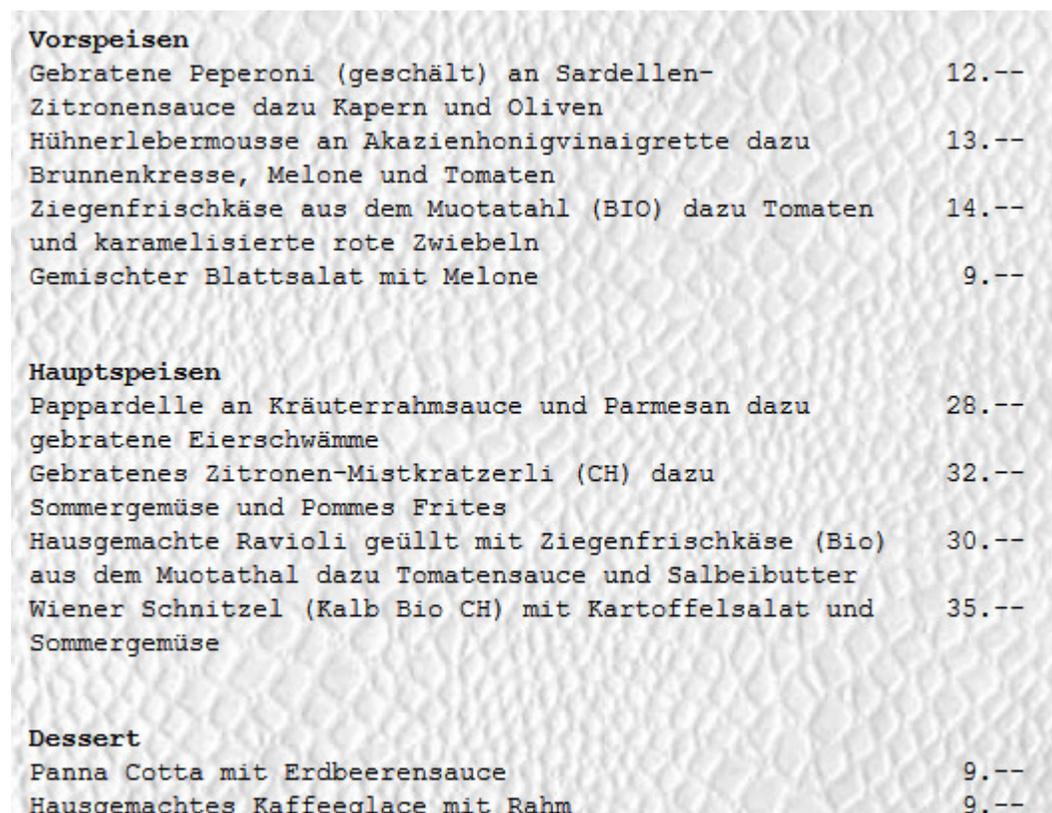


Prof. Dr. Alfred Toth

## Arbitrarität bei thematischen Kategorisierungen

1. Thematische Kategorisierungen, die wir im folgenden am Beispiel von Speisekarten zeigen, zeigen eine Form von Arbitrarität, die wir bislang nur bei den Namen angetroffen haben, die sich in vielen Aspekten eher wie Objekte als wie Zeichen verhalten (vgl. Toth 2014a, b). Genauer handelt es sich bei den ontischen Kategorisierungen von Speisen zu thematischen Gruppen bzw. Subgruppen um eine restringierte Arbitrarität mit großer Variabilität.

2.1. Den klassischen, nicht-arbiträren Fall zeigt die folgende Speisekarte, welche eine dreiteilige ontisch-thematische Kategorisierung vornimmt.



<b>Vorspeisen</b>	
Gebratene Peperoni (geschält) an Sardellen- Zitronensauce dazu Kapern und Oliven	12.--
Hühnerlebermousse an Akazienhonigvinaigrette dazu Brunnenkresse, Melone und Tomaten	13.--
Ziegenfrischkäse aus dem Muotatahl (BIO) dazu Tomaten und karamalisierte rote Zwiebeln	14.--
Gemischter Blattsalat mit Melone	9.--
<b>Hauptspeisen</b>	
Pappardelle an Kräuterrahmsauce und Parmesan dazu gebratene Eierschwämme	28.--
Gebrautes Zitronen-Mistkratzerli (CH) dazu Sommergemüse und Pommes Frites	32.--
Hausgemachte Ravioli geüllt mit Ziegenfrischkäse (Bio) aus dem Muotathal dazu Tomatensauce und Salbeibutter	30.--
Wiener Schnitzel (Kalb Bio CH) mit Kartoffelsalat und Sommergemüse	35.--
<b>Dessert</b>	
Panna Cotta mit Erdbeerensauce	9.--
Hausgemachtes Kaffeeqlace mit Rahm	9.--

