

Prof. Dr. Alfred Toth

Die Bobofizierung

1. Neben der Gentrifizierung, die bisher übrigens kaum ontisch untersucht wurde (vgl. jedoch Toth 2012), gibt es eine - kürzlich in einer französischen kulturhistorischen Zeitschrift untersuchte und von mir so genannte „Bobofizierung“. Sie wird im folgenden erstmals ontisch untersucht, und zwar beschränkt auf gastronomische Aspekte (vgl. Toth 2009).

Le bobo aime manger

Il adore parler nourriture et il adore parler concept : donc il adore les concepts autour de la food ! Bar à mozza', bar à houmous, bar à vin, bar à tapas... Il aime conceptualiser la nourriture pour la rendre beaucoup plus cool. Une tartine de beurre ne sera pas une simple tartine de beurre mais « un toast beurré avec concassé de sésame et sa petite confiture d'airelle. » Tout simplement.

(aus: Paris zigzag, 15.5.2018)

2. Wie in Toth (2009) sowie einer Reihe weiterer Arbeiten dargelegt wurde, stellen Speisekarten eine eigene „Textsorte“ auf, wie sich die frühere Textlinguistik ausgedrückt hatte. Interessanter ist allerdings, wenn man die Art der metasemiotischen Bezeichnungsweise ontischer Objekte und ihrer zugehörigen Prozesse ins Zentrum stellt, also etwa die Repräsentation der Präsentation von Tagesmenüs.

2.1. Nicht-bobofizierte Menükarte

Fleischkäse mit Spiegelei

serviert mit Pommes Frites Fr. 16.50

Paniertes Schweinsschnitzel

dazu gibt's Pommes Frites und Salat Fr. 19.50

Schweinspiccata „milanese“

serviert mit Spaghetti Napoli und Salat Fr. 20.50

Schweinsrahmschnitzel

mit Pilzen, serviert mit Nudeln und Salat Fr. 21.00

Schweins Cordon-bleu

dazu Pommes frites und Salat Fr. 21.50

Schweinssteak „Walliser-Art“

Mit Tomaten und Käse überbacken,

dazu Pommes Frites und Gemüse Fr. 22.50

Rest. Hardhof, 8004 Zürich

2.2. Bobofizierte Menukarte

Dieser Typus tritt repräsentativ auf metasemiotischer Ebene bemerkenswerterweise in zwei Typen aus, die sich entweder durch Redundanz oder durch Redundanzfreiheit kennzeichnen.

2.2.1. Redundante bobofizierte Menukarte

Dieser Typus von Textsorte nähert sich derjenigen der Rezepte an.

Montag	Dienstag
11.06.2018	12.06.2018
Knackige Salatauswahl vom Buffet	Knackige Salatauswahl vom Buffet
Gersten-Risotto geröstet mit Blumenkohlrösschen, gebratenen Blumenkohlstengel und frittierten Blumenkohlblätter, dazu Safran-Quarkdip	Buchweizen-Crêpes mit Hirse, Grünspargel und Champignons gefüllt, serviert auf sämigem Sprienz-Chicorée, dazu Avocado-Quarkdip
21.00	21.00
Maispoularde im Mandel-Mantel gebraten, dazu Balsamico-Jus, konfierte Cherrytomaten mit Sojaprossen und junge Bratkartoffeln	Grilliertes Rindshuft-Steak an Salsa mit Tomaten-, Oliven- & Petersilie, dazu glasierte Mini-Maiskolben und Baked Potatoe mit Sour-Cream
24.00	24.00
US-Rindsfilet im Pfeffer-Trio nach Ihrem Wunsch grilliert, dazu rauchiger Whiskey-Jus, frittierte Zwiebelringe, Steinpilze und Taleggio-Risotto	Lamm-Entrecôte mit schwarzer Knoblauchkruste gebraten, serviert mit Portwein-Jus und Zucchini- & Ziegenkäse-Cannelloni
56.00	40.00
Wolfsbarsch-Filet grilliert an Sherry-Sauce, dazu Birnen- & Cocobohnenduoett, Pata Negra-Schinken und Zitronen-Risotto	Heilbutt-Filet im Prosecco-Fond pochiert, serviert auf gelber Peperoni-Sauce, dazu grillierte Zucchini und schwarze Nudeln
40.00	36.00

Rest. Hotel Krone Unterstrass, 8006 Zürich

2.2.1. Redundanzfreie bobofizierte Menukarte

Dieser Typus von Textsorte nähert sich derjenigen von Einkaufslisten an.

Vorspeisen

Entenleberterrine Walderdbeere Kaffee Kohlrabi

Konfierter Schweinebauch Birne Senf Rettich

Salat aus 33 Blüten und Kräutern Balsamico v

Zwischengänge

Klare Ochschwanz Consommé

64° Freilande v

Tessiner Polenta junger Spinat Trüffel-Vinaigrette

Steinbutt Safran Arancini Bohnencassoulet Chorizo Bellota

Hauptgänge

Gegrilltes Flat Iron Kartoffelcrème Zucchini

Risotto verde gebeiztes Ei Cipolotti Pecorino v

Desserts

Garriguet Erdbeere Baumkuchen Champagner

Käseauswahl vom Wagen Früchtebrot

Literatur

Toth, Alfred, Zeichen-und Objektrelationen in Speisekarten.In: Electronic Journal of Mathematical Semiotics, 2009

Toth, Alfred, Objektaler Stufen- und Sortenwechsel durch Substitution II. In: Electronic Journal of Mathematical Semiotics, 2012

9.6.2018