic-photography/</a>                                                                                                                          |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Panoramabild</b>                                                                                                                                                                                                                                               | Grammatische Information: <b>Sg. n.</b> |
| Synonyme: Rundbild                                                                                                                                                                                                                                                           |                                         |
| <b>Definition:</b> "Panoramabilder zeichnen sich durch die Abdeckung eines großen Betrachtungswinkels aus. Ein Panoramabild, das 360 Grad abdeckt, wird auch als Rundbild bezeichnet. Panoramen werden oft für die Abbildung von Architektur und Landschaften herangezogen.“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.emaildruck.de/lexikon-begriff-panorama.html">http://www.emaildruck.de/lexikon-begriff-panorama.html</a>                                                                                                                                   |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Für den Hobby-Fotografen reicht eine handelsübliche Digitalkamera aus, um eine Panoramabild zu erstellen, manche Kameras bieten direkt einen Modus, mit welchem man mehrere Einzelaufnahmen durchführt und die Kamera rechnet diese zusammen.“              |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.digicamfotos.de/tutorial-wie-man-ein-panoramabild-erstellt.html">http://www.digicamfotos.de/tutorial-wie-man-ein-panoramabild-erstellt.html</a>                                                                                           |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>immagine panoramica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |
| <b>Definition:</b> "Con le immagini panoramiche è possibile abbracciare un angolo di visione orizzontale molto più ampio di una normale foto, riportandosi nelle condizioni simili a ciò che vede un uomo (angolo orizzontale di circa 135°). E' possibile, quindi, rappresentare in un'unica foto, per esempio, edifici, strutture, oggetti molto estesi in senso orizzontale." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.ivirtualphoto.com/faq.htm">http://www.ivirtualphoto.com/faq.htm</a>                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                         |
| <b>Kontext:</b> "Panoramic 360 è l'UNICA applicazione del genere che ti permette di CREARE e visualizzare panorami a 360 gradi grazie ad un algoritmo proprietario per il riconoscimento del punto di inizio e fine del 360."                                                                                                                                                    |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://itunes.apple.com/it/app/panoramic-360/id329855051?mt=8">http://itunes.apple.com/it/app/panoramic-360/id329855051?mt=8</a>                                                                                                                                                                                                                         |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>single lens reflex (SLR) camera</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |
| <p><b>Definition:</b> "This type of camera has a moveable mirror behind the lens which reflects an image through a five-sided prism (pentaprism) or pair of mirrors, onto a glass screen (the viewfinder). This means the photographer sees exactly the same image that will be exposed on the recording medium (film or digital CCD)."</p> <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.mediacollege.com/photography/camera/slr/">http://www.mediacollege.com/photography/camera/slr/</a></p> <p><b>Kontext:</b> "The obvious advantage of this system is accuracy. If the image you see through the viewfinder is not exactly the same as the image on the recording medium (as in viewfinder cameras), the composition of the resulting photograph may be noticeably different to what you expected. The SLR camera makes sure this doesn't happen."</p> <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.mediacollege.com/photography/camera/slr/">http://www.mediacollege.com/photography/camera/slr/</a></p> |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Spiegelreflexkamera</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                         |
| <p><b>Definition:</b> „Bei Spiegelreflexkameras wird das anvisierte Bild über Spiegelkonstruktionen in den Sucher gelenkt. Der hoch klappende Spiegel beim Auslösen sorgt für das Auftreffen des Lichts auf der Bildebene, wobei sich gleichzeitig der Verschluss öffnet.“</p> <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.foto-freeware.de/spiegelreflexkamera.php">http://www.foto-freeware.de/spiegelreflexkamera.php</a></p> <p><b>Kontext:</b> „Der besondere Vorteil von Spiegelreflexkameras ist das im Sucher dargestellte Bild, welches eine sehr realistische Vorschau auf das zu erwartende Foto ermöglicht.“</p> <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.foto-freeware.de/spiegelreflexkamera.php">http://www.foto-freeware.de/spiegelreflexkamera.php</a></p> |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>macchina fotografica reflex ad obiettivo singolo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme: reflex, apparecchio reflex, macchina fotografica reflex, single lens reflex                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                         |
| <p><b>Definition:</b> "In fotografia, per Single Lens Reflex (SLR) o più semplicemente Reflex si intendono le macchine fotografiche dotate di un sistema di mira composto da uno specchio posto a 45° rispetto all'obiettivo e da un pentaprisma (oppure da un - solitamente - più economico pentaspecchio), questo secondo elemento ha il compito di raddrizzare l'immagine, che altrimenti risulterebbe avere i lati destro e sinistro invertiti."</p> <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.reflexdigitali.com/">http://www.reflexdigitali.com/</a></p> <p><b>Kontext:</b> "Caratteristico delle fotocamere reflex è il fatto che, durante l'esposizione, il soggetto non è più visibile al fotografo, a causa del movimento dello specchio, tale interruzione è però di brevissima durata, e il fastidio che comporta, come pure l'aumento di ingombro, peso, rumorosità e vibrazioni dovute al pentaprisma e allo specchio mobile, sono ampiamente compensati, tranne in situazioni particolari, dal vantaggio di vedere esattamente l'inquadratura dell'obiettivo."</p> <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.reflexdigitali.com/">http://www.reflexdigitali.com/</a></p> |                                         |

|                                                                                                                                                                                                  |                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Benennung: <b>stitching</b>                                                                                                                                                                      | Grammatische Information: <b>subst. Verb</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                        |                                              |
| <b>Definition:</b> "“Stitching” is the term used to electronically join a series of images together to make one large image using software. “                                                    |                                              |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.nikonusa.com/Learn-And-Explore/Photography-Glossary/S/1/Stitching.html">http://www.nikonusa.com/Learn-And-Explore/Photography-Glossary/S/1/Stitching.html</a> |                                              |
| <b>Kontext:</b> “When digitally stitching panorama images together the edges of the images taken must fit together, a misaligned camera will create unsightly seams in the final image. “        |                                              |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.nikonusa.com/Learn-And-Explore/Photography-Glossary/S/1/Stitching.html">http://www.nikonusa.com/Learn-And-Explore/Photography-Glossary/S/1/Stitching.html</a> |                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Stitching</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Grammatische Information: <b>Sg. n.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |
| <b>Definition:</b> “Das Zusammenfügen von Einzelbildern zu einem Panoramabild, idealerweise unter Berücksichtigung der nötigen Perspektivenkorrektur.“                                                                                                                                                                 |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.heise.de/glossar/entry/Stitching-394695.html">http://www.heise.de/glossar/entry/Stitching-394695.html</a>                                                                                                                                                                           |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Die notwendige Bearbeitungsschritte nimmt man mithilfe eines Bildbearbeitungsprogramms vor oder überlässt einer "Stitch"-Spezialsoftware die automatische Kombination des Bildmaterials. Sie können die Fotos weich überblenden und Unregelmäßigkeiten in der Helligkeit und Farbgebung ausgleichen.“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.glossar24.de/index.php?p=!254">http://www.glossar24.de/index.php?p=!254</a>                                                                                                                                                                                                         |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>stitching</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                         |
| <b>Definition:</b> “Lo stitching è una tecnica di unificazione di più fotografie in modo da ottenere una sola fotografia unificata. Questo metodo è molto utilizzato per creare ampie panoramiche che per ragioni di spazio non riescono ad essere inserite in una sola inquadratura.”                                                                                      |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://doringega.com/blog/2009/07/photo-stitching/">http://doringega.com/blog/2009/07/photo-stitching/</a>                                                                                                                                                                                                                                          |                                         |
| <b>Kontext:</b> “È una tecnica che si colloca a metà strada tra la fotografia e la computer grafica poiché, se importante è che ci sia una certa organizzazione in fase di scatto, fondamentale risulta la successiva fase di post-produzione: veri e propri lavori di ritocco e (a volte) ricostruzione dell'immagine che di norma non sono “accettati” dalla fotografia.” |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.alfredosestito.com/index.php/it/portfolio/tecniche/photo-stitching.html">http://www.alfredosestito.com/index.php/it/portfolio/tecniche/photo-stitching.html</a>                                                                                                                                                                          |                                         |

|                                                                                                                                                                                              |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>tripod</b>                                                                                                                                                                     | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                    |                                      |
| <b>Definition:</b> "A three-legged supporting stand used to hold the camera steady. Especially useful when using slow shutter speeds and/or telephoto lenses."                               |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://store.kodak.com/store/ekconsus/en_US/html/pbPage.termsT/ThemeID.16765600">http://store.kodak.com/store/ekconsus/en_US/html/pbPage.termsT/ThemeID.16765600</a> |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Tripods enable you to shoot sharp images at any shutter speed whether it is a 4 or 1/125 second exposure."                                                                  |                                      |
| <b>Quelle:</b> Gerlach, John and Barbara. 2007. <i>Digital nature photography. The art and the science</i> . Oxford: Elsevier Inc. S.11                                                      |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Stativ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Grammatische Information: <b>Sg. n.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                         |
| <b>Definition:</b> "Kameras werden auf Stativen befestigt, um bei langen Verschlusszeiten ein verwacklungsfreies Bild zu ermöglichen. Das Stativ verhilft der Kamera zu einem sicheren Stand. Man unterscheidet Dreibein-, Einbein- und Mini-Stativ (Tischstativ). Stativ sind in der Regel in der Höhe einstellbar, wobei sich alle Füße sowie die Mittelstange variabel ausziehen lassen." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.foto-freeware.de/stativ.php">http://www.foto-freeware.de/stativ.php</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Wind kann ein Stativ und die darauf befestigte Kamera in Schwingung versetzen. Abhilfe hierfür: Windschatten suchen oder mit dem Körper die Ausrüstung vor dem Wind schützen.“                                                                                                                                                                                              |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.kleine-fotoschule.de/zubehoer/stative/tipps-zur-stativnutzung.html">http://www.kleine-fotoschule.de/zubehoer/stative/tipps-zur-stativnutzung.html</a>                                                                                                                                                                                                     |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>treppiede</b>                                                                                                                                                                                                                    | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                      |                                         |
| <b>Definition:</b> "Il più semplice supporto per telecamera è il treppiede, una versione più robusta del ben noto strumento usato dai fotografi. Le tre gambe del treppiede vengono allargate per fornire alla telecamera un solido appoggio." |                                         |
| <b>Quelle:</b> Millerson, Gerald. 1996. <i>La ripresa televisiva. Manuale del cameramen</i> . Roma: Gremese Editore s.r.l. S.20                                                                                                                |                                         |
| <b>Kontext:</b> "Gli aspetti positivi del treppiede sono il basso costo, la leggerezza, la trasportabilità, l'adattabilità e terreni accidentati."                                                                                             |                                         |
| <b>Quelle:</b> Millerson, Gerald. 1996. <i>La ripresa televisiva. Manuale del cameramen</i> . Roma: Gremese Editore s.r.l. S.20                                                                                                                |                                         |

|                                                                                                                                                                                   |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>white balance</b>                                                                                                                                                   | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                         |                                      |
| <b>Definition:</b> "White balance (WB) is the process of removing unrealistic color casts, so that objects which appear white in person are rendered white in your photo."        |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.cambridgeincolour.com/tutorials/white-balance.htm">http://www.cambridgeincolour.com/tutorials/white-balance.htm</a>                            |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Proper camera white balance has to take into account the "color temperature" of a light source, which refers to the relative warmth or coolness of white light." |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.cambridgeincolour.com/tutorials/white-balance.htm">http://www.cambridgeincolour.com/tutorials/white-balance.htm</a>                            |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                  |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Weißabgleich</b>                                                                                                                                                                                                   | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                        |                                         |
| <b>Definition:</b> "Der Weißabgleich ist eine Farbkorrektur der vom Bildsensor einer Digitalkamera empfangenen Bilddaten, um die Farbwiedergabe so gut wie möglich der menschlichen Wahrnehmung anzupassen."                     |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.kompendium-digitalfotografie.de/weissabgleich.html">http://www.kompendium-digitalfotografie.de/weissabgleich.html</a>                                                                         |                                         |
| <b>Kontext:</b> "Der in einer modernen Digitalkamera eingebaute „automatische Weißabgleich“ kann nur vermuten, welche Bildelemente weiß oder grau aussehen sollen – und ob überhaupt solche im Motiv vorkommen."                 |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.heise.de/foto/artikel/Temperaturabhaengig-Weissabgleich-und-Farbwiedergabe-226910.html">http://www.heise.de/foto/artikel/Temperaturabhaengig-Weissabgleich-und-Farbwiedergabe-226910.html</a> |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>bilanciamento del bianco</b>                                                                                                                                                                                                                                                                             | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |
| <b>Definition:</b> "Operazione che consente di restituire ai colori le loro tonalità naturali, compensando le dominanti date dalla luce. Il colore e l'intensità della luce variano infatti in base al momento della giornata o alle fonti di illuminazione presenti sulla scena ripresa."                             |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.fotoritocoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-b.htm#bilanciamentodelbianco">http://www.fotoritocoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-b.htm#bilanciamentodelbianco</a>                                                                     |                                         |
| <b>Kontext:</b> "In alcune fotocamere il bilanciamento è solo automatico (la fotocamera tenta di individuare il tipo di luce basandosi sulle tonalità prevalenti nell'immagine), in altre è possibile gestirlo anche manualmente scegliendo da un menù il tipo di sorgente luminosa che illumina la scena inquadrata." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.fotoritocoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-b.htm#bilanciamentodelbianco">http://www.fotoritocoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-b.htm#bilanciamentodelbianco</a>                                                                     |                                         |



## Medizin

|                                                                                                                                                                                                                                                  |                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>anabolism</b>                                                                                                                                                                                                                      | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |
| <b>Definition:</b> "any constructive metabolic process by which organisms convert substances into other components of the organisms's chemical architecture."                                                                                    |                                      |
| <b>Quelle:</b> Dorland, W.A. Newman. 2000. <i>Dorland's illustrated medical dictionary</i> . Philadelphia: W.B. Saunders Co.,                                                                                                                    |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Anabolism (constructive metabolism) includes the production of cellular substances, i.e. the synthesis of endogenous (the body's own) substances (e.g., proteins, carbohydrates, fats) involved in the growth of the organism." |                                      |
| <b>Quelle:</b> Faller, A. & Schuenke M. 2004. <i>The human body</i> . Stuttgart: Georg Thieme Verlag. S.378                                                                                                                                      |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Anabolismus</b>                                                                                                                                                                                                                                  | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme: Anabolie                                                                                                                                                                                                                                             |                                         |
| <b>Definition:</b> "Gesamtheit desjenigen Teiles des Stoffwechsels, der dem Aufbau (Biosynthese) von Körpersubstanz dient: Entwicklung, Wachstum, Differenzierung [...]"                                                                                       |                                         |
| <b>Quelle:</b> Zetkin, Maxim & Schaldach, Herbert. 1992. <i>Wörterbuch der Medizin</i> . Berlin: Ullstein Mosby GmbH & Co. KG                                                                                                                                  |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Der Metabolismus der Zellen wird unterteilt in Katabolismus und Anabolismus, Anabolismus bezieht sich auf den Aufbau von komplexen und einfachen Substanzen, Katabolismus bezieht sich auf den Abbau von komplexeren in einfache Strukturen.“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> Spornitz, Udo. 2004. <i>Anatomie und Physiologie. Lehrbuch und Atlas für Pflege- und Gesundheitsfachberufe</i> . Heidelberg: Springer Medizin Verlag. S.3                                                                                       |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>anabolismo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                         |
| <b>Definition:</b> "fase attiva del metabolismo, in cui attraverso processi biochimici sono assimilate le sostanze nutritive dell'organismo [...]"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                         |
| <b>Quelle:</b> De Mauro, Tullio. 2000. <i>Grande dizionario italiano dell'uso</i> . Torino: Unione Tipografico-Editrice Torinese                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                         |
| <b>Kontext:</b> "Nel metabolismo si distinguono due opposti momenti fondamentali che si succedono e si sovrappongono continuamente: il momento sintetico è l'anabolismo, per mezzo del quale si ha la formazione della sostanza propria e specifica di ogni singolo organismo od organo l'immagazzinamento di materiale di riserva, a spese delle sostanze nutritive che esso riceve dall'ambiente esterno e utilizza per accrescersi, per mantenersi e per riparare la continua usura; il momento catalitico è il catabolismo [...]" |                                         |
| <b>Quelle:</b> Rothenberg, Robert. 1998. <i>Enciclopedia della medicina Garzanti</i> . Italien: Garzanti Editore s.p.a.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |

|                                                                                                                                                                                     |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>antioxidant</b>                                                                                                                                                       | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                           |                                      |
| <b>Definition:</b> "An agent added to foods or other perishable products to prevent or delay deterioration due to the action of atmospheric oxygen."                                |                                      |
| <b>Quelle:</b> Becker, E. Lovell et al. 1986. <i>International dictionary of medicine and biology</i> . New York, Chichester, Brisbane, Toronto, Singapore: John Wiley & Sons, Inc. |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Rubber, paints, vegetable oils, and prepared foods commonly contain antioxidants."                                                                                 |                                      |
| <b>Quelle:</b> Dorland, W.A. Newman. 2000. <i>Dorland's illustrated medical dictionary</i> . Philadelphia: W.B. Saunders Co.,                                                       |                                      |

|                                                                                                                                      |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Antioxydans</b>                                                                                                        | Grammatische Information: <b>Sg. n.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                            |                                         |
| <b>Definition:</b> "Substanz, die die Oxidation oder Autooxidation anderer Substanzen verhindert"                                    |                                         |
| <b>Quelle:</b> Reuter, Peter. 2005. <i>Springer Wörterbuch Medizin</i> . Berlin, Heidelberg: Springer-Verlag                         |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Zu den gebräuchlichsten synthetischen Antioxidantien zählen Butylhydroxyanisol (BHA) und Butylhydroxytoluol (BHT).“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> Mikulas, Peter. 1999. <i>Hydroxyl-Radikale in Lebensmitteln</i> . Grin-Verlag. S.21                                   |                                         |

