

Prof. Dr. Alfred Toth

Ontische Systemtheorie von Menüs

Vorwort

Seit meinem Buche von 2011 «Gastronomiesemiotik» hat sich die Semiotik stark verändert durch ihre weiter vorangetriebene Formalisierung, aber auch dadurch, daß die hochkomplexe Thematik der Gastronomie auf verschiedenen ihrer Teilgebiete semiotisch eingehender als zuvor untersucht wurde. Neben den Restaurants als thematischen Systemen wurde dabei das Schwergewicht auf Menüs (schweizerisches Menü geschrieben) gelegt. Ferner wurde im Jahre 2012 die Ontik geboren, die allgemeine Objekttheorie, die der Semiotik als allgemeiner Zeichentheorie an die Seite gestellt und seither in noch bedeutend stärkerem Maße als die Semiotik ausgebaut wurde. Dabei ist allerdings zu sagen, daß Fortschritte in der Ontik auch immer Fortschritte in der Semiotik bedeuten – et vice versa, da diese beiden fundamentalsten Wissenschaften durch Systeme von Isomorphierelationen miteinander verbunden sind. Alle meine diesbzüglichen Publikationen können, seit nunmehr 10 Jahren, kostenlos von dem von mir herausgegebenen «Journal for Mathematical Semiotics» heruntergeladen werden.

Viele Ideen, die in den Aufsätzen des vorliegenden Buches entwickelt wurden, sind bereits Jahrzehnte alt und wurden durch meine Züricher Freundin Astrid Schlegel, dipl. Hotelière, teilweise angeregt und teilweise mit ihr ausdiskutiert und vor allem auf ihre fachliche Stichhaltigkeit hin überprüft. Wie ich bereits in der «Gastronomiesemiotik» geschrieben hatte, müssen sich in Sonderheit Grundlagenwissenschaften vor der Verbreitung von Halb- oder Falschwissen hüten, das sie oft unbewußt zur Illustration abstrakter Systeme oder Prozesse beibringen.

Leider war es aus verständlichen Gründen unmöglich, die in dem vorliegenden Bande vereinigten Aufsätze chronologisch oder thematisch zu ordnen, denn die Chronologie hätte die Thematik, die Thematik die Chronologie und damit den sehr starken «intrinsischen» Zusammenhang aller Teile dieses (unfertigen und unvollendbaren) Puzzles zerstört. Trotzdem hoffe ich, daß das vorliegende Buch eine würdige Fortsetzung der «Gastronomiesemiotik» darstellt.

Tucson (AZ), 12. Juli 2017

Prof. Dr. Alfred Toth

Tokány, Pörkölt und Paprikás

1. Natürlich handelt es sich auch im vorliegenden Aufsatz um das Hauptthema meiner letzten semiotischen Arbeiten, nämlich das Verhältnis von konkreten und abstrakten Zeichen. Zur Erinnerung sei festgehalten, dass konkrete Zeichen immer eines materialen Zeichenträgers bedürfen und daher die tetradische Relation

$$\text{KZR} = (\mathcal{M}, M, O, I)$$

erfüllen, während es für abstrakte Zeichen genügt, von der üblichen Peirce-schen triadischen Zeichenrelation

$$\text{AZR} = (M, O, I)$$

auszugehen.

Nun hatten wir bereits in Toth (2009a) festgestellt, dass zwischen dem Zeichenträger \mathcal{M} und dem bezeichneten Objekt Ω die Inklusionsrelation

$$\mathcal{M} \subset \Omega$$

besteht. Im Falle von künstlichen Zeichen besagt $\mathcal{M} \subset \Omega$ lediglich, dass auch der Zeichenträger dem gleichen ontologischen Raum wie das bezeichnete Objekt angehören muss, sofern man nicht auf die Idee kommen sollte, zwei verschiedene Ontologien zu postulieren. Im Falle von natürlichen Zeichen besagt $\mathcal{M} \subset \Omega$ allerdings, dass der Zeichenträger ein realer Teil, d.h. eine „Spur“ eines Objektes ist, so wie jemand seine Fusstritte als Spuren im weichen Sand hinterlässt oder ein Fetzen vom Tuch eines Heiligen als „Reliquie“ aufgefasst wird. D.h. aber, dass bei natürlichen im Gegensatz zu künstlichen Zeichen ausserdem

$$\mathcal{M} \in \Omega$$

gilt, wobei der Grenzfall

$$\mathcal{M} = \Omega$$

bei den sogenannten Zeichenobjekten erreicht ist, wo nach Bühler (1982, S. 159) „symphysische Verwachsung“ von Zeichen und Objekt – wie bei allen Markenprodukten, die nicht mehr in ihre Zeichenanteile einerseits und in ihre Objektanteile andererseits geschieden werden können – vorliegt, wo also das bezeichnete Objekte selbst als Zeichenträger fungiert.

2. Da wir sie im folgenden für unsere semiotischen Überlegungen brauchen werden, gebe ich im folgenden Standardzutaten für die drei ungarischen Nationalspeisen Tokány (v.a. in Siebenbürgen gekocht, das über 1000 Jahre ungarisch war bis zu den verheerenden Pariser Vorortsverträgen von Trianon) sowie die im gesamten ehemaligen Grossungarn bis heute verbreiteten Pörkölt (oft fälschlich als „Gulasch“, „Gulyas“ oder „Goulache“ bezeichnet) sowie Paprikás (meistens falsch als „Paprikahuhn“ übersetzt)¹:

2.1. Borsos tokány = Pfeffer-Tokány

650g Lungenbraten

70g Schweinefett

1 grosse Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 KL Pfeffer

1 KL Majoran (in Siebenbürgen üblicher: Dost)

Salz

¹ Die ersten zwei Rezepte stammen direkt aus Teklics (1964), das dritte habe ich nach den Gepflogenheiten meines Heimatlandes modifiziert. Für alle, die über die Semiotik hinaus an ungarischen Rezepten interessiert sind, sei dies gesagt: Teklics (1964), lange vergriffen und als schäbiges Heyne-Taschenbuch herausgekommen, ist das bei weitem authentischste der mir bekannten einigen hundert ungarischen Kochbücher. Sollten Sie es also in einem Antiquariat, Brockenhaus oder Flohmarkt finden: Kaufen Sie es! Vergessen Sie aber in Sonderheit die Kochbücher von Karl (= „Károly“) Gundel: Er war ein nach Ungarn ausgewanderter Deutscher, der die ungarische mit der französischen und deutschen Küche verband, sie zu Weltruhm führte, aber nichts original Ungarisches in seinen Büchern (und im Restaurant des ebenfalls weltberühmten Gellért Szálló in Budapest) bringt.

