

Metasemiotische Verwechslungen von Nachbarschaften und Umgebungen

1. Wie bereits in Toth (2015a, b) dargestellt, kann ein System oder eine Umgebung ihr eigener Nachbar, aber nicht ihre eigene Umgebung sein. Formal bedeutet dies, daß $x \in N(x)$, aber $x \notin U(x)$ gilt. Somit gibt es für $x \in \{S, U\}$ die folgenden vier möglichen Kombinationen: $S = N[S]$, $S = N[U]$, $U = N[U]$, $U = N[S]$. Die im folgenden präsentierten Verwechslungen bei Systemen $S^* = [S, U]$, die Menus sind, betreffen weniger ontischen Wechsel von S und U als deren falsche Beschreibungen relativ zum Status von S oder U als Nachbarschaft oder als Umgebung.

2.1. Früher unterschied man, in den Begriffen der Ontik ausgedrückt, zwischen stationären und nicht-stationären Menagèren. Das Set, bestehend aus Maggi-flasche, Aromat, Salz und Pfeffer war stationär, die Glasschale mit Kippdeckel und eingestecktem Löffel, welche den bereits geriebenen Parmesan enthielt, war nicht-stationär. Auf jeden Fall wäre niemand auf die Idee gekommen, den zu einem Menu obligatorischen, d.h. von ihm 2-seitig objektabhängigen, Reibkäse als Umgebung, d.h. im Status einer Beilage, zu erwähnen.

Tagesmenüplan **Mensa UZH Zentrum - Lichthof Rondell** **Freitag, 27. Februar 2015**

Vegi-Special

Spinat-Ricotta Tortellini
mit Hausgemachtem Pesto
geriebener Käse

Bei italienischen Tomatensuppe ist auch der Basilikum 2-seitig objektabhängig und daher keine Umgebung, sondern wie der Reibkäse im voranstehenden Beispiel eines Nachbarschaft des Systems.

ZUPPA DI POMODRO

9.00

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Basilikum parfümiert

Rest. Kreuzweg, Huebstr. 1, 2562 Port

Man betrachte nun das folgende Bild (entnommen der großartigen Webseite www.spunten.ch)



Wie beschreibt der Koch das Objekt, das er in dieser Weise präsentiert, auf der Menutafel? Er wird "Fleischkäse mit Spiegelei" schreiben und nicht *"Fleischkäse, Spiegelei, Peterli", denn die Petersilie ist eine Nachbarschaft und keine Umgebung und ferner eine, die sich bijektiv weder auf das System des Fleischkäses noch auf dessen Umgebung des Spiegeleis abbilden läßt. (Daß wirklich der Fleischkäse das System ist, erklärt die Unsinnigkeit der folgenden Menubeschreibung: *Spiegelei mit Fleischkäse.) Allerdings ist, worauf schon früher von uns hingewiesen wurde, heutzutage eine Vermischung der Textsorten von Menubeschreibungen und Rezepten festzustellen, was dazu führt, daß Objekte, die eigentlich in Nachbarschaftsrelationen auftreten, wie Umgebungen, d.h. wie Beilagen und nicht wie Dekorationen bzw. Garnituren erwähnt werden.

FILETTO DI DORADA „KREUZWEG ART“

32.50

Gebratene Dorade Royal Filet „FOS“

Mit Kapern, getrockneten Tomaten, Zitronenwürfel und Peterli
serviert mit Safran Risotto

Rest. Kreuzweg, Huebstr. 1, 2562 Port

"Dorade gebraten mit Kapernsauce und Safranrisotto" wäre die klassische metasemiotische Beschreibung des Menu-Systems. Auch im folgenden Fall ist

die Erwähnung der Petersilie im Umgebungs- statt Nachbarschaftsstatus im Grunde genommen falsch, da es keine Schweizer Blumenkohlsuppen ohne Peterli bzw. mit Schnittlauch o.ä. gibt.

Weekend-Menü 1

Hausgemachte Blumenkohlsuppe mit Peterli

Rest. Bierhalle Wolf, Limmatquai 132, 8001 Zürich

Ganz anders liegen aber die systemtheoretischen Verhältnisse im nächsten Beispiel.

ORECCHIETTE CINQUE PI

—
feine Sauce aus Tomaten, Rahm,
Grana Padano, Pfeffer und Peterli

Mensa, Gymnasium Immensee

Der Name dieses Menus "Cinque Pi" (5 P's) referiert auf Pomodori, Panna, (Grana) Padano, Pepe, Prezzemolo, d.h. die Menubeschreibung ist hier keine, sondern eine Erklärung des Namens des Menus.

