

Prof. Dr. Alfred Toth

Die Reihenfolge und die Kombination von Speisen in Menus

1. Ein durchschnittliches Mittagmenu – und mit solchen wollen wir uns in dieser Arbeit befassen – besteht aus drei Speisengängen: einer Suppe oder einem Salat, der Hauptspeise, sowie dem Dessert. Während etwa in Frankreich diese 3er-Reihenfolge praktisch unverbrüchlich ist, wird heute in den meisten Teilen Mitteleuropas, von Italien abgesehen, das Dessert, d.h. der Nachtisch, weggelassen (aus Kalorienspargründen). Vielerorts wird ebenfalls die Suppe (um den Magen nicht vor der Hauptspeise mit Wasser zu füllen) oder der Salat (weil der Mensch keine Milch gibt oder sowohl Suppe wie Salat aus Kostenspargründen) weggelassen. Aber auch wenn der Gast – Menu gibt es streng genommen nur in Restaurants, nicht in Privathaushalten – am Ende nur einen der drei Gänge verzehrt, wird dieser sich in der Regel ebenfalls aus 3 Speisen zusammensetzen, hier allerdings nicht in einer Reihenfolge, jedoch in einer Kombination, denn man kann nicht sämtliche Speisen wahllos miteinander kombinieren.

2. Unsere Arbeit befasst sich daher einerseits mit der Reihenfolge von Speisen in Menus, sogenannten Gängen, andererseits mit der Kombination von Speisen innerhalb des Hauptganges (da Vorpeisen und Desserts normalerweise und zur Hauptsache zuiemlich homogen bzw. ein-thematisch sind). Nehmen wir also, was die Reihenfolge der Gänge betrifft, an, diese würden mit einer semiotischen Objektklasse erfasst, d.h. wir haben

Vorspeise = $(m_1, \Omega_1, \mathcal{J}_1)$

Hauptgang = $(m_2, \Omega_2, \mathcal{J}_2)$

Dessert = $(m_3, \Omega_3, \mathcal{J}_3)$

Die Reihenfolge dieser Gänge kann man nun einfach dadurch ausdrücken, dass das Ganze Menu als geordnetes Tripel dieser drei Gänge definiert wird:

Menu = $\langle (m_1, \Omega_1, \mathcal{J}_1), (m_2, \Omega_2, \mathcal{J}_2), (m_3, \Omega_3, \mathcal{J}_3) \rangle$.

Man sieht also bereits, dass die traditionelle 3er-Reihenfolge von Menus semiotisch betrachtet eine Trichotomische Triade ist (vgl. Walther 1982).

3. Um nun die Kombination innerhalb eines Ganges – hier: des Hauptganges - zu erfassen, muss OR_2 redefiniert werden, denn der 3-er Reihenfolge in der zeitlichen Abfolge des Menus, d.h. der Gänge, entspricht ebenfalls in der Regel eine 3-er-Gruppe in der örtlichen Kombination jedes Ganges, d.h. es gibt eine diachrone und eine synchrone 3-er-Gliederung bzw. Trichotomische Triade. Mathematisch gesehen können wir aber beide, die diachrone Reihenfolge und die synchrone Kombination, durch geordnete Mengen darstellen. Besteht also ein Gang aus drei Speisen, so gilt prinzipiell

$$OR = (\{m\}, \{\Omega\}, \{\mathcal{J}\}),$$

d.h. jeder Gang wird als ungeordnete Menge dreier geordneter Teilmengen eingeführt. Dabei gilt natürlich

$$\{m\} = \{m_1, m_2, m_3, \dots, m_n\}$$

$$\{\Omega\} = \{\Omega_1, \Omega_2, \Omega_3, \dots, \Omega_n\}$$

$$\{\mathcal{J}\} = \{\mathcal{J}_1, \mathcal{J}_2, \mathcal{J}_3, \dots, \mathcal{J}_n\}.$$

Dadurch wird also

$$OR = (\{m_1, m_2, m_3, \dots, m_n\}, \{\Omega_1, \Omega_2, \Omega_3, \dots, \Omega_n\}, \{\mathcal{J}_1, \mathcal{J}_2, \mathcal{J}_3, \dots, \mathcal{J}_n\}).$$

Dadurch kann ein Gang aus theoretisch unendlich vielen Speisen bestehen. Da wir aber nur 3 brauchen, genügt also im Falle des Hauptganges:

$$OR = (\{m_1, m_2, m_3\}, \{\Omega_1, \Omega_2, \Omega_3\}, \{\mathcal{J}_1, \mathcal{J}_2, \mathcal{J}_3\}).$$

Wir könnten aber natürlich auch wie folgt definieren:

$$OR = \{OR_1, OR_2, OR_3, \dots, OR_n\},$$

beide Definitionen sind äquivalent.