Rest. Grüntal, Breitenasteinstr. 21, 8037 Zürich

2.2. Beinahe völlige Arbitrarität zeigt dagegen die nächste Speisekarte, in der der Kategorie "Vorspeisen" die beiden Kategorien "Aktuell" und "Klassiker"

gegenüber stehen mit einer Subkategorie "Kleinigkeiten", die in falscher thematischer Objektabhängigkeit zur Kategorie "Aktuell" gestellt wurde.

## ✿ Vorspeisen ✿

TAGESSUPPE* .....	9.50
BLUMENKOHLSÖPPCHEN Mini-Kohl   Senfperlen .....	11.50
HAUSSALAT* Zopfcroûtons   Hausdressing .....	9.50
RANDENSALAT Safran-Birnen   Ziegenkäse   Brunnenkresse   Bohnenkraut-Vinaigrette .....	16.50
MARKBEIN VOM RIND Buchenspliz   Pommerybrötchen .....	15.50

## ✿ Aktuell ✿

FEDERKOHLE-RISOTTO Gorgonzola   Pinienkerne   Knoblauch   Parmesan   Federkohlchips als Vorspeise .....	17.50
als Hauptgericht .....	27.50
GEBRATENE LACHSFILETTRANCHE Lauwarmer Chinskohl & Honig   Maerbohnen   Shitake-Pilzen .....	34.50
GEBRATENES LAMMNERSTÜCK aus Neuseeland Haselnusskruste   Süsskartoffeln   Lauch kleine Portion .....	28.50
als Hauptgericht .....	39.50
OSSOBUCO vom Schweizer Kaib Cremolata   Bramata Polenta   Frische Kräuter .....	35.50

### KLEINIGKEITEN

FEDERKOHLECHIPS Parmesan   Olivenöl   Meersalz	
ROSENKOHLE Rohschinkenchips	
BLUMENKOHLE Haselnüsse   Ei   Petersilie	
NEUE KARTOFFELN Sour Cream   Buttermilch   Senfkörner   Schnittlauch   Frühlingszwiebeln pro Portion .....	6.00

## ❁ Klassiker ❁

<b>KLASSISCHES RINDSTATAR*</b>	
Geröstetes Hausbrot	
als Vorspeise	18.50
als Hauptgericht	28.50
Cognac oder Calvados	+3.50
Pommes Allumettes	+5.50
Trüffel-Fries mit Parmesan	+9.50
<b>[ KANTOREI ] BURGER*</b>	
Schweizer Rindshohrücken (180 g)	
Cheddar   Zwiebel-Chutney   Speck   Tomate   Gurke   Züri Frites	28.50
<b>FRISCHE ZITRONEN-RICOTTA-RAVIOLI VON PATRIZIA FONTANA*</b>	
Tomatenwürfel   Schnittlauch   Butter	
als Vorspeise	19.50
als Hauptgericht	29.50
<b>ZARTES ZÜRCHER GESCHNETZELTES*</b>	
vom Schweizer Kalb	
Knusperrostl	39.50
<b>WIENERSCHNITZEL*</b>	
vom Schweizer Kalb	
Preiselbeeren   Pommes Allumettes oder Kartoffel-Gurkensalat	43.50
<b>STEAK FRITES (200G)</b>	
Entrecôte vom Irischen Black Angus Rind	
Café de Paris   Pommes Allumettes	45.50

2.3. Ein Musterbeispiel für die Ausschöpfung der Variabilität restringierter Arbitrarität stellt die folgende historische Aschinger-Speisekarte dar, die ungefähr aus der Zeit Franz Biberkopfs in Döblins und Faßbinders "Berlin Alexanderplatz" stammen muß. Zwischen à la carte-Gerichten und Tagesmenüs vermitteln die Wochenmenüs, so daß hier eine triadische ontische Relation etabliert sind. Allerdings sind die beiden Gruppen links und rechts oben auf der Karte gar nicht kategorisiert, so daß ihr systemtheoretischer Status unklar bleibt. Ebenfalls aus der triadischen Ordnung tanzt die Kategorie "Heutiges Spezialgericht". Die à la carte-Gerichte sind subkategorisiert in Suppen, Fische und Eierspeisen einerseits und in Gemüse, Salate, Kompotte und Süßspeisen andererseits, d.h. die Kategorie Fleisch fehlt, obwohl es sich zum überwiegenden Teil um Fleisch- oder fleischhaltige Gerichte handelt.