1 EL Tomatenmark

2.2. Marhapörkölt = Rinderpörkölt

600g Rinderwade

50g Schweinefett

1 grosse Zwiebel

2 KL süsser Paprika (= édes)

Salz

2 ungarische Peperoni (z.B. Csecsei)

1 Paprikaschote

1-2 Tomaten

2.3. Paprikáscsirke = Paprikáshuhn

1 junges Huhn

50g geräucherter Speck

1 grosse Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Salz

1 KL Pfeffer

2 EL Tomatenmark

100g Schweinefett

1-2 Tassen Sauerrahm (original: mit Mehl gebundene Sauermilch)

1 EL Mehl

Da die Semiotik ein Reduktionssystem ist, kommt es uns im folgenden natürlich nicht auf die einzelnen Zutaten an, sondern auf die wesentlichen Gemeinsamkeiten und Abweichungen der drei Nationalgerichte. Kurz gesagt, basiert das Paprikás auf Peperoni, Tomaten und Sauerrahm, das Pörkölt auf Peperoni und Tomaten, und das Tokány auf Tomaten:

Paprikás = {Tomaten, Peperoni, Sauerrahm}

Pörkölt = {Tomaten, Peperoni}

Tokány = {Tomaten}

Nun sind Zutaten im semiotischen Sinne natürlich Mittel (\mathcal{M}), aus denen als Objekte (Ω) die Gerichte durch den Koch (\mathcal{J}) zubereitet werden. Damit erfüllen Gerichte also die vollständige semiotische Objektrelation

$OR = (\mathcal{M}, \Omega, \mathcal{J})$

mit den drei zu den drei semiotischen Kategorien (M, O, I) der Zeichenrelation ZR korrelativen ontologischen Kategorien ($\mathcal{M}, \Omega, \mathcal{J}$). Der Unterschied zwischen OR und ZR besagt hier also lediglich, dass von einer „Gastrosemiotik“ erst dann die Rede sein kann, nachdem die Gerichte gekocht sind, oder anders ausgedrückt: Fasst man, wie dies in der weniger wissenschaftlichen semiotischen Literatur oft der Fall ist, Gerichte als „Zeichen“ auf, so sollte nicht vergessen werden, dass sie erst als Objekte aus ihren Zutaten hergestellt werden müssen, bevor sie zum Zeichen erklärt werden. Es ist sinnlos, z.B. die obigen Anweisungen „1 KL Tomatenmark“ oder „2 Peperoni“ als Zeichen statt als Objekte aufzufassen. Niemand kann mit Zeichen kochen, sondern nur mit Objekten. Es ist aber statthaft, ein Gericht nicht nur als Objekt (um den Hunger zu stillen, es zu geniessen oder dgl.), sondern auch als Zeichen aufzufassen, denn nicht umsonst ist ja von Koch-Kunst die Rede, womit diese natürlich in den Bereich der Ästhetik und damit unweigerlich auch in denjenigen der Semiotik fällt.

3. Wegen

Paprikás = {Tomaten, Peperoni, Sauerrahm}

Pörkölt = {Tomaten, Peperoni}

Tokány = {Tomaten}

gilt nun nach dem vorstehend Gesagten

Paprikás = $\{\mathcal{M}_1\}$

Pörkölt = $\{\mathcal{M}_2\}$

Tokány = $\{\mathcal{M}_3\}$

und

$\{\mathcal{M}_3\} \subset \{\mathcal{M}_2\} \subset \{\mathcal{M}_1\}$.

Da aber, wie bereits gesagt, die Zutaten natürlich Teilmengen der (fertigen) Gerichte sind, gilt ferner

$\{\mathcal{M}_1\} \subset \Omega_1$

$\{\mathcal{M}_2\} \subset \Omega_2$

$\{\mathcal{M}_3\} \subset \Omega_3$

und somit

$\{\Omega_3\} \subset \{\Omega_2\} \subset \{\Omega_1\}$.

Diese Inklusionen gelten, um es noch einmal zu sagen, natürlich nur für die abstrakten Definitionen der Mengen der drei Gerichte, d.h. nicht dann, wenn man von den effektiven sonst noch verwendeten Zutaten ausgeht. Insgesamt bekommen wir also

$((\{\mathcal{M}_3\} \subset \{\Omega_3\}) \subset (\{\mathcal{M}_2\} \subset \{\Omega_2\})) \subset (\{\mathcal{M}_1\} \subset \{\Omega_1\})$.

Nun ist aber nach Bense (1973, S. 71) \mathcal{M} selbst ein „triadisches Objekt“, da es sich auf die drei semiotischen Kategorien (M, O, I) bezieht. Da wir in Toth (2009b) nachgewiesen hatten, dass auch das Objekt Ω und der Interpret \mathcal{J} triadische Objekte sind – und zwar deshalb, weil auch sie sich auf alle drei

semiotischen Kategorien im Sinne einer Korrelation zwischen den ontologischen und den semiotischen Kategorien beziehen:

$$\text{OR} = (\mathcal{M}, \Omega, \mathcal{J})$$

↓ ↓ ↓

$$\text{ZR} = (\text{M}, \text{O}, \text{I}),$$

da also OR eine triadische Relation von drei triadischen Objekten darstellt, folgt, dass wir mit

$$\text{OR} = (\mathcal{M} \rightarrow \Omega \rightarrow \mathcal{J})$$

einerseits

$$\text{OR} = (\mathcal{M} \subset \Omega \subset \mathcal{J})$$

und andererseits

$$\text{OR} = (\{\mathcal{M}\} \subset \{\Omega\} \subset \{\mathcal{J}\})$$

haben. Damit folgt aber aus

$$((\{\mathcal{M}_3\} \subset \{\Omega_3\}) \subset ((\{\mathcal{M}_2\} \subset \{\Omega_2\}) \subset (\{\mathcal{M}_1\} \subset \{\Omega_1\})).$$

die folgende Inklusionskette

$$((\{\mathcal{M}_3\} \subset \{\Omega_3\} \subset \{\mathcal{J}_3\}) \subset ((\{\mathcal{M}_2\} \subset \{\Omega_2\} \subset \{\mathcal{J}_2\}) \subset (\{\mathcal{M}_1\} \subset \{\Omega_1\} \subset \{\mathcal{J}_1\})).$$

Dies bedeutet aber nichts anderes als

$$(\text{OR}_3 \subset \text{OR}_2 \subset \text{OR}_1)$$

und wegen des obigen Korrelationsschemas

$$(\text{ZR}_3 \subset \text{ZR}_2 \subset \text{ZR}_1),$$

d.h. die drei ungarischen Gerichten bilden bezüglich der ausgewählten Mengen von Zutaten nicht nur als Objektrelation, sondern auch als Zeichenrelation eine

Inklusionskette. Damit sind nun z.B. auch Teile von mehrgängigen Menus² als semiotische und nicht nur objektale Inklusionen fassbar. Ferner haben wir wegen

$$I \subset J,$$

d.h. wegen der Tatsache, dass ein von einem Interpreten (Zeichensetzer) ins Zeichen gesetztes Bewusstsein niemals grösser oder ein anderes sein kann als das des Zeichensetzers -:

$$((\{\mathcal{M}_3\} \subset \{\Omega_3\} \subset \{I_3 \subset J_3\}) \subset (\{\mathcal{M}_2\} \subset \{\Omega_2\} \subset \{I_2 \subset J_2\}) \subset (\{\mathcal{M}_1\} \subset \{\Omega_1\} \subset \{I_1 \subset J_1\})).$$

Damit ist nun nicht nur die Korrelation zwischen der Objektrelation OR, d.h. also z.B. einem mehrgängigen Menus oder den 3 von uns ausgewählten Gerichten Tokány, Pörkölt und Paprikás gegeben, der bisher lediglich durch Evidenz begründet wurde, sondern es ist nunmehr ein intrinsischer Zusammenhang geschaffen zwischen den ontologischen Kategorien von OR und den semiotischen Kategorien von ZR. Da ferner gilt

$$I = (M, O, I),$$

und zwar wegen

$$I = ((O \rightarrow I) \leftarrow (M \rightarrow O) \leftarrow M),$$

d.h. I ist als triadische Relation bereits eine vollständige Zeichenrelation, erhält man ferner

$$((\{\mathcal{M}_3\} \subset \{\Omega_3\} \subset \{ZR_3 \subset J_3\}) \subset (\{\mathcal{M}_2\} \subset \{\Omega_2\} \subset \{ZR_2 \subset J_2\}) \subset (\{\mathcal{M}_1\} \subset \{\Omega_1\} \subset \{ZR_1 \subset J_1\})),$$

und da natürlich $ZR = (M, O, I)$ gilt, haben wir schliesslich und endlich

² Diese wurde, allerdings vom Standpunkt einer strikt logisch-linguistischen Semiotik aus, bereits von Lamb (1984) aufgezeigt.

