

Namen-Crossover

1. Unter Crossover-Food, einem aus England in die deutschsprachigen Länder gelangten Begriff, dem in den USA derjenige des "Fusion Food" korrespondiert, wird die arbiträre Kombination von Teilsystemen von Speisen-Systemen unter Absehung der Ortsfunktionen der ursprünglichen Systeme verstanden. Sehr viel einfacher und übrigens auch prägnanter hat dies der Gasatonomie-Kritiker Andreas Thieme ausgedrückt: "Wenn Thomas Krause die Zutaten Cola, Terriyaki-Soße, Chili, Ingwer und Orangenscheiben in eine Pfanne gibt, müssen einige zweimal hinsehen" (Thieme 2009, s.p.).

2. Systemtheoretisch gesehen ist zwar nicht jedes System oder Teilsystem ein Objekt, aber jedes Objekt kann u.U. als Teilsystem oder System fungieren. Für Objekte gilt aber immer die Ortsabhängigkeit $\Omega = f(\omega)$, da sich ein Objekt Ω erstens immer an einem und zweitens bei konstanter Zeit auch nur an einem Ort ω befinden kann. Wenn Thieme in seiner impressionistischen Definition des Crossover-Food fortfährt: "Erlaubt ist, was gefällt: Hauptsache, es schmeckt", dann bezieht sich die Erlaubnis auf die Elimination von $\Omega = f(\omega)$. Damit stellt sich aber die Frage der formalen Definition des "Schmeckens". Zweifellos gibt es Teilsysteme von Speisen, die nicht "zusammenpassen", etwa das von einem Restaurant-Gast erfundene Beispiel "Pralinen mit Sauerkraut". Merkwürdigerweise entscheidet aber nicht die Objektabhängigkeit der Teilsysteme von Speisen, sondern fast ausschließlich¹ deren Subjektabhängigkeit über die Iconizität dieser Teilsysteme.

3. Wenn Teilsysteme von Speisen zu neuen Speisen in der Form des ontischen Crossovers kombiniert werden, dann stellt sich die weitere Frage, wie man diese Speisen benennen soll. Namen sind, wie in Toth (2014a, b) gezeigt wurde, teilweise arbiträr und teilweise nicht arbiträr. So benennt der Name "(auf) ungarische Art" (à l'hongroise) keinesfalls dasselbe wie das ungarische Äquivalent "magyarosan", das eine alt-ungarische, d.h. authentische, Zuberei-

¹ Die einzige Form von Objektabhängigkeit ist die lehrbuchmäßige Anweisung an Köche, daß Speisen in Menus farblich zusammenstimmen sollten. Dies betrifft also die materiale Subrelation der Objektrelation.

tungsart meint, sondern lediglich die Präsenz von Peperoni in einem Menu. "Fromage suisse" ist im älteren Französischen keineswegs ein Zeichen (d.h. eine Übersetzung) für "Schweizer Käse", wofür der Name "fromage gruyère", der in der Schweiz nur eine bestimmte Käsesorte bezeichnet, verwendet wurde, sondern ein Name für die ursprünglich nur in der Schweiz hergestellten Schmelzkäsecken, die im heutigen Französischen auch dann "La vache qui rit" genannt werden, wenn sie nicht diesen Marken-Namen tragen, ähnlich wie in den USA alle Semmeln "Kaiser rolls" genannt werden, auch wenn sie nicht das geringste mit den Wiener Kaisersemmeln gemeinsam haben. Hier findet also bereits ein Namen-Crossover statt, an dem ferner auch Zeichen teilnehmen: Namen kreuzen Zeichen, und geographische Namen kreuzen einerseits Markennamen und andererseits wechseln sie ihre Referenzobjekte, und dies, wie das letzte Beispiel zeigt, möglicherweise gleich mehrfach.

4. Ontisches und Namen-Crossover können wegen der partiellen Arbitrarität von Namen somit einerseits von einander abhängig, andererseits von einander unabhängig auftreten. Im folgenden wird je ein Fall als Beispiel behandelt.

4.1. Ontisch unabhängiges Namen-Crossover

Das folgende Menu trägt den Namen "Jäger-Art".

