

Prof. Dr. Alfred Toth

Zusammenstellung von Menus anhand von Objekt- relationen-Umgebungen

1. Es geht hier – wie immer in der Semiotik – natürlich nicht darum, enorm komplexe Theorien auf Alltagsgegenstände zu projizieren, sondern vielmehr umgekehrt zu zeigen, wieviel schreckliche Nettigkeit tatsächlich im Alltag steckt. Semiotische Strukturen werden ja freigelegt aus den vorgegebenen Objekten, denn bisher ist es noch niemandem gelungen, Objekte anhand von Zeichen zu konstruieren. Im folgenden geht es um die simple Vorstellung, dass ein durchschnittliches Mittagmenu aus einer Hauptspeise – meist einem Stück Fleisch – und zwei Beilagen – meist einer kohlenhydrathaltigen (Kartoffelpüree, Nudeln, Reis usw.) sowie einem Gemüse oder einem Salat besteht. Dass es im Zuge der modernsten Errungenschaften der Gastronomie heute das „Food Moduling“ (mit interessanten Vorläuferkonzepten) gibt, wollen wir hier noch nicht erwähnen. Stattdessen wählen wir folgendes Mittagessen:

Ω : Hackbraten

\mathcal{M} : Kartoffelstock

\mathcal{J} : Erbsli

Wir haben hier also das Objekt der objektalen Essens-Relation $OR = (\mathcal{M}, \Omega, \mathcal{J})$ mit der Hauptsache, dem Fleisch (im Einklang mit der traditionellen französischen Küche) identifiziert, weil das Objekt auch die Hauptsache von OR ist, da die aus ihr hervorgehende Semiose das Objekt in ein Zeichen transformiert (Bense 1967, S. 9). Der Kartoffelstock, wie er in der Schweiz genannt wird, ist insofern als Zeichenträger der Essens-Relation bestimmt worden, weil in der gängigen Menu-Praxis zunächst die Kohlenhydrat-Beilage und erst dann die Gemüse-Beilage, und zwar anhand des Objektes, des Stückes Fleisch, bestimmt wird. Das Gemüse, die Erbsli (wie sie in der Schweiz heissen) ist insofern der Interpret der Essensrelation, weil er die Vollrelation aus dem Objekt und dem Zeichenträger bildet. Konkret: Die Frage des Kochs lautet zuerst: Was passt zum Fleisch (Ω)? Dann: Was passt zur 1. Beilage (\mathcal{M})? Und erst dann: Was passt sowohl zum Fleisch (Ω) als auch zur 1. Beilage (\mathcal{M})? Z.B. würde Rotkohl (Blaukraut) hervorragend zum Kartoffelstock passen – aber

nicht zum Hackbraten. Auf der anderen Seite würde aber niemand, der etwas von kochen versteht, die Erbsi zu Nudeln servieren. Und schliesslich würde Reis weder zum Hackbraten noch zu Erbsli oder Rotkohl passen. Wie man aus diesen Falsifikationstests merken sollte, ist also die triadische Relation über triadischen Objekten OR gegliedert, insofern die Gemüsebeilage am Ende die beiden ersten Kombinationen, d.h. das Fleisch und die Kohlenhydratbeilage, zu einem Menu zusammenschweisst. Daher lässt sich also unsere Zuordnung der drei Menubestandteile zu den drei triadischen Objekten anhand der Gepflogenheiten der französischen Küche rechtfertigen.

