

Prof. Dr. Alfred Toth

Zeichen- und Objektrelationen in Speisekarten

1. Anwendung tut primär dort not, wo sich ein neu eingeführtes theoretisches Konzept nicht recht durchsetzen will, d.h. sie dient weniger didaktischen als tutorischen Zwecken. Dennoch steht der folgende Beitrag, in dem es um Formulierungen von Speisekarten geht, im Rahmen meiner Bemühungen um eine gastronomische Semiotik (vgl. z.B. Toth 2008, 2009a).

2.1. Bei der Formulierung von Speisekarten gibt es zwei Extreme: Am einen Ende des Intervalls stehen solche, wo die Speisen knapp, klar und konzis einfach GENANNT werden, z.B. in derjenigen des Restaurants Hardhof, Badenerstrasse 344, 8004 Zürich:

Fleischkäse mit Spiegelei

serviert mit Pommes Frites Fr. 16.50

Paniertes Schweinsschnitzel

dazu gibt's Pommes Frites und Salat Fr. 19.50

Schweinspiccata „milanese“

serviert mit Spaghetti Napoli und Salat Fr. 20.50

Schweinsrahmschnitzel

mit Pilzen, serviert mit Nudeln und Salat Fr. 21.00

Schweins Cordon-bleu

dazu Pommes frites und Salat Fr. 21.50

Schweinssteak „Walliser-Art“

Mit Tomaten und Käse überbacken,

dazu Pommes Frites und Gemüse Fr. 22.50

Am besten liesse man hier die ständigen „serviert“ sogar weg. Es besteht kein Zweifel, dass man diese Gerichte semiotisch einfach mit Hilfe der Peirceschen Zeichenklassen auf der Basis der abstrakten Zeichenrelation

$ZR = (M, O, I)$

repräsentieren kann.

2.2. Am anderen Ende des Intervalls aber stehen Speisekarten, die äusserst detailliert sind, die anscheinend mit viel Liebe geschrieben sind, um den Gast zum Bestellen der hinter den Namen steckenden Speisen zu verführen, die in Wahrheit aber meistens in ungewollter Komik enden. Vgl. etwa das folgende Beispiel aus dem Tagesmenü von Montag, dem 24.8.2009 aus dem Hotel Krone Unterstrasse, Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich:

Pastetli "Indische Art"
Ofenfrisches Blätterteigpastetli mit
knackigem Gartengemüse und
Sojaprossen gefüllt und mit einer
milden Curryrahmsauce überzogen,
begleitet von einem
Basmatireistürmchen mit Brunnkresse,
ausgarniert mit einem Gurken-
Joghurdip und knusprigen
Korianderblätter

Solche BESCHREIBUNGEN sind verkappte Rezepte, es fehlen eigentlich nur noch die Massangaben, die Ofentemperaturen usw., d.h. sie nähern sich fälschlicherweise SCHILDERUNGEN. Charakteristisch ist hier zuerst der stark attributive Stil: Da ist bei einer doch wohl gekochten Pastetenfüllung von "knackigem Gartengemüse" die Rede. Die Verwendung des aoristischen Verbalpräfixes "aus-" in "ausgarniert" wirkt weniger geschmackvoll als geschmäckerlich. Charakteristisch ist ferner eine idiosynkratische Verwendung des indefiniten Artikels bei nicht-zählbaren Objekten, wie in "ausgarniert mit einem Gurken-Joghurdip" oder auf der Hauptkarte "mit einem Apfelmus" (falsch) neben "begleitet von einem Bastmatireistürmchen (richtig). Bei diesem Typ soll alles so ausführlich und blumig wie möglich sein, als würde man versuchen, den Gast beim Lesen der Speisekarte einen Blick in die Herstellung der Speise in der Küche tun zu lassen, und tatsächlich haben ja in der jüngeren Geschichte der Gastronomie einige Restaurants ihre Küchen entweder ganz zum Speiseraum hin geöffnet oder dann mit einer Glasscheibe statt einer Mauer abgetrennt, um dem Gast die Illusion zu geben, er könne den Kochprozess kontrollieren.

3. Bei diesem zweiten Extrem der Formulierung von Speisekarten wird semiotisch betrachtet der Prozess der Semiose vom Objekt, d.h. der gekochten (oder zu kochenden) Speise, zum Zeichen, d.h. so, wie die betreffende Speise in der Speisekarte beschrieben ist, offengelegt. Es handelt sich also um den Übergang

von der Objektrelation der realen Speise zur Zeichenrelationen ihrer Beschreibung bzw. Schilderung, was man formal wie folgt ausdrücken kann:

$$\text{OR} \rightarrow \text{ZR} = (\mathcal{M}, \Omega, \mathcal{J}) \rightarrow (\text{M}, \text{O}, \text{I})$$

Dabei kann die Detailliertheit der Beschreibung dadurch ausgedrückt werden, dass man die ontologischen Kategorien von OR und die semiotischen Kategorien von ZR zu geordneten Paaren zusammenfasst:

$$\text{OR} \rightarrow \text{ZR} = (\langle \mathcal{M}, \text{M} \rangle, \langle \Omega, \text{O} \rangle, \langle \mathcal{J}, \text{I} \rangle)$$

Nun ist dies aber exakt die semiotische Definition eines Objektzeichens, als deren Beispiel in Toth 2009b) die Attrappen behandelt wurden. D.h. eine Formulierung von Speisekarten wie im 2. Beispiel der Extremen-Skala entwirft im Prinzip Objektzeichen oder Attrappen von Speise durch Verwendung von Wörtern anstatt, wie dies die „Artists“ tun, die Speisen durch Kunststoff plastisch abzubilden.

