Prof. Dr. Alfred Toth

Eigentümlichkeiten der Verwendung des indefiniten Artikels in der Sprache der Gastronomie

1. Bekannt ist aus der Sprache der Gastronomie (vgl. zuletzt Toth 2017a) die Verwendung des definitiven Artikels, allerdings beschränkt auf das Französische und innerhalb dessen beschränkt auf die Haute Gastronomie.

<i>Le Haddock</i>	
🍴 Tartare de haddock et dorade, endive croquante et crémeux d'avocat, vinaigrette thé noir et pomelos	19€
<i>Le Foie gras</i>	
🍴 Foie gras de canard cuit Maison dans un vin de Porto, grains de raisins pochés et purée de figues sèches, brioche à la grille	30€
<i>Le Saumon d'Écosse</i>	
🍴 Saumon d'Écosse fumé par nos soins, pommes de terre ratte et poireaux confits, parfum d'aneth, émulsion d'un lait ribot, pain d'épices	30€
<i>La Coquille Saint-Jacques</i>	
🍴 Saint-Jacques de Port en Bessin en carpaccio, caviar d'Aquitaine, crème citron et coulis de cresson	35€
<i>Les Champignons</i>	
🍴 Velouté de châtaignes et cèpes rôtis, cromesquis de foie gras de canard, carpaccio de champignons à l'huile de noisette	24€

Rest. Le Train Belu, Paris (Speisekarte)

2. Der indefinite Artikel kennzeichnet innerhalb der gastronomischen Sprache über seine Funktionen in der nicht-gastronomischen hinaus das „Spezielle“, „Erlesene“, „Piquante“ – dessen kennzeichnendes Merkmal aber gerade nicht genannt wird. Wie in meinem Buch „Ontische Systemtheorie von Menus“ (Toth 2017b) dargestellt, gehen wir bei Speisen, wie sie in Menus und Speisekarten beschrieben werden von einer Dreiteilung $S^* = (\text{System}, \text{Nachbarschaft}, \text{Umgebung})$ aus, die sich als äußerst praktikabel auch zur Darstellung der ontischen Grundlagen metasemiotischer Beschreibungen erwiesen hat.

2.1. Indefinite Kennzeichnung bei Systemen

(1.a) Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti.

(1.b) *Eine Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti.

2.2. Indefinite Kennzeichnung bei Nachbarschaften

(2.a) Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti.

(2.b) Bratwurst an einer Zwiebelsauce mit Rösti.

2.3. Indefinite Kennzeichnung bei Umgebungen

(3.a) Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti.

(3.b) (?) Bratwurst an Zwiebelsauce mit einer Rösti.

Wie man sieht, ist also, anders als der durchwegs anwendbare definite Artikel des Franz., der indefinite Artikel des Dt. auf Nachbarschaften und Umgebungen restringiert.

2.1. Wie sich aus dem folgenden Kontrast ergibt, tritt er v.a. bei Feiertagsmenüs auf:

"Festliches Menü"
Kalbgeschnetzeltes
an einer
Pilzrahmsauce
Rösti
Broccoli
Dessert Surprise

"Festliches Menü"
Pilzragout an einer
Rahmsauce
Rösti
Broccoli
Dessert Surprise

Mensa, Univ. Zürich, 15.12.2017,

denn hier haben wir Pilzragout an (einer) Rahmsauce → (eine) Pilzrahmsauce, die im zweiten Falle noch redundanter erscheint als im ersten. Nur in diesem speziellen Falle, wo also bei vegetarischen Speisen eine Beilage, d.h. eine Nachbarschaft oder eine Umgebung, zum System erhoben wird, kann die indefinite Kennzeichnung Anwendung finden.

2.2. Vgl. dagegen bei Nicht-Feiertagsmenüs

Geschnetzeltes Kalbfleisch « Zürcher Art » CHF 33.50
Kalbfleisch an Champignonrahmsauce, serviert mit Rösti

Rest. Johanniter, Zürich (Speisekarte).

Das Interessante ist, daß sich nach meinen Beobachtungen kein Unterschied in der Verteilung der indefiniten Kennzeichnung in der Gradation des Restaurants feststellen läßt. Die Mensa verfährt ebenso wie das 5-Sterne-Lokal, ganz im Unterschied also zur Verwendung des definitiven Artikels im Franz.

Die Verwendung der indefiniten Kennzeichnung ist auch nicht auf die Art der Sauce (z.B. Rahmsauce) restringiert, vgl.

WOK-Menü:

Madagaskar Wok

CHF 26,50

Geschmortes Schweinsgeschnetzeltes an einer würzigen, bunten Pfeffersauce mit Zucchetti und roten Zwiebeln geschwenkt mit Pennette

und im folgenden Bekleg sogar bei Pesto

Vegetarisches-Menü:

Tagliatelle Die Waid

CHF 24,50

Tagliatelle an einer roten Basilikum Pesto mit Peperoncino, roten Zwiebeln, frischem Blattspinat und Tomatenstreifen

Literatur

Toth, Alfred, Vordergrund und Hintergrund bei Tagesmenüs. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2017a

Toth, Alfred, Ontische Systemtheorie von Menüs. 554 S. Tucson (AZ) 2017 (2017b)

13.12.2017