|                                                                                                                                                                                                             |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>antiossidante</b>                                                                                                                                                                             | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                   |                                         |
| <b>Definition:</b> "sostanza che rallenta o impedisce il processo di ossidazione di sostanze facilmente alterabili [...]"                                                                                   |                                         |
| <b>Quelle:</b> De Mauro, Tullio. 2000. <i>Grande dizionario italiano dell'uso</i> . Torino: Unione Tipografico-Editrice Torinese                                                                            |                                         |
| <b>Kontext:</b> "Alcuni impediscono di per sé che gli alimenti si ossidino dando luogo a sostanze sgradevoli per colore, sapore e odore; altri sono detti sinergici degli a. e ne aumentano l'azione [...]" |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>Enciclopedia della medicina</i> . 1990. Ceppellini, Vincenzo & Boroli, Paolo (ed.). Novara: Istituto Geografico De Agostini s.p.a.                                                        |                                         |

|                                                                                                                                                                                             |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>blood clot</b>                                                                                                                                                                | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                   |                                      |
| <b>Definition:</b> "A blood clot arises when blood comes into contact with a foreign surface, for example, damaged blood vessels, or when tissue factors are released from damaged tissue." |                                      |
| <b>Quelle:</b> Macpherson, G. 1999. <i>Black's medical dictionary</i> . London: A & C Black (Publishers)                                                                                    |                                      |
| <b>Kontext:</b> „Clotting in the blood is due to the formation of strings of fibrin produced by the action of a ferment." (s. Eintrag: <i>clot</i> )                                        |                                      |
| <b>Quelle:</b> Macpherson, G. 1999. <i>Black's medical dictionary</i> . London: A & C Black (Publishers)                                                                                    |                                      |

|                                                                                                                                                                                               |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Blutgerinnsel</b>                                                                                                                                                               | Grammatische Information: <b>Sg. n.</b> |
| Synonyme: Blutkoagulum, Gerinnsel, Koagel, Koagulum                                                                                                                                           |                                         |
| <b>Definition:</b> "feste, aus Blutbestandteilen bestehende Masse, die sich 1. bei Austritt des Blutes aus den Gefäßen oder 2. nach dem Tode innerhalb der Gefäße bildet (Leichengerinnsel)." |                                         |
| <b>Quelle:</b> Zetkin, Maxim & Schaldach, Herbert. 1992. <i>Wörterbuch der Medizin</i> . Berlin: Ullstein Mosby GmbH & Co. KG                                                                 |                                         |
| <b>Kontext:</b> "[...] bei der Blutgerinnung entstehendes Fibrinnetz mit eingelagerten Erythrozyten"                                                                                          |                                         |
| <b>Quelle:</b> Reuter, Peter. 2005. <i>Springer Wörterbuch Medizin</i> . Berlin, Heidelberg: Springer-Verlag                                                                                  |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>coagulo di sangue</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme: coagulo sanguigno                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
| <b>Definition:</b> "precipitato gelatinoso che si forma per effetto della coagulazione di una soluzione colloidale. In particolare il c. di sangue è la massa semisolida di consistenza gelatinosa che si forma quando il sangue fuoriesce da un vaso, all'interno o all'esterno del corpo, per opera del processo emocoagulativo [...]." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>Enciclopedia della medicina</i> . 1990. Ceppellini, Vincenzo & Boroli, Paolo (ed.). Novara: Istituto Geografico De Agostini s.p.a.                                                                                                                                                                                      |                                         |
| <b>Kontext:</b> "questo [il coagulo di sangue] risulta formato da un reticolo di fibrina, sulle cui maglie si sono depositati eritrociti fino a formare una specie di tessuto più o meno compatto che in condizioni fisiologiche, consente l'arresto dell'emorragia; [...]" (s. Eintrag: <i>coagulazione</i> )                            |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>Enciclopedia della medicina Garzanti</i> . 1998. Minelli, Luisa & Caslini, Anna (ed.). Italien: Garzanti Editore s.p.a.                                                                                                                                                                                                 |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                         |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>compression stocking</b>                                                                                                                                                                                  | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                               |                                      |
| <b>Definition:</b> "Compression stockings are designed to improve blood circulation. Doctors may suggest that their patients wear compression socks or compression stockings after undergoing varicose vein treatment." |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.doctorqa.com/vein/procedures/compression-socks">http://www.doctorqa.com/vein/procedures/compression-socks</a>                                                                        |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Compression stockings can help improve results after sclerotherapy injections."                                                                                                                        |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.doctorqa.com/vein/procedures/compression-socks">http://www.doctorqa.com/vein/procedures/compression-socks</a>                                                                        |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Kompressionsstrumpf</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme: Stützstrumpf, Stützverband, Kompressionsverband                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                         |
| <b>Definition:</b> "Elastischer Kompressionsverband mit Kurzzugbinden, der durch gleichmäßigen Druck die erweiterten oberflächlichen Venen komprimiert (Reduzierung des Querschnitts); damit verbessert sich die Venenklappenfunktion, erhöht sich die Fließgeschwindigkeit des Bluts (Beschleunigung des venösen Rückstroms) und normalisiert sich die Kapillarwandfunktion. Ziel ist es, das Thrombose- und Embolierisiko zu senken, die Muskelpumpe zu unterstützen, Ödeme zurückzuführen, die Stoffwechselvorgänge im Bein günstig zu beeinflussen und die Abheilung von Ulzera zu ermöglichen." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.lexikon-orthopaedie.com/pdx.pl?dv=0&amp;id=01140">http://www.lexikon-orthopaedie.com/pdx.pl?dv=0&amp;id=01140</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Der Kompressionsverband findet in der Orthopädie insbesondere nach Operationen zu Ödem- und Thromboseprophylaxe seinen Einsatz.“                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.lexikon-orthopaedie.com/pdx.pl?dv=0&amp;id=01140">http://www.lexikon-orthopaedie.com/pdx.pl?dv=0&amp;id=01140</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>calza elastica</b>                                                                                                                                                                                                                                         | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme: calza di compressione                                                                                                                                                                                                                                          |                                         |
| <b>Definition:</b> "La elastocompressione rappresenta la metodica terapeutica di base in campo flebologico, complementare e "trasversale" rispetto a tutte le altre e viene classificata con raccomandazione di alto grado nelle analisi della Evidence Based Medicine." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.medicitalia.it/minforma/Chirurgia-vascolare-e-angiologia/198/Le-calze-elastiche">http://www.medicitalia.it/minforma/Chirurgia-vascolare-e-angiologia/198/Le-calze-elastiche</a>                                                       |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Essa può essere infatti considerata come unico trattamento o venire associata ad altre procedure quali terapia medica, sclerosante, chirurgica, pressoterapia, linfodrenaggio, ecc.“                                                                    |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.medicitalia.it/minforma/Chirurgia-vascolare-e-angiologia/198/Le-calze-elastiche">http://www.medicitalia.it/minforma/Chirurgia-vascolare-e-angiologia/198/Le-calze-elastiche</a>                                                       |                                         |

|                                                                                                                                                                    |                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>edema</b>                                                                                                                                            | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme: oedema, dropsy                                                                                                                                           |                                      |
| <b>Definition:</b> "Edema is a condition of abnormally large fluid volume in the circulatory system or in tissues between the body's cells (interstitial spaces)." |                                      |
| <b>Quelle:</b> Olendorf et al. 1999. <i>The Gale encyclopedia of Medicine</i> . Farmington Hills: Gale research                                                    |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Edema is a sign of an underlying problem, rather than a disease unto itself."                                                                     |                                      |
| <b>Quelle:</b> Olendorf et al. 1999. <i>The Gale encyclopedia of Medicine</i> . Farmington Hills: Gale research                                                    |                                      |

|                                                                                                                                                                                       |                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Ödem</b>                                                                                                                                                                | Grammatische Information: <b>Sg. n.</b> |
| Synonyme: Bluterguss                                                                                                                                                                  |                                         |
| <b>Definition:</b> "[...] krankhafte Ansammlung seröser Flüssigkeit in den Interzellularräumen nach Austritt aus den Lymphgefäßen infolge Eiweißmangels, Durchblutungsstörungen u.a." |                                         |
| <b>Quelle:</b> Duden. 2007. <i>Wörterbuch medizinischer Fachbegriffe</i> . Mannheim: Bibliographisches Institut % F.A. Brockhaus AG                                                   |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Ödeme entstehen, wenn das Fließgleichgewicht zwischen Kapillarfiltration und Kapillarresorption und Lymphdrainage gestört ist; [...]"                                |                                         |
| <b>Quelle:</b> Reuter, Peter. 2007. <i>Springer Klinisches Wörterbuch 2007/2008</i> . Heidelberg: Springer Medizin Verlag                                                             |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>edema</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                         |
| <b>Definition:</b> "Aumento patologico del liquido interstiziale nei tessuti che appaiono congesti e tumefatti; [...]"                                                                                                                                                                        |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>Dizionario enciclopedico universale</i> . 1994. Niccoli, Mario & Martelotti, Guido (ed.). Firenze: Casa editrice Le Lettere                                                                                                                                                 |                                         |
| <b>Kontext:</b> "L'e. può essere dovuto sia ad aumento della pressione all'interno dei capillari (stasi di origine cardiaca, compressione del distretto venoso a valle), sia a un'ostacolata circolazione linfatica, sia ad aumentata permeabilità capillare (e. in corso di infiammazione)." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>Enciclopedia della medicina</i> . 1990. Ceppellini, Vincenzo & Boroli, Paolo (ed.). Novara: Istituto Geografico De Agostini s.p.a.                                                                                                                                          |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>heparin</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                      |
| <b>Definition:</b> "is a naturally produced anticoagulant) [sic!] with a rapid effect which is thought to act by neutralizing thrombin [...]."<br><br><b>Quelle:</b> Macpherson, G. 1999. <i>Black's medical dictionary</i> . London: A & C Black (Publishers)<br><br><b>Kontext:</b> "An extracted purified form of heparin is widely used for the prevention of blood coagulation both in patients with thrombosis and similar conditions and in blood collected for examination."<br><br><b>Quelle:</b> Oxford University Press. 1998. <i>Oxford concise colour medical dictionary</i> . New York, Oxford: Oxford University Press |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Heparin</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Grammatische Information: <b>Sg. n.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                         |
| <b>Definition:</b> "in manchen Organen, bes. in der Leber, vorkommender Stoff, der die Blutgerinnung, d.h. die Bildung des Gerinnungsenzyms Thrombin, verzögert."<br><br><b>Quelle:</b> Duden. 2007. <i>Wörterbuch medizinischer Fachbegriffe</i> . Mannheim: Bibliographisches Institut % F.A. Brockhaus AG<br><br><b>Kontext:</b> „[Heparin] wird durch Heparinase (in Leber, Niere) hydrolytisch gespalten.“<br><br><b>Quelle:</b> Hoffmann-La Roche AG/Urban & Fischer.2003. <i>Roche Lexikon Medizin</i> . München, Jena: Urban & Fischer Verlag |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>eparina</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |
| <b>Definition:</b> "farmaco anticoagulante diretto, estratto da alcuni organi come polmone, fegato di bue e mucosa intestinale di suino."<br><br><b>Quelle:</b> <i>Enciclopedia della medicina</i> . 1990. Ceppellini, Vincenzo & Boroli, Paolo (ed.). Novara: Istituto Geografico De Agostini s.p.a.<br><br><b>Kontext:</b> "È somministrata per la prevenzione di trombosi profonda degli arti inferiori, embolia polmonare, fibrillazione atriale, e per prevenire la coagulazione del sangue sulle superfici artificiali in caso di circolazione extracorporea e di emodialisi."<br><br><b>Quelle:</b> <i>Enciclopedia della medicina</i> . 1990. Ceppellini, Vincenzo & Boroli, Paolo (ed.). Novara: Istituto Geografico De Agostini s.p.a. |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>hyponatremia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                      |
| <b>Definition:</b> "Abnormally low concentration of sodium ions in blood."<br><br><b>Quelle:</b> The American Heritage. 1995. The American heritage Stedman's medical dictionary. Boston, New York: Houghton Mifflin Company<br><br><b>Kontext:</b> "occurs in dehydration."<br><br><b>Quelle:</b> Oxford University Press. 1998. <i>Oxford concise colour medical dictionary</i> . New York, Oxford: Oxford University Press |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Hyponatriämie</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme: Hyponaträmie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                         |
| <b>Definition:</b> "verminderter Natriumgehalt des Blutes; [...]"<br><br><b>Quelle:</b> Reuter, Peter. 2004. Springer Lexikon Medizin. Berlin, Heidelberg, New York: Springer-Verlag<br><br><b>Kontext:</b> „die Ursache liegt entweder in einem Wasserüberschuss (Hyperhydratation) oder einem Natriummangel (absolute Hyponaträmie); [...]"<br><br><b>Quelle:</b> Reuter, Peter. 2004. Springer Lexikon Medizin. Berlin, Heidelberg, New York: Springer-Verlag |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>iponatremia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme: iposodiemia, natropenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                         |
| <b>Definition:</b> "basso tasso di sodio nel sangue"<br><br><b>Quelle:</b> <i>Grande dizionario italiano dell'uso</i> . 2000. De Mauro, Tullio. Torino: Unione Tipografico-Editrice Torinese<br><br><b>Kontext:</b> "Le cause possono essere: perdita esagerata di sodio nelle ustioni estese, in diarrea e vomito prolungati; esagerato uso di diuretici; insufficienza surrenalica; malattie renali con perdita di Sali; passaggio di sodio dal sistema vascolare a quello interstiziale nelle malattie causanti edema [...]; ritenzione eccessiva di acqua (intossicazione d'acqua); esagerata introduzione di acqua per via orale o parentale; eccessiva secrezione di vasopressina.<br><br><b>Quelle:</b> <i>Enciclopedia della medicina</i> . 1990. Ceppellini, Vincenzo & Boroli, Paolo (ed.). Novara: Istituto Geografico De Agostini s.p.a. |                                         |

|                                                                                                                                                                                        |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>immunosuppression</b>                                                                                                                                                    | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme: immunodepression                                                                                                                                                             |                                      |
| <b>Definition:</b> "the prevention or diminution of the immune response, as by irradiation or by administration of antimetabolites, antilymphocyte serum, or specific antibody; [...]" |                                      |
| <b>Quelle:</b> Dorland, W.A. Newman. 2000. <i>Dorland's illustrated medical dictionary</i> . Philadelphia: W.B. Saunders Co.,                                                          |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Immunosuppression is also necessary in many diseases mediated in whole or in part by abnormal immune reactions [...]."                                                |                                      |
| <b>Quelle:</b> Macpherson, G. 1999. <i>Black's medical dictionary</i> . London: A & C Black (Publishers)                                                                               |                                      |

|                                                                                                                                                            |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Immunsuppression</b>                                                                                                                         | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme: Immunosuppression, Immunodepression, Immundepression                                                                                             |                                         |
| <b>Definition:</b> "Unterdrückung oder Abschwächung der Immunreaktion durch chemische oder biologische Substanzen [...] oder ionisierende Strahlen; [...]" |                                         |
| <b>Quelle:</b> Reuter, Peter. 2007. <i>Springer Klinisches Wörterbuch 2007/2008</i> . Heidelberg: Springer Medizin Verlag                                  |                                         |
| <b>Kontext:</b> „wird z.B. zur Verhinderung oder Abschwächung der Transplantatabstoßung und bei Autoimmunkrankheiten durchgeführt“                         |                                         |
| <b>Quelle:</b> Reuter, Peter. 2007. <i>Springer Klinisches Wörterbuch 2007/2008</i> . Heidelberg: Springer Medizin Verlag                                  |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>immunodepressione</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                         |
| <b>Definition:</b> "diminuzione patologica delle difese immunitarie per effetto della somministrazione di farmaci o agenti fisici immunosoppressivi o per forme di immunodeficienza congenita o acquisita"                                                                                                                                                                |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>Grande dizionario italiano dell'uso</i> . 2000. De Mauro, Tullio. Torino: Unione Tipografico-Editrice Torinese                                                                                                                                                                                                                                          |                                         |
| <b>Kontext:</b> "La depressione del sistema immunitario indotta dalle trasfusioni è un'evidenza ancora sottoposta a revisione ma gli studi finora condotti dimostrano inequivocabilmente che, specialmente nelle patologie neoplastiche (tumori polmonari e della mammella), l'uso del sangue nel corso dell'intervento chirurgico è in grado di peggiorare la prognosi." |                                         |
| <b>Quelle:</b> Mazzeo, Francesco. 2001. <i>Trattato di clinica e terapia chirurgica</i> . Padova: Piccin-Nuova Libreria. S.251                                                                                                                                                                                                                                            |                                         |



|                                                                                                                                                             |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>jet lag</b>                                                                                                                                   | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                   |                                      |
| <b>Definition:</b> "Jet lag is a condition marked by fatigue and irritability that is caused from air travel through changing time zones."                  |                                      |
| <b>Quelle:</b> Olendorf et al. 1999. <i>The Gale encyclopedia of Medicine</i> . Farmington Hills: Gale research                                             |                                      |
| <b>Kontext:</b> "occurs following long flight through several time zones, and prob. results from disruption of circadian rhythms in the human body [...]"   |                                      |
| <b>Quelle:</b> Merriam-Webster, Inc. 1996. Merriam Webster's Medical Desk Dictionary. Springfield (Massachusetts): Merriam-Webster Incorporated, Publishers |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Jetlag</b>                                                                                                                                                                                                                                                             | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                         |
| <b>Definition:</b> "Beschwerden im Zusammenhang mit der körperlichen Umstellung auf einen grundlegend anderen Schlaf-Wach-Rhythmus, die nach dem schnellen (sic!) Überfliegen mehrerer Zeitzonen als Folge der Zeitdifferenz in westöstlicher oder ostwestlicher Richtung auftreten" |                                         |
| <b>Quelle:</b> Duden. 2007. <i>Wörterbuch medizinischer Fachbegriffe</i> . Mannheim: Bibliographisches Institut % F.A. Brockhaus AG                                                                                                                                                  |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Körperliche/sportliche Aktivitäten mit niedriger Intensität und Tageslichtexposition unmittelbar nach einer Zeitzonenüberquerung seinen einen Jetlag mildernden Effekt zu haben.“                                                                                   |                                         |
| <b>Quelle:</b> Weineck, Jürgen. 2004. <i>Sportbiologie</i> . Balingen: Spitta Verlag & Co. KG. S.562                                                                                                                                                                                 |                                         |