4. Zwischen der blossen Nennung von Speisen und deren Beschreibung bzw. Schilderung gibt es also ein offenes Intervall, deren Extrema semiotisch durch

$$\begin{array}{c} (\text{M}, \text{O}, \text{I}) \\ \cdot \\ \cdot \\ \cdot \\ \cdot \\ \cdot \\ \langle \mathcal{M}, \text{M} \rangle, \langle \Omega, \text{O} \rangle, \langle \mathcal{J}, \text{I} \rangle \end{array}$$

bestimmt wird. Da wir jedoch $(\langle \mathcal{M}, \text{M} \rangle, \langle \Omega, \text{O} \rangle, \langle \mathcal{J}, \text{I} \rangle)$ als Offenlegung der Semiose von der realen zur literalen Speise bestimmt hatten, steht diese also näher bei der praktischen Arbeit der Köche, d.h. weitere Zwischenstufen zwischen Beschreibung/Schilderung und Nennung von Speisen müssten von dieser Relation ausgehen. Nun vermittelt nach Bense (1975, S. 45 f., 65 f.) die präsemiotische Ebene der „Disponibilität“ zwischen dem „ontologischen Raum“ der Objektrelationen und dem „semiotischen Raum“ der Zeichenrelationen, d.h. wir haben folgendes Transformationschema:

$$(\mathcal{M}, \Omega, \mathcal{J}) \rightarrow (\text{M}^\circ, \text{O}^\circ, \text{I}^\circ) \rightarrow (\text{M}, \text{O}, \text{I}).$$

Dementsprechend müssten sich als eine Zwischenstufe zwischen ($\langle m, M \rangle$, $\langle \Omega, O \rangle$, $\langle \mathcal{J}, I \rangle$) und (M, O, I) die Relation ($\langle M^\circ M \rangle$, $\langle O, O \rangle$, $\langle I, I \rangle$) finden lassen. Ihr Modell wäre unter den Speisekarten also eine mit Formulierungen, die mehr als die bloße Nennung der Speisen, aber auch noch keine eigentliche Schilderung ihres Herstellungsvorganges bringen. Das folgende Beispiel findet sich aus der Vorspeisenkarte des Restaurants Le Pavillon im Hotel Baur au Lac in Zürich:

LA CREVETTE 34.00

Crevettensalat mit Vinaigrette, Avocado und grünem Apfel

Shrimp salad with vinaigrette, avocado and Granny Smith apple

LES FEUILLES DU MARCHÉ 19.00

Grüner oder gemischter Salat

Green or mixed salad

LES CHANTERELLES ET LA POMME DE TERRE 32.00

Cassolette von Eierschwämmen verfeinert mit Vin Jaune

Vichyssoise

Pot of chanterelles refined with vin jaune

Vichyssoise

LA LANGOUSTINE D'AFRIQUE DU SUD 42.00

Frühlingsrolle und Tatar von der Langustine mit Pommery Senf

Gazpacho

Spring roll and tatar of dublin prawns with pommery mustard

Chilled gazpacho

Besonders die französische Version mit der für französische Speisekarten charakteristischen Verwendung des definiten Artikels auch für nicht-definite Konzepte macht nun die Intermediärstellung dieses Typs von Formulierungen als Modell für die disponibel-semiotische Zeichenrelation ($\langle M^\circ M \rangle$, $\langle O, O \rangle$, $\langle I, I \rangle$) klar. Z.B. würde die dritte Vorspeise in einer Speisekarte des Typus „Nennung“ etwa so lauten: „Eierschwämmli-Pfanne an Weissweinsauce“. In einer Speisekarte des Typus „Schilderung“ würde sie jedoch etwa wie folgt lauten: „Im Pfännli sorgfältig gebratene selbst gesuchte Eierschwämmli, verfeinert und nappiert mit gelbem Wein aus dem Vichyssoise, ausgarniert mit (...). Ich denke, die Mittelstellung der originalen Formulierung ist klar geworden.

Zusammenfassend kann man also sagen, dass es möglich ist, mit Hilfe von semiotischen Objektrelationen, Disponibilitätsrelationen und Zeichenrelationen

Speisekarten dahin zu untersuchen, wie anhand der in ihnen formulierten Speisen in unterschiedlicher Weise versucht wird, die Semiose vom Kochprozess der Speise bis zu ihrem Formulierungsprozess in der Speisekarte mit sprachlichen Mitteln zum Ausdruck zu bringen. Idiosynkratische Verwendungen von indefinitem und definitem Artikel, von Attributen und die Verwischung der Grenze von zählbaren und nicht zählbaren Objekten gehören zu den Eigenheiten der sprachlichen Zeichen dieser semiotischen Prozesse. Die beschriebenen Speisen stehen damit in einem semiotischen Intervall, das von blosser Nennung der Speisen bis zum Versuch der Etablierung von sprachlichen Attrappen reicht, linguistischen Entsprechungen der von den „Aristen“ künstlich zu Dekorations- und Präsentationszwecken hergestellten plastischen Speisen.

Bibliographie

- Bense, Max, Semiotische Prozesse und Systeme. Baden-Baden 1975
- Toth, Alfred, Grundzüge einer Semiotik des Hotelgewerbes. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, <http://www.mathematical-semiotics.com/pdf/Sem.%20des%20Hotelgewerbes.pdf> (2008)
- Toth, Alfred, Tokány, Pörkölt und Paprikás. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, <http://www.mathematical-semiotics.com/pdf/Tokany,%20Poerkoelt,%20Paprikas.pdf> (2009a)
- Toth, Alfred, Semiotische Objekte. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, <http://www.mathematical-semiotics.com/pdf/Semiotische%20Objekte.pdf> (2009b)

27.8.2009