

Prof. Dr. Alfred Toth

Menus, die keine sind

1. Wie wir in Toth (2015) gezeigt hatten, kann man das Kochen von Speisen als einen Algorithmus auffassen, der einerseits physikalisch und andererseits ästhetisch ist, d.h. er umfaßt das von Bense (1982) aufgespannte Universum. Den aus der Zubereitung von Zutaten bestehenden Prozeß kann man ontisch mit Hilfe der Teiltheorie der Lagerrelationen beschreiben. Beispielsweise unterscheiden sich eine Pizza und ein Calzone durch die Differenz von Adessivität und Exessivität, ein Risotto von einem Geschnetzelten im Reiring durch diejenige von Exessivität und Inessivität, usw. Dagegen gibt es eine Klasse von Speisen, die regelmäßig auf Schweizer Menukarten erscheinen, aber im Grunde keine Menus sind, weil die Zutaten bereits vorgegeben sind und die lediglich auf einem Trägerobjekt präsentiert werden. Wir geben je ein Beispiel für Exessivität, Adessivität und Inessivität.

2.1. Exessives Nicht-Menu

VORSPEISEN

Warme Sardinen in der Dose serviert

10

Rest. Du Théâtre, Dufourstr. 20, 8008 Zürich

2.2. Adessives Nicht-Menu



"Waldfest" = Cervelat mit
Brot und Senf

2.3. Inessives Nicht-Menu



Bündnerteller

Im ersten Beispiel wird eine Dose aufgemacht und erwärmt. Im zweiten Fall wird ein Cervelat enthäutet, ein Stück Brot abgeschnitten (das zudem meist schon vorgeschnitten ist) und vorgegebener Senf in der Tube gereicht. Den größten ästhetischen Anteil an diesen rein physikalischen Prozessen hat das inessive Beispiel, allerdings nur, was die Sortigkeit der aufgeschnittenen Objekte betrifft.

Literatur

Bense, Max, Aesthetica. 2. Aufl. Baden-Baden 1982

Toth, Alfred, Wie machp mer en Chääsflade? In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2015

5.3.2015