|                                                                                                                                                                                        |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>jet lag</b>                                                                                                                                                              | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                              |                                         |
| <b>Definition:</b> "stato di malessere psicofisico dopo un lungo spostamento in aereo, dovuto alla differenza di fuso orario fra il luogo di partenza e quello di arrivo"              |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>Grande dizionario italiano dell'uso</i> . 2000. De Mauro, Tullio. Torino: Unione Tipografico-Editrice Torinese                                                       |                                         |
| <b>Kontext:</b> "I sintomi da jet lag sono solitamente peggiori per chi viaggia da ovest verso es in quanto la maggior parte delle persone ha un ritmo circadiano superiore a 24 ore." |                                         |
| <b>Quelle:</b> Sahelian, Ray. 1996. <i>Melatonina. Il sonnifero naturale</i> . Milano: Tecniche Nuove. S.42                                                                            |                                         |

|                                                                                                                                                                                    |                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>hypertrophy</b>                                                                                                                                                      | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme: hypertrophia, simple hypertrophy                                                                                                                                         |                                      |
| <b>Definition:</b> "Increase in size of an organ or part due to an increase in the size of its individual cells."                                                                  |                                      |
| <b>Quelle:</b> Becker, E. Lovell et al. 1986. <i>International dictionary of medicine and biology</i> . New York, Chichester, Brisbane, Toronto, Singapore: John Wiley & Sons, Inc |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Muscles undergo this change in response to increased work."                                                                                                       |                                      |
| <b>Quelle:</b> Oxford University Press. 1998. <i>Oxford concise colour medical dictionary</i> . New York, Oxford: Oxford University Press                                          |                                      |

|                                                                                                                                                                           |                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Hypertrophie</b>                                                                                                                                            | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                 |                                         |
| <b>Definition:</b> "Vergrößerung von Geweben u. Organen durch Volumenzunahme der Einzellen."                                                                              |                                         |
| <b>Quelle:</b> Zetkin, Maxim & Schaldach, Herbert. 1992. <i>Wörterbuch der Medizin</i> . Berlin: Ullstein Mosby GmbH & Co. KG                                             |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Erfolgt in Anpassung an Mehrbelastung [...], zum funktionellen Ausgleich ausgefallener Organ(teile) [...], zur Ausfüllung frei gewordenen Raumes [...].“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> Hoffmann-La Roche AG/Urban & Fischer.2003. <i>Roche Lexikon Medizin</i> . München, Jena: Urban & Fischer Verlag                                            |                                         |

|                                                                                                                                                |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>ipotrofia</b>                                                                                                                    | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                      |                                         |
| <b>Definition:</b> "diminuzione del volume di un organo"                                                                                       |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>Enciclopedia della medicina Garzanti</i> . 1998. Minelli, Luisa & Caslini, Anna (ed.). Italien: Garzanti Editore s.p.a.      |                                         |
| <b>Kontext:</b> "ha luogo in seguito alla diminuita funzione di un organo, qualunque ne sia la causa."                                         |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>Grande dizionario della lingua italiana</i> . 1977. Battaglia, Salvatora (ed.). Torino: Unione Tipografico-Editrice Torinese |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                           |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>pulmonary embolism</b>                                                                                                                                                                                      | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                 |                                      |
| <b>Definition:</b> "The obstruction of pulmonary arteries, usually by detached fragments of a clot from a leg or pelvic vein."                                                                                            |                                      |
| <b>Quelle:</b> The American Heritage. 1995. The American heritage Stedman's medical dictionary. Boston, New York: Houghton Mifflin Company                                                                                |                                      |
| <b>Kontext:</b> „Pulmonary embolism is a fairly common condition that can be fatal. According to the American Heart Association, an estimated 600.000 Americans develop pulmonary embolism annually; 60.000 die from it." |                                      |
| <b>Quelle:</b> Olendorf et al. 1999. <i>The Gale encyclopedia of Medicine</i> . Farmington Hills: Gale research                                                                                                           |                                      |

|                                                                                                                                                                    |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Lungenembolie</b>                                                                                                                                    | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                          |                                         |
| <b>Definition:</b> "Verstopfung einer Lungenarterie durch einen Embolus als Folge einer Thrombose"                                                                 |                                         |
| <b>Quelle:</b> Duden. 2007. <i>Wörterbuch medizinischer Fachbegriffe</i> . Mannheim: Bibliographisches Institut % F.A. Brockhaus AG                                |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Eine der häufigsten Todesursachen (ca. 5-15% aller Sektionen), die v.a. bettlägerige Patienten (z.B. postoperativ, nach Unfällen) bedroht; [...]" |                                         |
| <b>Quelle:</b> Hoffmann-La Roche AG/Urban & Fischer.2003. <i>Roche Lexikon Medizin</i> . München, Jena: Urban & Fischer Verlag                                     |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>embolia polmonare</b>                                                                                                                                                                                                                                    | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |
| <b>Definition:</b> "ostruzione improvvisa di un ramo arterioso del circolo polmonare."                                                                                                                                                                                 |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>Enciclopedia della medicina</i> . 1990. Ceppellini, Vincenzo & Boroli, Paolo (ed.). Novara: Istituto Geografico De Agostini s.p.a.                                                                                                                   |                                         |
| <b>Kontext:</b> "Per infarto polmonare si intende la necrosi ischemica di una porzione di parenchima, causata da una notevole compromissione dell'irrorazione sanguigna di tale area; se l'area di polmone colpita è piccola, si parla, invece, di embolia polmonare." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>Enciclopedia della medicina Garzanti</i> . 1998. Minelli, Luisa & Caslini, Anna (ed.). Italien: Garzanti Editore s.p.a.                                                                                                                              |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>thrombosis</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                      |
| <b>Definition:</b> "The formation of clot of thrombus within a blood vessel."<br><br><b>Quelle:</b> Becker, E. Lovell et al. 1986. <i>International dictionary of medicine and biology</i> . New York, Chichester, Brisbane, Toronto, Singapore: John Wiley & Sons, Inc<br><br><b>Kontext:</b> "Thrombosis in an artery obstructs the blood flow to the tissue it supplies; obstruction of an artery to the brain is one of the causes of a stroke and thrombosis in an artery supplying the heart – coronary thrombosis – results in a heart attack [...]."<br><br><b>Quelle:</b> Oxford University Press. 1998. <i>Oxford concise colour medical dictionary</i> . New York, Oxford: Oxford University Press |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Thrombose</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                         |
| <b>Definition:</b> "teilweiser oder völliger Verschluss eines Gefäßlumens durch ortsständige Blutgerinnsel [...]"<br><br><b>Quelle:</b> Duden. 2007. <i>Wörterbuch medizinischer Fachbegriffe</i> . Mannheim: Bibliographisches Institut % F.A. Brockhaus AG<br><br><b>Kontext:</b> „Häufig postop. (u. postpartal), meist an tiefen Beinvenen, evtl. kompliziert durch Thrombembolie (z.B. Lungenembolie; [...])“<br><br><b>Quelle:</b> Deutscher Taschenbuch Verlag GmbH & Co. KG. 1994. <i>Wörterbuch der Medizin</i> . München, Wien, Baltimore: Urban & Schwarzenberg |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>trombosi</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                         |
| <b>Definition:</b> "formazione di trombi all'interno dei vasi sanguigni, con oblitterazione totale o parziale del lume vasale; nei grossi vasi è parietale, nei piccoli, in genere, occlusiva."<br><br><b>Quelle:</b> <i>Enciclopedia della medicina Garzanti</i> . 1998. Minelli, Luisa & Caslini, Anna (ed.). Italien: Garzanti Editore s.p.a.<br><br><b>Kontext:</b> "I sintomi e le conseguenze della t. possono essere molto gravi secondo la sede e l'evoluzione del trombo."<br><br><b>Quelle:</b> <i>Enciclopedia della medicina</i> . 1990. Ceppellini, Vincenzo & Boroli, Paolo (ed.). Novara: Istituto Geografico De Agostini s.p.a. |                                         |

## Kulinarik

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>alpine salmon</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme: arctic char, salvelinus alpinus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                      |
| <b>Definition:</b> "Arctic char, <i>Salvelinus alpinus</i> , is a member of the salmon family. It resembles a salmon in appearance, but is genetically more closely linked to trout. There are two subgroups - a sea-run group and a freshwater (land-locked) group. The sea-run fish are larger, commonly weighing 2.3 to 4.5 kg (5 to 10 pounds), while the freshwater group can range in weight from 0.2 to 2.3 kg (1/2 to 5 pounds)." |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.dfo-mpo.gc.ca/aquaculture/finfish-poissons/char-omble-eng.htm">http://www.dfo-mpo.gc.ca/aquaculture/finfish-poissons/char-omble-eng.htm</a>                                                                                                                                                                                                                                                            |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Although Arctic char is fished both commercially and by recreational fishermen, most Arctic char sold in the U.S. is farmed. Arctic char is sold as whole dressed fish or steak, and smoked or canned."                                                                                                                                                                                                                  |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.montereybayaquarium.org/cr/SeafoodWatch/web/sfw_factsheet.aspx?gid=2">http://www.montereybayaquarium.org/cr/SeafoodWatch/web/sfw_factsheet.aspx?gid=2</a>                                                                                                                                                                                                                                              |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Alpenlachs</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme: arktischer Saibling, Seesaibling, Wandersaibling, Rotforelle                                                                                                                                                                                                                                  |                                         |
| <b>Definition:</b> „Der Seesaibling wird auch Wandersaibling, Rotforelle oder Arktischer Saibling genannt. Je nach Lebensraum besitzt der Seesaibling eine unterschiedliche Färbung, aber immer eine weiße Randzeichnung an Bauch- Brust- Schwanz-und Afterflosse. Er ist ein geschätzter Speisefisch.“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.fischlexikon.info/A.html">http://www.fischlexikon.info/A.html</a>                                                                                                                                                                                                    |                                         |
| <b>Kontext:</b> "Alpenlachs zeichnet sich durch einen besonders hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren aus, die gut für die Blutgefäße sind und damit auch für die Herzgesundheit."                                                                                                                         |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.medizinpopulaer.at/tags/details/article/wie-gesund-ist-das-luxus-essen.html">http://www.medizinpopulaer.at/tags/details/article/wie-gesund-ist-das-luxus-essen.html</a>                                                                                              |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>salmone alpino</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme: salmerino artico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                         |
| <b>Definition:</b> "Il salmone alpino (salmerino artico) vive nelle fresche acque sorgive a 1.100 m d'altitudine e si contraddistingue per le sue carni sode."                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.salisburghese.com/media/per_amanti_del_pesce.pdf">http://www.salisburghese.com/media/per_amanti_del_pesce.pdf</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
| <b>Kontext:</b> "Controlli con una rete gill net da parte dell'Ufficio centrale per la pesca irlandese nel 1978 e nel 1984 sul Lough Conn, nella contea di Mayo, Irlanda, mostravano la presenza di una buona riserva di salmerino artico. Controlli successivi nel 1994, 1998 e nel 2001 non registravano la presenza di nessun salmerino e ormai si ritiene che questo pesce unico si sia estinto in questo lago. Questa estinzione è stata attribuita dagli scienziati ad un eccessivo arricchimento del lago." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+WQ+P-2003-1620+0+DOC+XML+V0//IT">http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+WQ+P-2003-1620+0+DOC+XML+V0//IT</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                        |                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Benennung: <b>to blanch</b>                                                                                                                                                                                            | Grammatische Information: <b>Verb</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                              |                                       |
| <b>Definition:</b> "to prepare (meat, green vegetables, nuts, etc.) by plunging them in boiling water"                                                                                                                 |                                       |
| <b>Quelle:</b> <i>Collins English Dictionary and Thesaurus</i> . 1993. Glasgow: HarperCollins Publishers                                                                                                               |                                       |
| <b>Kontext:</b> "Blanching helps loosen the skins on tomatoes and other foods. Also, when preparing white stocks such as chicken or veal stock, the bones are blanched beforehand in order to rid them of impurities." |                                       |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://culinaryarts.about.com/od/glossary/g/blanch.htm">http://culinaryarts.about.com/od/glossary/g/blanch.htm</a>                                                                             |                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Benennung: <b>blanchieren</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Grammatische Information: <b>Verb</b> |
| Synonyme: überbrühen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                       |
| <b>Definition:</b> "Blanchieren & Überbrühen nennt man eine Küchentechnik, bei der die Zutaten nur kurz in kochendes Wasser gegeben werden. In der Regel dauert der Vorgang des Blanchierens & Überbrühens nicht länger als zehn bis dreißig Sekunden. Das Blanchieren & Überbrühen dient vor allem dazu Vitamine und Nährstoffe länger in Fleisch und Gemüse zu halten, als dies beim normalen Kochen der Fall wäre." |                                       |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.gastro.de/rezepte/blanchieren_ueberbruehen-ps19/">http://www.gastro.de/rezepte/blanchieren_ueberbruehen-ps19/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                       |
| <b>Kontext:</b> „Beim Blanchieren von Gemüse werden Enzyme deaktiviert, wodurch verschiedene unerwünschte Veränderungen in der Produktbeschaffenheit verhindert oder reduziert werden sollen: [...]“                                                                                                                                                                                                                   |                                       |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://lexikon.huettenhilfe.de/fachbegriffe/blanchieren.html">http://lexikon.huettenhilfe.de/fachbegriffe/blanchieren.html</a>                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Benennung: <b>sbollentare</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Grammatische Information: <b>Verb</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                       |
| <b>Definition:</b> "Tuffare cibi in acqua bollente per brevissimo tempo"                                                                                                                                                                                                                                               |                                       |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/S/sbollentare.shtml">http://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/S/sbollentare.shtml</a>                                                                                                                                                 |                                       |
| <b>Kontext:</b> "Solo per le verdure tenere come gli spinaci la sbollentatura è un metodo di cottura, altrimenti lo scopo dello sbollentare è quello di evitare la perdita di colore, preparare gli alimenti a un'ulteriore cottura, migliorare la pulizia, permettere sbucciature o spellamenti di frutta e verdura." |                                       |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.saison.ch/it/cucina-di-base/sbollentare/">http://www.saison.ch/it/cucina-di-base/sbollentare/</a>                                                                                                                                                                                   |                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>celery</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                      |
| <p><b>Definition:</b> „herb oft he family Apiaceae (Umbelliferae). Native to the Mediterrean area and the Near East, celery was used as a flavouring by the ancient Greeks and Romans and as a medicine by the ancient Chinese.“</p> <p><b>Quelle:</b> <i>The New Encyclopaedia Britannica</i>. 1982. Chicago, Geneva, London, Manila, Paris, Rome, Seoul, Sydney, Tokyo, Toronto: Encyclopaedia Britannica, Inc.</p> <p><b>Kontext:</b> „Celery seed, or fruit, is used as a spice. These seeds are very small, among the smallest of cultivated plants, rarely more than 0.1 inch (2.5 millimetres) in size; they are gray brown in colour with five light-coloured, longitudinal, dorsal ridges. The aroma of celery seed is that of a vegetable; the taste is that of celery, warm and slightly bitter.“</p> <p><b>Quelle:</b> <i>The New Encyclopaedia Britannica</i>. 1982. Chicago, Geneva, London, Manila, Paris, Rome, Seoul, Sydney, Tokyo, Toronto: Encyclopaedia Britannica, Inc.</p> |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Sellerie</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |
| <p><b>Definition:</b> „Pflanze mit gefiederten, dunkelgrünen, aromatisch duftenden Blättern u. einer als (essbare) Knolle ausgebildete Wurzel.“</p> <p><b>Quelle:</b> <i>Duden. Deutsches Universalwörterbuch</i>. 2011. Mannheim: Bibliographisches Institut GmbH</p> <p><b>Kontext:</b> „Das medizinische Institut der Universität von Chicago (UCMC) hat eine der ersten Studien über die Wirkung von Sellerie auf den menschlichen Blutdruck durchgeführt. In einem Fall sank der Blutdruck des Vater eines der Wissenschaftler von 158/96 auf 118/82 nachdem dieser für nur eine einzige Woche vier Strünke des Gemüses am Tag aß.“</p> <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.zentrum-der-gesundheit.de/sellerie.html">http://www.zentrum-der-gesundheit.de/sellerie.html</a></p> |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>sedano</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme: sellero                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |
| <p><b>Definition:</b> „Pianta coltivata delle Ombrellifere di cui si usano come ortaggio le costole delle foglie, aromatiche, bianche e carnose [...]“</p> <p><b>Quelle:</b> <i>lo Zingarelli. Vocabolario della lingua italiana</i>. 2008. Zingarelli, Nicola. Bologna: Zanichelli editore</p> <p><b>Kontext:</b> „Con foglie <i>pennatosette</i>, di tipico odore e sapore aromatico dovuto alla <b>sedanina</b>, e fiori bianco-verdastri.“</p> <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.giallozafferano.it/ingredienti/Sedano">http://www.giallozafferano.it/ingredienti/Sedano</a></p> |                                         |

