

Prof. Dr. Alfred Toth

Thematische Halboffenheit (bei Speisen)

1. Zur allgemeinen Objekttheorie vgl. Toth (2012, 2013, 2014a, mit weit. Lit.), zur Definition von ontischer Halboffenheit vgl. Toth (2014b-d) und zur Anwendung der Ontik auf Speisen vgl. zuletzt Toth (2014e). Unter thematischer Halboffenheit, im folgenden speziell auf Speisen angewandt, wird die Möglichkeit der Substituierbarkeit bestimmter Zutaten oder Beilagen verstanden. Diese können also relativ zum System, zu dem sie gehören, in allen drei ontischen Lagerrelationen, d.h. exessiv, adessiv oder inessiv, auftreten. Anders herum ausgedrückt: Die systemtheoretische Eigenschaft der thematischen Halboffenheit ermöglicht die Variabilität der im folgenden präsentierten Speisen-Objekte.

2.1. Exessive Halboffenheit (S = Käse)



Käse-Wähe



Käse-Zwiebel-Wähe



Zwiebelwähe (sog. Badischer Zwiebelkuchen, mit Schmand, ohne Käse)

2.2. Adessive Halboffenheit (S = Käse)



Croque Monsieur



Croque Madame

2.3. Inessive Halboffenheit (S = Fisch)



Fischfilet mit Reis



Fischfilet mit Pommes frites



Fischfilet mit Salat

Literatur

Toth, Alfred, Systeme, Teilsysteme und Objekte I-IV. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2012

Toth, Alfred, Objekttheoretische Invarianten I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2013

Toth, Alfred, Theorie ontischer Raumfelder I-III. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

Toth, Alfred, Subkategorisierung ontischer Halboffenheit. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

Toth, Alfred, Offenheit, Halboffenheit und Abgeschlossenheit in dimensionalen Raumfeldern. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014c

Toth, Alfred, Subjektabhängigkeit perspektivischer Relationen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014d

Toth, Alfred, Raumfelder bei Speisen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014e

16.8.2014