$((\{\mathcal{M}_3\} \subset \{\Omega_3\} \subset \{(M_3 \subset O_3 \subset I_3) \subset \mathcal{J}_3\}) \subset (\{\mathcal{M}_2\} \subset \{\Omega_2\} \subset \{(M_2 \subset O_2 \subset I_2) \subset \mathcal{J}_2\}) \subset (\{\mathcal{M}_1\} \subset \{\Omega_1\} \subset \{(M_1 \subset O_1 \subset I_1) \subset \mathcal{J}_1\})),$

womit nichts weniger bewiesen ist als dass mehrgängige Speise und Zusammenstellungen wie unsere drei Gerichte **a priori** semiotisch sind. ■

Literatur

Bense, Max/Walther, Elisabeth, Wörterbuch der Semiotik. Köln 1973

Lamb, Sydney M., Semiotics of language and culture: a relational approach. In: Fawcett, Robin P. et al. (Hrsg.), The Semiotics of Culture and Language. Bd. 2. London 1984, S. 71-100

Teklics, Anna, (Jó étvágyat.) Ungarische Küche. München 1964

Toth, Alfred, Toth, Alfred, Das Zeichen als Fragment. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, <http://www.mathematical-semiotics.com/pdf/Zeichen%20als%20Frg..pdf> (2009a)

Toth, Alfred, Triadische Zeichen und triadische Objekte. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, <http://www.mathematical-semiotics.com/pdf/Triad.%20Z.%20u.%20triad.%20Obj..pdf> (2009b)

Zusammenstellung von Menus anhand von Objektrelationen-Umgebungen

1. Es geht hier – wie immer in der Semiotik – natürlich nicht darum, enorm komplexe Theorien auf Alltagsgegenstände zu projizieren, sondern vielmehr umgekehrt zu zeigen, wieviel schreckliche Nettigkeit tatsächlich im Alltag steckt. Semiotische Strukturen werden ja freigelegt aus den vorgegebenen Objekten, denn bisher ist es noch niemandem gelungen, Objekte anhand von Zeichen zu konstruieren. Im folgenden geht es um die simple Vorstellung, dass ein durchschnittliches Mittagsmenu aus einer Hauptspeise – meist einem Stück Fleisch – und zwei Beilagen – meist einer kohlenhydrathaltigen (Kartoffelpüree, Nudeln, Reis usw.) sowie einem Gemüse oder einem Salat besteht. Dass es im Zuge der modernsten Errungenschaften der Gastronomie heute das „Food Moduling“ (mit interessanten Vorläuferkonzepten) gibt, wollen wir hier noch nicht erwähnen. Stattdessen wählen wir folgendes Mittagessen:

Ω : Hackbraten

\mathcal{M} : Kartoffelstock

\mathcal{J} : Erbsli

Wir haben hier also das Objekt der objektalen Essens-Relation $OR = (\mathcal{M}, \Omega, \mathcal{J})$ mit der Hauptsache, dem Fleisch (im Einklang mit der traditionellen französischen Küche) identifiziert, weil das Objekt auch die Hauptsache von OR ist, da die aus ihr hervorgehende Semiose das Objekt in ein Zeichen transformiert (Bense 1967, S. 9). Der Kartoffelstock, wie er in der Schweiz genannt wird, ist insofern als Zeichenträger der Essens-Relation bestimmt worden, weil in der gängigen Menu-Praxis zunächst die Kohlenhydrat-Beilage und erst dann die Gemüse-Beilage, und zwar anhand des Objektes, des Stückes Fleisch, bestimmt wird. Das Gemüse, die Erbsli (wie sie in der Schweiz heissen) ist insofern der Interpret der Essensrelation, weil er die Vollrelation aus dem Objekt und dem Zeichenträger bildet. Konkret: Die Frage des Kochs lautet zuerst: Was passt zum Fleisch (Ω)? Dann: Was passt zur 1. Beilage (\mathcal{M})? Und erst dann: Was passt sowohl zum Fleisch (Ω) als auch zur 1. Beilage (\mathcal{M})? Z.B. würde Rotkohl (Blaukraut) hervorragend zum Kartoffelstock passen – aber nicht zum Hackbraten. Auf der anderen Seite würde aber niemand, der etwas von kochen

versteht, die Erbsi zu Nudeln servieren. Und schliesslich würde Reis weder zum Hackbraten noch zu Erbsli oder Rotkohl passen. Wie man aus diesen Falsifikationstests merken sollte, ist also die triadische Relation über triadischen Objekten OR gegliedert, insofern die Gemüsebeilage am Ende die beiden ersten Kombinationen, d.h. das Fleisch und die Kohlenhydratbeilage, zu einem Menu zusammenschweisst. Daher lässt sich also unsere Zuordnung der drei Menubestandteile zu den drei triadischen Objekten anhand der Gepflogenheiten der französischen Küche rechtfertigen.

2. Wir gehen also im weiteren von dem folgenden Menu aus

$$\text{OR} = (\text{Kartoffelstock, Hackbraten, Erbsli}) = (\mathcal{M}, \Omega, \mathcal{J}).$$

Unter der Umgebung eines der drei Menu-Bestandteile oder Kombinationen davon verstehen wir also die 14 semiotisch-topologischen Relationen, die durch die folgenden in Toth (2009) bewiesenen Theorme zustande kommen:

1. $U(\mathcal{M}, \Omega, \mathcal{J}) = \emptyset$
2. $U(\mathcal{M}) = \mathcal{J}$
3. $U(\Omega) = \mathcal{J}$
4. $U(\mathcal{J}) = \Omega$
5. $U(\mathcal{M} \subset \Omega) = \mathcal{J}$
6. $U(\Omega \subset \mathcal{J}) = \mathcal{M}$
7. $U(\mathcal{M} \subset \mathcal{J}) = \Omega$
8. $U(\mathcal{M} \subset \Omega \subset \mathcal{J}) = \Omega$
9. $U((\mathcal{M} \subset \Omega) \subset \mathcal{J}) = \Omega$
10. $U(\mathcal{J} \subset (\mathcal{M} \subset \Omega)) = \Omega$
11. $U(\mathcal{M} \subset (\Omega \subset \mathcal{J})) = \mathcal{J}$
12. $U((\Omega \subset \mathcal{J}) \subset \mathcal{M}) = \mathcal{J}$

$$13. U((\mathcal{M} \subset \mathcal{J}) \subset \Omega) = \mathcal{J}$$

$$14. U(\Omega \subset (\mathcal{M} \subset \mathcal{J})) = \mathcal{J}$$

Wenn wir nun an den Stellen der drei Variablen \mathcal{M} , Ω und \mathcal{J} unsere Menu-Bestandteile einsetzen, bekommen wir

$$1. U(\text{Kartoffelstock, Hackbraten, Erbsli}) = \emptyset$$

Die Umgebung aller drei Menu-Bestandteile, d.h. des vollständigen Menus, ist natürlich die leere Menge.