|                                                                                                                                                                                                           |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>cep</b>                                                                                                                                                                                     | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme: porcino, penny bun                                                                                                                                                                              |                                      |
| <b>Definition:</b> "an edible European and North American mushroom with a smooth brown cap, a stout white stalk, and pores rather than gills, growing in dry woodland and much sought after as delicacy." |                                      |
| <b>Quelle:</b> <i>The New Oxford American Dictionary</i> . 2001. Jewell, Elisabeth, J. & Abate, Frank R. (ed.). Oxford: Oxford University Press                                                           |                                      |
| <b>Kontext:</b> „Usually bought dried and reconstituted in boiling water, but available fresh in the spring an autumn."                                                                                   |                                      |
| <b>Quelle:</b> Trifunovic, Gordana. 2009. <i>30 minute meals. A commonsense guide</i> . Millers Point: Murdoch Books Pty Limited, S. 13                                                                   |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Steinpilz</b>                                                                                                                                                                                                                                             | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
| <b>Definition:</b> "sehr wohlschmeckender Röhrenpilz mit braunem Hut u. weißem, später gelblichen Fleisch: [...]"                                                                                                                                                       |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>Wahrig. Illustriertes Wörterbuch</i> . 2001. Wahrig-Burfeind, Renate (ed.). Gütersloh/München: Bertelsmann Lexikon Verlag GmbH                                                                                                                        |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Er ist vielseitig verwendbar, eignet sich zum Braten, Schmoren, Einlegen und Trocknen und kann, geputzt und pfannenfertig geschnitten und portioniert, problemlos eingefroren werden. In der Tiefkühltruhe hat er eine monatelange Haltbarkeitsdauer." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://heinz-wilhelm-bertram.suite101.de/steinpilze---einfach-ein-genuss-a47229">http://heinz-wilhelm-bertram.suite101.de/steinpilze---einfach-ein-genuss-a47229</a>                                                                            |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                       |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>porcino</b>                                                                                                                                                                                                                             | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                             |                                         |
| <b>Definition:</b> "Fungo dei Boleti, dal grosso cappello e rossiccio e dal gambo tozzo, di cui alcune specie sono mangerecce [...]"                                                                                                                  |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>Grande dizionario Hoepli Italiano</i> . 2011. Pivetti, Massimo & Gabrielli, Grazia (ed.). Milano: Ulrico Hoepli Editore S.p.A.                                                                                                      |                                         |
| <b>Kontext:</b> "Il cappello è caratterizzato da un colore castano: la parte inferiore del cappello è chiara negli esemplari più giovani, e vira al verdognolo col passare del tempo. Anche il gambo del porcino è carnoso e sodo, di colore bianco." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.gustissimo.it/ingredienti/verdure-legumi-ortaggi/funghi-porcini.htm">http://www.gustissimo.it/ingredienti/verdure-legumi-ortaggi/funghi-porcini.htm</a>                                                            |                                         |



|                                                                                                                                                 |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>char</b>                                                                                                                          | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme: salvelinus                                                                                                                            |                                      |
| <b>Definition:</b> "a troutlike freshwater or marine fish of northern countries, widely valued as a food and game fish."                        |                                      |
| <b>Quelle:</b> <i>The New Oxford American Dictionary</i> . 2001. Jewell, Elisabeth, J. & Abate, Frank R. (ed.). Oxford: Oxford University Press |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Chars are of the trout and salmon family, Salmonidae, and often have smaller scales than their relatives."                     |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.britannica.com/EBchecked/topic/106206/char">http://www.britannica.com/EBchecked/topic/106206/char</a>        |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Saibling</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |
| <b>Definition:</b> „Der Saibling gilt als einer der schönsten und farbenprächtigsten Vertreter der Salmoniden. Die Farben wechseln von Population zu Population. Seine Körperform ist typisch torpedoförmig. Wie alle Salmoniden, hat auch der Saibling eine Fettflosse. Die bauchseitigen Flossen haben einen auffällig rot-orange gefärbten Saum mit weißem Rand. Der Rücken ist braun gefärbt und oliv marmoriert.“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.asv-glinde.de/Download/Forellen%20und%20Saiblinge.pdf">http://www.asv-glinde.de/Download/Forellen%20und%20Saiblinge.pdf</a>                                                                                                                                                                                                                                                         |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Mit viel Eisen – lebenswichtig für den Sauerstofftransport – versorgt Sie der Saibling. Bei optimalen Eisenwerten steigt Ihre Belastbarkeit.“                                                                                                                                                                                                                                                         |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.fischundmehr.eu/index.php?article_id=122">http://www.fischundmehr.eu/index.php?article_id=122</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                         |

|                                                                                                                                                            |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>salmerino</b>                                                                                                                                | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                  |                                         |
| <b>Definition:</b> "Pesce dei Salmonidi [...], simile alla trota, ma con scaglie più piccole e numerose; vive nei laghi del Trentino e nel lago Maggiore." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>il Devoto-Oli Vocabolario della lingua italiana</i> 2007. 2007. Serianni, Luca & Trifone, Maurizio (ed.). Firenze: Felice Le Monnier     |                                         |
| <b>Kontext:</b> "La carne del salmerino è molto magra, compatta e delicata."                                                                               |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.trotevive.it/prodotti/salmerino">http://www.trotevive.it/prodotti/salmerino</a>                                         |                                         |

|                                                                                                                                                        |                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>chicory</b>                                                                                                                              | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                              |                                      |
| <b>Definition:</b> "a blue-flowered plant, [...] cultivated for its salad leaves and its root. Its root, for use with or instead of coffee."           |                                      |
| <b>Quelle:</b> <i>Illustrated Oxford Dictionary</i> . 1998. Oxford: Oxford University Press & London: Dorling Kindersley Limited                       |                                      |
| <b>Kontext:</b> "It has a distinctive, cigar-like shape, about 12cm long, and the crisp leaves have a mildly bitter flavour."                          |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.bbcgoodfood.com/content/knowhow/glossary/chicory/">http://www.bbcgoodfood.com/content/knowhow/glossary/chicory/</a> |                                      |

|                                                                                                                                                                                                        |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Chicoree</b>                                                                                                                                                                             | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                              |                                         |
| <b>Definition:</b> „blassgelbe, zarte Pflanze, deren Spross als Gemüse od. Salat gegessen wird.“                                                                                                       |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>Duden. Deutsches Universalwörterbuch</i> . 2011. Mannheim: Bibliographisches Institut GmbH                                                                                           |                                         |
| <b>Kontext:</b> "Besonders in der Chicoréewurzeln stecken Wirkstoffe, die vor Darmkrebs schützen. Es ist in erster Linie der Ballaststoff Inulin, der das Erkrankungsrisiko beträchtlich senkt."       |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.focus.de/gesundheit/gesundleben/vorsorge/news/gesund-essen_aid_95391.html">http://www.focus.de/gesundheit/gesundleben/vorsorge/news/gesund-essen_aid_95391.html</a> |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                     |                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>cicoria</b>                                                                                                                                                                                           | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme: cicoria di Bruxelles, indivia del Belgio                                                                                                                                                                  |                                         |
| <b>Definition:</b> "pianta erbacea coltivata per le foglie commestibili, la cui radice tostata è usata come surrogato del caffè"                                                                                    |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>Il grande dizionario Garzanti della lingua italiana</i> . 1998. Italien: Garzanti Editore s.p.a.                                                                                                  |                                         |
| <b>Kontext:</b> "L'inulina è uno zucchero, che si ottiene a partire dalle radici della cicoria o da quelle del tarassaco. Essa fa parte del grande gruppo delle fibre vegetali non assorbite dall'intestino umano." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.pharbenia.it/ebbsc/cms/it/Schede_Piante/Inulina.html">http://www.pharbenia.it/ebbsc/cms/it/Schede_Piante/Inulina.html</a>                                                        |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>dietary minerals</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Grammatische Information: <b>Pl.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                      |
| <p><b>Definition:</b> “any of the inorganic elements, as calcium, iron, magnesium, potassium, or sodium, that are essential to the functioning of the human body and are obtained from foods.”</p> <p><b>Quelle:</b> <i>The Random House Dictionary of the English language</i>. 1987. Berg Flexner, Stuart (ed.). New York: Random House</p> <p><b>Kontext:</b> “Physical activity places demands on muscles and bones, increases the need for oxygen-carrying compounds in the blood, and increases the loss of sweat and electrolytes from the body, all of which hinge on the adequate intake and replacement of dietary minerals.”</p> <p><b>Quelle:</b> Hedrick Fink, Heather &amp; Burgoon, Lisa A. &amp; Mikesky, Alan E. 2009. <i>Practical Applicants in Sports Nutrition</i>. Sudbury: Jones and Bartlett Publishers, S.4</p> |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>Mineralstoffe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Grammatische Information: <b>Pl.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                      |
| <p><b>Definition:</b> “Mineralstoffe sind anorganische Bestandteile des Organismus, die mit der Nahrung in anorganischer Form und in geringem Umfang auch organische gebunden zugeführt werden. Sie erfüllen Funktionen als Bestandteil der Hartgewebe, sind für die Aufrechterhaltung elektrischer und osmotischer Gradienten sowie des Wasserhaushalts mitverantwortlich und fungieren als Bestandteil bzw. Kofaktor von Enzymen.“</p> <p><b>Quelle:</b> Leitzmann et al. 2009. <i>Ernährung in Prävention und Therapie. Ein Lehrbuch</i>. Stuttgart: Hippokrates Verlag, S.87</p> <p><b>Kontext:</b> „Der Körper scheidet Mineralstoffe durch Schweiß, Urin und Stuhl aus, die mit der Ernährung wieder ersetzt werden müssen. Eine adäquate Versorgung durch Mineralstoffe ist für die körperliche Leistungsfähigkeit von entscheidender Bedeutung.“</p> <p><b>Quelle:</b> Knechtle, Beat. 2002. <i>Aktuelle Sportphysiologie. Leistung und Ernährung im Sport</i>. Basel: Karger AG, S.206</p> |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>minerali nutrizionali</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Grammatische Information: <b>Pl.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                      |
| <p><b>Definition:</b> “Anche le sostanze minerali, al pari delle vitamine, sono necessarie alla vita. Fondamentalmente si distinguono, secondo l’apporto necessario, elementi costitutivi e oligoelementi. Elementi costitutivi come il sodio, il potassio, il calcio, il fosforo, il magnesio ed il cloro sono presenti nel corpo in alte concentrazioni. [...] Per gli oligoelementi invece è sufficiente l’assunzione di quantità infinitesimali, dell’ordine di millesimi o milionesimi di grammo al giorno.”</p> <p><b>Quelle:</b> Elmadfa, I. &amp; Aign, W. &amp; Fritzsche, D. 1998. <i>I libri della salute. Valori nutrizionali</i>. Roma: L’Airone Editrice s.r.l., S. 74</p> <p><b>Kontext:</b> “Da ricordare che i minerali nutrizionali sono di fondamentale importanza per la funzionalità del Sistema Nervoso Centrale e Periferico, del Sistema Nervoso Autonomo (Simpatico e Parasimpatico), del Sistema Endocrino e infine per la maggior parte dei processi metabolici organici dove agiscono, come detto sopra, da catalizzatori o da componenti strutturali.”</p> <p><b>Quelle:</b> <a href="https://www.algheria.it/carenza-di-sali-minerali">https://www.algheria.it/carenza-di-sali-minerali</a></p> |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>fish cuttings</b>                                                                                                                                                                                                                                                 | Grammatische Information: <b>Pl.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                      |
| <b>Definition:</b> "Fishmeal is produced from species that are considered unpalatable. These are typically small oily fish with a lot of bones, such as capelins, anchovies, etc., as well as fish cuttings (heads, tails, and fins) obtained from food production operations." |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://kmp-fishmeal.com/fischmehl_aquafutter.php?lg=en">http://kmp-fishmeal.com/fischmehl_aquafutter.php?lg=en</a>                                                                                                                                      |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Fish meal is prepared from dried, ground tissues of undecomposed whole marine fish or fish cuttings."                                                                                                                                                          |                                      |
| <b>Quelle:</b> Lovell, Tom. 1998. <i>Nutrition and Feeding of Fish</i> . Norwell: Kluwer Academic Publishers, S.137                                                                                                                                                             |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>Fischabschnitte</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Grammatische Information: <b>Pl.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                      |
| <b>Definition:</b> „Das Fischmehl wird aus Fischarten gewonnen, die für den menschlichen Verzehr nicht geeignet sind. Typisch sind kleine grätenreiche, fette Fische wie Lodde, Sardellen usw. sowie Fischabschnitte (Köpfe, Schwänze, Flossen) aus der Lebensmittelproduktion.“                                                                          |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.kmp-fischmehl.de/fischmehl_aquafutter.php">http://www.kmp-fischmehl.de/fischmehl_aquafutter.php</a>                                                                                                                                                                                                                    |                                      |
| <b>Kontext:</b> "In enger Zusammenarbeit mit der Fisch verarbeitenden Industrie verwertet das Unternehmen frische Fischabschnitte und Fischreste aus Deutschland und angrenzenden Ländern und stellt so – ohne dass hierfür ein gesonderter Fischfang betrieben würde – Fischöl und Fischmehl nach höchsten ökologischen und hygienischen Maßstäben her." |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.saria.de/sr/unternehmen/unternehmensstruktur/vfc/">http://www.saria.de/sr/unternehmen/unternehmensstruktur/vfc/</a>                                                                                                                                                                                                    |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>scarti di pesce</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Grammatische Information: <b>Pl.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                      |
| <b>Definition:</b> "La nostra ditta offre: [...] 2. Olio di pesce a usi tecnici, ottenuto dalla lavorazione degli scarti di pesce (teste, spine, organi interni, pinne).“                                                                                                                                                                                                       |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.ventus-aliance.cz/it/zootecnico/grassi-e-oli-grassi-animali">http://www.ventus-aliance.cz/it/zootecnico/grassi-e-oli-grassi-animali</a>                                                                                                                                                                                                      |                                      |
| <b>Kontext:</b> "La farina di pesce è ricca di sostanze nutritive ed è utilizzata principalmente nelle diete per animali domestici, e talvolta come fertilizzante organico di alta qualità. E un integratore ricco di proteine ottenuto tramite cottura, pressatura, essiccamento e macinazione di pesci o scarti di pesce ai quali non siano stati aggiunti altri componenti." |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.guidaacquisti.net/farina-di-pesce">http://www.guidaacquisti.net/farina-di-pesce</a>                                                                                                                                                                                                                                                          |                                      |

|                                                                                                                                                                                        |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>grey cheese (Tyrol)</b>                                                                                                                                                  | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                              |                                      |
| <b>Definition:</b> "Traditionally produced acid-curd cheese from cow's raw milk obtained from Tyrolean mountain areas, whose typical flora affects the taste of the cheese."           |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/articleview/70812/1/26084/">http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/articleview/70812/1/26084/</a>   |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Appearance: some mould veins surface ripening (from outside inwards), sometimes mould on the surface, added salt and/or pepper. [...]Taste: tartish, spicy to sharp." |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/articleview/70812/1/26084/">http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/articleview/70812/1/26084/</a>   |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                       |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Graukäse (Tirol)</b>                                                                                                                                                                                                                    | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                             |                                         |
| <b>Definition:</b> "Der Tiroler- oder auch Südtiroler Graukäse ist einer der bekanntesten Tiroler Spezialitäten. Durch seine Magerstufe mit nur 1 % Fett i. d. Trockenmasse (Schnittkäse) wird er auch gerne als Diätkäse verwendet."                 |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.erhards-kaese-speck-shop.de/p/614323245/bio-kaeserei-lieb-tiroler-graukaese-1-kg">http://www.erhards-kaese-speck-shop.de/p/614323245/bio-kaeserei-lieb-tiroler-graukaese-1-kg</a>                                  |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Die Reifezeit des Graukäses beträgt in etwa nur 15 Tage. Graukäse kann nicht allzu lange aufbewahrt werden, sondern sollte innerhalb kurzer Zeit nach Kauf verspeist werden, da er ansonsten einen säuerlichen Beigeschmack erhält.“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.groeden.info/de/kulinarisches/suedtirol-essen.html">http://www.groeden.info/de/kulinarisches/suedtirol-essen.html</a>                                                                                              |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>formaggio grigio (Tirolo)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                         |
| <b>Definition:</b> "Il Graukaese, detto anche formaggio grigio, è tipico dell'arco alpino tirolese ed in particolare della Valle Aurina e delle valli che da questa si dipartono, Selva dei Molini e Rio Bianco. Ha un origine antichissima ed è forse il più magro dei formaggi: la materia grassa sul residuo secco non supera il due per cento." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.saporetipico.it/prodottotipico557/trentinoaltoadige/graukaeseformaggiogrigio.html">http://www.saporetipico.it/prodottotipico557/trentinoaltoadige/graukaeseformaggiogrigio.html</a>                                                                                                                              |                                         |
| <b>Kontext:</b> "Gli estimatori gustano questo formaggio di carattere nella maniera classica condito con olio, aceto e cipolla a fettine o come ripieno dei canederli pressati pusteresi."                                                                                                                                                          |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.gasthaus.it/it/curiosita/la-storia-nel-piatto/il-graukaese-formaggio-grigio.html">http://www.gasthaus.it/it/curiosita/la-storia-nel-piatto/il-graukaese-formaggio-grigio.html</a>                                                                                                                                |                                         |