4. Die Frage ist nun lediglich, was Kombination eigentlich bedeutet, denn der Zeitfaktor bestimmt hier in der Synchronie der Speisenanordnung ja nicht, was miteinander kombiniert wird. Die Antwort, die jeder Koch und manche Gäste wissen, ist: Kombiniert wird, was „zusammenpasst“, wobei Speisen aus mehreren Gründen zusammenpassen oder nicht zusammenpassen können: 1. Temperaturmässig: Es gilt der Grundsatz, dass Heisses und Kaltes nicht kombiniert, d.h. hier: nicht auf dem gleichen Teller angerichtet (bzw. serviert) wird. 2. Farblich: Man sollte hier wie überall nicht grau in grau malen. 3. Geschmacklich: Der Vergleich bestimmter Menus mit der Kombination von „Schokolade mit Sauerkraut“ ist legendär. 4. Von den Grundstoffen her: Man sollte z.B. nicht lauter Mehlspeisen miteinander kombinieren, und dies gilt auch für die Reihenfolge. Also nicht zuerst eine Basler Mehlsuppe, dann paniertes Fleisch mit Nudeln und zum Nachtisch Früchtewähe. Auch wenn nun die Parameter, welche über das Zusammenpassen oder Nicht-Zusammenpassen von Speisen weitgehend offen sind, so gibt es dennoch feste Kriterien, die jeder Koch kennt, auch wenn man sie nicht eigentlich „logisch“ begründen kann. Z.B. wurde bis in die Neuzeit die Kombination von Kotelette und Spaghetti als ebenso falsch empfunden wie die heute immer häufiger anzutreffende Kombination von paniertem Fleisch in Sauce oder den an sich verbotenen, aber immer beliebteren Heiss-Kalt-Kombination wie dem sogenannten „Jet-Lag“, d.h. Wurstsalat mit Pommes frites oder aber der bereits traditionellen, vor allem norddeutschen Kombination von kaltem Räucherlachs mit Preiselbeerkonfitüre und Kartoffelgaletten/Rösti/Puffern. Allerdings macht die Kombination semiotisch einen enormen Unterschied, denn wir können bei den Kombinationen wie oben bei der Reihenfolge, das was zusammengehört, wieder zu geordneten n-Tupeln zusammenfassen und das, was nicht zusammengehört, einfach innerhalb von ungeordneten Mengen zusammenfassen. Nehmen wir also z.B. an, die „Beilage“ Pommes frites werden zur „Hauptspeise“ Steak gereicht, und dazu erhält der Gast statt Salat Gemüse. In diesem Fall gehören die Pommes mit dem Steak zusammen und bilden also eine geordnete Teilmenge der ungeordneten Menge {Steak, Pommes, Gemüse}:

$$OR = \{ \langle OR_1, OR_2 \rangle, OR_3 \}.$$

Falls aber die Gemüsebeilage enger zur Kohlenhydratbeilage gehört, wird man

$$OR = \{ OR_1, \langle OR_2, OR_3 \rangle \}$$

ansetzen. Falls das Zusammenpassen rein qualitativ ist, d.h. z.B. nur die Farbe betrifft, dann

weicht man aus auf die explizite Mengendefinition

$$\text{OR} = \{\mathcal{M}_1, \mathcal{M}_2, \mathcal{M}_3\}, \{\Omega_1, \Omega_2, \Omega_3\}, \{\mathcal{I}_1, \mathcal{I}_2, \mathcal{I}_3\}$$

und bildet innerhalb der drei ungeordneten Mengen geordnete Teilmengen je nach der untersuchten Qualität und der Anzahl der kombinierten Speisen.

Ein konkretes Beispiel, bestehend aus 2 Tagesmenüs eines St. Galler Restaurants, soll das Zusammenspiel von Reihenfolge und Kombination nochmals illustrieren:

Montag, 12. Oktober 2009
Menu I
Minestrone mit Salbei oder Salatbuffet
Kalbsadrio an Cognac-Rahmsauce
mit Röstikroketten
und Zucchetti „Provenzalische Art“
Fr. 19.50

Hier besteht also der Hauptgang aus 4 Teilen, da die Sauce wie eine Beilage aufgeführt ist. Wie man sieht, passt sie ausgezeichnet zur „Hauptsache“, dem Fleisch. Sie passt allerdings weniger zur Kohlehydratbeilage, denn die armen Röstikroketten, die knusprig aus dem Ofen kommen, verschwammen sofort in der Sauce schwimmend (zu Adrio muss ausreichend Sauce gereicht werden). Dass der Küchenchef allerdings Zucchetti mit Kräutern statt wie so oft in Sauce, gewählt, passt zu allem. Man erkennt hier, wie das Fleisch und die Sauce ein geordnetes Paar sowie die Zucchetti mit den drei übrigen Speisen ein geordnetes Tripel bilden, innerhalb dessen die Kroketten gegenüber der Sauce „ungeordnet“ und gegenüber den Zuchetti unbestimmt sind.

Ein Beispiel für ein Menü, wo gar keine geordneten Teilmengen vorkommen – und das sind einfach gesagt genau diejenigen Menüs, wo alles zusammenpasst –, stammt aus dem selben Restaurant, und zwar vom nächsten Tag:

M I T T A G S M E N U
Dienstag, 13. Oktober 2009
Menu II
Gemüsepüréesuppe mit Erbsen oder Salatbuffet
Fleischvogel an Rotweinsauce
dazu Maispolenta und Rotkraut
Fr. 20.50

Der Fleischvogel (die Rinderroulade) kann im Grunde nur am Rotweinsauce serviert werden, zu beidem, d.h. also sowohl zum Fleisch wie zur Sauce, passt nur entweder Kartoffelstock oder Polenta, ersterer vielleicht sogar besser, und auch zu allem passt hier das – saisonbedingte: 13. Oktober! – Rotkraut (Blaukraut). Hervorragend ebenfalls die Gemüsepüreesuppe zur Vorspeise. Hätte man hier noch ein Vermicelles als Dessert, dann würden nicht nur die Kombinationen, sondern auch die Reihenfolge keinerlei geordnete Mengen aufweisen!

Bibliographie

Walther, Elisabeth, Vorläufige Bemerkungen zu Trichotomischen Triaden. In: Semiosis 21, 1981, S. 29-40

9.10.2009