

Prof. Dr. Alfred Toth

Frikadelle und Hamburger

1. In Toth (2017a, b) wurde auf Fälle hingewiesen, in denen die gastronomische Systemtheorie sog. Objektträger aufweist, die obligat Systemstatus erlangen. Dies ist z.B. der Fall bei der Suppe, wo die Flüssigkeit System ist, egal, ob es sich um eine boullion, crème, velouté, minestra, bisque oder was auch immer handelt und egal, was in der Brühe schwimmt, ob es ganz, in Stücken, püriert, durchgeseiht oder nicht ist usw. All das, was nicht System ist, ist Umgebung. Umgebung ist somit alles, was nicht Objektträger ist. Wie wir anschließend gezeigt hatten, gilt das auch für Brote, und zwar sowohl für monoadessive (canapés, Belegte) als auch für biadessive (Sandwiches, Eingeklemmte, „Faustbrote“).

2. Wesentlich ist, daß in all diesen Fällen nicht mehr eine 2-seitige Objektabhängigkeit zwischen System und Fleisch einerseits und Umgebung und Beilagen andererseits besteht. Wo in der gastronomischen Systemtheorie Objektträger eine Rolle spielen, ersetzen sie auch den Teller, der sonst als Objektträger eines Menus fungiert. Die Speise wird also „selbstkonsistent“ in dem Sinne, daß auch der Objektträger selbst eine Speise ist. Ich glaube, es gibt nun kein besseres Beispiel, die Befreiung von einem nicht-organischen Objektträger aufzuzeigen, als den Weg von der Frikadelle (Bulette) zum Hamburger.

2.1. Frikadelle



Frikadellen weichen zwar nicht nur in ihrer Bezeichnungen, d.h. semiotisch, sondern auch in ihrer Herstellung, d.h. ontisch voneinander regional ab, aber es gibt einige Grundlagen, die allen Frikadellen gemeinsamen sind. Im folgenden wird ein Ausschnitt des Wikipedialemmas "Frikadelle" zitiert:

Zur Zubereitung wird zuerst Hackfleisch (in der Regel Rind oder Schwein, auch gemischt) mit Ei und gehackten und eventuell auch vorgedünsteten Zwiebeln vermengt. Altbackene Brötchen vom Vortag oder Toastscheiben werden in Wasser, Milch oder Sahne eingeweicht und anschließend ausgepresst und in die Fleischmasse geknetet. Teilweise wird auch anstatt der Brötchen Paniermehl verwendet. Danach werden je nach Geschmacksrichtung verschiedene Gewürze wie Salz, Pfeffer, Petersilie, Majoran und evtl. Muskat untergemengt. Je nach Rezept können auch noch beispielsweise Knoblauch und Senf oder Kümmel hinzugegeben werden. Anschließend wird die Masse zu handtellergroßen, flachen Ballen geformt, die in heißem Fett gebraten oder frittiert werden. Besonders in Österreich und Dänemark ist es üblich, die Ballen vor dem Braten noch in Paniermehl zu wenden.

2.2. Hamburger



Was ist also der entscheidende Unterschied zum Hamburger? Die Bulette wird mit Brot gegessen, sie wird auch nicht zwischen biadessive Brotstücke geklemmt, und somit besitzt sie als Objektträger nur den Teller, von dem sie genommen und die Hand, aus der sie gegessen wird. Ihr System ist also das Fleisch, und dieses entält in exessiver Lagerrelation Umgebungen und Nachbarschaften sowie $N(U)$ und $U(N)$, so daß das System einen Teil seiner

Umgebung enthält, aber doch noch durch die zusätzliche Umgebungen wie Senf oder Brot ergänzt werden muß. Dagegen hat der Fleischanteil des Hamburgers den Status einer Umgebung des biadessiven Brotes, und er enthält auch keine exessiven Gewürze, sondern in adessiver Lagerrelation mehrere Umgebungen, Nachbarschaften, $N(U)$ und $U(N)$ wie Salatblatt, Thousand Island Dressing, Tomatenscheibe, Zwiebelringe, Käsescheibe usw., welche die Bulette nicht enthält. Der Hamburger ersetzt somit ein S^* und damit ein Menu, das seinen eigenen Objektträger als Speise enthält, während die Bulette ein S ist, das durch Brot und Senf zu einem S^* ergänzt werden muß.

Wir bekommen damit als neue gastronomische systemtheoretische Definition $S^* = (S, N, U, \text{Objektträger})$.

Literatur

Toth, Alfred, Drei Sonderformen von S/U-Strukturen in der Gastronomie. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2017a

Toth, Alfred, Macaron und Hamburger. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2017b

31.12.2017