Vegimenü
VEGI+
Hausgemachte Rösti "Jäger Art"
mit Pilzen, Zwiebeln
und grünen Bohnen
mit Käse gratiniert
Menüsalat

Cafeteria Sihlquai, Zürich (12.11.2014)

Jäger Art ist – wie fast alle Namen der europäischen Nicht-Crossover-Küche – ein klar definierter Begriff des Larousse gastronomique und meint die Verwendung einer sauce chasseur, d.h. einer kräftigen, Demi Glace-basierten Pilzsauce mit Schalotten, in anderen Worten, diese Sauce ist ein Teilsystem, das material von einem anderen Teilsystem, das Fleisch ist, objektabhängig.

Das Problem im obigen Menu besteht somit in der Verletzung dieser Objekt-abhängigkeit einerseits und im dadurch bewirkten Namenscrossover andererseits, denn das Rösti-Menu enthält von der ursprünglichen sauce chasseur lediglich die Pilze, die ferner offenbar nicht einmal in Sauce serviert werden, denn da das Rösti-Menu rein exessiv ist, hat es keine Beilagen, zu denen eine Pilzsauce serviert werden könnte, und zur Rösti selbst ist sie undenkbar, da sie sie aufweichen und ungenießbar machen würde.

4.2. Ontisch abhängiges Namen-Crossover

Tageshit

Cevapcici spießli
mit Tzatzikisauce,
Cous Cous und Blumenkohl
Fleisch: Schweiz

Rest. St. Peter, In Gassen 10, 8001 Zürich (12.11.2014)

Cevapcici sind ein besonders schönes Beispiel für die eingangs definierte Orts-abhängigkeit von Objekten, denn sie stammen ursprünglich aus Slowenien und werden mit Ajvar, einer Auberginenpaste, und Djuvec-Reis serviert. Die Kombination dieses Objektes zu einem System mit Zwiebelsenf und Pommes frites als Umgebungen (Beilagen) in typischer Wiener Art stellt zwar bereits ein frühes Crossover dar, aus der Zeit, da Slowenien zur Habsburger Doppelmonarchie gehörte, es ist aber gleichzeitig mit der authentischen, d.h. ortsfunktionalen, zusammen die einzige kanonische Form, Cevapcici zu servieren. Ganz anders erscheint aber der Name Cevapcici im obigen Menu. Die Fleischspießchen als System sind mit griechischem Knoblauchjoghurt, mit marokkanischem Couscous und schweizerischem Blumenkohl ontisch gekreuzt. Damit kreuzt aber auch der Name in ontischer Abhängigkeit, weil das System des Menus durch die Kombination nicht-kanonischer Beilagen seine Umgebungen als Referenzobjekte wechselt. Man beachte, daß diese Form von objektabhängigem Namenscrossover bei exessiven Speisen und Getränken illegal ist. Z.B. gibt es gesetzlich sanktionierte "Reinheitsgebote" nicht nur für Bier, sondern auch für die St. Galler Bratwurst. Selbst dort, wo keine Reinheitsgebote wirken, reagieren Gäste verärgert, wenn sie z.B. Reis als Beilage zu Zürcher Geschnetzeltem bekommen, denn objektabhängiges Namen-

Crossover durchkreuzt auch die "Erwartungshaltung" der die Menus bestellenden Gäste, d.h. die Namen werden in diesen Fällen als nicht-arbiträr und damit wie Zeichen und nicht wie Objekte genommen. Wird also gegen diese Nicht-Arbitrarität von Namen verstoßen und entsteht ein Namen-Crossover durch Verfremdung des ontischen Referenzobjektes dieses Namens, so wird tritt durch diese Objekt-Verfremdung, um es in strukturalistischen Termini zu sagen, ein "Novum" tritt an die Stelle der automatisierten Folie, und diese ist eben die durch die Nichtarbitrarität solcher Menu-Namen verbürgte Erwartungshaltung des Gastes, der ein bestimmtes Menu bestellt.

Literatur

Thieme, Andreas, Die Crossover-Küche macht kreativ am Herd. In: ICON, 27.3.2009

Toth, Alfred, Zur Arbitrarität von Namen I-IX. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

Toth, Alfred, Zur Nicht-Arbitrarität von Namen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

13.11.2014