

**Prof. Dr. Alfred Toth**

## **Zur Affinität von Restaurant-Typ und Speisen-Typ**

1. Daß eine Affinität zwischen Haustyp und Region besteht, gilt mindestens für die Schweiz, aber auch für weite Teile Europas und ansatzweise sogar in der Neuen Welt. Während die traditionellen Bauernhäuser regional ziemlich strikt voneinander geschieden sind (vgl. Hunziker 1900-1914), sind die Unterschiede zwischen den Regionen selbst bei Neubauten auch heute nicht ganz nivelliert: Ein Plattenbau sieht in Basel anders aus als in St. Gallen oder in Zürich. Es erstaunt daher nicht, daß die Teilklasse derjenigen Häuser, deren Parterre (und selten 1. Stock) für Restaurants genutzt wurde, ebenfalls regional determiniert oder sogar typisch ist. Was jedoch weniger bekannt ist, obwohl von der Bewohnern der entsprechenden Regionen intuitiv gefühlt, ist ihre bestimmte Erwartungshaltung, was den Stil der in einem regionentypischen Restaurant, einer sog. Beiz, angebotenen Speisen ist. Da diese Beizen (nahe der westschweizerischen Sprachgrenze auch „Pinten“ genannt) am Aussterben sind, kommt es heutzutage oft zu Durchkreuzungen dieser Erwartungshaltung, d.h. zu semiotisch relevanten „Verfremdungen“, die sich oft, aber nicht immer, sogar in Doppelnamen dieser Restaurants zeigen.

2. Im folgenden unterscheide ich regional zwischen dem Quartier, und zwar nicht so sehr als Teil einer Stadt, sondern als Stadt innerhalb einer Stadt, sowie dem Gegensatz von bürgerlicher Stadt und bäuerlichem Land, d.j. ich bringe je ein Beispiel für Quartierrestaurants, traditionellen Wein-/Bierstuben und ländlichen Bauernbeizen. Damit ist bereits gesagt, daß auch semiotische Abbildungen zwischen dem Restauranttyp und der Gesellschaftsschicht bestehen. In der Schweiz fällt z.B. ein Banker in Nadelstreifenanzug in einer Quartierbeiz, in der die Pensionierten am Nachmittag jassen, genauso auf wie ein Basler „Dalbemer“, der sich in eine Innerrhoder Bauernbeiz verirrt. Daß Tradition über ihre auf Schritt und Tritt spürbare semiotische Relevanz hinaus auch logisch und erkenntnistheoretisch relevant ist, liegt wohl daran, daß Tradition letztlich nichts anderes als den Versuch darstellt, seine eigene Identität zu bewahren.

## 2.1. Quartierrestaurant (Stadt Zürich)



Rest. Bederhof, Brandschenkestr. 177, 8002 Zürich (A)



Rest. Bederhof, Brandschenkestr. 177, 8002 Zürich (I)

## RESTAURANT BEDERHOF



Gegessen wird im Bederhof immer noch an Holztischen, gegessen auf Holzbänken und -Stühlen. Grosse Fensterscheiben geben auf 3 Seiten den Blick auf den Waffenplatz frei. Der Bederhof soll auch nach der Neueröffnung Anfang Dezember 2005 ein Quartierrestaurant bleiben, welches gutbürgerliche Küche zu fairen Preisen anbietet. Zum Beispiel Wienerschnitzel, Siedfleisch mit Bouillongemüse und Salzkartoffeln, Gehacktes und Hörnli. Die Küche legt

grossen Wert darauf, keine Halbfertigprodukte zu verwenden, sondern alles frisch und selber zuzubereiten. Es sollen keine Produkte aus Übersee angeboten werden, sondern möglichst mit regionalen Zutaten gearbeitet werden. Diese Philosophie gilt auch für die Weinkarte.

([www.bederhof.ch](http://www.bederhof.ch))

Spezialitäten des Bederhofs sind u.a. Ghackets mit Hörnli, Zürigschnetzlets, Wiener Schnitzel, Eglknusperli.