$$2. U(\text{Kartoffelstock}) = \text{Erbsli}$$

Die Umgebung des Kartoffelstocks sind die Erbsli, weil der Kartoffelstock ja bereits als Beilage des Fleisches ausgewählt wurde und sich die Erbsli nach der Fleischbeilage richten.

$$3. U(\text{Hackbraten}) = \text{Erbsli}$$

Die Umgebung des Hackbraten sind die Erbsli, weil z.B. Rotkraut zwar zur ersten, kohlenhydrathaltigen, Beilage, also dem Kartoffelstock, aber nicht zum Hackbraten passen würde.

$$4. U(\text{Erbsli}) = \text{Hackbraten}$$

Die Umgebung der Erbsli ist der Hackbraten, weil der Kartoffelstock ja zuerst gewählt wird und z.B. Rotkraut nicht zum Hackbraten passte.

$$5. U(\text{Kartoffelstock} \subset \text{Hackbraten}) = \text{Erbsli}$$

Falls der Kartoffelstock vor dem Hackbraten gewählt wurde, falls somit also das „Sub-Modul“ Hackbraten mit Kartoffelstock bereits feststeht, werden Erbsli als Gemüsebeilage gegeben, da z.B. Rotkraut nicht zum Sub-Modul passen würden.

$$6. U(\text{Hackbraten} \subset \text{Erbsli}) = \text{Kartoffelstock}$$

Werden zum Hackbraten Erbsli gewählt, folgt „automatisch“ z.B. Kartoffelstock als Kohlenhydrat-Beilage, da z.B. weder Nudeln noch Reis zu diesem Sub-Modul passen.

7. $U(\text{Kartoffelstock} \subset \text{Erbsli}) = \text{Hackbraten}$

Wird ein Sub-Modul Kartoffelstock plus Erbsli gewählt, muss als eine Gemüsebeilage gewählt werden, die zu beiden passt und nicht, wie etwa Rotkraut, nur zur Kohlenhydrat-Beilage.

Die folgenden Beispiele mit triadischen Modulen wirken, da wir hier, stark simplifizierend, nur von einem einzigen Menu ausgegangen sind, natürlich äusserst trivial. Trotzdem versuchen wir, anhand dieses trivialen Beispiels den Hauptunterschied zwischen den Nummern 8.-10. sowie 11.-14. herauszustellen.

8. $U(\text{Kartoffelstock} \subset \text{Hackbraten} \subset \text{Erbsli}) = \text{Hackbraten}$

9. $U((\text{Kartoffelstock} \subset \text{Hackbraten}) \subset \text{Erbsli}) = \text{Hackbraten}$

10. $U(\text{Erbsli} \subset (\text{Kartoffelstock} \subset \text{Hackbraten})) = \text{Hackbraten}$

Wird ein Submodul vor der Gemüsebeilage gewählt, so steht das Fleisch immer fest. (Und zwar deshalb, weil es ja vor der Gemüsebeilage gewählt wurde. Man sieht hier die grosse Trivialität, die dadurch entsteht, dass wir nur ein einziges Menu zur Verfügung haben. Man erkennt aber, wie schnell die Dinge sich komplizieren, wenn z.B. 8 Tagesmenus und die ganze A-la-carte-Karte zur Wahl freistehen oder wenn jener Typ von Speiseangebot vorliegt, der heute „Food-Moduling“ genannt wird.)

11. $U(\text{Kartoffelstock} \subset (\text{Hackbraten} \subset \text{Erbsli})) = \text{Erbsli}$

12. $U((\text{Hackbraten} \subset \text{Erbsli}) \subset \text{Kartoffelstock}) = \text{Erbsli}$

13. $U((\text{Kartoffelstock} \subset \text{Erbsli}) \subset \text{Hackbraten}) = \text{Erbsli}$

14. $U(\text{Hackbraten} \subset (\text{Kartoffelstock} \subset \text{Erbsli})) = \text{Erbsli}$

Die Gemüsebeilage bildet die Beilage aller Submodule, in der sie noch nicht enthalten ist. (Dies ist nicht nur deshalb trivial, weil wir hier nur eine Gemüsebeilage zur Auswahl haben, sondern auch deshalb, weil das Menu aus „nur“ 3 Gängen besteht.)

3. Die Anwendung topologisch-semiotischer Umgebungen auf Speisekarten bzw. Speisenangebote (wir sind ja von Objekt-Relationen ausgegangen) sehe ich vor allem darin, die enorme semiotische Komplexität aufzuzeigen, die sich dann ergibt, wenn ein richtiges Kompositionsschema von Menubestandteilen vorliegt bzw. verwendet wird, worin genau bestimmt wird, welche „Food-Module“ zu welchen passen und welche nicht. Der Trivialfall, dass man nicht Sauerkraut und Schokolade zusammen serviert, ist allen klar. Wie aber steht es mit dem häufig anzutreffenden Modul Kotelette und Spaghetti? Oder mit der nach französischer Küche eigentlich verbotenen, aber z.B. in Deutschland gang und gäben Kombination von Kalt und Warm auf dem gleich Teller (z.B. Räucherlachs mit Preiselbeersauce und Kartoffelpuffer)? Welches sind die Modul-Regeln in der vegetarischen Küche, wo das Objekt, die Hauptsache, nicht mehr das Fleisch ist? Ist alles durch alles austauschbar, so dass am Ende die Existenz von OR als triadischer Relation in Frage gestellt ist? Wie ist es in den neueren gastronomischen Richtungen des „Crossover-Foods“ (ein britischer Terminus, der in den USA nicht verstanden, wobei Speisen aus verschiedenen Kulturen, z.B. italienische Spaghetti und indisches Curry, miteinander „kombiniert“ werden)? Oder bei der „Cuisine moléculaire“ von Hervé This, wo die Zusammenstellung nicht nach geschmacks- oder aussehensästhetischen Gesichtspunkten, sondern aufgrund der biochemischen, chemischen und physikalischen Kochprozesse geregelt ist? Gastronomie ist ein hochkomplexes semiotisches System; das wird gerne vergessen in solchen Semiotiken, die nach dem linguistischen Teilsystem der Semiotik aufgebaut sind.

Literatur

Bense, Max, Semiotik. Baden-Baden 1967

Toth, Alfred, Zeichenumgebungen II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics (erscheint, 2009)

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 Süsseheit 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-, Marillenknödel), 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, Räbenkraut) einschliesslich des bisher jüngsten Verfahrens, der (angeblich besonders) schonungsvollen „sous-vidé“-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 Thematisierung 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 gewisse 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. 0

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 unkonventionelleste gastronomische Richtung nicht vollständig gewesen wäre.

