

Prof. Dr. Alfred Toth

Hybridität bei Speisen

1. Unter hybriden Systemen verstehen wir bekanntlich (vgl. Toth 2015) solche, die Amalgamationen aus verschiedenen thematischen Systemen darstellen, d.h. es handelt sich um einen neuen Begriff der Objektsemantik als Teil der Ontik. Bei Speisen bedeutet Hybridität im wesentlichen, daß sie uneßbare Bestandteile enthalten. Diese können, wie im folgenden gezeigt wird, in allen drei ontischen Lagerrelationen erscheinen.

2.1. Excessive Hybridität



Plastikkönig im Dreikönigskuchen.

2.2. Adessive Hybridität



Eisbecher (Coupe) mit China-Schirmchen

2.3. Inessive Hybridität



Afrikanisches Fleischgericht mit nicht-essbarer Blumendekoration

Literatur

Toth, Alfred, Hybride Systeme. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2015

7.3.2015