

Prof. Dr. Alfred Toth

Mitreale Abschlüsse bei Menus

1. Wie wir in Toth (2015) gezeigt hatten, steht innerhalb der triadischen Systemrelation $S^* = [S, U, E]$ der Abschluß relativ zu den beiden anderen Subrelationen in hypersummativer und damit im Sinne Benses in mitrealer Relation, d.h. es ist $S + U < E$. Von besonderem Interesse sind Systeme, die Menus sind, denn hier gibt es, von Reisingen und weiteren seltenen Ausnahmen abgesehen, lediglich Umgebungen, die zusätzlich in Nachbarschaften unterschieden werden können (vgl. Toth 2014), d.h. es ist innerhalb von S^* immer eine Teilmenge von U , die den Abschluß besorgt, also eine der "Beilagen".

2.1. "Beet" und "Bett"

Ragout von grünem Spargel

auf Reisbeet

Hotel Larix, Davos (20.5.2015)

Lachsspiessli auf Reibett
und Zuckerschoten

Hotel Relais Bayard, Susten (27.2.2015)

2.2. "Spiegel"

Rose gebratenes Lammmentrecote

vom Grill

auf Demiglace Spiegel

Hotel Larix, Davos (20.5.2015)

2.3. "umlegt mit"

Nüsslisalat an Himbeer Dressing umlegt mit Frischkäse-Nuss Kugeln und gerösteten Kürbiskernen

CHF 14.00

Hotel Blume, Baden (20.5.2015)

Doppelter mitrealer Abschluß liegt vor im folgenden Beispiel.

Menü 7

Rosa gebratene Rindsfilet Streifen „Stroganov“ an rassiger Paprika Sauce serviert im Gemüsereis Ring und mit Brokkoli umlegt

CHF 46.00

Hotel Blume, Baden (20.5.2015)

2.4. "garniert mit"

Bramata-Polentaschnitte auf Honig-Schmorgemüse angerichtet und mit Parmesan gratinert, garniert mit Rucola und Veilchen

Hotel Krone Unterstraß, Zürich (20.5.2015)

Da Menus 3-dimensionale Objekte sind, kann zwischen oberem und unterem topologischem Abschluß unterschieden werden, wie das folgende Beispiel illustriert.

Hausgemachte **Spargel-Lasagne** im Ofen mit Mozzarella gratinert, serviert auf gelber Cherrytomaten-Sauce mit Zitronen-Thymian

Hotel Krone Unterstraß, Zürich (20.5.2015)

2.5. "begleitet von"

Weidelamm-Ragout in einem Sherry-Jus mit Safran, Oliven, Silberzwiebeln und Artischocken geschmort, begleitet von Couscous mit Feta-Käse

Hotel Krone Unterstraf, Zürich (20.5.2015)

2.6. "überbacken mit"

Diese Form von Abschluß ist natürlich thematisch auf Käse restringiert.

Vegimenü

Teigwarengratin
mit Tomaten, Auberginen,
Zucchini und Champignon
überbacken mit Parmesan
Mischsalat

Mensa Universität Zürich (20.5.2015)

2.7. "dazu"

Dieser Fall bezeichnet nur dann einen Abschluß und keine reine Umgebung, wenn es sich wirklich um einen mitrealen und damit ontisch optionalen Zusatz handelt, wie im folgenden Fall.

Angus-Burger belegt mit Tomaten, Zwiebeln, Jalapeños, BBQ-Sauce und mit Cheddar-Käse gratiniert, dazu Pommes-Frites

Hotel Krone Unterstraf, Zürich (20.5.2015)

Literatur

Toth, Alfred, Umgebungen und Nachbarschaften bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Toth, Alfred, Topologische Abschlüsse als Mitrealität. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

20.5.2015