

Prof. Dr. Alfred Toth

Semantische Relevanz bei Systemen von Menus

1. Während Tagesmenus 1-Systeme (S^{1*}) darstellen, bei denen das System, Umgebung(en) und Nachbarschaft(en) unterschieden werden können (vgl. zuletzt Toth 2015a), stellen Mehrgangmenüs (S^{n*}) mit $n > 1$ dar, die also durch $S^{n**} = \langle S_1^*, \dots, S_n^* \rangle$ definierbar sind, da sie Systeme von Systemen darstellen. Im einfachsten Fall, dem 3-Gang-Menu, haben wir also $S^{3**} = \langle S_1^*, S_2^*, S_3^* \rangle$, wobei die geordneten Mengen anzeigen, daß zwischen Vorspeise bzw. Amuse-gueule und Dessert eine kanonische thematische und somit semantisch relevante Ordnung festgelegt ist.

2. Da semantische ontische Relevanz durch thematische Objektabhängigkeit definiert ist (vgl. Toth 2015b), sind also bei Systemen von Menüs gerade diejenigen Teilsysteme semantisch relevant, die nicht-leere thematische Schnittmengen haben, d.h. also jene, bei denen der Gastronom (aber nicht unbedingt der Gast) von "nicht-zusammenpassenden" Gängen spricht. Ein extremes, aber nicht erfundenes Beispiel eines von einer Gruppe von Gästen einem Städtzürcher Restaurant vorgeschlagenes 3-Gang-Menu lautete

Basler Mehlsuppe

Zürigschnetzlets mit Butternudeln

Apfelkuchen

Wie man erkennt, ist das Mehl dasjenige Objekt, welches die paarweise nicht-leeren Schnittmengen alle drei Teilsysteme bildet. Es bildet also auf der Ebene der Objekte das Pendant zum gemeinsamen semantischen Merkmal auf der Ebene der Zeichen. Der zuständige Koch hatte dann auch tatsächlich den Gästen von einem solchen Menu abgeraten. Ein vorlegbares Beispiel ist

Menü 3:

- 1. Gang: Auberginenröllchen mit Fetakäse auf Salatherzen
- 2. Gang: Hausgemachte Ravioli mit Ruccola –Ricotta-Füllung in Gorgonzola-Walnuss-Sosse und Kirschtomaten
- 3. Gang: Zitronengras-Panna Cotta mit Erdbeersosse und Früchte

Rest. Crea'tif, Mühlenrain 2, D-79576 Weil am Rhein

Hier enthalten alle drei Systeme von S^3 * Käse bzw. Rahm, d.h. Milchprodukte. Der zweite Gang enthält sie sogar in doppelter Form, nämlich als exessive Systemfüllung und also adessive Umgebungsbeilage.

2.1. In Wahrheit sind allerdings vollständig paarweise thematisch 0-objektabhängige und daher semantisch nicht-relevante Teilsysteme bei Systemen von Menus sehr selten.

Menü 4

Hausgebeizte Lachsforelle mit Tessiner Senf und Salatbouquet

Glasierter Kalbshohrücken mit Rahmwirsing und Galette-Kartoffeln

Tirami-su nach Ramsach Art

Rest. Bad Ramsach, Ramsachstr. 40, 4448 Läuelfingen

2.2. In der Regel enthalten die meisten Mehrgangmenüs Gänge, die Objekte enthalten, welche auch in anderen Gängen bzw. in deren Objekten enthalten sind und somit semantisch relevant sind.

Im ersten Beispiel ist es der Käse in der Vorspeise, bei den Saltimbocca und als Frischkäse im Dessert, d.h. in 3 von 4 Teilsystemen von S^4 *.

Menü 3

„Sciatt“ Käsekrapfen im Salatbeet mit Hobelspeck und Bresaola

Minestrone

Kalbsschnitzel Saltimbocca mit Weisswein-Risotto

Broccoli mit Mandeln

Mandarinen-Quarktorte

Rest. Bad Ramsach, Ramsachstr. 40, 4448 Läuelfingen

Im zweiten Beispiel ist es der Kakao auf dem Capuccino und im Dessert, d.h. in 2 von 4 Teilsystemen von S^4 .

Menü 2

Bresaola-Carpaccio mit marinierten Waldpilzen

Marroni-Capuccino mit Dattelonfitüre

Mistkratzerli mit Bâlecco-Kraut und Lyonerkartoffeln

Schokoladenkuchen mit flüssigem Herz und weissem Schokoladeneis

Rest. Bad Ramsach, Ramsachstr. 40, 4448 Läuelfingen

Literatur

Toth, Alfred, Ontische Semantik bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semotics, 2015a

Toth, Alfred, Der ontische Begriff der semantischen Relevanz. In: Electronic Journal for Mathematical Semotics, 2015b

28.2.2015