

Prof. Dr. Alfred Toth

Gentrifizierung von Restaurants

1. Die Gentrifizierung von Restaurants fällt besonders dort auf, wo die betroffenen Restaurants in nicht-gentrifizierten Quartieren liegen. Dies trifft für alle hier gewählten Beispiele zu. Wir unterscheiden genauer zwischen der Gentrifizierung der Restaurants, d.h. der Räume selbst, der in den Restaurants servierten Speisen und der auf sie abgebildeten Preise. Wo immer es möglich war, wird die Situation vor und nach der Gentrifizierung miteinander verglichen.

2. Zu der mit dem hier behandelten Gegenstand verwandten «Bobofizierung» vgl. Toth 2018.

2.1. Gentrifizierung von Restaurants

(2.1), da Systeme und Teilsysteme iconisch fungieren (vgl. Bense/Walther 1973, S. 80).



Rest. Krokodil, Hohlstr. 44, 8004 Zürich (2011)

Nach Umbau 2014:



Rest. Krokodil, Hohlstr. 44, 8004 Zürich (2018)

2.2. Gentrifizierung von Speisen

(2.2), da Speisen zwischen Gast und Gastgeber vermitteln.



Rest. Jägerburg, Molkenstr. 20, 8004 Zürich

In der alten Jägerburg kostete der Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes frites Fr. 17.50. Der Preis für die unten abgebildete, für die neue Jägerburg repräsentative Speise konnte nicht ermittelt werden.



Rest. Tremondi, Molkenstr. 20, 8004 Zürich (2019)

2.3. Gentrifizierung von Preisen

(2.3), da die axiologische Zuweisung von Werten symbolisch repräsentiert ist.

Aus der Speisekarte des Rest. Hardhof, Badenerstr. 344, 8004 Zürich, vor der Renovation:

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,

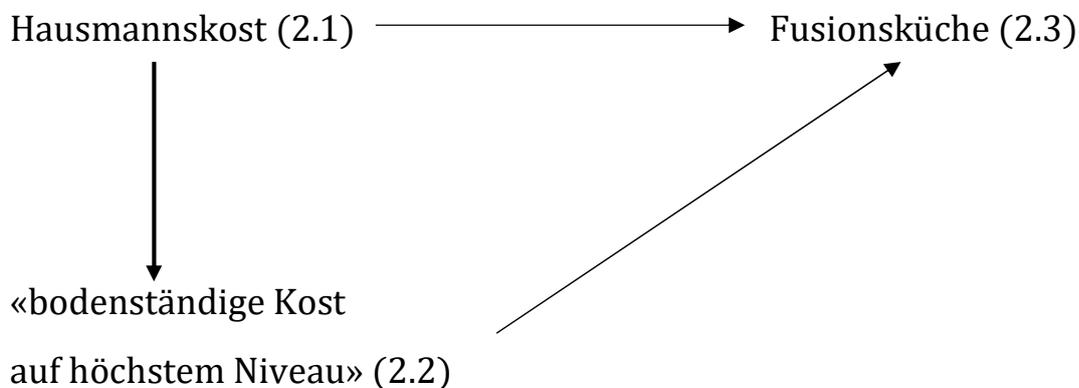
dazu Pommes Frites und Gemüse Fr. 22.50

Aus der Speisekarte des Rest. Hardhof, Badenerstr. 344, 8004 Zürich, nach der Renovation:

Hauptgänge

Paniertes Schweinssteak mit Zaziki auf Kartoffel-Kräuter Salat	32
Kalbsschulter-Braten an Cognac-Rahmsauce mit Servietten Knödel und Sommer-Gemüse	36
„Pizzocheri di neri“ schwarze Buchweizenpasta mit Kartoffeln, Rahm, Mangold Bergkäse und Zwiebelschwitze	29
Hausgemachte Tagliatelle mit Büffelmozzarella „Primavera“ mit Cherry-Tomaten, Kräutern, Peperoncini und Rucola	29
Pochiertes Ei mit Rauchsatz auf Blumenkohlpuree mit Belugalinsen garniert mit fritiertem Rucola	29

3. Traditionelle Quartierrestaurants, in der Schweiz als «Spunten» bezeichnet, werden v.a. dadurch gentrifiziert, daß ihnen hochstehende Fusionsküche die Hausmannskost ersetzt. Im nachstehenden kommutativen Diagramm korrespondiert dies der Semiose $(2.1 \rightarrow 2.3) = (\alpha \rightarrow \beta\alpha)$. Bedeutend seltener ist Gentrifizierung durch Aufwertung von Hausmannskost durch Edelköche, wofür die Semiose $(2.1 \rightarrow 2.2) = (\alpha \rightarrow id_2)$ steht. Gar nicht bezeugt ist die dritte Semiose im folgenden Diagramm, die durch $(2.2 \rightarrow 2.3) = (id_2 \rightarrow \beta)$ formalisiert werden müßte.



Literatur

Bense, Max/Walther, Elisabeth (Hrsg.), Wörterbuch der Semiotik. Köln 1973

Toth, Alfred, Linguistischer Determinismus durch Speisekarten. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2009

Toth, Alfred, Gastronomiesemiotik. Tucson, AZ 2011

Toth, Alfred, Die Bobofizierung. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2018

1.7.2021