		 SPEISE-KARTE			
30	kalt Eingelegerter Hering in saurer Sahne warm Tasse Fleischbrühe mit Einlage Sauerkraut mit Erbsen Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat	<b>SUPPEN</b> Graupensuppe ..... 0,25 Tasse Fleischbrühe ... RM 0,25 mit Einlage ... 0,30 Tasse Fleischbrühe m. Rinderm. 0,35, m. Eigelb 0,40 Tasse echte Schildkrötensuppe ..... 0,60		75	kalt Cervelatwurst mit Butter und Brot warm Berliner Bratwurst mit Rotkohl Kabeljau mit Senftunke und Kartoffeln
45	kalt Hausmacher Fleisch- oder Landleberwurst Hackepeter mit Zwiebeln warm Bratkartoffeln mit 1 Setzei 2 Eier im Glas	<b>FISCHE</b> Stralsunder Brathering (kalt) ..... 0,25 Bäcklinge mit Butter und Brot ..... 0,40 Fischfilet geb. m. Kräutertunke u. Kart.-Salat 0,65 Kabeljau mit Senftunke und Kartoffeln ..... 0,75 Schleihe blau mit frischer Butter u. Meerrettich 1,35		90	warm Gemischtes Gemüse mit Schnittzel-Beilage Deutsches Beefsteak m. Zwiebeln u. Bratkart. Eierkuchen Berliner Art Rindfleisch m. Bouillonkart. u. kalt. Beilagen
50	kalt Mayonnaise von Fisch Drei halbe russische Eier mit Remoulade warm Aschinger Schinkenwürstel m. Kartoffelsalat Aschinger Bierwurst mit Kartoffelsalat	<b>EIERSPEISEN</b> Rührei, Setzei oder Omelett ..... 0,85 Omelett mit Nieren ..... 1,15		1.-	kalt Silzkotelett Schweinebraten mit Butter Kasseler Rippensteak m. Kart.-Salat u. Butter warm Bauernfrühstück Gemischte Gemüseplatte mit Ei
60	kalt Olsardine auf Ei mit Gemüsesalat Schinkenrolle mit Ei auf Gemüsesalat warm Berliner Stadtwurst mit Kraut und Kartoffeln Fleischsaachee mit Salzkartoffeln Königin-Pasteten	<b>HEUTIGES SPEZIALGERICHT:</b> <b>Aschingers Spezial-Sahneengulasch . . . RM 1,35</b> mit Spätzle		1.25	kalt Gemischter Aufschnitt mit Butter Gekochter oder roher Schinken mit Butter Tatarbeefsteak mit Ei, Sardelle und Butter warm Schweinekotelett mit gemischtem Salat
65	kalt Lachsrolle mit Ei auf Gemüsesalat Schinkenrolle mit Ei auf Gemüsesalat warm Ragout fin überbacken	<b>TAGESGERICHTE</b> Eierespense und Pflanzengerichte dauern 10-45 Minuten. <b>TAGESCHLAGER</b> RM Aschingers Löffelbraten mit Einlage in Terrine 0,40 Graupensuppe mit Rindfleisch ..... 0,50 Tomatenbohnen mit Schweinebauch ..... 0,60 Pfannkuchen mit feinem Ragout gefüllt ..... 0,75		1.50	kalt Lachs garniert mit Remoulade warm Kalbskotelett mit Schwenkkartoffeln Schweinefilet ungarisch mit Kartoffelpüree
<b>WOCHEN-SPEZIALGERICHTE</b>		<b>KALB</b> Kalbsfilet geb. m. Kräutertunke u. Kart.-Salat 1,35 Kalbsnierenbraten in Sahne mit Blumenkohl .. 1,35 Wiener Schnittel mit Bratkartoffeln ..... 1,45 Glacierte Kalbsaxe mit Rosenkohl ..... 1,50 Kalbssteak naturell mit Setzei und Sardellen .. 1,70 Holsteiner Schnittel ..... 2,50		<b>GEMÜSE</b>	