|                                                                                                                                                                   |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>monosaccharide</b>                                                                                                                                  | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme: simple sugar                                                                                                                                            |                                      |
| <b>Definition:</b> "A simple sugar, such as glucose or fructose, that cannot be decomposed by hydrolysis [...]"                                                   |                                      |
| <b>Quelle:</b> <i>Reader's Digest Great Illustrated Dictionary</i> . 1984. London, New York, Sydney, Cape Town, Montreal: The Reader's Digest Association Limited |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Monosaccharides are found as principal components of nucleic acids or linked together in chains to form polymer complexes."                      |                                      |
| <b>Quelle:</b> De Silva, Sena S. & Anderson, Trevor A. 1995. <i>Fish Nutrition in Aquaculture</i> . London: Chapman & Hall, S.44                                  |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Monosaccharid</b>                                                                                                                                                                                               | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme: Einfachzucker                                                                                                                                                                                                       |                                         |
| <b>Definition:</b> "Einfachzucker (Monosaccharide) sind die einfachsten Bausteine der Kohlenhydrate. Die für die Ernährung des Menschen wichtigsten Monosaccharide sind Glukose (Traubenzucker) und Fruktose (Fruchtzucker).“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.diabetes-ratgeber.net/Diabetes/Einfachzucker-Monosaccharide-52514.html">http://www.diabetes-ratgeber.net/Diabetes/Einfachzucker-Monosaccharide-52514.html</a>                              |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Da nur Einfachzucker aus dem Darm ins Blut geschleust werden können, müssen komplexe Zuckerverbindungen durch Verdauung in einzelne Zuckerteilchen gespalten werden.“                                        |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.diabetes-ratgeber.net/Diabetes/Einfachzucker-Monosaccharide-52514.html">http://www.diabetes-ratgeber.net/Diabetes/Einfachzucker-Monosaccharide-52514.html</a>                              |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>monosaccaride</b>                                                                                                                                                                                                                                                                | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme: zucchero semplice                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                         |
| <b>Definition:</b> "Carboidrato semplice (per es. glucosio, fruttosio, ribosio), cioè non scomponibile per idrolisi; detto anche zucchero semplice"                                                                                                                                            |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>il Devoto-Oli Vocabolario della lingua italiana</i> 2007. 2007. Serianni, Luca & Trifone, Maurizio (ed.). Firenze: Felice Le Monnier                                                                                                                                         |                                         |
| <b>Kontext:</b> "I monosaccaridi più importanti sono tre: glucosio (presente nella frutta, miele, vegetali; è chiamato anche destrosio); fruttosio (presente nella frutta e nel miele; altro nome è levulosio); galattosio (non si trova allo stato libero, ma come componente del lattosio).“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> Pennisi, Luca. 2008. <i>Nutrizione in naturopatia</i> . Milano: Tecniche Nuove, S. 6                                                                                                                                                                                            |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>native olive oil</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                      |
| <p><b>Definition:</b> "The best quality [of olive oil] produced in mass scale is called <i>native olive oil extra</i> in the countries of the European Union; <i>native extra</i> loosely corresponds to the more historic term <i>extra vergine</i>. Both native olive oil extra and the next quality class, native olive oil, must be produced without applying heat, and must not be refined. Products called simply olive oil, however, have usually been refined and often contain small amounts of native oils to improve the flavour."</p> |                                      |
| <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.uni-graz.at/~katzner/engl/Olea_eur.html">http://www.uni-graz.at/~katzner/engl/Olea_eur.html</a></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                      |
| <p><b>Kontext:</b> "Native olive oil is virtually the only oil that can be consumed exactly the way it is obtained from the fruit, and when properly processed, maintains the taste and odour of the fruit unchanged."</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |
| <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.muslimhealthnetwork.org/ls_olives.shtml">http://www.muslimhealthnetwork.org/ls_olives.shtml</a></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>natives Olivenöl</b>                                                                                                                                                                                                                                       | Grammatische Information: <b>Sg. n.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                |                                         |
| <p><b>Definition:</b> "Natives Olivenöl ist das durch Kaltpressung entstehende Öl. Dieses gibt es in den Qualitätsstufen „extra“, „fein“, und „mittelfein“, je nachdem, aus der wievielten Pressung das Öl stammt und wie hoch der Gehalt an freien Fettsäuren ist."</p> |                                         |
| <p><b>Quelle:</b> Vollmer, G. et al. 2004. <i>Lebensmittelführer 2. Inhalte, Zusätze, Rückstände</i>. Weinheim: Wiley-VCH Verlag GmbH &amp; Co. KGaA, S. 101</p>                                                                                                         |                                         |
| <p><b>Kontext:</b> „Ob nativ oder raffiniert, ist eher eine Geschmacksfrage. Denn natives Öl enthält mehr Aromastoffe und schmeckt dadurch viel intensiver als raffiniertes Öl.“</p>                                                                                     |                                         |
| <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/gesundessen/tid-7886/gesunde-ernaehrung_aid_137899.html">http://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/gesundessen/tid-7886/gesunde-ernaehrung_aid_137899.html</a></p>                                  |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>olio d'oliva vergine</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |
| <p><b>Definition:</b> "È quell'olio ammasso come tale al consumo, con un'acidità libera espressa in acido oleico non superiore a 2 grammi per 100 grammi e con altre caratteristiche conformi a quanto previsto per la categoria."</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                         |
| <p><b>Quelle:</b> Caricato, Luigi. 2003. <i>Star bene con l'olio d'oliva</i>. Milano: Tecniche Nuove, S. 98</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |
| <p><b>Kontext:</b> "I fattori che influenzano la qualità di un olio vergine, sia sotto l'aspetto chimico-fisico delle componenti che dal punto di vista organolettico possono essere classificati come derivanti da: varietà di olivo coltivata (cultivar); area geografica di coltivazione; condizioni climatiche; grado di maturazione delle olive; tecnologia di raccolta; tempi e luoghi di conservazione delle olive; tecniche di estrazione; conservazione dell'olio; igiene e pulizia generali; tempo e temperatura di gramolazione; trattamenti alla pianta e al terreno."</p> |                                         |
| <p><b>Quelle:</b> <a href="http://www.operagastro.com/derrate/olio/aroma.htm">http://www.operagastro.com/derrate/olio/aroma.htm</a></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>pike-perch</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                      |
| <b>Definition:</b> "a predatory pikelike freshwater fish of the perch family, esp. the walleye"<br><br><b>Quelle:</b> <i>The New Oxford American Dictionary</i> . 2001. Jewell, Elisabeth, J. & Abate, Frank R. (ed.). Oxford: Oxford University Press<br><br><b>Kontext:</b> "The meat quality of the Pike-Perch is very delicate, has a mild and sweet taste and an outstanding texture. Consequently the meat is valued very high allowing Pike Perch farming to be a profitable production."<br><br><b>Quelle:</b> <a href="http://www.aller-aqua.com/cms/front_content.php?idcat=194">http://www.aller-aqua.com/cms/front_content.php?idcat=194</a> |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Zander</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                         |
| <b>Definition:</b> "räuberisch lebender Barsch mit silbrig glänzendem Bauch u. graugrünem, dunkle Bänder aufweisenden Rücken, der auch als Speisefisch geschätzt wird."<br><br><b>Quelle:</b> <i>Duden. Deutsches Universalwörterbuch</i> . 2011. Mannheim: Bibliographisches Institut GmbH<br><br><b>Kontext:</b> „Zander zeichnet sich durch mageres, zartes, trotzdem aber sehr festes Fleisch mit einem dezenten Geschmack aus.“<br><br><b>Quelle:</b> <a href="http://www.deutschesee.de/wissen/fischlexikon/zander.html">http://www.deutschesee.de/wissen/fischlexikon/zander.html</a> |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>lucioperca</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                         |
| <b>Definition:</b> "Voracissimo pesce d'acqua dolce dei Percidi di grandi dimensioni, con una doppia pinna dorsale; è commestibile"<br><br><b>Quelle:</b> <i>il Sabatini Coletti Dizionario della Lingua Italiana</i> . 2005. Sabatini, Francesco & Coletti, Vittorio (ed.). Milano: Rizzoli Larousse S.p.A.<br><br><b>Kontext:</b> "Le carni sono ottime, di sapore delicato, di colore bianco, facilmente deperibili."<br><br><b>Quelle:</b> <a href="http://www.ittiofauna.org/provinciarezzo/fauna_ittica/Schede/schedespecie/lucioperca.htm">http://www.ittiofauna.org/provinciarezzo/fauna_ittica/Schede/schedespecie/lucioperca.htm</a> |                                         |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>polysaccharide</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                      |
| <b>Definition:</b> "A carbohydrate consisting of a group of nine or more monosaccharides joined by glycosidic bonds, such as starch and cellulose."                                                                                                                                                                                       |                                      |
| <b>Quelle:</b> <i>Reader's Digest Great Illustrated Dictionary</i> . 1984. London, New York, Sydney, Cape Town, Montreal: The Reader's Digest Association Limited                                                                                                                                                                         |                                      |
| <b>Kontext:</b> „Essential polysaccharides, unlike essential amino acids and essential fatty acids (EFA's), must be consumed in the diet, to provide the structures necessary for inter-cellular communication. Inter-cellular communication is the basis for immune system recognition, cellular reproduction and auto-immune function." |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.essentialpolysaccharides.com/">http://www.essentialpolysaccharides.com/</a>                                                                                                                                                                                                                            |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Polysaccharid</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme: Mehrfachzucker, Vielfachzucker, Glykane,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                         |
| <b>Definition:</b> "hochmolekulare "Zucker" (Kohlenhydrate, Saccharide), die aus mehr der weniger zahlr., einheitl. (Homoglykane) oder versch. (Heteroglykane), glykosid. Miteinander (kovalent) verbundenen Zuckereinheiten (Monosacchariden) aufgebaut sind. P. sind als Naturprodukte bei Pflanzen (Zellulose, Stärke), Tieren (Glykogen) und Mikroorganismen (z.B. Kapsel von Bakterien) weit verbreitet." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>Schweizer Lexikon</i> . 1993. Kollektivgesellschaft Mengis + Ziehr, Horw/Luzern, Verlag Schweizer Lexikon (ed.). Luzern: Verlag Schweizer Lexikon Mengis + Ziehr                                                                                                                                                                                                                             |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Die Polysaccharide werden im wesentlichen in verwertbare und unverwertbare eingeteilt. Die Stärke, ein verwertbares Polysaccharid, ist das wichtigste Nahrungskohlenhydrat."                                                                                                                                                                                                                  |                                         |
| <b>Quelle:</b> Schwarz, B. et al. 1992. <i>Konsensusbericht. Ernährung und Atherosklerose</i> . Wien: Facultas, S. 41                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                 |                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Benennung: <b>polisaccaride</b>                                                                                                                                                                                                                 | Grammatische Information: <b>Sg.m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                       |                                        |
| <b>Definition:</b> "Qualsiasi carboidrato formato dalla policondensazione di un numero anche elevato di molecole di zuccheri semplici (monosaccaridi), o di alcuni loro derivati; fra i più importantti sono la cellulosa, l'amido, le pectine" |                                        |
| <b>Quelle:</b> <i>il Devoto-Oli Vocabolario della lingua italiana</i> 2007. 2007. Serianni, Luca & Trifone, Maurizio (ed.). Firenze: Felice Le Monnier                                                                                          |                                        |
| <b>Kontext:</b> "L'amido è il principale polisaccaride ed è particolarmente importante per la nutrizione umana, in quanto rappresenta per molti popoli la principale fonte di sostentamento."                                                   |                                        |
| <b>Quelle:</b> Pennisi, Luca. 2008. <i>Nutrizione in naturopatia</i> . Milano: Tecniche Nuove, S. 7                                                                                                                                             |                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>quark</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                      |
| <b>Definition:</b> "Quark is a German word that simply means "curds". This cow's milk cheese, produced all over Central Europe, is virtually identical to Fromage Blanc, but is whipped before packaging and has a slightly higher fat content."                                                                                                                             |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.igourmet.com/shoppe/prodview.aspx?prod=322">http://www.igourmet.com/shoppe/prodview.aspx?prod=322</a>                                                                                                                                                                                                                                     |                                      |
| <b>Kontext:</b> "The basic production procedure for quark cheese is similar of cottage cheese except that quark manufacture includes a pre-acidification step, whereas cottage cheese manufacture includes washing the curd. The procedure includes skim milk preparation, pasteurization, culturing and fermentation, whey separation, and creaming of the quark produced." |                                      |
| <b>Quelle:</b> Chandan, Ramesh C. & Kilara, Arun. 2011. <i>Dairy Ingredients for food processing</i> . Ames: Wiley-Blackwell                                                                                                                                                                                                                                                 |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Topfen (AT)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme: Quark (DE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                         |
| <b>Definition:</b> "Speisequark bzw. Quark ist ein Frischkäse, der heute durch modernste Molkereitechnik hergestellt wird. Die entrahmte und pasteurisierte Milch wird gleichzeitig durch Sauermilchbakterien und durch Lab dickgelegt. Danach wird die Molke von der frischen Käsemasse durch Zentrifugieren getrennt." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.lebensmittellexikon.de/q0000060.php">http://www.lebensmittellexikon.de/q0000060.php</a>                                                                                                                                                                                               |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Durch den höheren Milcheinsatz ist Topfen wertvoller und noch gesünder als Joghurt, weil aufgrund des Herstellungsprozesses rund 80 Prozent des in der Milch enthaltenen Eiweißes erhalten bleiben.“                                                                                                    |                                         |
| <b>Quelle:</b><br><a href="http://www.meduniqa.at/Magazin/Ernaehrung___Kulinarik/Gesunder_Genuss_fuer_den_Alltag:_Topfen_ist_l_ecker_und_vielseitig/">http://www.meduniqa.at/Magazin/Ernaehrung___Kulinarik/Gesunder_Genuss_fuer_den_Alltag:_Topfen_ist_l_ecker_und_vielseitig/</a>                                      |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>ricotta</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     | Grammatische Information: <b>Sg. f.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                         |
| <b>Definition:</b> "latticino molle, ottenuto facendo bollire il siero di latte rimasto dopo la lavorazione del formaggio [...]"                                                                                                                                                              |                                         |
| <b>Quelle:</b> De Mauro. Il dizionario della lingua italiana. 2000. De Mauro, Tullio (ed.). Torino: Paravia Bruno Mondadori Editori                                                                                                                                                           |                                         |
| <b>Kontext:</b> "La ricotta di solo siero presenta valori nutrizionali abbastanza costanti, per cui ci si può riferire con buona approssimazione ai dati delle tabelle nutrizionali generiche (circa 150 calorie per 100 g per quella di vacca, 170 calorie per 100 g per quella di pecora)." |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/latte/ricotta.htm">http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/latte/ricotta.htm</a>                                                                                                                                            |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                  |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>rye</b>                                                                                                                                                                                                            | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                        |                                      |
| <b>Definition:</b> "a wheatlike cereal plant that tolerates poor soils and low temperatures. [...] grains of this, used mainly for making bread or whisky or for fodder"                                                         |                                      |
| <b>Quelle:</b> <i>The New Oxford American Dictionary</i> . 2001. Jewell, Elisabeth, J. & Abate, Frank R. (ed.). Oxford: Oxford University Press                                                                                  |                                      |
| <b>Kontext:</b> "Rye flour is second only to wheat flour in terms of worldwide popularity for bread making, although it accounts for only 2 percent of the worldwide production of cereal grains and ranks eighth in the world." |                                      |
| <b>Quelle:</b> Ronzio, Robert. 2003. <i>The encyclopedia of nutrition and good health</i> . New York: Facts on File                                                                                                              |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Roggen</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                         |
| <b>Definition:</b> "zur Fam. der Gräser gehörende Kulturpflanze. Pflanzenlänge 150-200 cm; i.d.R. langstrohig, d.h. wenig standfest.[...] Er ist ernährungsphysiologisch wertvoll; sein Eiweissgehalt beträgt rund 10%."                                                                                                                                                                            |                                         |
| <b>Quelle:</b> <i>Schweizer Lexikon</i> . 1993. Kollektivgesellschaft Mengis + Ziehr, Horw/Luzern, Verlag Schweizer Lexikon (ed.). Luzern: Verlag Schweizer Lexikon Mengis + Ziehr                                                                                                                                                                                                                  |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Die Körner enthalten 54 % Kohlenhydrate, 9 % Eiweiße, 13 % Ballaststoffe und je 2 % Fette und Mineralien. Besonders wertvoll für die Ernährung ist der hohe Anteil an essenziellen Aminosäuren. Verwendung findet der Roggen hauptsächlich als Brotgetreide. Roggenbrot trocknet nur langsam aus und ist deshalb als Vorratsbrot beliebt, z.B. als Schwarzbrot oder Pumpernickel.“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.agrilexikon.de/index.php?id=roggen">http://www.agrilexikon.de/index.php?id=roggen</a>                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Benennung: <b>segale</b>                                                                                                                                                                                                                                                     | Grammatische Information: <b>Sg. f./m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                            |
| <b>Definition:</b> "cereale simile al grano, con cui spesso è coltivato, da cui si ricava una farina scura destinata all'alimentazione umana e animale"                                                                                                                      |                                            |
| <b>Quelle:</b> <i>Grande dizionario italiano dell'uso</i> . 2000. De Mauro, Tullio (ed.). Torino: Unione Tipografico-Editrice Torinese                                                                                                                                       |                                            |
| <b>Kontext:</b> "La segale contiene carboidrati, materie azotate, sali minerali, tra cui il ferro e il calcio. Rende il sangue fluido combattendo l'arteriosclerosi. E' leggermente lassativa. Fornisce potenza muscolare, combatte le emorragie, dà resistenza ed energia." |                                            |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.salusinerbis.it/product/81/Segale.html">http://www.salusinerbis.it/product/81/Segale.html</a>                                                                                                                                             |                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Benennung: <b>to steam</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Grammatische Information: <b>Verb</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                       |
| <b>Definition:</b> "Steaming is cooking food in water but in an inner container so that the water does not directly touch the food."                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                       |
| <b>Quelle:</b> <i>Longman Dictionary of English Language and Culture</i> . 2005. Murphy, Michael (ed.). Edinburgh: Pearson Education Limited                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                       |
| <b>Kontext:</b> "There are two methods of steaming: atmospheric or low pressure and high pressure. In <i>low pressure</i> steaming food may be cooked by direct or indirect contact with the steam.direct, in a steamer or in a pan of boiling water, e.g. steak and kidney pudding; indirect, between two plates over a pan of boiling water. <i>High pressure</i> steaming takes place in purpose-built equipment, which does not allow the steam to escape, therefore enabling steam pressure to build up, increasing the temperature and reducing cooking time." |                                       |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.netcomuk.co.uk/~media/steam.htm">http://www.netcomuk.co.uk/~media/steam.htm</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                       |

