

Prof. Dr. Alfred Toth

Die semiotische Cross-over-Relation

1. Unter Cross-over-Food, ein englischer Terminus, der übrigens in den USA vollständig unbekannt ist, wird das Kombinieren von Speisen aus verschiedenen Kulturen auf dem selben Teller, bei mehrgängigen Menus also im selben Gang, verstanden. Ein Beispiel, das ich selber vor Jahren in einem Züricher Restaurant gesehen habe, war indisches Chicken-Curry mit Eierspaghetti. Doch nicht mit solch abschreckenden Beispielen wollen wir uns hier befassen, sondern zunächst mit den kulturellen Differenzen für das Frühstück. Ich gebe hier als Ausgangsbasis die Standardzutaten für das Schweizer, das Deutsche, das amerikanische (das sehr verschieden sein kann) und das chinesische Frühstück, erstere drei wie immer aus meiner eigenen gastronomischen Erfahrung, letztere aus verschiedenen Quellen. Ich möchte betonen, dass alles Beispiele für Frühstücke sind, wie sie in Hotel, nicht unbedingt in Privathaushalten, serviert werden.

1.1. Typisches Schweizer Frühstück: Filterkaffee, Milch, fakultativ Orangensaft. Gipfeli (Croissant), Brötli (Semmel), Confiture, Streichschmelzkäse.

1.2. Typisches deutsches Frühstück: Filterkaffee, Milch oder Kondensmilch (Bärenmarke), Orangensaft, „Trinkei“, Brötchen, Confiture, Schnittkäse, Schinken, Wurst.

1.3. Typisches amerikanisches Frühstück: Filterkaffee, Milch, Eiswasser, Toast oder Pancakes mit einer Butter/Margarine-Mischung, Ahornsirup (bzw. ein Substitut aus Molasse), beidseitig gebratene Spiegeleier, „breakfast-steak“, evtl. Würstchen (in manchen Hotel sogar „spare ribs“).

1.4. Typisches chinesisches Frühstück: Reissuppe, Nudelsuppe, Fladenbrot/luftgetrocknetes, d.h. nicht gebackenes Brot), Sojamilch, Salzgemüse, Fleischspeisen.

Kurz gesagt: Der wesentliche Unterschied zwischen dem Schweizer und dem deutschen Frühstück ist, dass ersteres primär süß, das zweite aber primär salzig ist. Beide unterscheiden sich sowohl vom amerikanischen wie vom chinesisches Frühstück dadurch, dass diese Frühstücke sich grundsätzlich von den übrigen Mahlzeiten des Tages unterscheiden. Ein amerikanisches

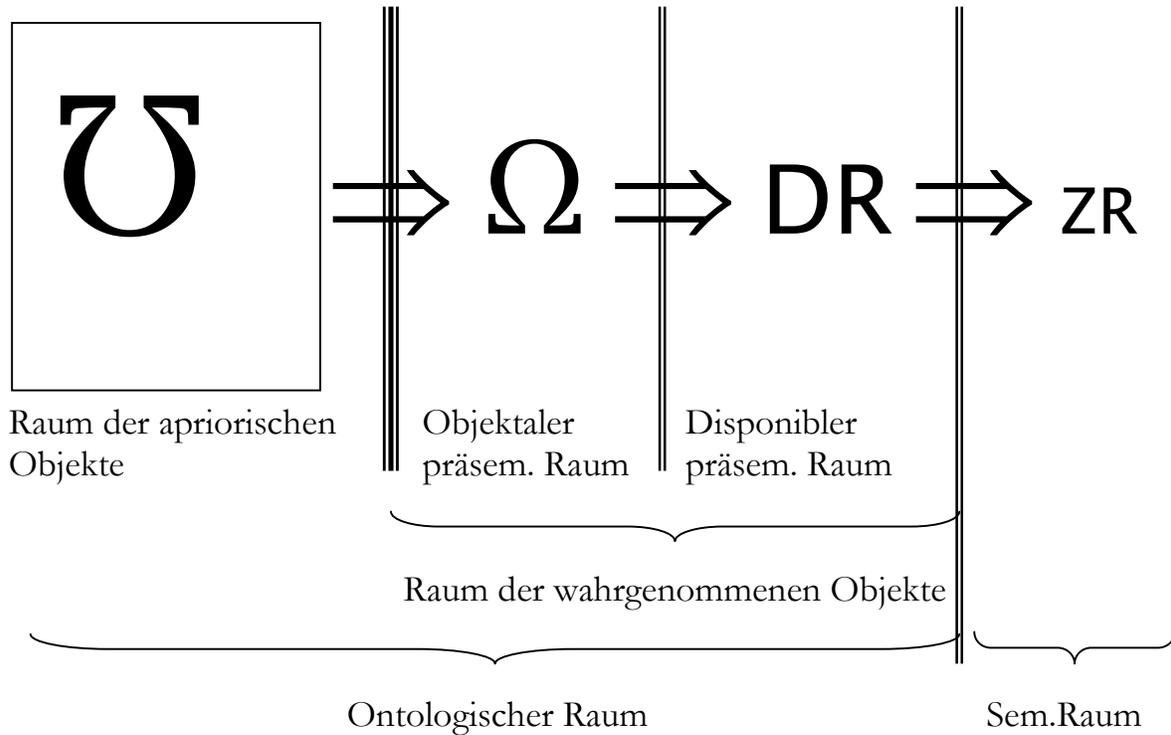
Frühstück ist dagegen eine Hauptmahlzeit, sie wird von Europäern (ausser Briten) als schwer, fettig und unbedenklich empfunden. Viele europäische Hotelgäste erschrecken, wenn morgen beim Frühstück-Service als erstes die roten Ketchup- und die gelben Senf-Plastikflaschen auf die Tische kommen. Nach Frau Hang-Zae Bak, ehem. Inhaberin der koreanischen Restaurants „Bamboo Garden“, wird in Korea zum Frühstück im wesentlichen dasselbe gegessen wie zu den übrigen Hauptmahlzeiten.