Montag 21. November 2011	Dienstag 22. November 2011	Mittwoch 23. November 2011	Donnerstag 24. November 2011	Freitag 25. November 2011
<b>Menue 1</b> (Fr. 15.50)	<b>Menue 1</b> (Fr. 15.50)	<b>Menue 1</b> (Fr. 15.50)	<b>Menue 1</b> (Fr. 15.50)	<b>Menue 1</b> (Fr. 20.50)
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Ommelette mit gehacktem Rindfleisch und gem. Salat	Spaghetti Carbonara und gem.Salat	hausgem. Lasagne und gem. Salat	Walliser Käseschnitte und gem. Salat	Hohrückensteak mit Kräuterbutter, Röstikroketten und Gemüse
<b>Menue 2</b> (Fr. 19.00)	<b>Menue 2</b> (Fr. 19.00)	<b>Menue 2</b> (Fr. 19.00)	<b>Menue 2</b> (Fr. 19.00)	
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	
Paprikarahmschnitzeli mit Teigwaren und Gemüse	Rippli & Speck mit Dörrbohnen und Salzkartoffeln	paniertes Schweinskotelett mit Tomatenspaghetti und Salat	Schweinschaxe "Grossmutter Art" mit Bratkartoffeln und Gemüse	

„Quartier-Restaurant-Wochenkarte“, Rest. Bürgli, Seebacherstr. 65, 8052 Zürich



## 2.2. Bürgerliche Weinstube (Stadt Basel)



Rest. Gifhüttli, Schneidergasse 11, 4051 Basel (A)



Rest. Gifhüttli, Schneidergasse 11, 4051 Basel (I)

## Wieso Gifhüttli?

Vor etwa 120 Jahren wurde in den traditionellen Basler Wirtschaften nur Wein ausgeschenkt. Bier gab es nur in den zahlreichen, mit einer Gaststätte verbundenen Hausbrauereien. Der Wirt des Gasthauses "zum Ritter St. Georg" an der Schneidergasse, Innocenz Weiss, war der erste der es wagte neben Wein auch Bier auszuschänken. Die Stadt hatte ein Tagesgespräch mehr und im Lokalblatt "Basler Nachrichten" erschien ein Artikel, in dem es hiess:

*"... Bier, das nicht direkt beim Bierbrauer getrunken werde, ist Gift."*

Innocenz Weiss, der sich stolz als "Bierwirt" bezeichnete, nahm die Sache mit Humor und taufte daraufhin sein Restaurant von "zum Ritter St. Georg" auf "Gifhüttli" um.

([www.gifthuettli.ch](http://www.gifthuettli.ch))

<b>Nüsslisalaat anere Hussosse mit Croutons, Ai und Spägg</b> Nüsslisalat mit Crouton, Ei und Speck Salade de mâche avec œuf dur, croutons et lard poêlé Chefs salad with bread crumble, egg and bacon	15.50
<b>Nüsslisalaat anere Zitronesosse mit Rauchlachsstraife</b> Nüsslisalat mit Zitronendressing und Rauchlachsstreifen Salade de mâche avec julienne de saumon fumé Chefs salad with smoked salmon	16.50
<b>Määrtwyblisalaat mit Späggstraife und baaite Brootwifeli mit Ai</b> Saisonsalat mit Speckstreifen, Brotwürfelchen und Ei Salade de saison aux lardons, croûtons et œuf Season salad with bacon, croutons and egg	18.50
<b>Badroon-Salaat mit Kalbslääberli</b> Saisonsalat mit geschnetzelter Kalbsleber Salade du patron au foie de veau Chefs salad with calf's liver	21.50

(Aus der Vorspeisenkarte des Rest. Gifhüttli)

### 2.3. Bauernbeiz (Kanton St. Gallen)



Rest. Kantonsgrenze, Tal, 9113 Degersheim (A)



Rest. Kantonsgrenze, Tal, 9113 Degersheim, um 1900 (A)





Rest. Kantonsgrenze, Tal, 9113 Degersheim (I)

