

Prof. Dr. Alfred Toth

System-Umgebungs-Verletzungen bei Menüs

1. In Toth (2012a) hatten wir Verletzungen des Verhältnisses von System und Umgebung anhand von linguistischen Beispielen untersucht; an dieser Stelle sollen einige gastronomische Fälle behandelt werden. Genauso, wie es bei sprachlichen Systemen ein hierarchisches Gefälle zwischen dem, was jeweils System und dem, was jeweils Umgebung ist, gibt, so daß durch die Penetration von Elementen des Systems in die Umgebung bzw. umgekehrt Akzeptanz-Verletzungen resultieren, besteht auch bei Menüs und natürlich besonders bei Speisefolgen ein Gefälle, welches jedoch nicht spezifisch metasemiotisch und nicht einmal sensu stricto semiotisch, sondern, wie bereits in Toth (2012a) gezeigt, systemtheoretisch ist. Während jedoch Verletzungen innerhalb von Speisefolgen deswegen weniger häufig anzutreffen sind, weil die Speisefolgen von Kultur zu Kultur konventionalisiert sind, weil also in den meisten Teilen der westlichen Welt z.B. die Folge

Suppe – Salat – Fleisch m. Beilagen – Dessert,

gilt, so würde zwar jede Umstellung dieser vier Glieder (es gibt total natürlich 24 Kombinationen) eine Konventionsverletzung darstellen, aber da in weiten Teilen des Westens das 3. Glied hierarchisch am höchsten steht, so stellen nur 6 von den 24 Möglichkeiten Verletzungen von System und Umgebung dar.

2. Gehen wir von der folgenden, zufällig gewählten Speisekarte aus, so stellen wir fest, daß natürlich nicht nur die Reihenfolge der Gänge innerhalb einer Speisefolge, sondern auch die möglichen Beilagen zu einem Fleisch- oder anderen Gericht, bei dem das Fleisch durch eine Alternative substituiert ist, weitgehend kulturabhängig konventionalisiert sind. Während aber bei einer Speisefolge die Ordnung der Folge konstant ist und also höchstens einzelne Glieder der Folge optional sind, stellen Menüs immer Abbildungen von Mengen von Systemen auf Mengen von Umgebungen dar. Z.B. kann man Fleisch grundsätzlich mit Kartoffel-, Reis-, Nudel- und anderen Beilagen kombinieren. Das bedeutet allerdings nicht, daß jedes System mit jeder Umgebung

kombinierbar ist. Z.B. kann man keine Teigwaren mit Kartoffelbeilagen kombinieren. Das oft zitierte Abschreckungsbeispiel gegen den sog. Fusion- oder Cross-Over-Food, "Sauerkraut mit Pralines", kombiniert mehrfache System-Umgebungs-Verletzungen sowohl innerhalb des Menus als auch innerhalb der Speisenfolge. Innerhalb von Menus steht somit jedes System zu seinen Umgebungen in der Relation der Mehrmöglichkeit, während innerhalb von Speisenfolgen die Relation der Einmöglichkeit in der Ordnung der Folgeglieder herrscht.



Mögliche Systemverletzungen wären somit z.B.

Spaghetti Carbonara (System 1) mit hausgemachten Spätzli (System 4)

Sauce Tatar (System 2) mit Spiegelei (System 3)

Einen der Sonderfälle stellt das System 1 dar, wo die Sauce symphysisch mit den Teigwaren (die Teigwaren bezüglich der Sauce jedoch nicht objektgebunden) ist. Würde also jemand auf die Idee kommen, z.B.

Speckwürfeli (System 1) mit Gemüse (System 3)

zu kombinieren, wo also die Speckwürfeli und die Gemüsestückchen wegen ihrer Symphysis mit den Spaghetti bzw. der Rösti innerhalb der beiden Menus gar keine unabhängige Existenz haben, so würde er sich nicht nur extra-systemischer, sondern sogar intrasystemischer Verstöße schuldig machen.

Auch wenn die obigen Beispiele arbiträr zusammengestellt sind, so kommen ihnen kaum nachstehende in der bereits erwähnten Fusion-Food-Antitradition vor, vgl. die folgenden beiden original gesammelten Angaben:

Jakobsmuscheln auf Christstollen

Roquefort-Basilikum-Waffeln

Entscheidet sich der Koch als für ein bestimmtes Objekt, z.B. ein Stück Rindfleisch, dann hat er zunächst mindestens die Optionen der Sauce offen. Je nach Wahl der Sauce reduziert sich dann natürlich die Menge der Optionen der Beilagen. Besteht also ein System z.B. aus einer bestimmten Fleischsorte und einer darauf abgestimmten Sauce (deren Kombination natürlich wiederum Einschränkungen unterworfen ist), dann steht diesem System immer noch eine Menge von möglichen Umgebungen, d.h. Beilagen offen, wobei diese, falls es eine Stärke- und eine Gemüsebeilage sind, selbst wieder prinzipiell offene und kombinationsfähige Mengen darstellen. Mit jeder Wahl verringert sich also natürlich die Menge an Kombinationsmöglichkeiten. Wesentlich ist nun, daß auch im Falle von Speisen, wie bereits bei anderen semiotischen Objekten (vgl. z.B. Toth 2012b, c), die Perspektive entscheidend ist für die parametrische Klassifikation der Systeme. Das bedeutet also, daß man zwar grundsätzlich z.B. Nudeln und Saucen kombinieren kann, daß aber die Menge der Umgebungsoptionen der Nudeln und der Saucen nicht die selben sind, d.h. daß innerhalb der Teile des semiotischen Objekts eine Unbalanciertheit zwischen Zeichen- und Objektanteil besteht (man würde z.B. weder eine grüne Sauce mit einem Steak noch ein Steak mit Sauce mayonnaise kombinieren). Allgemein und zusammenfassend kann man also festhalten, daß innerhalb von Menus somit zwar kaum je eine absolute symphysische Relation zwischen den Teilen semiotischer Objekte besteht, daß aber quasi abgeschwächte symphy-

sische Beziehungen innerhalb gewisser, näher jedoch kaum festlegbarer Konventionen fest verankert sind, die man landläufig durch "X paßt nicht zu Y" bzw. "X geht nicht (zusammen) mit Y" auszudrücken pflegt.

Literatur

Toth, Alfred, Unzulässige Penetrationen zwischen sprachlichen Systemen und Umgebungen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012a

Toth, Alfred, Ein Fall von doppelter Symphysis bei semiotischen Objekten. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012b

Toth, Alfred, Halter und Behälter. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012c

10.3.2012