|                                                                                                                                                                                            |                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Benennung: <b>dünsten</b>                                                                                                                                                                  | Grammatische Information: <b>Verb</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                  |                                       |
| <b>Definition:</b> "Das Gut wird in einer kleinen Flüssigkeitsmenge (eigener Saft) und teils geringer Fettmenge bei normalem Druck gegart, wobei der Dampf die Hauptwärmemenge überträgt." |                                       |
| <b>Quelle:</b> Tscheuschner, H.-D. 2004. <i>Grundzüge der Lebensmitteltechnik</i> . Hamburg: B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG, S. 286                                                        |                                       |
| <b>Kontext:</b> „Dünsten ist ein sehr schonendes Garverfahren, bei dem im Gegensatz zum Blanchieren alle ausgeschwemmten Inhaltsstoffe im Gericht erhalten bleiben.“                       |                                       |
| <b>Quelle:</b> Schuhbeck, Alfons. 2006. <i>Meine bayrische Küche</i> . München: Verlag Zabert Sandmann, S. 20                                                                              |                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Benennung: <b>stufare</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Grammatische Information: <b>Verb</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                       |
| <b>Definition:</b> "Cuocere a lungo e a fuoco lento, in modo da ottenere la vivanda detta <i>stufato</i> "                                                                                                                                                                                                             |                                       |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.treccani.it/vocabolario/stufare/">http://www.treccani.it/vocabolario/stufare/</a>                                                                                                                                                                                                   |                                       |
| <b>Kontext:</b> "E' bene aggiungere un certo quantitativo di condimento grasso, olio extra-vergine di oliva preferibilmente e poco liquido. E' una cottura adatta a <b>piccoli pezzi di carne</b> , lo spezzatino per esempio, ma è indicato anche per tutte le preparazioni che debbano essere servite molto tenere." |                                       |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.alice.tv/articolo/stufare">http://www.alice.tv/articolo/stufare</a>                                                                                                                                                                                                                 |                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Benennung: <b>thyme</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Grammatische Information: <b>Sg.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |
| <b>Definition:</b> "a low-growing aromatic plant of the mint family. The small leaves are used as a culinary herb, and the plant yields a medicinal oil."                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |
| <b>Quelle:</b> <i>The New Oxford American Dictionary</i> . 2001. Jewell, Elisabeth, J. & Abate, Frank R. (ed.). Oxford: Oxford University Press                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                      |
| <b>Kontext:</b> "The fresh or dried leaves of thyme as well as the flowering tops are widely used to flavor soups, stews, baked or sauteed vegetables, casseroles, and custards. Thyme provides a warm tangy flavor, somewhat like camphor, and can retain its flavor in slowly cooked dishes. Thyme is also used in marinades (especially for olives), and in stuffings. The leaves can also be used in potpourris and moth-repellent sachets." |                                      |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.vegetarian-nutrition.info/herbs/thyme.php">http://www.vegetarian-nutrition.info/herbs/thyme.php</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>Thymian</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                         |
| <b>Definition:</b> "[...] ein kleiner Strauch od. Halbstrauch mit violetten Blüten u. sehr kleinen ganzrandigen Blättern, die ätherisches Öl enthalten: [...]"                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                         |
| <b>Quelle:</b> Brockhaus – Wahrig. Deutsches Wörterbuch. 1984. Wahrig, Gerhard et al. (ed.). Wiesbaden: F.A. Brockhaus GmbH/Stuttgart: Deutsche Verlags- Anstalt GmbH                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Es sind sehr viele Zuchtformen des Echten Thymians im Handel erhältlich u.a. sogar mit Zitronen- oder Orangenaroma, vor allem jedoch als winterharte Sorten. Oftmals wird der Thymian als Topfpflanze angeboten. Anbauflächen in Kulturen für die arzneiliche Nutzung finden sich vor allem in Osteuropa in größerem Maßstab. In der Kultur kann er leicht aus Samen (Aussaat im Frühjahr) oder Stecklingen gezogen werden.“ |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.natur-lexikon.com/Texte/MZ/002/00194-Thymian/MZ00194-Thymian.html">http://www.natur-lexikon.com/Texte/MZ/002/00194-Thymian/MZ00194-Thymian.html</a>                                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |

|                                                                                                                                                                                |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Benennung: <b>timo</b>                                                                                                                                                         | Grammatische Information: <b>Sg. m.</b> |
| Synonyme:                                                                                                                                                                      |                                         |
| <b>Definition:</b> "Il timo è un piccolo arbusto aromatico, perenne e cespuglioso, originario delle regioni mediterranee."                                                     |                                         |
| <b>Quelle:</b> <a href="http://www.alimentazione-salute.com/Cure-Naturali/timo-proprieta.html">http://www.alimentazione-salute.com/Cure-Naturali/timo-proprieta.html</a>       |                                         |
| <b>Kontext:</b> „Il timo può essere utilizzato nella preparazione di soluzioni per gargarismi, mentre in compresse giova a infiammazioni e dolore articolare di lieve entità." |                                         |
| <b>Quelle:</b> Telesco, Patricia. 1999. <i>Magia delle erbe</i> . Roma: Sovera Multimedia s.r.l., S. 220                                                                       |                                         |

## Begriffsliste

### Sport

| Englisch                       | Deutsch                         | Italienisch                    |
|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| halfpipe (snowboard)           | Halfpipe (Snowboard)            | half-pipe (snowboard)          |
| ice dance                      | Eistanzen                       | danza su ghiaccio              |
| pairs skating (figure skating) | Paarlauf (Eiskunstlauf)         | pattinaggio artistico a coppie |
| pursuit (biathlon)             | Verfolgungswettkampf (Biathlon) | gara ad inseguimento           |
| singles (luge)                 | Einsitzer (Rodeln)              | singolo (slittino)             |
| slopestyle                     | Slopestyle                      | slopestyle                     |

### Medien

| Englisch                                           | Deutsch                                       | Italienisch                                           |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| autofocus                                          | Autofokus                                     | autofocus                                             |
| diaphragm                                          | Blende                                        | diaframma                                             |
| focal length                                       | Brennweite                                    | lunghezza focale                                      |
| focusing screen                                    | Mattscheibe                                   | schermo di messa a fuoco                              |
| georeferencing                                     | Georeferenzieren                              | georeferenziazione                                    |
| hashtag                                            | Hashtag                                       | hashtag                                               |
| ISO International Organization for Standardization | ISO (Internationale Organisation für Normung) | ISO (Organizzazione internazionale per la normazione) |
| panorama                                           | Panoramabild                                  | immagine panoramica                                   |
| single lens reflex camera                          | Spiegelreflexkamera                           | macchina fotografica reflex ad obiettivo singolo      |
| stitching                                          | Stitching                                     | stitching                                             |
| tripod                                             | Stativ                                        | treppiede                                             |
| white balance                                      | Weißabgleich                                  | bilanciamento del bianco                              |

### Medizin

| Englisch             | Deutsch             | Italienisch       |
|----------------------|---------------------|-------------------|
| anabolism            | Anabolismus         | anabolismo        |
| antioxidant          | Antioxydants        | antiossidante     |
| blood clot           | Blutgerinnsel       | coagulo di sangue |
| compression stocking | Kompressionsstrumpf | calza elastica    |
| edema                | Ödem                | edema             |
| heparin              | Heparin             | eparina           |
| hyponatremia         | Hyponatriämie       | iponatriemia      |
| immunosuppression    | Immunsuppression    | immunodepressione |
| jet lag              | Jetlag              | jet lag           |
| hypertrophy          | Hypertrophie        | ipotrofia         |
| pulmonary embolism   | Lungenembolie       | embolia polmonare |

|            |           |          |
|------------|-----------|----------|
| thrombosis | Thrombose | trombosi |
|------------|-----------|----------|

### Kulinarik

| Englisch            | Deutsch          | Italienisch          |
|---------------------|------------------|----------------------|
| alpine salmon       | Alpenlachs       | salmone alpino       |
| to blanch           | blanchieren      | sbollentare          |
| celery              | Sellerie         | sedano               |
| cep                 | Steinpilz        | porcino              |
| char                | Saibling         | salmerino            |
| chicory             | Chicoree         | cicoria              |
| dietary minerals    | Mineralstoffe    | minerali             |
| fish cuttings       | Fischabschnitte  | scarti di pesce      |
| grey cheese (Tyrol) | Graukäse (Tirol) | formaggio grigio     |
| monosaccharide      | Monosaccharide   | monosaccaride        |
| native olive oil    | natives Olivenöl | olio d'oliva vergine |
| pike-perch          | Zander           | lucioperca           |
| polysaccharide      | Polysaccharid    | polisaccaride        |
| quark               | Topfen           | ricotta              |
| rye                 | Roggen           | segale               |
| to steam            | dünsten          | stufare              |
| thyme               | Thymian          | timo                 |

## Zusammenfassung in deutscher Sprache

Vorliegende Masterarbeit beinhaltet eine Terminologiearbeit, deren Rahmen von einem konkreten Auftrag gebildet wird. Der Verfasser dieser Masterarbeit war während der 1. Olympischen Jugend-Winterspiele 2012 in Innsbruck als Translator im Einsatz. Die im Vorfeld von den Organisatoren zur Verfügung gestellten Materialien dienen als Grundlage für die Terminologiearbeit.

Im theoretischen Teil werden zunächst die Olympischen Jugend-Winterspiele vorgestellt und der konkrete Auftrag sowie die damit verbundenen Anforderungen an die TranslatorInnen analysiert. In dieser Arbeit wird bewusst von einer strikten Differenzierung von ÜbersetzerInnen und DolmetscherInnen Abstand genommen, da im Rahmen des obengenannten Auftrages translatorische Aufgaben jeglicher Arbeit bewältigt werden mussten. In der Auftragsanalyse finden sich Informationen zu den Arbeitssprachen, für welche der Translator eingesetzt wurde sowie zu den für das translatorische Handeln relevanten fachlichen Inhalten.

Ein Kapitel wird der englischen Sprache und ihrer Stellung als internationale *lingua franca* gewidmet. Als Denkanstoß diene hier die Tatsache, dass von sämtlichen TranslatorInnen, die während der Olympischen Jugendspiele in Innsbruck eingesetzt wurden, zumindest passive Kenntnisse der englischen Sprache vorausgesetzt wurden, unabhängig von ihrer Sprachkombination oder ihren akademischen Abschlüssen. Die Erkenntnisse hierzu sind, dass sich das Englische aufgrund der politischen, wirtschaftlichen und, vor allem in letzter Zeit, technologischen Vormachtstellung Großbritanniens sowie der Vereinigten Staaten von Amerika international als *lingua franca* durchsetzen konnte. Dies spiegelt nicht zuletzt die Tatsache wider, dass nahezu sämtliche internationale Organisationen Englisch als eine ihrer Arbeitssprachen verwenden und TranslatorInnen somit bei internationalen Konferenzen und Kongressen mit Englisch als Ausgangssprache jederzeit rechnen müssen.

Im terminologiewissenschaftlichen Teil vorliegender Arbeit werden Überlegungen vor allem in Bezug auf das praktische terminologischen Arbeiten angestellt. Diesbezügliche Standardwerke wie Arntz & Picht (1989) und Felber & Budin (1989) dienen als Grundlage dieses Kapitels.

Im abschließenden Kapitel des theoretischen Teils dieser Masterarbeit werden die bis dahin gewonnen Erkenntnisse zusammengefasst und auf deren Grundlage die Richtlinien für das zu erstellende Glossar ausgegeben. Hierbei konnte festgestellt werden, dass es sich bei der terminologischen Bearbeitung der Unterlagen zu einem konkreten Translationsauftrag nicht



um eine systematische Terminologiarbeit handelt, sondern um eine punktuelle, auf den Auftrag zugeschnittene Untersuchung. In diesem konkreten Fall gab es einige Faktoren, denen im Rahmen der terminologischen Arbeit Rechnung getragen werden musste. Da es sich bei den Zielpersonen der Fachkommunikation um Jugendliche bis zu 18 Jahren handelte, mussten die Fachbegriffe derart erschlossen werden, dass sie bei Bedarf laiengerecht erklärt werden können. Dies konnte einerseits durch allgemeinsprachliche Synonyme der Fachbegriffe bewerkstelligt werden (falls solche vorhanden waren), andererseits durch die jeweiligen Kontexte, in denen die Fachbegriffe zu finden sind. Diese mussten somit entsprechend gewählt werden. Ein sehr wichtiger Faktor, der berücksichtigt werden musste, war der Faktor Zeit. Da die Unterlagen erst kurz vor Beginn der Olympischen Jugendspiele zur Verfügung gestellt wurden, musste bei der terminologischen Recherche möglichst systematisch vorgegangen werden, um zeitsparend arbeiten zu können. So z. B. wurden die zu bearbeitenden Begriffe in Fachbereiche unterteilt, um sie systematisch recherchieren zu können.

Im Anschluss an den Theorieteil findet sich das Glossar, welches auf Basis der vorher gelegten Grundlagen erstellt wurde. Als Arbeitssprachen wurden Englisch und Deutsch, die beiden Ausgangssprachen der Fachkommunikation, sowie eine der Zielsprachen, Italienisch, gewählt.

## Summary in English

The present M.A. thesis consists of a terminological work based on a concrete translation job. The author of this thesis worked as a translator during the 1<sup>st</sup> Youth Olympic Winter Games 2012 (YOG 2012) in Innsbruck. The preparation material submitted by the organizing committee prior to the YOG 2012 was analyzed in terms of terminology within the framework of this thesis.

In the theoretical chapters, first the Youth Olympic Winter Games are introduced and the translation job is analyzed. Since all translators working during the YOG 2012 were assigned both written and oral translation tasks, in the present M.A. thesis both translators and interpreters are referred to as “translators”, no distinction between the two translator profiles is made. The job analysis contains information regarding the languages in question and the contents that needed to be translated.

One chapter is dedicated to the English language und its role as an international *lingua franca*. The kick-off point for these thoughts was the fact that knowledge – at least passive – of English was expected from all interpreters, regardless of their official language combination or academic credentials. It can be stated that thanks to the political, economic and technological power, developed over the last decades, of Great Britain and the United States of America, English could impose itself as international *lingua franca*. Indeed, this is mirrored by almost all international organizations that use English as one of their working languages. Therefore, translators working at conferences and congresses must be able to translate from English into their mother tongue.

The chapter dedicated to terminology science contains information on practical aspects of terminology work. The chapter is based on information extracted from Arntz & Picht (1989) and Felber & Budin (1989).

In the last chapter of the theoretical introduction to this M.A. thesis all results obtained are summarized and the glossary is presented. It can be stated that the terminological analysis of the preparation material regarding a real translation job cannot be considered systematic terminological work; rather, it is a context-based analysis. There are a few factors that need to be taken into account. Given that the target audience of the translation service provided consisted of persons not older than 18 years, all terms must be researched so that, if needed, they can be explained for non experts by the translators. This can be ensured, if possible, by using common language synonyms of the technical terms or by providing an explanatory context that needs to be researched during the preparation period prior to the translation job.

Time was an essential factor that needed to be taken into account. Given that the preparation material was submitted only shortly before the beginning of the YOG 2012, the terms to be analyzed were needed to be categorized in order to plan time management.

The glossary, planned on the basis of the results obtained up to this point, follows the theoretical part of present M.A. thesis. As working languages are English and German, both source languages, and one of the target languages, Italian.

# Bibliographie

## Theoretischer Teil

### Fachliteratur in Druckform

Arntz, Reiner & Picht, Heribert. 1989. *Einführung in die Terminologearbeit*. Hildesheim, Zürich, New York: Georg Olms Verlag.

Crystal, David. 2003. *English as a global language*. Cambridge: Cambridge University Press.

Felber, Helmut & Budin, Gerhard. 1989. *Terminologie in Theorie und Praxis*. Tübingen: Gunter Narr Verlag.

Fennell, Barbara A. 2001. *A history of English: A sociolinguistic Approach*. Oxford: Blackwell Publishers.

Phillipson, Robert. 1992. *Linguistic Imperialism*. Oxford: Oxford University Press.

Rütten, Anja. 2007. *Informations- und Wissensmanagement im Konferenzdolmetschen*. Frankfurt am Main: Peter Lang

Will, Martin. 2009. *Dolmetschbasierte Terminologearbeit (DOT). Modell und Methode*. Tübingen: Gunter Narr Verlag.