## Essen kalt.

Buurespeck	Fr. 12.00
Grenzeteller (gem. Fleischteller mit Käse)	Fr. 12.00
Salatteller	Fr. 11.00
Thonsalat garniert	Fr. 13.00
Wurstsalat einfach	Fr. 8.00
Wurstsalat garniert	Fr. 13.00
Käsesalat einfach	Fr. 8.00
Käsesalat garniert	Fr. 13.00
Wurst - Käsesalat einfach	Fr. 11.00
Wurst - Käsesalat garniert	Fr. 15.00
Portion Fleischkäse	Fr. 6.50

Portion Fleischkäse	Fr.	6.50
Portion Käse	Fr.	7.50
Salsiz	Fr.	5.50
Serelat mit Brot	Fr.	4.50
Diverse Sandwichs	Fr.	4.50

Oben: Typische „Kalte Küche“, meist durchgehend erhältlich. Obwohl sich das Bierangebot heutzutage nach den Vorgaben der Brauerei richten muß, welche in vielen Schweizer Restaurants immer noch gegen Unterzeichnung eines langjährigen Bier- und Getränkevertrages die Einrichtung des Schanktisches (Tresen) finanzieren, ist das folgende Bier-Angebot der „Kantonsgrenze“ traditionell und typisch, d.h. man findet weder importiertes Bier noch 2dl-„Stangen“, dafür allerdings (unter Einfluß der Euro-Norm) „Große“ mit 4 dl anstatt 5 dl:

<b>Bier</b>		
Schützengarten Lager	Fr.	4.80
Schwarzer Bär	Fr.	4.80
Schützengarten Edelspez	Fr.	3.80
Schützengold, alkoholfrei	Fr.	4.80
App. Bier Lager	Fr.	4.80
App. Bier Quöllfrisch	Fr.	4.80
App. Bier Légère	Fr.	4.80
Offen Ausschank	3dl	Fr. 3.50
	4dl	Fr. 4.80



2.4. Verfremdung: Quartierrestaurant → ausländisches Spezialitätenrestaurant



Rest. Manesse / Taverna Marmara, Manessestr. 28, 8003 Zürich (A)

Das ehemalige Kreis 3-Quartierrestaurant "Manesse" mit seinem sehr traditionellen Zürcher Namen gibt sich heute als türkische „Taverna (!) Marmara“, wobei ein zweites Schild links vom Eingang auf die Koexistenz zwischen Zürcher Quartier und türkischem Meer hinweist, sonst aber rein gar nichts:



Rest. Manesse / Taverna Marmara, Manessestr. 28, 8003 Zürich (I)



(restaurantmanesse.ch)

Simplifiziert könnte man also sagen: Wir haben folgende Abbildungen:

1.  $f_1$ : Landschaft → Haustyp
2.  $f_2$ : Haustyp → Restauranttyp
3.  $f_3$ : Restauranttyp → Speisentyp,

wobei  $f_1$ ,  $f_2$  und  $f_3$  somit zwar eine transitive Relation

$$f_4 = f_3 \circ f_2 \circ f_1$$

bilden,  $f_4$  jedoch die soziologisch bedingte Herausbildung der Restauranttypen nicht zum Ausdruck bringt. Semiotisch gesehen spielen hier also qualitative Abbildungen die entscheidende Rolle, und sie bilden im Verein mit den formalen Abbildungen jene Affinitäten, welche die Erwartungshaltung der Bewohner einer bestimmten Region an den in einem bestimmten Restaurant-

typ servierten Speisen determinieren. Dadurch erklärt sich leicht mit dem Druck der Identitätsbewahrung die Ablehnung gegen „cross-over“-Restaurants, d.h. die Separation von Form und Inhalt und deren Neuzusammensetzung beim Absterben regionenspezifischer Restauranttypen und ihrem Ersatz durch ausländische Spezialitätenlokale als semiotische Verfremdungen.

### **Literatur**

Hunziker, Jakob, Das Schweizerhaus nach seinen landschaftlichen Formen und seiner geschichtlichen Entwicklung. 8 Bde. Aarau 1900-1914

Toth, Alfred, Gastronomiesemiotik. Tucson 2011

21.11.2011