Sonntag:	Frikassee mit Huhn auf Berliner Art ..... RM 1,50	<b>SCHWEIN</b> Gedämpfte Nieren pikant mit Kartoffelfrei .. 0,90 Frischer Schweinebraten mit Rotkohl u. Kart. 1,25 Pökelschinken mit Erbsen und Sauerkraut ..... 1,25 Prager Rauchfleisch mit Grünkohl u. Bratkart. 1,25		<b>SALATE</b> Salzkartoffeln ..... RM 0,10 Bratkartoffeln ..... 0,25 Sauerkraut m. Erbsen .. 0,30 Pfirsicher Spinat ..... 0,30 Schoten od. gr. Bohnen ..... 0,50 Pflückerling, Stangenspargel ..... 0,50 Blumenkohl, Holl. Tunes ..... 0,60 Stangenspargel, Hol. Tunes ..... 1,-	
Montag:	Aschingers Spezial-Suppenpoti m. Rindfleisch, Huhn u. Gemüse RM 1,15	<b>RIND</b> Brühnudeln m. Rindfleisch u. Spargel in Terrine 1,- Rinderschmorbraten mit frischem Spinat ..... 1,25 Frische Rinderbrust mit Brühkart. u. Rosenkohl 1,35 Wiener Rostbraten mit Bratkartoffeln ..... 1,50 Rumpsteak mit pommes frites ..... 1,50		<b>KOMPOTTE</b> Apfelsina, Kürbis ..... RM 0,20 Preiselbeeren ..... 0,30 Birnen, Kirschen ..... 0,40 Zuckerglüssen ..... 0,40 Mirabellen ..... 0,40 Gemischtes Kompott ..... 0,50	
Dienstag:	Aschingers gedämpfter Rindersaftbraten mit Kartoffelflöden ..... RM 1,25	<b>WILD</b> Damwildkeule in Sahne m. Rotkohl u. Kart.-Brei 1,25 ½ junges Wiener Backhuhn mit Stangenspargel 1,50 ½ junges Brathuhn mit gem. Kompott ..... 1,50		<b>SUSSPEISEN</b> Gricchiamerice mit Himbeertunke ..... RM 0,25 Rot. Grütze m. Vanillel. .. 0,30 Omelette m. Fruchtsüllg. .. 1,- Frucht od. Vanille-Eis .. 0,35 Fürst Fückler (Halbgebr.) .. 0,50 Apfelsaft 1/4 Liter .. 0,40 (Getränketeigfrei)	
Mittwoch:	Aschingers Metzgerwürstchen mit Spinat und Kartoffeln ..... RM 0,90	<b>VERSCHIED.</b> Matjeshering mit frischer Butter und Kartoffeln 0,75		<b>BRÄUEN</b> Limonade von Fall ..... Glas 15 Pl. Kaffee mit Zucker und Sahne ..... Tasse 25 Pl. Tee mit Sahne oder Zitronen ..... Glas 10 Pl. Brause-Limonade ..... Flasche 25 Pl.	
Donnerstag:	Aschingers Berliner Bratwurst mit Rotkohl und Kartoffeln ... RM 0,75	<b>KÄSE-KALTE SPEISEN-BELEGTES BRÜTCHEN AUF DER RÜCKSEITE</b>		<b>BRÄUEN</b> Limonade von Fall ..... Glas 15 Pl. Kaffee mit Zucker und Sahne ..... Tasse 25 Pl. Tee mit Sahne oder Zitronen ..... Glas 10 Pl. Brause-Limonade ..... Flasche 25 Pl.	
Freitag:	Frische Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln RM 0,75	<b>BRÄUEN</b> Limonade von Fall ..... Glas 15 Pl. Kaffee mit Zucker und Sahne ..... Tasse 25 Pl. Tee mit Sahne oder Zitronen ..... Glas 10 Pl. Brause-Limonade ..... Flasche 25 Pl.		<b>BRÄUEN</b> Limonade von Fall ..... Glas 15 Pl. Kaffee mit Zucker und Sahne ..... Tasse 25 Pl. Tee mit Sahne oder Zitronen ..... Glas 10 Pl. Brause-Limonade ..... Flasche 25 Pl.	
Sonntag:	Aschingers Spezial-Sahneengulasch mit Spätzle ..... RM 1,35	<b>BRÄUEN</b> Limonade von Fall ..... Glas 15 Pl. Kaffee mit Zucker und Sahne ..... Tasse 25 Pl. Tee mit Sahne oder Zitronen ..... Glas 10 Pl. Brause-Limonade ..... Flasche 25 Pl.		<b>BRÄUEN</b> Limonade von Fall ..... Glas 15 Pl. Kaffee mit Zucker und Sahne ..... Tasse 25 Pl. Tee mit Sahne oder Zitronen ..... Glas 10 Pl. Brause-Limonade ..... Flasche 25 Pl.	

Menu Rest. Aschinger, Berlin (o.J.)

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

13.3.2015