Literatur

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

Die Reihenfolge und die Kombination von Speisen in Menus

1. Ein durchschnittliches Mittagmenu – und mit solchen wollen wir uns in dieser Arbeit befassen – besteht aus drei Speisengängen: einer Suppe oder einem Salat, der Hauptspeise, sowie dem Dessert. Während etwa in Frankreich diese 3er-Reihenfolge praktisch unverbrüchlich ist, wird heute in den meisten Teilen Mitteleuropas, von Italien abgesehen, das Dessert, d.h. der Nachtisch, weggelassen (aus Kalorienspargründen). Vielerorts wird ebenfalls die Suppe (um den Magen nicht vor der Hauptspeise mit Wasser zu füllen) oder der Salat (weil der Mensch keine Milch gibt oder sowohl Suppe wie Salat aus Kostenspargründen) weggelassen. Aber auch wenn der Gast – Menus gibt es streng genommen nur in Restaurants, nicht in Privathaushalten – am Ende nur einen der drei Gänge verzehrt, wird dieser sich in der Regel ebenfalls aus 3 Speisen zusammensetzen, hier allerdings nicht in einer Reihenfolge, jedoch in einer Kombination, denn man kann nicht sämtliche Speisen wahllos miteinander kombinieren.

2. Unsere Arbeit befasst sich daher einerseits mit der Reihenfolge von Speisen in Menus, sogenannten Gängen, andererseits mit der Kombination von Speisen innerhalb des Hauptganges (da Vorpeisen und Desserts normalerweise und zur Hauptsache zuiemlich homogen bzw. ein-thematisch sind). Nehmen wir also, was die Reihenfolge der Gänge betrifft, an, diese würden mit einer semiotischen Objektklasse erfasst, d.h. wir haben

Vorspeise = $(\mathcal{M}_1, \Omega_1, \mathcal{I}_1)$

Hauptgang = $(\mathcal{M}_2, \Omega_2, \mathcal{I}_2)$

Dessert = $(\mathcal{M}_3, \Omega_3, \mathcal{I}_3)$

Die Reihenfolge dieser Gänge kann man nun einfach dadurch ausdrücken, dass das Ganze Menu als geordnetes Tripel dieser drei Gänge definiert wird:

Menu = $\langle (\mathcal{M}_1, \Omega_1, \mathcal{I}_1), (\mathcal{M}_2, \Omega_2, \mathcal{I}_2), (\mathcal{M}_3, \Omega_3, \mathcal{I}_3) \rangle$.

Man sieht also bereits, dass die traditionelle 3er-Reihenfolge von Menus semiotisch betrachtet eine Trichotomische Triade ist (vgl. Walther 1982).

3. Um nun die Kombination innerhalb eines Ganges – hier: des Hauptganges - zu erfassen, muss OR_2 redefiniert werden, denn der 3-er Reihenfolge in der zeitlichen Abfolge des Menus, d.h. der Gänge, entspricht ebenfalls in der Regel eine 3-er-Gruppe in der örtlichen Kombination jedes Ganges, d.h. es gibt eine diachrone und eine synchrone 3-er-Gliederung bzw. Trichotomische Triade. Mathematisch gesehen können wir aber beide, die diachrone Reihenfolge und die synchrone Kombination, durch geordnete Mengen darstellen. Besteht also ein Gang aus drei Speisen, so gilt prinzipiell

$$OR = (\{\mathcal{M}\}, \{\Omega\}, \{\mathcal{J}\}),$$

d.h. jeder Gang wird als ungeordnete Menge dreier geordneter Teilmengen eingeführt. Dabei gilt natürlich

$$\{\mathcal{M}\} = \{\mathcal{M}_1, \mathcal{M}_2, \mathcal{M}_3, \dots, \mathcal{M}_n\}$$

$$\{\Omega\} = \{\Omega_1, \Omega_2, \Omega_3, \dots, \Omega_n\}$$

$$\{\mathcal{J}\} = \{\mathcal{J}_1, \mathcal{J}_2, \mathcal{J}_3, \dots, \mathcal{J}_n\}.$$

Dadurch wird also

$$OR = (\{\mathcal{M}_1, \mathcal{M}_2, \mathcal{M}_3, \dots, \mathcal{M}_n\}, \{\Omega_1, \Omega_2, \Omega_3, \dots, \Omega_n\}, \{\mathcal{J}_1, \mathcal{J}_2, \mathcal{J}_3, \dots, \mathcal{J}_n\}).$$

Dadurch kann ein Gang aus theoretisch unendlich vielen Speisen bestehen. Da wir aber nur 3 brauchen, genügt also im Falle des Hauptganges:

$$OR = (\{\mathcal{M}_1, \mathcal{M}_2, \mathcal{M}_3\}, \{\Omega_1, \Omega_2, \Omega_3\}, \{\mathcal{J}_1, \mathcal{J}_2, \mathcal{J}_3\}).$$

Wir könnten aber natürlich auch wie folgt definieren:

$$OR = \{OR_1, OR_2, OR_3, \dots, OR_n\},$$

beide Definitionen sind äquivalent.

4. Die Frage ist nun lediglich, was Kombination eigentlich bedeutet, denn der Zeitfaktor bestimmt hier in der Synchronie der Speisenanordnung ja nicht, was miteinander kombiniert wird. Die Antwort, die jeder Koch und manche Gäste wissen, ist: Kombiniert wird, was „zusammenpasst“, wobei Speisen aus mehreren Gründen zusammenpassen oder nicht zusammenpassen können: 1.

Temperaturmässig: Es gilt der Grundsatz, dass Heisses und Kaltes nicht kombiniert, d.h. hier: nicht auf dem gleichen Teller angerichtet (bzw. serviert) wird. 2. Farblich: Man sollte hier wie überall nicht grau in grau malen. 3. Geschmacklich: Der Vergleich bestimmter Menus mit der Kombination von „Schokolade mit Sauerkraut“ ist legendär. 4. Von den Grundstoffen her: Man sollte z.B. nicht lauter Mehlspeisen miteinander kombinieren, und dies gilt auch für die Reihenfolge. Also nicht zuerst eine Basler Mehlsuppe, dann paniertes Fleisch mit Nudeln und zum Nachtisch Früchtewähe. Auch wenn nun die Parameter, welche über das Zusammenpassen oder Nicht-Zusammenpassen von Speisen weitgehend offen sind, so gibt es dennoch feste Kriterien, die jeder Koch kennt, auch wenn man sie nicht eigentlich „logisch“ begründen kann. Z.B. wurde bis in die Neuzeit die Kombination von Kotelette und Spaghetti als ebenso falsch empfunden wie die heute immer häufiger anzutreffende Kombination von paniertem Fleisch in Sauce oder den an sich verbotenen, aber immer beliebteren Heiss-Kalt-Kombination wie dem sogenannten „Jet-Lag“, d.h. Wurstsalat mit Pommes frites oder aber der bereits traditionellen, vor allem norddeutschen Kombination von kaltem Räucherlachs mit Preiselbeerkonfitüre und Kartoffelgaletten/Rösti/Puffern. Allerdings macht die Kombination semiotisch einen enormen Unterschied, denn wir können bei den Kombinationen wie oben bei der Reihenfolge, das was zusammengehört, wieder zu geordneten n-Tupeln zusammenfassen und das, was nicht zusammengehört, einfach innerhalb von ungeordneten Mengen zusammenfassen. Nehmen wir also z.B. an, die „Beilage“ Pommes frites werden zur „Hauptspeise“ Steak gereicht, und dazu erhält der Gast statt Salat Gemüse. In diesem Fall gehören die Pommes mit dem Steak zusammen und bilden also eine geordnete Teilmenge der ungeordneten Menge {Steak, Pommes, Gemüse}:

$$OR = \{ \langle OR_1, OR_2 \rangle, OR_3 \}.$$

Falls aber die Gemüsebeilage enger zur Kohlenhydratbeilage gehört, wird man

$$OR = \{ OR_1, \langle OR_2, OR_3 \rangle \}$$

ansetzen. Falls das Zusammenpassen rein qualitativ ist, d.h. z.B. nur die Farbe betrifft, dann

weicht man aus auf die explizite Mengendefinition

$$OR = (\{\mathcal{M}_1, \mathcal{M}_2, \mathcal{M}_3\}, \{\Omega_1, \Omega_2, \Omega_3\}, \{\mathcal{J}_1, \mathcal{J}_2, \mathcal{J}_3\})$$

und bildet innerhalb der drei ungeordneten Mengen geordnete Teilmengen je nach der untersuchten Qualität und der Anzahl der kombinierten Speisen.

