

**Prof. Dr. Alfred Toth**

## **Intrinsische und extrinsische Umgebungen**

1. Im Rahmen der allgemeinen Objekttheorie (Ontik, vgl. Toth 2012-14) wird bekanntlich zwischen extrinsischen und intrinsischen Objekten bzw. Systemen unterschieden. Informell ausgedrückt, sind die Glieder eines ontischen n-tupels extrinsisch, wenn sie nicht-notwendig thematisch homogen sind, wie z.B. das Paar  $M = (\text{Messer, Löffel})$ . Entsprechend wird ein n-tupel als intrinsisch bezeichnet, wenn deren Glieder notwendig thematisch homogen sind, wie z.B. das Paar  $N = (\text{Messer, Gabel})$ . Von besonderer Bedeutung ist diese Unterscheidung bei sog. Paarobjekten (vs. Objektpaaren, wie  $M$  und  $N$ ), z.B. bei  $O = (\text{Computer, Tastatur})$ , wo die Intrinsität beidseitig ist oder bei  $P = (\text{Kopf, Hut})$ , wo sie einseitig ist (jeder Hut braucht einen Kopf, aber nicht jeder Kopf einen Hut).

2. Bislang wurde die thematische Unterscheidung zwischen Extrinsität und Intrinsität allerdings auf Objekte und Systeme beschränkt. Anhand des folgenden Tagesmenüs, das heute (6.6.2014) auf einer Speisekarte einer Mensa der Universität Zürich publiziert wurde, werden die bisherigen Ergebnisse auch auf Umgebungen von Objekten bzw. Systemen ausgedehnt.

### **Menü**

Fleischkäse  
Senf  
Kartoffelsalat  
Bohnensalat

(aus: Tagesmenüplan der Cafeteria des Zentrums für Zahnmedizin [ZZM],  
Mittwoch, 6. August 2014)

Um zu verstehen, worum es sich handelt, vgl. man das vorstehende Menü mit dem am selben Tag publizierten nachstehenden Menü.

# Tagesmenü

Hackbraten "Grossmutter Art"  
(Kalb, Schwein, Rind)  
Senfsauce  
Kartoffelstock  
Vichykarotten

(aus: Tagesmenüplan des Rest. St. Peter, In Gassen 10, 8001 Zürich, Mittwoch, 6. August 2014)

Systemtheoretisch betrachtet, ist der Senf aus dem ersten Menu eine extrinsische, die Senfsauce aus dem zweiten Menu jedoch eine intrinsische Umgebung der jeweiligen Menus, aufgefaßt als Systeme, obwohl natürlich sowohl der Senf als auch die Senfsauce Beilagen sind. Wohlverstanden, diese Unterscheidung betrifft lediglich die Umgebungen der beiden Systeme. Für diese selbst sind natürlich weder der Senf noch die Senfsauce intrinsisch, da man den Fleischkäse z.B. auch mit einem Spiegelei und den Hackbraten z.B. auch an einer Pilzrahmsauce servieren kann. Als Faustregel kann man für Menus daher sagen: Extrinsisch sind solche Umgebungen, die normalerweise zur optionalen Verwendung der Gäste für auf den Eßischen plaziert werden (z.B. Menagère, Salzstreuer, Pfeffermühle, nach amerikanischem Vorbild seit einiger Zeit auch Ketchup und Senf). Hingegen sind die Zutaten für Teilsysteme von Menus, die der Koch in der Küche verwendet, extrinsisch, denn eine Sauce, für die Salz, Pfeffer, Ketchup, Senf, usw. verwendet werden, ist relativ zu den Bestandteilen dieser Sauce übersummativ, während die vom Gast optional verwendeten Würzen additiv sind. Etwas formaler kann man daher sagen: DAS ENTSCHEIDENDE FORMALE KRITERIUM EXTRINSISCHER UMGEBUNGEN IST DIE ADDITIVITÄT SEINER TEILUMGEBUNGEN, WÄHREND DAS ENTSCHEIDENDE FORMALE KRITERIUM INTRINSISCHER UMGEBUNG DIE HYPERSUMMATIVITÄT SEINER TEILUMGEBUNGEN IST.