2. Wir gehen also im weiteren von dem folgenden Menu aus

$$\text{OR} = (\text{Kartoffelstock, Hackbraten, Erbsli}) = (\mathcal{M}, \Omega, \mathcal{J}).$$

Unter der Umgebung eines der drei Menu-Bestandteile oder Kombinationen davon verstehen wir also die 14 semiotisch-topologischen Relationen, die durch die folgenden in Toth (2009) bewiesenen Theoreme zustande kommen:

1. $U(\mathcal{M}, \Omega, \mathcal{J}) = \emptyset$
2. $U(\mathcal{M}) = \mathcal{J}$
3. $U(\Omega) = \mathcal{J}$
4. $U(\mathcal{J}) = \Omega$
5. $U(\mathcal{M} \subset \Omega) = \mathcal{J}$
6. $U(\Omega \subset \mathcal{J}) = \mathcal{M}$
7. $U(\mathcal{M} \subset \mathcal{J}) = \Omega$
8. $U(\mathcal{M} \subset \Omega \subset \mathcal{J}) = \Omega$
9. $U((\mathcal{M} \subset \Omega) \subset \mathcal{J}) = \Omega$
10. $U(\mathcal{J} \subset (\mathcal{M} \subset \Omega)) = \Omega$
11. $U(\mathcal{M} \subset (\Omega \subset \mathcal{J})) = \mathcal{J}$
12. $U((\Omega \subset \mathcal{J}) \subset \mathcal{M}) = \mathcal{J}$
13. $U((\mathcal{M} \subset \mathcal{J}) \subset \Omega) = \mathcal{J}$
14. $U(\Omega \subset (\mathcal{M} \subset \mathcal{J})) = \mathcal{J}$

Wenn wir nun an den Stellen der drei Variablen \mathcal{M} , Ω und \mathcal{J} unsere Menu-Bestandteile einsetzen, bekommen wir

1. $U(\text{Kartoffelstock, Hackbraten, Erbsli}) = \emptyset$

Die Umgebung aller drei Menu-Bestandteile, d.h. des vollständigen Menus, ist natürlich die leere Menge.

2. $U(\text{Kartoffelstock}) = \text{Erbsli}$

Die Umgebung des Kartoffelstocks sind die Erbsli, weil der Kartoffelstock ja bereits als Beilage des Fleisches ausgewählt wurde und sich die Erbsli nach der Fleischbeilage richten.

3. $U(\text{Hackbraten}) = \text{Erbsli}$

Die Umgebung des Hackbraten sind die Erbsli, weil z.B. Rotkraut zwar zur ersten, kohlenhydrathaltigen, Beilage, also dem Kartoffelstock, aber nicht zum Hackbraten passen würde.

4. $U(\text{Erbsli}) = \text{Hackbraten}$

Die Umgebung der Erbsli ist der Hackbraten, weil der Kartoffelstock ja zuerst gewählt wird und z.B. Rotkraut nicht zum Hackbraten passte.

5. $U(\text{Kartoffelstock} \subset \text{Hackbraten}) = \text{Erbsli}$

Falls der Kartoffelstock vor dem Hackbraten gewählt wurde, falls somit also das „Sub-Modul“ Hackbraten mit Kartoffelstock bereits feststeht, werden Erbsli als Gemüsebeilage gegeben, da z.B. Rotkraut nicht zum Sub-Modul passen würden.

6. $U(\text{Hackbraten} \subset \text{Erbsli}) = \text{Kartoffelstock}$

Werden zum Hackbraten Erbsli gewählt, folgt „automatisch“ z.B. Kartoffelstock als Kohlenhydrat-Beilage, da z.B. weder Nudeln noch Reis zu diesem Sub-Modul passen.

7. $U(\text{Kartoffelstock} \subset \text{Erbsli}) = \text{Hackbraten}$

Wird ein Sub-Modul Kartoffelstock plus Erbsli gewählt, muss als eine Gemüsebeilage gewählt werden, die zu beiden passt und nicht, wie etwa Rotkraut, nur zur Kohlenhydrat-Beilage.

Die folgenden Beispiele mit triadischen Modulen wirken, da wir hier, stark simplifizierend, nur von einem einzigen Menu ausgegangen sind, natürlich äusserst trivial. Trotzdem versuchen wir, anhand dieses trivialen Beispiels den Hauptunterschied zwischen den Nummern 8.-10. sowie 11.-14. herauszustellen.

