

Prof. Dr. Alfred Toth

Speisetypen und Zeichenklassen

1. Im Anschluss an einige meiner neueren Beiträge zu einer gastronomischen Semiotik (vgl. Toth 2009a, b) soll hier eine neue Typologie von Speisen vorgelegt werden. Die bisher bekannten Typen findet man in den Standardlehrbüchern für Köche (z.B. Pauli 1999). Die Klassifikation erfolgt hier im Rahmen der 10 Peirceschen Zeichenklassen, genauer von ihren 10 dualen Realitätsthematiken her. Dort werden bekanntlich sowohl thematisierende als auch thematisierte M, O und I und in einer einzigen Realitätsthematik triadische strukturelle Realität unterschieden.

2. Eine semiotische Typologie von Speisen

2.1. (3.1 2.1 1.1) × (1.1 1.2 1.3) M-them. M

Im Rahmen der Peirceschen elementaren Triaden von „Qualität – Quantität – Relation“ ist hiermit eine Speise gemeint, die qualitativ homogen ist, d.h. z.B. nur süß, nur sauer, nur bitter, nur salzig; nur weich; nur heiss; nur kalt, usw. Hierher gehört der elementare Satz für Köche, man solle Kaltes und Heisses nicht auf dem gleichen Teller anrichten. Das wird allerdings traditionell öfters durchbrochen, z.B. in Norddeutschland kalter Räucherlachs mit Preiselbeerkonfitüre und Kartoffelpuffer. Es wird auch neuerdings oft durchbrochen, z.B. der in der Schweiz der sogenannte „Jet Lag“, d.h. (kalter) Wurstsalat, (mit Salaten) garniert und Pommes frites.

2.2. (3.1 2.1 1.2) × (2.1 1.2 1.3) M-them. O

Bei diesem Typus werden Qualität und Quantität so eingesetzt, dass letztere erstere determiniert. Definiert man z.B. „Mehlspeisen“ als O, dann kann man zwischen nur süßen (Palatschinken, Kaiserschmarren, ungarische Puderzuckernudeln, usw.) und nur salzigen (alle Arten von Pasta) unterscheiden. Bei vielen Gerichten ist eine solche Dichotomie nicht möglich, z.B. gibt es in der französischen Küche, die hier ohne Gegenbericht vorausgesetzt wird, keine süßen Kartoffelspeisen. Die Süsskartoffelrösti beruht auf dem falschen Namen der Süsskartoffel, die mit der Sonnenblume verwandt ist. Andererseits glauben viele Gäste, die Schupfnudeln, eine süsse bayerische Mehlspeise, sei ein salziges Gericht.

2.3 (3.1 2.1 1.3) × (3.1 1.2 1.3) M-them. I

Nach Peirce steht die Kategorie I für Relation. Hier kommt nun also das fertige Gericht oder ein fertiger Bestandteil eines Gerichtes in unseren Blickwinkel, wenigstens dort, wo man auf Präsentation Gewicht legt. Ein klassisches Beispiel für diesen Typ ist die Zuckerskulptur, denn hier determiniert eine reine Qualität, d.h. die Süßheit des Zuckers, eine künstlerische Figur, d.h. eine ästhetische Relation bzw. ein ästhetisches Objekt. Hierher gehören z.B. auch die kunstvoll geschnitzten rohen Gemüse der ostasiatischen, bes. der koreanischen Küche oder sogar ein schön dekoriertes Canapé.

2.4. (3.1 2.2 1.2) × (2.1 2.2 1.3) O-them. M

Dieses ist der erste auftretende duale Fall (nämlich zum behandelten M-them. O, s. 2.2.). Hier determiniert also nicht die Qualität die Quantität, sondern umgekehrt die Quantität die Qualität. Ein gutes Beispiel für diesen Typ geben die Knödel ab, deren Bällchen-Form das Objekt abgeben, das seine Qualität wiederum je nachdem als rein süß (z.B. Zwetschgen-, Marillknödel), rein salzig (z.B. Leberknödel, Serviettenknödel) oder je nachdem (z.B. Quarkknödel, die in Zentraleuropa öfters salzig, z.B. mit einer Dillrahmsauce, in Ungarn aber häufiger süß, z.B. mit Zimtzucker, gegessen werden) determiniert.

2.5 (3.1 2.2 1.3) × (3.1 2.2 1.3) triadische Realität

Die triadische Realität ist ein von jedem anderen Referenzobjekt ausser der Zeichenrelation selbst abgelöster Bezug des Zeichens, der Zahl oder des ästhetischen Zustandes auf sich selbst. Anders ausgedrückt: solche „eigenrealen“ Gebilde repräsentieren nur sich selbst (vgl. Bense 1992). Im Bereiche der Gastronomie könnte man hier vielleicht die molekulare Küche anführen, bei der es ja weder primär um das Aussehen, die Präsentation, noch um den Geschmack der Speisen geht, sondern darum, welches Lebensmittel aufgrund ihrer chemischen Struktur zueinander passen und welche nicht (vgl. This 2007).