Ein konkretes Beispiel, bestehend aus 2 Tagesmenüs eines St. Galler Restaurants, soll das Zusammenspiel von Reihenfolge und Kombination nochmals illustrieren:

Montag, 12. Oktober 2009

Menu I

Minestrone mit Salbei oder Salatbuffet

Kalbsadrio an Cognac-Rahmsauce

mit Röstikroketten

und Zucchini „Provenzalische Art“

Fr. 19.50

Hier besteht also der Hauptgang aus 4 Teilen, da die Sauce wie eine Beilage aufgeführt ist. Wie man sieht, passt sie ausgezeichnet zur „Hauptsache“, dem Fleisch. Sie passt allerdings weniger zur Kohlehydratbeilage, denn die armen Röstikroketten, die knusprig aus dem Ofen kommen, verschwammen sofort in der Sauce schwimmend (zu Adrio muss ausreichend Sauce gereicht werden). Dass der Küchenchef allerdings Zucchini mit Kräutern statt wie so oft in Sauce, gewählt, passt zu allem. Man erkennt hier, wie das Fleisch und die Sauce ein geordnetes Paar sowie die Zucchini mit den drei übrigen Speisen ein geordnetes Tripel bilden, innerhalb dessen die Kroketten gegenüber der Sauce „ungeordnet“ und gegenüber den Zucchini unbestimmt sind.

Ein Beispiel für ein Menü, wo gar keine geordneten Teilmengen vorkommen – und das sind einfach gesagt genau diejenigen Menüs, wo alles zusammenpasst –, stammt aus dem selben Restaurant, und zwar vom nächsten Tag:

MITTAGSMENU

Dienstag, 13. Oktober 2009

Menu II

Gemüsepüreesuppe mit Erbsen oder Salatbuffet

Fleischvogel an Rotweinsauce

dazu Maispolenta und Rotkraut

Fr. 20.50

Der Fleischvogel (die Rinderroulade) kann im Grunde nur am Rotweinsauce serviert werden, zu beidem, d.h. also sowohl zum Fleisch wie zur Sauce, passt nur entweder Kartoffelstock oder Polenta, ersterer vielleicht sogar besser, und auch zu allem passt hier das – saisonbedingte: 13. Oktober! – Rotkraut (Blaukraut). Hervorragend ebenfalls die Gemüsepüreesuppe zur Vorspeise. Hätte man hier noch ein Vermicelles als Dessert, dann würden nicht nur die Kombinationen, sondern auch die Reihenfolge keinerlei geordnete Mengen aufweisen!

Literatur

Walther, Elisabeth, Vorläufige Bemerkungen zu Trichotomischen Triaden. In: Semiosis 21, 1981, S. 29-40

Die semiotische Struktur von Speisen I

1. Unter den semiotischen Untersuchungen zum „Wortinhalt“ (Leisi 1953), die wir bereits in einer längeren Reihe von Arbeiten vorgelegt haben, die in meinem „Electronic Journal for Mathematical Semiotics“ leicht zugänglich sind, nehmen die Namen von bestimmten Speisen, oder, wie man richtiger sagen sollte: Gerichten, eine besondere Stellung ein, da bei Ihnen in den meisten Fällen nicht eine einzelne ontologische Kategorie oder Funktion der triadischen Objektrelation die Zeichenrelation der jeweiligen Namen determiniert, sondern in der Regel die gesamte Objektrelation, oft in erstaunlicher mengentheoretischer Variation.

2.1. Als erstes schauen wir Kartoffelgerichte an. Unter Pommes rissolées werden kleine kubisch geschnittene und nur einmal im heißen Öl gebackene Kartoffeln verstanden. Zur Terminologie sei angemerkt, dass etwas, das im heißen Öl schwimmt, gebacken und etwas, das nicht darin schwimmt, gebraten wird. Deshalb spricht man von Bratkartoffeln, aber von Backerbsen.



Pommes rissolées

2.2. Unter Pommes frites versteht man scheitförmig (daher ungarisch hasáburgonya) geschnittene Kartoffelstangen, mit etwas kleinerer Diagonale als die pommes rissolées, die zuerst gewaschen, dann getrocknet werden (um die Stärke herauszubringen), dann einmal bei mittlerer Hitze gebraten, herausgenommen, abgekühlt, und dann bei starker Hitze fertiggebacken werden. Als Backgerät dient heute meist die speziell für Pommes frites erfundene Friteuse.



Pommes frites

2.3. Unter Shoestring potatoes versteht man lange schnürsenkelartig (maschinell) geschnittene Kartoffeln, länger und dünner als Pommes frites, die nur einmal gebacken werden und dabei sogleich völlig durch sind. Sie werden daher neben ihrer Verwendung als Beilage bei warmen Gerichten häufiger, getrocknet, als kalte Snacks angeboten.



Shoestring potatoes

3. Wie man leicht erkennt, determiniert in der den drei Kartoffelgerichten zugrunde liegenden semiotischen Objektrelation (\mathcal{M} , Ω , \mathcal{I}) jedes „triadische Objekt“ (Bense/Walther 1973, S. 71) die entsprechenden Namen.

3.1. Bei den Pommes rissolées ist \mathcal{M} die Form von kleinen, weniger als 1cm Seitenfläche messenden Kuben. Ω ist die Fritierpfanne, die hier obligatorisch ist. \mathcal{I} ist die Anleitung zum Backen der Kartoffeln, die hier mindestens die

benötigte Zeit und Temperatur enthält und natürlich, dass die Kartoffeln nach dem Fritieren gesalzen werden.

3.2. Bei den Pommes frites ist \mathcal{M} die Form von länglichen, scheitartigen, weniger als 1cm in der Diagonale messenden Stängelchen (die in den USA in der Regel etwas länger sind als in Europa). Ω ist die Fritierpfanne, die hier nicht obligatorisch ist, weil meistens eine Friteuse verwendet wird. Köche, die Friteusen nicht dulden, bieten meist auch keine Pommes frites an. \mathcal{I} ist die Anleitung zum Fritieren der Kartoffeln, die bei Pommes frites jedoch fast völlig durch die Friteuse selbst übernommen wird, so dass man kein Vorwissen benötigt. Anders als bei den Pommes rissolées spielt hier aber auch die Umgebung des Objektes, d.h. der topologisch-semiotische Raum $\{\Omega\}$ insofern eine Rolle, als zur Friteuse das Fritiersieb, und die Salzwanne gehören.

