

Prof. Dr. Alfred Toth

Beilagen und Garnituren und ihr systemtheoretischer Status

1. Traditionellerweise gilt bei Systemen, die Menus sind, daß das Fleisch das System und die Beilagen dessen Umgebungen sind. Indessen wurde bereits in Toth (2014) darauf hingewiesen, daß hier zwischen Nachbarschaften und Umgebungen zu unterscheiden sind. Wird z.B. ein Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup serviert, so gehört der Ketchup zu den Pommes frites und nicht zum Schnitzel und bildet also eine engere objektsemantische Abhängigkeit als zwischen ihm und dem Schnitzel, obwohl alle drei Teile zusammengehören. Pommes und Ketchup bilden also unter sich eine Nachbarschaft, aber beide sind Umgebung des Schnitzels. Nun gibt es jedoch neben den Beilagen noch die Garnituren. Bei ihnen bestehen aus systemtheoretischer Sicht zwei Probleme: 1. ist es nicht wahr, daß sie rein ästhetischen Zwecken dienen, denn die Verwendung von Kokosraspeln anstatt Schnittlauch auf einer Suppe ist widersinnig. 2. können die Übergänge von Garnituren zu Beilagen fließend sein. Mit dem letzteren Problem befaßen sich die folgenden Ausführungen.

2.1. 1- und 2- relationale Garnituren

Während in der Schweiz eine 2-seitige Objektabhängigkeit zwischen Tomatenschnitt und Peterli (Petersilien) besteht, so daß also das eine nicht ohne das andere als Garnitur zu praktisch jedem Hauptgang auftreten kann,



wird in Deutschland i.d.R. als 1-relationale Garnitur nur Petersilie verwendet. Da auch sie zu jedem Hauptgang serviert wird, besteht weder eine Objekthängigkeit zum jeweiligen System noch zu seiner Umgebung, d.h. die Petersilie kann sowohl beim System als auch bei der Umgebung plaziert werden und hat demnach den Status einer ontisch und semiotisch arbiträren Nachbarschaft. Dasselbe gilt für das Objektpaar Tomatenschnitz und Petersilie, d.h. auch die Relationalität der Garnitur ist arbiträr.



2.2. 3- relationale Garnituren

Anders werden die systemtheoretischen Verhältnisse von 3-relationalen Garnituren an. Beim panierten Schnitzel mit Pommes frites im folgenden Bild gehört die scheinbare Garnitur des Zitronenschnittes klarerweise zum Schnitzel und nicht zu den Pommes und bildet allein deswegen eine Nachbarschaft.



Allerdings wird die Zitrone korrekterweise ausgedrückt und (merkwürdiger-, aber traditionellerweise) durch die Panade ins Fleisch eingetroppt, (angeblich) um das Fleisch mürbe zu machen. Hierzu sollte, wie es früher obligatorisch war, statt den Gast die Gabel benutzen zu lassen, eine Zitronenpresse



serviert werden. Allerdings lassen schieben die meisten Gäste die Zitrone – ebenso wie den Tomatenschnitt und das Peterli – einfach an den Tellerrand, von wo aus es später im sog. Schweinekübel landet. Die Zitrone ist somit wenigstens ursprünglich eine Umgebung des Systems des Schnitzels, das mit diesem – und nicht mit dessen Umgebung – eine Nachbarschaftsrelation bildet.

2.3. $n > 3$ -relationale Garnituren

$n > 3$ -relationale Garnituren treten v.a. im sog. Plattenservice, also nicht bei Einzelsubjekt-portionierten Menus, auf.



Wie man anhand der vorstehend abgebildeten Käseplatte sieht, ist sowohl die Differenz zwischen Garnitur und Beilage als auch diejenige zwischen Umgebung und Nachbarschaft verwischt bzw. eliminiert. Ursprünglich hat Käse als System jedweder Sorte nur eine einzige Umgebung: Brot. Die heute üblichen Beilagen wie Baumnüsse, Konfitüren bzw. Quittengelée, Oliven usw. sind illustre Zeugnisse des Aufstiegs von Garnituren zu Beilagen bei heterogenen System-Umgebungsrelationen, denn diese neue Art von Beilagen stammt ja aus anderen ontischen Kontexten, die Konfitüren von den Frühstücken und die Nüsse aus überhaupt keinem gastronomischen, sondern nur aus privathaushaltlichem Kontext. (Es gibt keine Gerichte mit Nüssen als Systemen oder Umgebungen, es sei denn in der Form exzessiver Dessertfüllungen.)

2.4. Als leider immer noch nicht ausgerottenes Zeugnis gastronomischen Unsinns muß leider abschließend auch noch auf das Gegenteil des in 2.3. behandelten Aufstiegs von Garnituren zu Beilagen, d.h. als der dazu konverse Prozeß der Abstieg von Beilagen zu Garnituren, wie er für die Nouvelle Cuisine typisch ist, behandelt werden. Auf die Illustration von mit Kakao überstreuten Tellerrändern sei verzichtet, vgl. stattdessen das folgende Beispiel.



Literatur

Toth, Alfred, Umgebungen und Nachbarschaften bei Menus In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

25.2.2015