2.6 (3.1 2.3 1.3) × (3.1 3.2 1.3) I-them. M

Bei diesem Typus determiniert die Relation die Qualität, und zwar unter Absehung von der Quantität. Die Kreativität des Koches oder des Verfertigers von Lebensmitteln konzentriert sich hier ganz auf das Konservieren oder Verbessern der Qualität des Essens. Hierher gehören alle Arten des Einmachens und Konservierens (süß: z.B. Konfitüre, salzig: z.B. Senfgurken,

sauer: z.B. Sauergurken, Sauerkraut, Rābenkraut) einschliesslich des bisher jüngsten Verfahrens, der (angeblich besonders) schonungsvollen „sous-vide“-Methode. Hierher gehören auch alle Formen von Bouillon, Geschmacksverstärker (Aromat, Maggi), Saucenbinder, papainhaltige Pulver, um das Fleisch weicher zu machen, usw.

2.7. (3.2 2.2 1.2) × (2.1 2.2 2.3) O-them. O

Während bei 2.1. (M-them. M) die reine Qualität im Vordergrund steht, steht hier die reine Quantität in der Form des Objektes im Zentrum, d.h. diese Thematisation induziert eine Gruppierung der Lebensmittel wie z.B. nach Fetten, Kohlehydraten, Ballaststoffen, oder nach fertigen Speisen wie z.B. Suppen, Vorspeisen, Hauptgängen, Desserts; in einige Ländern je nachdem modifiziert, z.B. Fleisch vs. Fisch, Pasta vs. stärkehaltige Beilagen; Desserts unterteilt in Crèmes, Eis, Käse, Früchte, usw.

2.8. (3.2 2.2 1.3) × (3.1 2.2 2.3) O-them. I

In dieser Gruppe, die gastronomisch betrachtet eine jüngere Entwicklung darstellt, nämlich das „bewusste“ Essen (und Kochen) determinieren bestimmte Gruppen von Speisen eine Absicht oder Zweck, z.B. den Wunsch oder die medizinische Notwendigkeit, sich „gesund“ zu ernähren, d.h. sich gewisser Lebensmittel zu enthalten oder gewisse andere in grösserer Menge oder häufiger zu sich zu nehmen. Unterteilungen könnten hier Diätküche, vegetarische bzw. vegane, makrobiotische, ayurvedische Ernährung sein, aber auch einfach salzarm (oft fälschlich „salzlose Kost“ genannt), phosphorreich (Fisch), Trennkost, religionsbedingte Trennungen wie Milchiges vs. Fleischiges oder monatsweise Abstinenzen wie Fastnacht, Ramadan, Alkoholverzicht usw.

2.9. (3.2 2.3 1.3) × (3.1 3.2 2.3) I-them. O

Hierunter fallen z.B. alle Anbaumethoden, aber auch gewisse Teile der Konservierungstechnik, sofern die ganze Speise und nicht nur ihr qualitativer Anteil gemeint ist. Der Zweck determiniert hier die Speise, während im vorherigen, dual Fall (2.8) die Speise den Zweck determinierte. Ein gutes Beispiel sind die Hors-sol-Gemüse, die als Objekte durch die Erfindung, dass Tomaten bodenunabhängig produziert werden können, bestimmt sind. Auch die seit dem frühen Mittelalter praktizierte dreiteilige Anbaumethode, bei der immer ein Stück Land brach gelassen wurde, um den Boden nicht auszulaugen, gehört zu dieser Gruppe.

2.10. (3.3 2.3 1.3) × (3.1 3.2 3.3) I-them. I

Hierunter ist ein ganzes Menu zu verstehen, deren Teile systematisch aufeinander abgestimmt sind, und zwar sowohl nach Rohstoffen, heiss-kalt, Speisenreihenfolge, Nährstoffen, Menge, Präsentation und dabei ein möglichst harmonisches Ganzes trotz notwendig heterogener Bestandteile bilden. Z.B. werden auch Tagesmenüs in Italien nach diesen sonst nur bei Festessen berücksichtigten Grundsätzen aufgebaut, etwa wenn zuerst ein Salat, dann Pasta, dann Fleisch und Kartoffeln (Stärke), dann Käse und zum Schluss Früchte gereicht werden. Auch gewisse Hersteller von Tiefkühlkost arbeiten nach diesem Grundsatz, nur dass hier die auf ein ganzes Menu verteilte Abfolge innerhalb des einen Gerichtes, d.h. „ausgewogen“, realisiert wird.

Es erstaunt natürlich nicht, dass man für eine semiotische Typologie von Speisen sämtliche 10 Zeichenklassen und Realitätsthematiken benötigt. Es spricht aber gegen die Gegner der Cuisine moléculaire, dass bis vor sehr kurzer Zeit wohl die Thematisierungsstruktur des eigenrealen Dualsystems ohne diese jüngste und wohl unkonventionellste gastronomische Richtung nicht vollständig gewesen wäre.

Bibliographie

- Bense, Max, Die Eigenrealität der Zeichen. Baden-Baden 1992
Pauli, Philip, Lehrbuch der Küche. 2 Bde. Stein am Rhein 1999 [offizielles Lehrmittel in der Schweiz]
Toth, Alfred, Der Speiseservice als semiotischer Prozess. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, <http://www.mathematical-semiotics.com/pdf/Speiseservice.pdf> (2009a)
Toth, Alfred, Zeichen- und Objektrelationen in Speisekarten. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, <http://www.mathematical-semiotics.com/pdf/Speisekarten.pdf> (2009b)
This-Benckhard, Hervé, Rätsel und Geheimnisse der Kochkunst. München 2007

25.9.2009