8. $U(\text{Kartoffelstock} \subset \text{Hackbraten} \subset \text{Erbsli}) = \text{Hackbraten}$

9. $U((\text{Kartoffelstock} \subset \text{Hackbraten}) \subset \text{Erbsli}) = \text{Hackbraten}$

10. $U(\text{Erbsli} \subset (\text{Kartoffelstock} \subset \text{Hackbraten})) = \text{Hackbraten}$

Wird ein Submodul vor der Gemüsebeilage gewählt, so steht das Fleisch immer fest. (Und zwar deshalb, weil es ja vor der Gemüsebeilage gewählt wurde. Man sieht hier die grosse Trivialität, die dadurch entsteht, dass wir nur ein einziges Menu zur Verfügung haben. Man erkennt aber, wie schnell die Dinge sich komplizieren, wenn z.B. 8 Tagesmenüs und die ganze A-la-carte-Karte zur Wahl freistehen oder wenn jener Typ von Speiseangebot vorliegt, der heute „Food-Moduling“ genannt wird.)

11. $U(\text{Kartoffelstock} \subset (\text{Hackbraten} \subset \text{Erbsli})) = \text{Erbsli}$

12. $U((\text{Hackbraten} \subset \text{Erbsli}) \subset \text{Kartoffelstock}) = \text{Erbsli}$

13. $U((\text{Kartoffelstock} \subset \text{Erbsli}) \subset \text{Hackbraten}) = \text{Erbsli}$

14. $U(\text{Hackbraten} \subset (\text{Kartoffelstock} \subset \text{Erbsli})) = \text{Erbsli}$

Die Gemüsebeilage bildet die Beilage aller Submodule, in der sie noch nicht enthalten ist. (Dies ist nicht nur deshalb trivial, weil wir hier nur eine Gemüsebeilage zur Auswahl haben, sondern auch deshalb, weil das Menu aus „nur“ 3 Gängen besteht.)

3. Die Anwendung topologisch-semiotischer Umgebungen auf Speisekarten bzw. Speisenangebote (wir sind ja von Objekt-Relationen ausgegangen) sehe ich vor allem darin, die enorme semiotische Komplexität aufzuzeigen, die sich dann ergibt, wenn ein richtiges Kompositionsschema von Menubestandteilen vorliegt bzw. verwendet wird, worin genau bestimmt wird, welche „Food-Module“ zu welchen passen und welche nicht. Der Trivialfall, dass man nicht Sauerkraut und Schokolade zusammen serviert, ist allen klar. Wie aber steht es

mit dem häufig anzutreffenden Modul Kotelette und Spaghetti? Oder mit der nach französischer Küche eigentlich verbotenen, aber z.B. in Deutschland gang und gäben Kombination von Kalt und Warm auf dem gleich Teller (z.B. Räucherlachs mit Preiselbeersauce und Kartoffelpuffer)? Welches sind die Modul-Regeln in der vegetarischen Küche, wo das Objekt, die Hauptsache, nicht mehr das Fleisch ist? Ist alles durch alles austauschbar, so dass am Ende die Existenz von OR als triadischer Relation in Frage gestellt ist? Wie ist es in den neueren gastronomischen Richtungen des „Crossover-Foods“ (ein britischer Terminus, der in den USA nicht verstanden, wobei Speisen aus verschiedenen Kulturen, z.B. italienische Spaghetti und indisches Curry, miteinander „kombiniert“ werden)? Oder bei der „Cuisine moléculaire“ von Hervé This, wo die Zusammenstellung nicht nach geschmacks- oder aussehensästhetischen Gesichtspunkten, sondern aufgrund der biochemischen, chemischen und physikalischen Kochprozesse geregelt ist? Gastronomie ist ein hochkomplexes semiotisches System; das wird gerne vergessen in solchen Semiotiken, die nach dem linguistischen Teilsystem der Semiotik aufgebaut sind.

Bibliographie

Bense, Max, Semiotik. Baden-Baden 1967

Toth, Alfred, Zeichenumgebungen II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics (erscheint, 2009)

31.8.2009