3.3. Bei den Shoestring potatoes ist \mathcal{M} die Form von sehr dünnen, schnürsenkelartig maschinell geschnittenen Seitenfläche Kartoffeln. Ω ist die Bratpfanne, die hier nicht einmal eine Fritierpfanne sein muss. Eine spezifische Ableitung \mathcal{I} ist hier ebenfalls nicht nötig, es ist einzig auf die Gefahr des raschen Verbrennens der Kartoffeln hinzuweisen.

Zu welcher Gruppe die drei ähnlichen Kartoffelgerichte gehören, hängt also ausserdem von den drei Repertoires ab, mittels deren gecheckt wird, ob ein Stück Kartoffeln deren postulierte Zugehörigkeit erfüllt oder nicht. Damit haben wir also

3.3.1 Pommes rissolées $\{\{\mathcal{M}_1\}, \mathcal{M}_1, \Omega_1, \mathcal{I}_1\} \rightarrow (M_1, O_1, I_1)$

3.3.2. Pommes frites $\{\{\mathcal{M}_2\}, \mathcal{M}_2, \{\Omega_2\}, \Omega_2, \mathcal{I}_2\} \rightarrow (M_2, O_2, I_2)$

3.3.3. Shoestring Potatoes $\{\{\mathcal{M}_3\}, \mathcal{M}_3, \Omega_3, \mathcal{I}_3\} \rightarrow (M_1, O_1, I_1)$

Literatur

Bense, Max/Walther, Elisabeth, Wörterbuch der Semiotik. Köln 1973

Leisi, Ernst, Der Wortinhalt. Heidelberg 1953

Die semiotische Struktur von Speisen II

1. In Toth (2009) hatten wir drei auf den ersten Blick sehr ähnliche Kartoffelspeisen semiotisch untersucht und dabei markante Abweichungen auf der Ebene der ontologischen Kategorien, der ontologischen Funktionen sowie der involvierten topologischen Räume festgestellt, obwohl doch die Ansicht vorherrscht, die Semiotik sei ein Reduktionssystem, und die Unterschiede der Oberflächenstrukturen würden sich „mit jedem Schritt nach unten“ nivellieren oder auflösen.

An Beeinflussungen der triadischen Peirceschen Zeichenrelation $ZR = (M, O, I)$ durch die semiotische Objektrelation $OR = (\mathcal{M}, \Omega, \mathcal{J})$ sind folgende Fälle möglich:

$$\mathcal{M} \rightarrow (M, O, I)$$

$$\Omega \rightarrow (M, O, I)$$

$$\mathcal{J} \rightarrow (M, O, I)$$

$$\{\mathcal{M}\} \rightarrow (M, O, I)$$

$$\{\Omega\} \rightarrow (M, O, I)$$

$$\{\mathcal{J}\} \rightarrow (M, O, I)$$

$$\{\mathcal{M}\}, \{\Omega\} \rightarrow (M, O, I)$$

$$\{\Omega\}, \{\mathcal{J}\} \rightarrow (M, O, I)$$

$$\{\mathcal{M}\}, \{\mathcal{J}\} \rightarrow (M, O, I)$$

$$\{\mathcal{M}\}, \{\Omega\}, \{\mathcal{J}\} \rightarrow (M, O, I)$$

$$(\mathcal{M} \rightarrow \Omega) \rightarrow (M, O, I)$$

$$(\Omega \rightarrow \mathcal{J}) \rightarrow (M, O, I)$$

$$(\mathcal{M} \rightarrow \mathcal{J}) \rightarrow (M, O, I)$$

$$(\mathcal{M} \rightarrow \Omega \rightarrow \mathcal{J}) \rightarrow (M, O, I)$$

2. Wir bringen in der vorliegenden Studie nun ein Beispiel für ein Gericht, das nicht nur die drei ontologischen Kategorien (\mathcal{M} , Ω , \mathcal{J}) voraussetzt, sondern auch deren topologische Umgebungen, d.h. das Repertoire der verwendeten Mittel $\{\mathcal{M}\}$, die Umgebung des Kochobjektes $\{\Omega\}$ und das ausserdem die Anwesenheit mehrerer Interpreten (\mathcal{J}), d.h. Köche voraussetzt. In der Gastronomie gibt es Gerichte, welche eine Pluralität von Subjekten entweder unter den Köchen (Mehrgängige Menus, Polenta) oder unter den Gästen (Raclette, Fondue, Grillgerichte, usw.), d.h. eine Mehrzahl von Interpreten präsupponieren. Eines dieser Gerichte ist die originale Tessiner Polenta. Das folgende Rezept ist „staatlich abgesegnet“ (www.ticino.ch):

1,5 l Salzwasser zum Sieden bringen, wenn möglich auf offenem Feuer, in einem Kupfer- oder Gusskessel. Langsam etwa 500 g Tessiner Maismehl einstreuen und sorgfältig rühren, um die Bildung von Klümpchen zu vermeiden. Sobald die Kochtemperatur wieder erreicht ist, mit der Holzkelle ständig umrühren. Nach erreichter Kochzeit, die etwa eine Stunde dauert, die Polenta in einem Zug auf ein Holzbrett stürzen. Am besten mit einem Faden aufschneiden.

Zu $\{\mathcal{M}\}$ gehören also: 1,5 l Salzwasser, Siedetemperatur.

Zu Ω gehören: 500g Tessiner Maismehl (d.h. Bramata), [Salz, Butter].

Zu $\{\Omega\}$ gehören: offene Feuerstelle, Kupfer- oder Gusseisenkessel, Holzkelle, [ferner Tische und Harfen zum Aufschneiden der Polenta].

Zu \mathcal{J} gehören: Kochanleitung.

Zu $\{\mathcal{J}\}$ gehören: Im Prinzip kann 1 Person allein eine Stunde lang rühren. Der Kochvorgang hängt jedoch von dem Schrotungsgrad des Maises ab, so dass er bis zu 6 Stunden dauern kann (Auskunft meines Grossvaters Gerardo David (†)). Da dieses Essen ein klassisches Gemeinschaftessen ist, das ja im Freien stattfindet, lösen sich aber mehrere Personen immer ab, und auch das Aufschneiden der riesigen Polentamengen, die gekocht werden, erfordert mehrere Personen.

Wie man ferner sieht, determiniert die Menge an Polenta die Menge an Wasser und also beide die Grösse und Beschaffenheit des Kochtopfes, d.h. wir haben

$$\{\mathcal{M}\} \rightarrow \{\Omega\}$$

Wie wir bereits wissen, bedingt vor allem die Menge der zu kochenden Polenta nebst dem Schrotungrad mehrere Personen, so dass wir ebenfalls haben

$$\{\mathcal{M}\} \rightarrow \{\Omega\} \rightarrow \{\mathcal{J}\}.$$

Allerdings determinieren weder das Kochobjekt noch seine Umgebung die Kochanleitung oder die Anzahl Personen, so dass wir also das Polentakochen mit dem folgenden objektal-semiotischen System charakterisieren können:

$$[\mathcal{M}, \{\mathcal{M}\}, \Omega, \{\Omega\}, \mathcal{J}, \{\mathcal{J}\}, \{\mathcal{M}\} \rightarrow \{\Omega\}, \{\mathcal{M}\} \rightarrow \{\Omega\} \rightarrow \{\mathcal{J}\}].$$

Literatur

Toth, Alfred, Die semiotische Struktur von Speisen I. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2009