2.2. Metasemiotische Verwechslung des Randes $R[S, U]$ von $S^* = [S, U]$ liegt vor im folgenden Fall.

Vegetarisch

CHF 15.00

Reisring
mit Wintergemüse
an Currysauce

Hotel-Rest. Rochat, Petersgraben 23, 4051 Basel

Hier scheint es nun sogar so, daß auch ontische Verwechslung vorliegt, insofern bei diesem vegetarischen Gericht der Reis und nicht das Gemüse zum

System erklärt wird. Vgl. hingegen das dazu konverse Beispiel eines Fleischgerichtes mit dem Fleisch als System.

Menü 1

Poulet Curry-Geschnetzeltes im Reisring

Rest. Auenstube, Wiesenweg 1, 8303 Bassersdorf

2.3. Bereits in 2.1. wurde die heute immer stärker einreißende Tendenz der Textsortenverwechslung metasemiotischer Menubeschreibungen festgestellt. Speisekarten sind keine Kochbücher. Diese Verwechslung zieht unmittelbar die Konfusion zwischen Nachbarschafts- und Umgebungsrelationen nach sich. Man kann diesen Prozeß in drei Stufen subkategorisieren.

2.3.1. Auf einer ersten Stufe gibt der Titel des Menus bzw. der Speise das System an, und was darunter steht, ist eine konfuse Vermischung von Umgebungen und Nachbarschaften.

NEUE KARTOFFELN

Sour Cream | Buttermilch | Senfkörner | Schnittlauch | Frühlingszwiebeln

Rest. Kantorei, Neumarkt 2, 8001 Zürich

2.3.2. Zwischen der im Falle der ersten Stufe (2.3.1.) noch vorhandenen Differenzierung zwischen System und Umgebung (allerdings nicht zwischen Nachbarschaft und Umgebung) und der dritten Stufe (2.3.3) stehen poetisch-blumige Paraphrasen statt Beschreibungen, bei denen die Differenz zwischen Systemen und Umgebungen sich zu verwischen beginnt. Daher werden in solchen Fälle die Systeme jeweils durch Fettdruck hervorgehoben.

Mais-Pouladenbrust (F) gefüllt mit getrockneten Zwetschgen und mit Speck umwickelt, dazu ein Portwein-Jus, Butter-Nudeln und Romanesco mit Mandeln

Grilliertes **Rindshuft-Steak (CH)** mit einer Papaya-Mangosalsa serviert, dazu ein Korianderreis-Turm und Kefen mit Schalotten

Lamm-Huft (AU) im Rosmarin-Butter gebraten, serviert auf einem Ratatouille-Gemüse, dazu ein Balsamico-Jus und Schupf-Nudeln

Hotel-Rest. Krone Unterstraß, Schaffhauserstr. 1, 8006 Zürich

2.3.3. Bei der dritten Stufe werden nun weder Systeme, Umgebungen noch Nachbarschaften differenziert, bei den folgenden Menu-Beschreibungen handelt es sich nicht um solche, sondern entweder um die iconische Beschreibung der Tätigkeit des Koches bei der Zubereitung des Menus

Menu 26 / Gebackener Beinschinken

Gebackener Beinschinken 150g, garniert mit Orangen, glasiert mit Rohrzucker,
Senf und Bourbonglasur, Honig, Kartoffelsalat,
Rüebli-salat, Gurkensalat, Maissalat, Bohnensalat,
ausgarniert mit Tomatenschnitt, Spargelspitzen, Essiggurken, Ei,
Kopfsalat, Peterli
Beilage: Brot oder Brötli, Senf CHF 28.00

Verjus, Arlesheim

oder aber direkt um Rezepte aus Kochbüchern.

Menu 30 / Kalbsbraten

Man reibt bratfertig hergerichtete Fleisch mit Schweinsbraten oder Pfeffer und Salz ein,
gibt es in die heisse nach Bauernart Schweinsbraten Schmorpfanne (Braisière) und
lässt es beidseitig hellbraun braten, dann gibt man die Braisière und
lässt es beidseitig hellbraun braten.
Dann gibt man die mageren Speckwürfel zum Fleisch, lässt sie kurz mit braten,
und gibt dann die Zwiebeln dazu.
Die Karottenwürfel dazugeben und alles ca. 1 Stunde
langsam garen.
Die Ganzen mitgeschmorten Beilagen werden zuletzt über das angerichtete,
tranchierte Fleisch gegeben.
Als Beilage Peterli und dazu: Nudeln in Butter und Gemüse-garnitur
Mit Kalbsfleisch CHF 39.00

Verjus, Arlesheim

Literatur

Toth, Alfred, Nachbarschaften von Systemen und Umgebungen I-II. In:
Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015a

Toth, Alfred, Iterierbarkeit von Nachbarschaftsrelationen. In: Electronic
Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

27.2.2015