

Prof. Dr. Alfred Toth

Arbitrarität bei Namen von Speisen

1. Daß sich Namen gerade hinsichtlich Arbitrarität eher wie Objekte als wie Zeichen verhalten und daß daher zwischen Bezeichnungs- und Benennungsfunktion strikt zu scheiden ist, wurde bereits in Toth (2014a, b), einer langen Reihe von daran anschließenden Arbeiten und zuletzt in gastronomischem Zusammenhang in Toth (2015) erläutert. Von ganz besonderem Interesse sind die Namen von Speisen.

2.1. Speisen ohne Namen

Tagesmenüplan
Mensa UZH Zentrum - Obere Mensa B
Freitag, 13. März 2015

Fleisch-Menü

pochiertes Meerhechtfilet mit Gemüsestreifen
Kräuter-Risotto
Ratatouille

2.2. Speisen mit konventionalisierten Namen

Die Namen von Speisen sind zwar weitgehend arbiträr, aber nach Maßgabe der auf Auguste Escoffier zurückgehenden französischen Küche im "Larousse gastronomique" konventionalisiert. (Hier liegt übrigens einer der Gründe vor, weshalb man sich hüten muß, Arbitrarität mit Konventionalität gleichzusetzen, wie dies in der Semiotik nicht selten geschieht.) Zur Illustration diene eine – arbiträr – ausgewählte Doppelseite aus Duchamp und Jennings (1940, S. 62 f.).

Filet de Bœuf Frascati	Filet of Beef with fresh foie-gras, asparagus, mush- rooms, truffles	Ochsenleide nach Frascati	Filet de Bœuf au Petit-Duc	Filet of Beef with asparagus and truffle sauce	Ochsenleide nach Klein-Herzogs-Art
— froid	— cold	— kalt	— à la Portugaise	— with tomato sauce and stuffed tomatoes	— nach portugiesischer Art
— des Gastronomes	— des Gastronomes	— nach Feinschmecker- art	— à la Provençale	— with onions, toma- toes and fines-herbes	— nach provenzalischer Art
— Godard	— garnished with truffled quenelles, sweetbreads, mush- rooms and truffles	— nach Godard	— Régence	— Régence	— nach Regenten-Art
— à l'Hongroise	— à l'Hongroise	— nach ungarischer Art	— Renaissance	— garnished with vege- tables	— nach Renaissance- Art
— à l'Hussarde	— with grilled mush- rooms, aubergines, spinach, roast pota- toes	— nach Husarenart	— à la Richelieu	— garnished with stuf- fed tomatoes, mush- rooms and braised lettuce	— nach Richelieu
— à l'Italienne	— garnished with stuf- fed mushrooms and sauce	— nach italienischer Art	— Rôti	Roast Fillet of Beef	— gebraten
— à la Japonaise	— à la Japonaise	— nach japanischer Art	— à la Russe	Fillet of Beef à la Russe	— kalt, nach russischer Art
— à la Jardinière	— garnished with Ve- getables	— nach Gärtnerinart	— Saint-Florentin	— St. Florentin	— nach St. Floriansart
— Macédoine	— Macédoine	— nach mazedonischer Art	— Saint-Germain	— Saint-Germain	— nach St. Germain
— au Madère et Champignons	— with madeira and mushrooms	— mit Madeira und Champignons	— à la Sarde	— with artichokes, po- tatoes and truffle sauce	— nach sardinischer Art
— Mexicaine	— Mexicaine	— nach mexikanischer Art	— Talleyrand	— Tivoli	— nach Talleyrand
— à la Moderne	— with stuffed, braised cabbages, mush- rooms, lettuce	— nach moderner Art		— with asparagus, mushrooms and cock's kidneys	— nach Tivoli
— Montmorency	— with mushrooms, artichokes, stuffed tomatoes	— nach Montmorency	Fricadelles	Fricadelles	Frikadellen
— à la Nivernaise	— with onions, new carrots and turnips	— mit Möhten	Fritot d'Amou- rettes	Marrow on Toast	Marksnitten, ge- backen
— à l'Orientale	— with tomatoes stuf- fed with rice, pota- toes	— nach orientalischer Art	— de Cervelle	Brain on Toast	Hirnschnitten, ge- backen
— à la Parisienne	— à la Parisienne	— nach Pariser Art	Goulas à l'Hon- groise	Hungarian Goulash	Ungarisches Gulasch
— à la Périgord	— garnished with whole Truffles in Madeira Sauce	— mit ganzen Trüffeln in Madeira-Sauce	— des Restaurants	Restaurant Goulash	Restaurationsgulasch
— à la Périgour- dine	— garnished with truffles	— mit Trüffeln	Hâchis à l'Améri- caine	American Hash	Gehäck nach amerika- nischer Art
			— en Bordure au Gratin	Hash en Bordure au gratin	Überkrustetes Gehäck in Kartoffelrand
			— en Coquilles au Gratin	— en Coquilles au gratin	— in Muscheln
			— à la Fermière	— à la Fermière	Gehäck nach Pächterin- art
			— à la Grand' Mère	— à la Grand'Mère	— nach Großmutterart
			— à la Portugaise	— à la Portugaise	— nach portugiesischer Art

2.3. Speisen mit nicht-konventionalisierten Namen

Als Beispiel diene der folgende Ausschnitt aus der Speisekarte des Rest. Crazy Cow (Leonhardstr. 1, 8001 Zürich).

BLÄÄCHSCHADE	CHF 25.90
Panierti Champignons, Pouletflügeli und fritiert Händöpfelschnitz ufem Bläächschüfeli. Zum Inetünkle gits drüü verschieden Soose	
CHINDHEITSERINNERIGE	CHF 15.90
En Fischstäbliturm uf ghacktem Rahmspinat mit chliine fritierte Händöpfeli und Tartarsoose	
CHÜBELFISCH	CHF 27.30
Chnusprig fritiert Merlanstückli uf Händöpfelcutts und Tartarsoose	
FUETTERTROG	CHF 24.80
Knackigi Blattsalöt mit Pouletwürfeli, Späck und Brotgrutong	
WOTSCH ÄN EXTRA PORTION POULETFLEISCH DEZUE?	+ CHF 6.90
OBE WARM – UNE CHALT	CHF 20.70
Nüsslisalat mit Tessiner Schwiinsläberli, drüber e Tessiner Soose	
SCHNITZEL SÄNDWITSCH	CHF 17.80
Es panierts Schwiinsschnitzel im Tessiner Fladebrot mit lisbergsalat und früsche Tomateschiibe. Welli Soose wotsch drinne? Tartarsoose, Goggtäilsoose oder Hot-Hot-Hot-Soose?	
RÖSCHTIGRABE	CHF 23.10
E Gmüesröshti mit eme Servilasalat dezwüsche – wie im Wälschland	
RÖSCHTIMEGAGIGABURGER	CHF 26.90
Es Rieseding mit Rindshacktätschli, Röshti, Tomate, Späck, Chabissalat und Chäs	
WOTSCH ÄN EXTRA PORTION FRITIERTI HÄRDÖPFELSCHNITZ DEZUE?	+ CHF 7.10

Literatur

Toth, Alfred, Zur Arbitrarität von Namen I-IX. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

Toth, Alfred, Zur Nicht-Arbitrarität von Namen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

Toth, Alfred, Arbitrarität bei thematischen Kategorisierungen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

13.3.2015