### Internetquellen

| Bezeichnung im Text | Zugriffsdatum | Link                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Link 1              | 08.05.2012    | <a href="http://www.olympic.org/content/yog_/yog-2/page/its-a-high-level-sport-and-much-more/">http://www.olympic.org/content/yog_/yog-2/page/its-a-high-level-sport-and-much-more/</a>                                                     |
| Link 2              | 08.05.2012    | <a href="http://www.innsbruck2012.com/en/culture__education/culture_and_education_programme">http://www.innsbruck2012.com/en/culture__education/culture_and_education_programme</a>                                                         |
| Link 3              | 08.05.2012    | <a href="http://www.innsbruck2012.com/kultur__bildung/kultur-und_bildungsprogramm">http://www.innsbruck2012.com/kultur__bildung/kultur-und_bildungsprogramm</a>                                                                             |
| Link 4              | 08.05.2012    | <a href="http://www.innsbruck2012.com/en/culture__education/young_ambassadors">http://www.innsbruck2012.com/en/culture__education/young_ambassadors</a>                                                                                     |
| Link 5              | 08.05.2012    | <a href="http://www.innsbruck2012.com/newsroom/young_reporters/ioc_young_reporters_programmp">http://www.innsbruck2012.com/newsroom/young_reporters/ioc_young_reporters_programmp</a>                                                       |
| Link 6              | 08.05.2012    | <a href="http://www.innsbruck2012.com/en/culture__education/culture_and_education_programme/media_lab_presented_by_acer">http://www.innsbruck2012.com/en/culture__education/culture_and_education_programme/media_lab_presented_by_acer</a> |
| Link 7              | 08.05.2012    | <a href="http://www.innsbruck2012.com/en/culture__education/culture_and_education_programme/competence">http://www.innsbruck2012.com/en/culture__education/culture_and_education_programme/competence</a>                                   |
| Link 8              | 08.05.2012    | <a href="http://www.innsbruck2012.com/en/culture__education/culture_and_education_programme/arak">http://www.innsbruck2012.com/en/culture__education/culture_and_education_programme/arak</a>                                               |
| Link 9              | 08.05.2012    | <a href="http://www.innsbruck2012.com/en/culture__education/culture_and_education_programme/sustainability">http://www.innsbruck2012.com/en/culture__education/culture_and_education_programme/sustainability</a>                           |
| Link 10             | 08.05.2012    | <a href="http://www.innsbruck2012.com/en/culture__education/culture_and_education_programme/olympic_youth_festival_2012">http://www.innsbruck2012.com/en/culture__education/culture_and_education_programme/olympic_youth_festival_2012</a> |
| Link 11             | 08.05.2012    | <a href="http://www.innsbruck2012.com/ueber_uns/iyogoc">http://www.innsbruck2012.com/ueber_uns/iyogoc</a>                                                                                                                                   |
| Link 12             | 08.05.2012    | <a href="http://www.oec.at/main.asp?VID=1&amp;kat1=70&amp;kat2=482&amp;kat3=357&amp;Text=&amp;GenLiPage=54&amp;NID=712">http://www.oec.at/main.asp?VID=1&amp;kat1=70&amp;kat2=482&amp;kat3=357&amp;Text=&amp;GenLiPage=54&amp;NID=712</a>   |
| Link 13             | 08.05.2012    | <a href="http://www.olympic.org/Documents/Reports/EN/en_report_1337.pdf">http://www.olympic.org/Documents/Reports/EN/en_report_1337.pdf</a>                                                                                                 |
| Link 14             | 08.05.2012    | <a href="http://www.innsbruck2012.com/uploads/cd_page_element/1207997961/037_13_ChefdeMissionManual_En_RZ.pdf">http://www.innsbruck2012.com/uploads/cd_page_element/1207997961/037_13_ChefdeMissionManual_En_RZ.pdf</a>                     |
| Link 15             | 08.05.2012    | <a href="http://www.dromore-ac.co.uk/Youth%20Olympic%20Games.pdf">http://www.dromore-ac.co.uk/Youth%20Olympic%20Games.pdf</a>                                                                                                               |
| Link 16             | 08.05.2012    | <a href="http://www.innsbruck2012.com/en/sports/sport_events_and_eligibility">http://www.innsbruck2012.com/en/sports/sport_events_and_eligibility</a>                                                                                       |

# Glossar

## Linkliste

| Link                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Zugriffsdatum |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <a href="http://culinaryarts.about.com/od/glossary/g/blanch.htm">http://culinaryarts.about.com/od/glossary/g/blanch.htm</a>                                                                                                                                                                                                                           | 08.05.2012    |
| <a href="http://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/S/sbollentare.shtml">http://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/S/sbollentare.shtml</a>                                                                                                                                                                                               | 08.05.2012    |
| <a href="http://doringega.com/blog/2009/07/photo-stitching/">http://doringega.com/blog/2009/07/photo-stitching/</a>                                                                                                                                                                                                                                   | 08.05.2012    |
| <a href="http://espn.go.com/action/snowboarding/story/_/id/6913174/ioc-approves-fis-recommendation-olympic-qualification-ski-snowboard-halfpipe-slopestyle-2014-winter-games">http://espn.go.com/action/snowboarding/story/_/id/6913174/ioc-approves-fis-recommendation-olympic-qualification-ski-snowboard-halfpipe-slopestyle-2014-winter-games</a> | 08.05.2012    |
| <a href="http://heinz-wilhelm-bertram.suite101.de/steinpilze---einfach-ein-genuss-a47229">http://heinz-wilhelm-bertram.suite101.de/steinpilze---einfach-ein-genuss-a47229</a>                                                                                                                                                                         | 08.05.2012    |
| <a href="http://itunes.apple.com/it/app/panoramic-360/id329855051?mt=8">http://itunes.apple.com/it/app/panoramic-360/id329855051?mt=8</a>                                                                                                                                                                                                             | 08.05.2012    |
| <a href="http://jeffhuang.com/Final_TwitterTagging_HT10.pdf">http://jeffhuang.com/Final_TwitterTagging_HT10.pdf</a>                                                                                                                                                                                                                                   | 08.05.2012    |
| <a href="http://snowpassion.lastampa.it/news/snowboard-slopestyle-salom-parallelo-nuove-medaglie-olimpiadi-sochi-2014-1224000">http://snowpassion.lastampa.it/news/snowboard-slopestyle-salom-parallelo-nuove-medaglie-olimpiadi-sochi-2014-1224000</a>                                                                                               | 08.05.2012    |
| <a href="http://turismo.provincia.teramo.it/varie/geoinfo">http://turismo.provincia.teramo.it/varie/geoinfo</a>                                                                                                                                                                                                                                       | 08.05.2012    |
| <a href="http://wirtschaftslexikon.gabler.de/Definition/iso.html?referenceKeywordName=Internationale+Organisation+f%C3%BCr+Normung">http://wirtschaftslexikon.gabler.de/Definition/iso.html?referenceKeywordName=Internationale+Organisation+f%C3%BCr+Normung</a>                                                                                     | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.agrilexikon.de/index.php?id=roggen">http://www.agrilexikon.de/index.php?id=roggen</a>                                                                                                                                                                                                                                             | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.alfredosestito.com/index.php/it/portfolio/tecniche/photo-stitching.html">http://www.alfredosestito.com/index.php/it/portfolio/tecniche/photo-stitching.html</a>                                                                                                                                                                   | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.alimentazione-salute.com/Cure-Naturali/timo-proprieta.html">http://www.alimentazione-salute.com/Cure-Naturali/timo-proprieta.html</a>                                                                                                                                                                                             | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.aller-aqua.com/cms/front_content.php?idcat=194">http://www.aller-aqua.com/cms/front_content.php?idcat=194</a>                                                                                                                                                                                                                     | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.altonaer-sv.de/Eistanzen.html">http://www.altonaer-sv.de/Eistanzen.html</a>                                                                                                                                                                                                                                                       | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.asv-glinde.de/Download/Forellen%20und%20Saiblinge.pdf">http://www.asv-glinde.de/Download/Forellen%20und%20Saiblinge.pdf</a>                                                                                                                                                                                                       | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.bbcgoodfood.com/content/knowhow/glossary/chicory/">http://www.bbcgoodfood.com/content/knowhow/glossary/chicory/</a>                                                                                                                                                                                                               | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.bdi.eu/download_content/Publikation_Normung_zukunftsfaehig_gestalten.pdf">http://www.bdi.eu/download_content/Publikation_Normung_zukunftsfaehig_gestalten.pdf</a>                                                                                                                                                                 | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.biathlon-antholz.it/it/biathlon-anterselva/discipline/gara-ad-inseguimento.aspx">http://www.biathlon-antholz.it/it/biathlon-anterselva/discipline/gara-ad-inseguimento.aspx</a>                                                                                                                                                   | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.biathlonworld.com/de/verfolgungswettkampf.html">http://www.biathlonworld.com/de/verfolgungswettkampf.html</a>                                                                                                                                                                                                                     | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.biathlonworld.com/en/the_pursuit_competition.html">http://www.biathlonworld.com/en/the_pursuit_competition.html</a>                                                                                                                                                                                                               | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.britannica.com/EBchecked/topic/161604/diaphragm">http://www.britannica.com/EBchecked/topic/161604/diaphragm</a>                                                                                                                                                                                                                   | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.cambridgeincolour.com/tutorials/white-balance.htm">http://www.cambridgeincolour.com/tutorials/white-balance.htm</a>                                                                                                                                                                                                               | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/latte/ricotta.htm">http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/latte/ricotta.htm</a>                                                                                                                                                                                                                   | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.db-thueringen.de/servlets/DerivateServlet/Derivate-18553/ilm1-2009200155.pdf">http://www.db-thueringen.de/servlets/DerivateServlet/Derivate-18553/ilm1-2009200155.pdf</a>                                                                                                                                                         | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.deutschesee.de/wissen/fischlexikon/zander.html">http://www.deutschesee.de/wissen/fischlexikon/zander.html</a>                                                                                                                                                                                                                     | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.dfo-mpo.gc.ca/aquaculture/finfish-poissons/char-omble-eng.htm">http://www.dfo-mpo.gc.ca/aquaculture/finfish-poissons/char-omble-eng.htm</a>                                                                                                                                                                                       | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.diabetes-ratgeber.net/Diabetes/Einfachzucker-Monosaccharide-52514.html">http://www.diabetes-ratgeber.net/Diabetes/Einfachzucker-Monosaccharide-52514.html</a>                                                                                                                                                                     | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.digicamfotos.de/tutorial-wie-man-ein-panoramabild-erstellt.html">http://www.digicamfotos.de/tutorial-wie-man-ein-panoramabild-erstellt.html</a>                                                                                                                                                                                   | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.doctorqa.com/vein/procedures/compression-socks">http://www.doctorqa.com/vein/procedures/compression-socks</a>                                                                                                                                                                                                                     | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.dpreview.com/learn/?/Glossary/Optical/Focal_Length_01.htm">http://www.dpreview.com/learn/?/Glossary/Optical/Focal_Length_01.htm</a>                                                                                                                                                                                               | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.emaildruck.de/lexikon-begriff-panorama.html">http://www.emaildruck.de/lexikon-begriff-panorama.html</a>                                                                                                                                                                                                                           | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.erhards-kaese-speck-shop.de/p/614323245/bio-kaeserei-lieb-tiroler-graukaese-1-kg">http://www.erhards-kaese-speck-shop.de/p/614323245/bio-kaeserei-lieb-tiroler-graukaese-1-kg</a>                                                                                                                                                 | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+WQ+P-2003-1620+0+DOC+XML+V0//IT">http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+WQ+P-2003-1620+0+DOC+XML+V0//IT</a>                                                                                                                                       | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.fil-luge.org/fileadmin/user_upload/Documents/IRO/IRO-Kunstbahn_ENG_Endfassung.pdf">http://www.fil-luge.org/fileadmin/user_upload/Documents/IRO/IRO-Kunstbahn_ENG_Endfassung.pdf</a>                                                                                                                                               | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.fischlexikon.info/A.html">http://www.fischlexikon.info/A.html</a>                                                                                                                                                                                                                                                                 | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.fischundmehr.eu/index.php?article_id=122">http://www.fischundmehr.eu/index.php?article_id=122</a>                                                                                                                                                                                                                                 | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.fissnowboard.com/uk/fis/rules.html">http://www.fissnowboard.com/uk/fis/rules.html</a>                                                                                                                                                                                                                                             | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/gesundessen/tid-7886/gesunde-ernaehrung_aid_137899.html">http://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/gesundessen/tid-7886/gesunde-ernaehrung_aid_137899.html</a>                                                                                                                                     | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.focus.de/gesundheit/gesundleben/vorsorge/news/gesund-essen_aid_95391.html">http://www.focus.de/gesundheit/gesundleben/vorsorge/news/gesund-essen_aid_95391.html</a>                                                                                                                                                               | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.fotocommunity.de/info/Blende">http://www.fotocommunity.de/info/Blende</a>                                                                                                                                                                                                                                                         | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.foto-freeware.de/spiegelreflexkamera.php">http://www.foto-freeware.de/spiegelreflexkamera.php</a>                                                                                                                                                                                                                                 | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.foto-freeware.de/stativ.php">http://www.foto-freeware.de/stativ.php</a>                                                                                                                                                                                                                                                           | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.fotografie-guide.de/begriffe.htm">http://www.fotografie-guide.de/begriffe.htm</a>                                                                                                                                                                                                                                                 | 08.05.2012    |
| <a href="http://www.fotolehrgang.de/glossar/mattscheibe.htm">http://www.fotolehrgang.de/glossar/mattscheibe.htm</a>                                                                                                                                                                                                                                   | 08.05.2012    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <a href="http://www.fotoritoccoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-a.htm#autofocus">http://www.fotoritoccoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-a.htm#autofocus</a>                                                       | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.fotoritoccoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-d.htm#diaframma">http://www.fotoritoccoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-d.htm#diaframma</a>                                                       | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.fotoritoccoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-b.htm#bilanciamentodelbianco">http://www.fotoritoccoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-b.htm#bilanciamentodelbianco</a>                             | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.fotoritoccoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-l.htm#lunghezzafoale">http://www.fotoritoccoprofessionale.it/glossario/glossario-fotografia-digitale-l.htm#lunghezzafoale</a>                                             | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.gasthaus.it/it/curiosita/la-storia-nel-piatto/il-graukaese-formaggio-grigio.html">http://www.gasthaus.it/it/curiosita/la-storia-nel-piatto/il-graukaese-formaggio-grigio.html</a>                                                             | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.gastro.de/rezepte/blanchieren_ueberbruehen-ps19/">http://www.gastro.de/rezepte/blanchieren_ueberbruehen-ps19/</a>                                                                                                                             | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.geoinfo.info/geoinfo2008/papers/p13.pdf">http://www.geoinfo.info/geoinfo2008/papers/p13.pdf</a>                                                                                                                                               | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.giallozafferano.it/ingredienti/Sedano">http://www.giallozafferano.it/ingredienti/Sedano</a>                                                                                                                                                   | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.glossar24.de/index.php?p=!254">http://www.glossar24.de/index.php?p=!254</a>                                                                                                                                                                   | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.guidaacquisti.net/farina-di-pesce">http://www.guidaacquisti.net/farina-di-pesce</a>                                                                                                                                                           | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.gustissimo.it/ingredienti/verdure-legumi-ortaggi/funghi-porcini.htm">http://www.gustissimo.it/ingredienti/verdure-legumi-ortaggi/funghi-porcini.htm</a>                                                                                       | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.heise.de/foto/artikel/Temperaturabhaengig-Weissabgleich-und-Farbwiedergabe-226910.html">http://www.heise.de/foto/artikel/Temperaturabhaengig-Weissabgleich-und-Farbwiedergabe-226910.html</a>                                                 | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.heise.de/glossar/entry/Stitching-394695.html">http://www.heise.de/glossar/entry/Stitching-394695.html</a>                                                                                                                                     | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.igourmet.com/shoppe/prodview.aspx?prod=322">http://www.igourmet.com/shoppe/prodview.aspx?prod=322</a>                                                                                                                                         | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.isa.org.au/disciplines.htm">http://www.isa.org.au/disciplines.htm</a>                                                                                                                                                                         | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.iso.org/iso/about.htm">http://www.iso.org/iso/about.htm</a>                                                                                                                                                                                   | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.iso-academy.it/organizzazione-internazionale-normazione.html">http://www.iso-academy.it/organizzazione-internazionale-normazione.html</a>                                                                                                     | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.isu.org/vsite/vfile/page/fileurl/0,11040,4844-202745-219968-166758-0-file,00.pdf">http://www.isu.org/vsite/vfile/page/fileurl/0,11040,4844-202745-219968-166758-0-file,00.pdf</a>                                                             | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.isu.org/vsite/vfile/page/fileurl/0,11040,4844-202745-219968-166758-0-file,00.pdf">http://www.isu.org/vsite/vfile/page/fileurl/0,11040,4844-202745-219968-166758-0-file,00.pdf</a>                                                             | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.isuworldjunior2009.com/paarlaufen">http://www.isuworldjunior2009.com/paarlaufen</a>                                                                                                                                                           | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.ittiofauna.org/provinciarezzo/fauna_ittica/Schede/schedespecie/lucioperca.htm">http://www.ittiofauna.org/provinciarezzo/fauna_ittica/Schede/schedespecie/lucioperca.htm</a>                                                                   | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.ivirtualphoto.com/faq.htm">http://www.ivirtualphoto.com/faq.htm</a>                                                                                                                                                                           | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.kleine-fotoschule.de/zubehoer/stative/tipps-zur-stativnutzung.html">http://www.kleine-fotoschule.de/zubehoer/stative/tipps-zur-stativnutzung.html</a>                                                                                         | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.kmp-fischmehl.de/fischmehl_aquafutter.php">http://www.kmp-fischmehl.de/fischmehl_aquafutter.php</a>                                                                                                                                           | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.kompedium-digitalfotografie.de/weissabgleich.html">http://www.kompedium-digitalfotografie.de/weissabgleich.html</a>                                                                                                                           | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.lebensmittellexikon.de/q0000060.php">http://www.lebensmittellexikon.de/q0000060.php</a>                                                                                                                                                       | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.lexikon-orthopaedie.com/pdx.pl?dv=0&amp;id=01140">http://www.lexikon-orthopaedie.com/pdx.pl?dv=0&amp;id=01140</a>                                                                                                                             | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.mediacollege.com/photography/camera/slr/">http://www.mediacollege.com/photography/camera/slr/</a>                                                                                                                                             | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.medicitalia.it/minforma/Chirurgia-vascolare-e-angiologia/198/Le-calze-elastiche">http://www.medicitalia.it/minforma/Chirurgia-vascolare-e-angiologia/198/Le-calze-elastiche</a>                                                               | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.meduniqa.at/Magazin/Ernaehrung_Kulinarik/Gesunder_Genuss_fuer_den_Alltag:_Topfen_ist_lecker_und_vielseitig/">http://www.meduniqa.at/Magazin/Ernaehrung_Kulinarik/Gesunder_Genuss_fuer_den_Alltag:_Topfen_ist_lecker_und_vielseitig/</a>       | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.merkartor.de/tipps_wissen/tipps_wissen.php#Georeferenzierungsabschnitt">http://www.merkartor.de/tipps_wissen/tipps_wissen.php#Georeferenzierungsabschnitt</a>                                                                                 | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.microimages.de/ftp/Tutorial/deutsch/georef_deu.pdf">http://www.microimages.de/ftp/Tutorial/deutsch/georef_deu.pdf</a>                                                                                                                         | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.montereybayaquarium.org/cr/SeafoodWatch/web/sfw_factsheet.aspx?gid=2">http://www.montereybayaquarium.org/cr/SeafoodWatch/web/sfw_factsheet.aspx?gid=2</a>                                                                                     | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.muslimhealthnetwork.org/ls_olives.shtml">http://www.muslimhealthnetwork.org/ls_olives.shtml</a>                                                                                                                                               | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.natur-lexikon.com/Texte/MZ/002/00194-Thymian/MZ00194-Thymian.html">http://www.natur-lexikon.com/Texte/MZ/002/00194-Thymian/MZ00194-Thymian.html</a>                                                                                           | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.netcomuk.co.uk/~media/steam.htm">http://www.netcomuk.co.uk/~media/steam.htm</a>                                                                                                                                                               | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.nikonusa.com/Learn-And-Explore/Photography-Glossary/S/1/Stitching.html">http://www.nikonusa.com/Learn-And-Explore/Photography-Glossary/S/1/Stitching.html</a>                                                                                 | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.nlbif.nl/news_en/files/BioGeomancerGuide.pdf">http://www.nlbif.nl/news_en/files/BioGeomancerGuide.pdf</a>                                                                                                                                     | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.nytimes.com/2011/06/12/fashion/hashtags-a-new-way-for-tweets-cultural-studies.html?_r=1&amp;pagewanted=all">http://www.nytimes.com/2011/06/12/fashion/hashtags-a-new-way-for-tweets-cultural-studies.html?_r=1&amp;pagewanted=all</a>         | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.operagastro.com/derrate/olio/aroma.htm">http://www.operagastro.com/derrate/olio/aroma.htm</a>                                                                                                                                                 | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.orobie.it/schedule/event/342/">http://www.orobie.it/schedule/event/342/</a>                                                                                                                                                                   | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.palmerproject.com/de/menu1/technology/lexicon/s/slopestyle-erklart-im-palmerproject-ski-und-snowboard-lexikon/">http://www.palmerproject.com/de/menu1/technology/lexicon/s/slopestyle-erklart-im-palmerproject-ski-und-snowboard-lexikon/</a> | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.paradisi.de/Fitness_und_Sport/Wintersport/Rodeln/">http://www.paradisi.de/Fitness_und_Sport/Wintersport/Rodeln/</a>                                                                                                                           | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.pharbenia.it/ebbsc/cms/it/Schede_Piante/Inulina.html">http://www.pharbenia.it/ebbsc/cms/it/Schede_Piante/Inulina.html</a>                                                                                                                     | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.photography.com/articles/equipment/diaphragm/">http://www.photography.com/articles/equipment/diaphragm/</a>                                                                                                                                   | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.photography.com/articles/techniques/panoramic-photography/">http://www.photography.com/articles/techniques/panoramic-photography/</a>                                                                                                         | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.profotos.com/education/referencedesk/glossary/glossaryethrug.shtml#sectF">http://www.profotos.com/education/referencedesk/glossary/glossaryethrug.shtml#sectF</a>                                                                             | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.reflex.it/sapere/glossario/2010/06/glossario-p-r/">http://www.reflex.it/sapere/glossario/2010/06/glossario-p-r/</a>                                                                                                                           | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.reflex.it/sapere/glossario/2010/06/glossario-s-z/">http://www.reflex.it/sapere/glossario/2010/06/glossario-s-z/</a>                                                                                                                           | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.reflexdigitali.com/">http://www.reflexdigitali.com/</a>                                                                                                                                                                                       | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.saison.ch/it/cucina-di-base/sbollentare/">http://www.saison.ch/it/cucina-di-base/sbollentare/</a>                                                                                                                                             | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.salisburghese.com/media/per_amanti_del_pesce.pdf">http://www.salisburghese.com/media/per_amanti_del_pesce.pdf</a>                                                                                                                             | 08.05.2012 |