2. Wie in Toth (2009a, b) gezeigt worden war, liegen den kulturspezifischen Unterschieden, auch im Falle der hier behandelten Frühstücke, semiotische Präselektionen zugrunde, welche in der intermediären präsemiotischen Ebene der disponiblen Kategorien ablaufen. Diese befindet sich also zwischen dem „ontologischen“ und dem „semiotischen Raum“ (Bense 1975, S. 65 f.), auf der Stufe der kategorialen „Nullheit“. Dieser semiotische Zwischenraum ist etwa auch verantwortlich für die kulturspezifisch, onto- und phylogenetisch verschiedene Wahrnehmung von Räumen in der Architektur (Joedicke 1985, S. 10), wo „subjektive Variable“ im Anschluss an die allgemein-menschlichen „Sinne“ eine zweite „Filterung“ vornehmen, welche am Ende für die Apperzeption des Raumgebildes verantwortlich sind. Dennoch vermute ich, dass man kaum schönere Beispiele zur Illustration der Wirkung disponibler Kategorien bzw. der Präsenz des präsemiotischen Raumes finden kann als die praktisch von Land zu Land verschiedenen Präselektionen für das Frühstück. Wie eingangs bereits angetönt, sehe ich hierin auch einen der Ursprünge für das gastronomische Crossover, nämlich dann, wenn sich in Grosshotels verschiedene Frühstücksbuffets für Gäste aus verschiedenen Kontinenten befinden, wo also der interessierte Gast die Möglichkeit hat, etwa eine koreanisches Luftbrot mit einer japanischen Misosuppe, einem französischen Croissant, einem Schweizer Strich-Chääsli und, falls man sie einmal bildet, einer ungarischen kolbász (geräucherten Hartwurst) zu kombinieren. Vielleicht versucht er auch noch, maple-syrup aufs Brot zu streichen und entscheidet sich für Ostschweizer Türggeribel (der freilich praktisch nirgendwo mehr zu finden ist).

3. Anstatt alle Frühstücke im Detail zu analysieren, wollen wir uns hier darauf beschränken, ein allgemein anwendbares Modell für (gastronomischen und trans-gastronomischen) Crossover zu entwickeln. Als Ausgangspunkt diene wiederum das semiotisch-topologische Modell, das einer vollständigen Zeichenrelation

$$\Sigma = \langle \text{OR}, \text{DR}, \text{ZR} \rangle,$$

zugrunde liegt, die also sowohl Objekte \in OR, disponible Relationen \in DR als auch Zeichen \in ZR enthält, d.h. in ihrem Modell eine vollständige Semiose nachbildet:



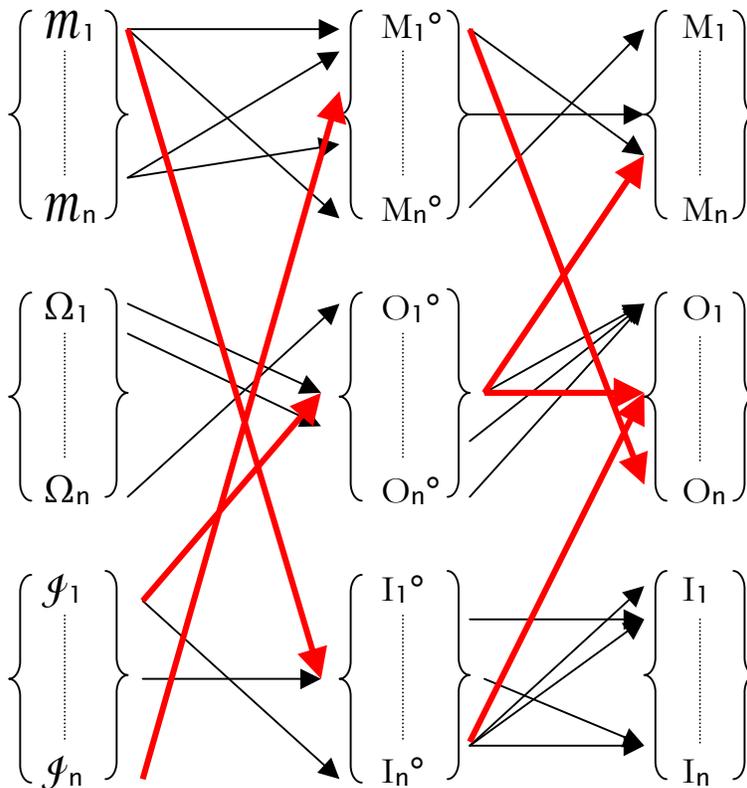
Das zugrundeliegende semiotische Basismodell sieht also wie folgt aus

$$\begin{aligned}
 \mathcal{M} &\rightarrow \mathcal{M}^\circ \rightarrow \mathcal{M} \\
 \Omega &\rightarrow \Omega^\circ \rightarrow \Omega \\
 \mathcal{J} &\rightarrow \mathcal{J}^\circ \rightarrow \mathcal{J}
 \end{aligned}$$

Nun besteht eine Speise (ein Gang, ein Menu), die wir mit $OR = (\mathcal{M}, \Omega, \mathcal{J})$ klassifizieren, normalerweise natürlich aus mehreren Teilspeisen, d.h. es ist nötig, wie dies schon zuvor gemacht wurde, die Relata selber als Mengen zu definieren, d.h. wir haben

$$\begin{aligned}
 \{\mathcal{M}\} &= \{\mathcal{M}_1, \mathcal{M}_2, \mathcal{M}_3, \dots, \mathcal{M}_n\} \\
 \{\Omega\} &= \{\Omega_1, \Omega_2, \Omega_3, \dots, \Omega_n\} \\
 \{\mathcal{J}\} &= \{\mathcal{J}_1, \mathcal{J}_2, \mathcal{J}_3, \dots, \mathcal{J}_n\}
 \end{aligned}$$

Demzufolge bekommen wir unser vollständiges Modell, in das wir einige arbiträre mögliche Relationen mit schwarzen Pfeilen eintragen



Die roten Pfeile, wiederum arbiträr gewählt, stellen nun eine Teilmenge der möglichen Crossoverrelationen dar. Dabei stehen also im Zentrum die disponiblen Kategorien als Relationenmengen, die zugleich als Codomänen der Abbildungen aus dem ontologischen Raum als auch als Domänen der Abbildungen in den semiotischen Raum dienen und für kulturelle, individual-, regional- und andere spezifische Unterschiede in Wahrnehmung und Realisation von semiotischen Objekten zuständig sind.

Bibliographie

- Bense, Max, Semiotische Prozesse und Systeme. Baden-Baden 1975
 Joedicke, Jürgen, Raum und Form in der Architektur. Stuttgart 1985
 Toth, Alfred, Disponible Kategorien als Filter. In: Electronic Journal of Mathematical Semiotics (erscheint, 2009a)
 Toth, Alfred, Disponible Kategorien II. In: Electronic Journal of Mathematical Semiotics (erscheint, 2009)
 12.10.2009