Prof. Dr. Alfred Toth

Thematische und nicht-thematische Folgen

- 1. Mathematische Folgen, wie z.B. die Folge der Primzahlen $P = \{2, 3, 5, 7, 11, ...\}$, enthalten Objekte, die rein quantitativ und also paarweise qualitativ nicht differenzierbar und somit auch objektsemantisch nicht-relevant sind (vgl. Toth 2015). Allerdings kann die Differenz zwischen verschiedenen quantitativen Folgen sehr wohl objektsemantisch relevant sein, vgl. z.B. die Folge der Primzahlen mit der Folge der Peanozahlen $N = \{1, 2, 3, ...\}$ oder die Differenzierung zwischen thematisch verschiedenen Primzahlen, etwa die Folge der Mersennezahlen $M = \{0, 1, 2, 3, 15\}$ und die Folge der Fibonaccizahlen $F = \{2, 3, 5, 13, ...\}$.
- 2. Bei naturgemäß qualitativen Objekten, Teilsystemen und Systemen ist somit zwischen zwei Formen von objektsemantischer Relevanz zu unterscheiden: 1. derjenigen zwischen Paaren von Objekten und 2. derjenigen zwischen Folgen von Objekten. Wir zeigen dies im folgenden anhand von Menus (vgl. zuletzt Toth 2015a, b).
- 2.1. Die folgenden Tagesmenus stehen als Systeme $S_1^* = [S, U_1, U_2, ..., U_n]$ in paarweiser thematischer, d.h. objektsemantischer Differenz. Wie viele Tagesmenus ein Restaurant anbietet, ist ontisch arbiträr, die Relationen zwischen den S und den U innerhalb jedes S_i^* ist restringiert arbiträr (z.B. serviert man zu Fisch keine Nudeln). Wesentlich ist aber, daß kein S oder $U_i \subset S_i^*$ austauschbar ist (es sei denn, diese Möglichkeit sei ausdrücklich erwähnt), d.h. die einzelnen S_i^* sind relativ zu ihren Teilrelationen konstant.

Menu 1
Züri-Krebs
serviert mit Pommes frites

CHF 14.80

Menu 2
Crevetten-Spiess vom Grill
an einer Rotweinsauce
serviert mit Kartoffelstock und Gemüse
CHF 18.50



Rest. Johanniter, Niederdorfstr. 70, 8001 Zürich

2.2. Bei mehrgängigen Menus hingegen kann die Option thematisch relevanter Austauschbarkeit auftreten. Diese betrifft im folgenden Fall lediglich die Teilsysteme von $S^{**} = \{ S_1^*, ..., S_n^* \}$, d.h. weder gibt es eine Menge austauschbarer S_i^{**} (d.h. es gibt nur 1 Tagesmenu), noch können alle Teilsysteme eines S_i^{**} ausgetauscht werden. In unserem Fall betrifft die semantisch relevante Optionalität die Differenz zwischen Suppe und Salat.

Montag	Dienstag
23.02.2015	24.02.2015
Zucchettisuppe mit Thymianrahm	Selleriecrèmesuppe mit weissem Portwein & Apfelwürfeli
oder Marktfrischer Blattsalat mit Hausdressing	oder Marktfrischer Blattsalat mit Hausdressing
Kalbsfrikassee mit Austernpilzen, Weisswein-Risotto & gedünsteten Kefen	Schweins-Kotelette unter der Dörrfrüchte-Kruste an Rosmarinjus mit Mascarpone-Polenta & Bohne

Rest. Sternen Oerlikon, Schaffhauserstr. 335, 8050 Zürich

2.3. Bei mehrgängigen Menus, welche erst von einer bestimmten Anzahl von Subjekten (Gästen) an gekocht werden, d.h. Bankettmenus oder bankettartige Menus, sind schließlich auch die S_i** selbst austauschbar. Während die Anzahl der Tagesmenus, wie in 2.1. festgestellt, ontisch arbiträr ist, ist jedoch die Anzahl der Teilsysteme von S_i**, d.h. die Anzahl von S_i*, restringiert. i gehört meistens einem Intervall von 3 bis maximal 6 sog. Gängen an.

4 GANG MENU – FISCH UND GEMÜSE Im Haus marinierter Graved Lachs Toast und Butter

Kraftbrühe mit Flädli

Reich garnierter Gemüseteller Kartoffelkroketten

Mandelkörbli Surprise

5 GANG MENUS

SEEZUNGE & ROASTBEEF

Kraftbrühe mit Sherry

Pochierte Seezungenfilets mit Champignons und Crevetten, Reis

Fantasiesalat

Herrlich rosa gebratenes Roastbeef mit Café de Paris und Béarnaise Sauce Kartoffelgratin Gemüsebeilage

> Frische Sorbets mit feinen Früchten

> > 6 GANG MENU

Hausgemachtes Rauchlachsmousse Toast und Butter

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Blätterteiggebäck mit Lauchrahmgemüse und Berner Zungenwurst

Perlhuhnbrust mit feiner Orangensauce oder

Am Stück gebratenes Rindsfilet Café de Paris und Béarnaise Sauce Pommes Savoyard Saisongemüse

Käseteller mit Berner Spezialitäten

Rotweinbirnen mit Zimtglace PERLHUHN CHF 79.50 / RINDSFILET 99.50 4 GANG MENU – SALAT UND FISCH

Saisonaler Fantasiesalat

Gratinierter Fischragout Gemüsereis

Feine Käseauswahl

Hausgemachtes Karamelköpfli

FORELLE & RINDSFILET

Geräuchertes Forellenfilet Toast und Butter

Kraftbrühe mit Eierstich

Fantasiesalat

Gebratenes Rindsfilet mit feiner Trüffelsauce Bratkartoffeln Saisongemüse

Hausgemachtes Karamellköpfli CHF 89.50/97.50

6 GANG MENÜ – GEMÜSE UND FISCH

Gemüseflan mit Kräuter-Quarkdip

Kraftbrühe mit Flädli

Blätterteiggebäck mit Lauchrahm und Morcheln

Eglifilets Müllerinart mit Mandeln Salzkartoffeln Gemüseschiffchen

Aromatischer Käseteller

Frische Saisonsorbets

Rest. Schönbühl, Alte Bernstr. 11, 3322 Schönbühl

Zusammenfassend ist bei thematischen Folgen zwischen qualitativen Objekten, Teilsystemen und Systemen zu unterscheiden, die von S über S* bis zu S** reichen, wobei die semantisch relevante Austauschbarkeit der Teilmengen dieser 3-stufigen Systemhierarchie von dieser selbst abhängt, d.h. nicht-vorgegeben und damit ontisch arbiträr ist.

Literatur

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

Toth, Alfred, Semantische Relevanz bei Systemen von Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semotics, 2015b

1.3.2015