|                                                                                                                                                                                                                         |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <a href="http://www.salusinerbis.it/product/81/Segale.html">http://www.salusinerbis.it/product/81/Segale.html</a>                                                                                                       | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.saporetipico.it/prodottotipico557/trentinoaltoadige/graukaeseformaggiogrigio.html">http://www.saporetipico.it/prodottotipico557/trentinoaltoadige/graukaeseformaggiogrigio.html</a>                 | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.saria.de/sr/unternehmen/unternehmensstruktur/vfc/">http://www.saria.de/sr/unternehmen/unternehmensstruktur/vfc/</a>                                                                                 | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.scandig.info/Autofokus.html">http://www.scandig.info/Autofokus.html</a>                                                                                                                             | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.sinar.ch/en/products/accessories/55-sinar-artec-zubehoer/192-einstelllupe">http://www.sinar.ch/en/products/accessories/55-sinar-artec-zubehoer/192-einstelllupe</a>                                 | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.skiset.it/lessico/discipline-sci-e-discesa.html">http://www.skiset.it/lessico/discipline-sci-e-discesa.html</a>                                                                                     | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.spiegel.de/sport/sonst/0,1518,179943,00.html">http://www.spiegel.de/sport/sonst/0,1518,179943,00.html</a>                                                                                           | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.sportbox.de/kompodium/ktii18.htm">http://www.sportbox.de/kompodium/ktii18.htm</a>                                                                                                                   | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.sportsdefinitions.com/luge/Luge.html">http://www.sportsdefinitions.com/luge/Luge.html</a>                                                                                                           | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.sueddeutsche.de/sport/winterspiele-neue-sportarten-slopestyle-wird-olympisch-1.1117142-4">http://www.sueddeutsche.de/sport/winterspiele-neue-sportarten-slopestyle-wird-olympisch-1.1117142-4</a>   | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.swissiceskating.ch/lang-de/eistanz.html">http://www.swissiceskating.ch/lang-de/eistanz.html</a>                                                                                                     | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.swiss-ski.ch/leistungssport/snowboard/disziplinen.html">http://www.swiss-ski.ch/leistungssport/snowboard/disziplinen.html</a>                                                                       | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.tellus.it/servizi/normalizzazione-e-georeferenziazione.html">http://www.tellus.it/servizi/normalizzazione-e-georeferenziazione.html</a>                                                             | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/articleview/70812/1/26084/">http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/articleview/70812/1/26084/</a>                                                   | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.treccani.it/enciclopedia/ricerca/Organizzazione%20internazionale%20per%20la%20normazione/">http://www.treccani.it/enciclopedia/ricerca/Organizzazione%20internazionale%20per%20la%20normazione/</a> | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.treccani.it/enciclopedia/slitta/">http://www.treccani.it/enciclopedia/slitta/</a>                                                                                                                   | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.treccani.it/vocabolario/stufare/">http://www.treccani.it/vocabolario/stufare/</a>                                                                                                                   | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.trovevive.it/prodotti/salmerino">http://www.trovevive.it/prodotti/salmerino</a>                                                                                                                     | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.twitterando.it/che-cosa-sono-gli-hashtag-o-simbolo-del-cancelletto/">http://www.twitterando.it/che-cosa-sono-gli-hashtag-o-simbolo-del-cancelletto/</a>                                             | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.uni-graz.at/~katzer/engl/Olea_eur.html">http://www.uni-graz.at/~katzer/engl/Olea_eur.html</a>                                                                                                       | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.vegetarian-nutrition.info/herbs/thyme.php">http://www.vegetarian-nutrition.info/herbs/thyme.php</a>                                                                                                 | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.ventus-aliance.cz/it/zootecnico/grassi-e-oli-grassi-animali">http://www.ventus-aliance.cz/it/zootecnico/grassi-e-oli-grassi-animali</a>                                                             | 08.05.2012 |
| <a href="http://www.zentrum-der-gesundheit.de/sellerie.html">http://www.zentrum-der-gesundheit.de/sellerie.html</a>                                                                                                     | 08.05.2012 |
| <a href="https://www.algheria.it/carenza-di-sali-minerali">https://www.algheria.it/carenza-di-sali-minerali</a>                                                                                                         | 08.05.2012 |

## Druckliteratur

Arnaboldi, Mario Antonio. 1982. *Atlante degli impianti sportivi*. Milano: Ulrico Hoepli Editore s.p.a.

Becker, E. Lovell et al. 1986. *International dictionary of medicine and biology*. New York, Chichester, Brisban, Toronto, Singapore: John Wiley & Sons, Inc

*Brockhaus – Wahrig. Deutsches Wörterbuch*. 1984. Wahrig, Gerhard et al. (ed.). Wiesbaden: F.A. Brockhaus GmbH/Stuttgart: Deutsche Verlags- Anstalt GmbH

Burian, Peter K. & Caputo, Robert. 2010. *Der große National Geographic Photoguide*. Hamburg: National Geographic Deutschland

Caricato, Luigi. 2003. *Star bene con l'olio d'oliva*. Milano: Tecniche Nuove

Chandan, Ramesh C. & Kilara, Arun. 2011. *Dairy Ingredients for food processing*. Ames: Wiley-Blackwell

*Collins English Dictionary and Thesaurus*. 1993. Glasgow: HarperCollins Publishers

Corazza, Gian Maria & Zenatti, Sergio. 1999. *Dentro la televisione*. Roma: Gremese Editore

De Silva, Sena S. & Anderson, Trevor A. 1995. *Fish Nutrition in Aquaculture*. London: Chapman & Hall

Deutscher Taschenbuch Verlag GmbH & Co. KG. 1994. *Wörterbuch der Medizin*. München, Wien, Baltimore: Urban & Schwarzenberg

Dorland, W.A. Newman. 2000. *Dorland's illustrated medical dictionary*. Philadelphia: W.B. Saunders Co.

- Duden. 2007. *Wörterbuch medizinischer Fachbegriffe*. Mannheim: Bibliographisches Institut % F.A. Brockhaus AG
- Duden. *Deutsches Universalwörterbuch*. 2011. Mannheim: Bibliographisches Institut GmbH
- Elmadfa, I. & Aign, W. & Fritzsche, D. 1998. *I libri della salute. Valori nutrizionali*. Roma: L'Airone Editrice s.r.l.
- Enciclopedia della medicina Garzanti*. 1998. Minelli, Luisa & Caslini, Anna (ed.). Italien: Garzanti Editore s.p.a.
- Enciclopedia della medicina*. 1990. Ceppellini, Vincenzo & Boroli, Paolo (ed.). Novara: Istituto Geografico De Agostini s.p.a.
- Faller, A. & Schuenke M. 2004. *The human body*. Stuttgart: Georg Thieme Verlag
- Gerlach, John and Barbara. 2007. *Digital nature photography. The art and the science*. Oxford: Elsevier Inc.
- Grande dizionario della lingua italiana*. 1977. Battaglia, Salvatora (ed.). Torino: Unione Tipografico-Editrice Torinese
- Grande dizionario Hoepli Italiano*. 2011. Pivetti, Massimo & Gabrielli, Grazia (ed.). Milano: Ulrico Hoepli Editore S.p.A.
- Grande dizionario italiano dell'uso*. 2000. De Mauro, Tullio (ed.). Torino: Unione Tipografico-Editrice Torinese
- Hedrick Fink, Heather & Burgoon, Lisa A. & Mikesky, Alan E. 2009. *Practical Applicants in Sports Nutrition*. Sudbury: Jones and Bartlett Publishers
- Hoffmann-La Roche AG/Urban & Fischer. 2003. *Roche Lexikon Medizin*. München, Jena: Urban & Fischer Verlag
- il Devoto-Oli Vocabolario della lingua italiana* 2007. 2007. Serianni, Luca & Trifone, Maurizio (ed.). Firenze: Felice Le Monnier
- Il grande dizionario Garzanti della lingua italiana*. 1998. Italien: Garzanti Editore s.p.a.
- il Sabatini Coletti Dizionario della Lingua Italiana*. 2005. Sabatini, Francesco & Coletti, Vittorio (ed.). Milano: Rizzoli Larousse S.p.A.
- Illustrated Oxford Dictionary*. 1998. Oxford: Oxford University Press & London: Dorling Kindersley Limited
- Knechtle, Beat. 2002. *Aktuelle Sportphysiologie. Leistung und Ernährung im Sport*. Basel: Karger AG
- Kurian, Peter K. 2004. *Mastering Digital Photography and Imaging*. Alameda, CA: SYBEX Inc.
- Leitzmann et al. 2009. *Ernährung in Prävention und Therapie. Ein Lehrbuch*. Stuttgart: Hippokrates Verlag
- lo Zingarelli. Vocabolario della lingua italiana*. 2008. Zingarelli, Nicola. Bologna: Zanichelli editore
- Longman Dictionary of English Language and Culture*. 2005. Murphy, Michael (ed.). Edinburgh: Pearson Education Limited
- Lovell, Tom. 1998. *Nutrition and Feeding of Fish*. Norwell: Kluwer Academic Publishers
- Macpherson, G. 1999. *Black's medical dictionary*. London: A & C Black (Publishers)
- Mazzeo, Francesco. 2001. *Trattato di clinica e terapia chirurgica*. Padova: Piccin-Nuova Libreria
- Merriam-Webster, Inc. 1996. *Merriam Webster's Medical Desk Dictionary*. Springfield (Massachusetts): Merriam-Webster Incorporated, Publishers



- Mikulas, Peter. 1999. *Hydroxyl-Radikale in Lebensmitteln*. Grin-Verlag
- Millerson, Gerald. 1996. *La ripresa televisiva. Manuale del cameramen*. Roma: Gremese Editore s.r.l.
- Olendorf et al. 1999. *The Gale encyclopedia of Medicine*. Farmington Hills: Gale research
- Oxford University Press. 1998. *Oxford concise colour medical dictionary*. New York, Oxford: Oxford University Press
- Pennisi, Luca. 2008. *Nutrizione in naturopatia*. Milano: Tecniche Nuove
- Präkel, David. 2010. *The Visual Dictionary of Photography*. Lausanne: AVA Publishing
- Reader's Digest Great Illustrated Dictionary*. 1984. London, New York, Sydney, Cape Town, Montreal: The Reader's Digest Association Limited
- Reuter, Peter. 2004. *Springer Lexikon Medizin*. Berlin, Heidelberg, New York: Springer-Verlag
- Reuter, Peter. 2005. *Springer Wörterbuch Medizin*. Berlin, Heidelberg: Springer-Verlag
- Reuter, Peter. 2007. *Springer Klinisches Wörterbuch 2007/2008*. Heidelberg: Springer Medizin Verlag
- Ronzio, Robert. 2003. *The encyclopedia of nutrition and good health*. New York: Facts on File
- Schuhbeck, Alfons. 2006. *Meine bayrische Küche*. München: Verlag Zabert Sandmann
- Schwarz, B. et al. 1992. *Konsensusbericht. Ernährung und Atherosklerose*. Wien: Facultas
- Schweizer Lexikon*. 1993. Kollektivgesellschaft Mengis + Ziehr, Horw/Luzern, Verlag Schweizer Lexikon (ed.). Luzern: Verlag Schweizer Lexikon Mengis + Ziehr
- Spornitz, Udo. 2004. *Anatomie und Physiologie. Lehrbuch und Atlas für Pflege- und Gesundheitsfachberufe*. Heidelberg: Springer Medizin Verlag
- Telesco, Patricia. 1999. *Magia delle erbe*. Roma: Sovera Multimedia s.r.l.
- The American Heritage. 1995. *The American heritage Stedman's medical dictionary*. Boston, New York: Houghton Mifflin Company
- The New Encyclopaedia Britannica*. 1982. Chicago, Geneva, London, Manila, Paris, Rome, Seoul, Sydney, Tokyo, Toronto: Encyclopaedia Britannica, Inc.
- The New Oxford American Dictionary*. 2001. Jewell, Elisabeth, J. & Abate, Frank R. (ed.). Oxford: Oxford University Press
- The Random House Dictionary of the English language*. 1987. Berg Flexner, Stuart (ed.). New York: Random House
- Trifunovic, Gordana. 2009. *30 minute meals. A commonsense guide*. Millers Point: Murdoch Books Pty Limited
- Tscheuschner, H.-D. 2004. *Grundzüge der Lebensmitteltechnik*. Hamburg: B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG
- Vollmer, G. et al. 2004. *Lebensmittelführer 2. Inhalte, Zusätze, Rückstände*. Weinheim: Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA
- Wahrig. Illustriertes Wörterbuch*. 2001. Wahrig-Burfeind, Renate (ed.). Gütersloh/München: Bertelsmann Lexikon Verlag GmbH
- Was ist Was. Band 63. Fotografie*. 2006. Nürnberg: Tessloff Verlag

Weineck, Jürgen. 2004. *Sportbiologie*. Balingen: Spitta Verlag & Co. KG

Zetkin, Maxim & Schaldach, Herbert. 1992. *Wörterbuch der Medizin*. Berlin: Ullstein Mosby GmbH & Co. KG

## **Tabellenverzeichnis**

|                 |    |
|-----------------|----|
| Tabelle 1 ..... | 12 |
|-----------------|----|

## Lebenslauf

*Name:* Armin Innerhofer

*Geburtsdatum:* 20.10.1986

*Geburtsort:* Meran/Südtirol (Italien)

### Ausbildung:

**derzeit** M.A.-Studium Konferenzdolmetschen an der Universität Wien in den Sprachen

- A-Deutsch/B-Italienisch/C-Polnisch
- A-Deutsch/B-Italienisch/C-Portugiesisch
- A-Deutsch/B-Italienisch/C-Russisch

**09/2010** B.A. Transkulturelle Kommunikation an der Universität Wien in den Sprachen:

- A-Deutsch/B-Italienisch/C-Portugiesisch
- A-Deutsch/B-Italienisch/C-Russisch

**10/2009** B.A. Transkulturelle Kommunikation an der Universität Wien in den Sprachen A-Deutsch/B-Italienisch/C-Polnisch

**07/2005** Matura am Realgymnasium mit naturwissenschaftlichem Schwerpunkt „Albert Einstein“ Meran

### Auslandserfahrung:

**SS 2010** Auslandssemester an der Katholischen Universität Lissabon (Portugal)