

Prof. Dr. Alfred Toth

Optionale und nicht-optionale Nichtkonvexität bei Speisen

1. Mittels der qualitativen Differenz von optionaler und nicht-optionaler Nichtkonvexität (vgl. Toth 2015a, b) bei Speisen kann man Objekte des Würzens und des Nachwürzens unterscheiden. Informationstheoretisch liegt hier die Differenz zwischen Information und Redundanz vor. Bestimmte Speisen, wie z.B. Salate, können entweder vom Koch oder vom Gast gewürzt werden, d.h. die Würzung ist subjektdeiktisch funktional. Daher stellen auf dem Restauranttisch plazierte Öl- und Essigflaschen, die zusammen als *huile* bezeichnet werden, in diesem Falle nicht-optional nichtkonvexe Umgebungen des Salats als System dar, nicht-optional deswegen, weil niemand den Salat ohne Würzung isst. Man beachte, daß in diesem Falle die Nichtkonvexität zwischen System und Umgebung durch die erwähnte Differenzierung der Subjektdeixis induziert ist. Weitere Beispiele sind der geriebene Parmesan *à discretion*, nicht aber Salz- und Pfefferstreuer.

2.1. Nicht-optionale Nichtkonvexität



Rest. Da Pippo, Herdernstr. 56, 8004 Zürich

2.2. Optionale Nichtkonvexität

Dagegen stellen Salz- und Pfefferstreuer, Aromat und Maggi, die in der sog. Menagère zusammengefaßt werden, Objekte optionaler Nichtkonvexität dar, da das Nachwürzen bereits vom Koch vorgewürzter Speisen natürlich dem Gast überlassen wird. Man beachte übrigens, daß von den vier auf dem nachstehenden Bild sichtbaren Teilobjekten der Menagère Aromat und Maggi im Gegensatz zu Salz und Pfeffer objektpragmatisch restringiert sind, da sie nur vom Gast, nicht aber vom Koch benutzt werden dürfen.



Rest. Schützenruh, Uetlibergstr. 300, 8045 Zürich

Literatur

Toth, Alfred, Nichtkonvexe Systeme. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015a

Toth, Alfred, Nichtkonvexe Umgebungen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

22.7.2015