3. Da die hier eingeführte Unterscheidung zwischen extrinsischen und intrinsischen Umgebungen von Systemen bzw. Objekten auch jenseits ihrer theoretischen Erklärung selbst in der Gastronomie einigermaßen unbekannt ist, mag es sich lohnen, einen Blick auf die Genese solcher Verwechslungen zu werfen, wie sie durch den Kontrast der beiden oben abgebildeten Menus dokumen-

tiert werden. Um den Leser wieder etwas näher an die greifbare und nicht nur die begreifbare Seite der Theorie der Objekte heranzuführen, sei zunächst ein weiteres reales Tagesmenu, das hinsichtlich der Unterscheidung zwischen extrinsischen und intrinsischen Umgebungen im Original korrekt formuliert worden war, durch Konversion seiner thematischen Umgebungen transformiert. (Die folgende Transformation ist selbstverständlich nur eine von vielen möglichen.)

Paniertes Schweinsschnitzel  
dazu gibt's Pommes Frites und Salat



Schweinsschnitzel  
Panade  
Kartoffeln  
Fritieröl  
Salat  
Öl  
Essig  
Salz  
Pfeffer  
(Mayonnaise, usw.)

Menus, und unter ihnen besonders Tagesmenus, sind heutzutage zwischen zwei Extremen der linguistischen Determination ihrer Objekte angesiedelt, welche man durch die beiden folgenden Beispiele illustrieren kann.

**Menü I**

Spaghetti "Bolognaise"  
Salat  
Dessert

(Rest. Landhus, Baslerstr. 4, 4123 Allschwil BL, 6.8.2014)

**Spaghetti Mare** verfeinert mit Eden-Shrimps, Pulpo, Sepia und Jakobs-Muscheln, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl mit Kräutern und Chili

(Hotel-Rest. Krone Unterstrass, Schaffhauserstr. 1., 8006 Zürich, 4.8.2014)

Während das erste Beispiel die Form einer Liste darstellt, welche perfekt der Definition selbsteinbettender Systeme, d.h.  $S^* = [S, U]$  entspricht, stellt das zweite Beispiel eher ein Rezept als ein Menu dar, indem Teile des Herstellungsprozesses von  $S^*$ , d.h. die Menge der Teilrelationen der Teilsysteme sowohl von  $S$  als auch von  $U$ , mitangegeben werden. Zwischen den beiden durch die zwei obigen Beispiele markierten Extremen stehen Zwischenformen wie sie z.B. der folgende Beleg illustriert.

<u>MENU I</u>	
TOMATENRISOTTO	
Mascarpone   geschmorte Cherrytomaten _____	19.50
<u>MENU II</u>	
SIEDFLEISCHSALAT	
Jungspinat   Kartoffeln   Rote Zwiebeln _____	22.50
<u>MENU III</u>	
CORDON BLEU VOM SCHWEIN	
Zürifrites   Broccoli _____	25.50

(Rest. Kantorei, Spiegelgasse 33, 8001 Zürich, Tagesmeanus vom 5.8.2014)

Bemerkenswert ist die hier sichtbare (und seit jüngster Zeit aus der gehobenen auch in die weniger gehobene Gastronomie eindringende und daher semiotisch betrachtet verfremdende) Verwendung des Zeichens "|", dessen Funktion, wie man besonders an Menu II bemerkt, nicht nur diejenige eines trennenden Kommas ist, sondern zusätzlich diejenige einer Abkürzung der Beschreibung von Teilen des Herstellungsprozesses der Menus, denn bei Menu II wird die Einheit von  $U \subset S^*$  dadurch aufgelöst, daß anstatt der intrinsischen Umgebungsangabe "Kartoffelsalat", zwei von dessen Bestandteilen in extrinsische Umgebungen transformiert werden ("Kartoffeln | Rote Zwiebeln").

## Literatur

- Toth, Alfred, Zeichen- und Objektrelationen in Speisekarten. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2009
- Toth, Alfred, System-Umgebungs-Verletzungen bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012a

Toth, Alfred, Systeme, Teilsysteme und Objekte I-IV. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2012b

Toth, Alfred, Objekttheoretische Invarianten I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2013

Toth, Alfred, Systemstrukturen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

Toth, Alfred, Grundlegung einer Theorie ontischer Konnexe I-III. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

6.8.2014