Linguistischer Determinismus durch Speisekarten

1. Der linguistische Determinismus, meist einfach als „Sapir-Whorf-These“ bezeichnet, behauptet, einfach ausgedrückt, dass nicht nur die Welt die Struktur einer Sprache präge, sondern dass auch das Umgekehrte gelte. Nun ist der erste Teil der Behauptung so einleuchtend, dass er kaum eines Kommentares bedarf: Wir werden verstehen, dass es in Eskimo-Sprachen viele Dutzende von Verben des „Schneiens“, im Hawaiianischen über hundert Ausdrücke für „Regen“ und wahrscheinlich in einigen Berber-Sprachen hoch differenzierte Bezeichnungen für verschiedenste Arten von Sand gibt. Allerdings behauptet nun der zweite Teil der Sapir-Whorf-These natürlich nicht, dass sich die Welt durch das Sprechen verändere – das wäre die Wiederholung der Schöpfung, die ja bekanntlich aus dem Wort entstanden ist. Was der zweite Teil der Sapir-Whorf-These lediglich behauptet, ist, dass Sprache ein Potential besitzt, mit dem man die Wirklichkeit wenigstens teilweise und annäherungsweise verändern kann. Das ist also eine linguistische Variante des bekannten Diktums „Kleider machen Leute“. Und hiermit sind wir bereits in der Gastronomie angekommen, denn man geht ja nicht nur ins Theater *ut videant sed ut videantur*, sondern dasselbe gilt auch für gastgewerbliche Stätten. Für die, welche den Einstieg ins Thema dieses Aufsatzes lieber durch einen (nicht vom Verfasser stammenden, dafür weitherum bekannten) Witz machen möchten – hier ist er: Eine alte Wirtin zu St. Gallen pflegte ihre neuen Gäste jeweils auf die folgende Weise zu begrüßen: „Nint de Herr en Wii? – Nemed Sie es Pier? – Oder suufsch es Möschtli?“

2. Bei der Formulierung von Speisekarten gibt es zwei Extreme: Am einen Ende des Intervalls stehen solche, wo die Speisen knapp, klar und konzis einfach GENANNT werden, z.B. in derjenigen des Restaurants Hardhof, Badenerstrasse 344, 8004 Zürich:

Fleischkäse mit Spiegelei

serviert mit Pommes Frites Fr. 16.50

Paniertes Schweinsschnitzel

dazu gibt's Pommes Frites und Salat Fr. 19.50

Schweinspiccata „milanese“

serviert mit Spaghetti Napoli und Salat Fr. 20.50

Schweinsrahmschnitzel

mit Pilzen, serviert mit Nudeln und Salat Fr. 21.00

Schweins Cordon-bleu

dazu Pommes frites und Salat Fr. 21.50

Schweinssteak „Walliser-Art“

Mit Tomaten und Käse überbacken,

dazu Pommes Frites und Gemüse Fr. 22.50

Wie sieht es wohl in einem solchen Restaurant aus? Und mit dem der vielen Wörter für Restaurant würde man es wohl ausdrücken? – So:



Restaurant Hardhof, Badenerstr. 344, 8004 Zürich

Der „Hardhof“ ist also ganz genau das, was im östlichen Schweizerdeutschen „Beiz“ und im westlichen Schweizerdeutschen als „Pinte“ bezeichnet wird: eine

Mischung zwischen den deutschen Eckkneipen und den Absackkneipen. Hier gehen praktisch nur Stammgäste hin – es gibt sehr wenig Laufkundschaft, man ist also Familie, und wer sich dorthin verirrt, wird haargenau unter die Lupe genommen. Die Gäste – für solche Beizen gibt es im Schweizerdeutschen sogar eine eigene Bezeichnung für die Gäste (ein linguistisches Unikum!): die Gastung (Gaschtig) – weiss, dass man in solchen Beizen gut isst. Meist kocht der „Chef“, d.h. der „Beizer“ selber, und die Frau sowie „es Maitli“ (eine Serviceangestellte, früher allgemein „s Frö(i)lein“ genannt) bedienen. Die Kost selbst, die in solchen Beizen typischerweise serviert wird, heisst „währschaft“, was wahrscheinlich „währt/bleibt auf den Rippen“ (= sticks to the ribs) bedeutet. Die Preise sind mehr als moderat, denn der Beizer „macht es“ nicht mit den Preisen, sondern „mit den Gästen“ (= verdient nicht, indem er wenige Essen für viel, sondern viele Essen für wenig Geld verkauft).

3. Auch Menschen, die mit den Schweizer Verhältnissen nicht genügend vertraut sind, erkennen anhand der Beschreibung des „Hardhofs“: das ist ein Extrem, denn es ist auf seine eigene Art rein und weitgehend unverfälscht, es gibt keine Unübersichtlichkeit, welche zur Ausfransung oder Fuzzifizierung des Ablaufs in einer solchen Beiz führen könnte, und niemand wird die Kompetenz des Angebotenen kritisieren können – weil man hier nur das macht, was man kann bzw. „wo man dahinter stehen kann“, wie es auf Schweizerdeutsch heisst. Da der „Hardhof“ also ein Extrem ist, muss es ein anderes Extrem geben, denn Extreme treten wie sschwarz und weiss stets paarweise auf. Wir wählen als Beispiel „vom anderen Ende der Skala“ das schlicht „Restaurant“ genannte Speiselokal (es ist ein von mehreren Restaurants) des „Dolder Grand Hotel“ in Zürich, heute „The Dolder Grand“ genannt. Hier ist ein Ausschnitt aus der momentan (November 2009) gültigen Speisekarte:

Kalb mit Ölsardinen und Belper Knolle

Veal with sardines in oil and Belper Knolle

42.00

Hummer mit Melone, Haselnuss und Fenchelpollen

Lobster with melon, hazelnut and fennel pollen

61.00

Gänsestopfleber mit Karotten und Marsala

Foie gras with carrots and Marsala

52.00

Kartoffelschmarrn mit Imperial-Kaviar

Potato cake with caviar imperial

124.00

Steinbutt mit Gänsestopfleber, Butternusskürbis,

Apfel und Mandeln

Turbot with goose liver, pumpkin, apple and almonds

85.00

Stubenküken mit Pfifferlingen und Sonnenblumensprossen

Spring chicken with chanterelles and sunflower sprouts

81.00

Lamm mit geschmorten Zwiebeln, Korinthen,

Pinienkernen und Zimt

Lamb with braised onions, currants, pine-nuts and cinnamon

85.00

Käse vom Wagen

Cheese from the trolley

31.00

Warme Schokolade mit Eclair, Birne,

Holunder und Baumnuss

Chocolate with Eclair, pear, elder and walnut

Sollte man sich nie ohnehin anhand der Speisekarte vorstellen können, wie das Restaurant innen aussieht – hier ist ein Photo:



Restaurant im „The Dolder Grand“ ***** , Zürich

Die gezeigte Speisekarte ist ein wahrhaft eindrückliches Beispiel einer ebenfalls sauberen, d.h. stilreinen Küche – nur eben vom anderen Ende der Skala (und des Preissegments). Hier ist es – genauso wie im „Hardhof“ – nicht die Sprache der Speisekarte, welche die Räumlichkeiten als etwas ausgibt, das sie im Grunde nicht sind, sondern es besteht eine äusserlich-innerliche „Isomorphie“ zwischen den Sprachen der Speisekarten und der Einrichtung der Restaurants. Nicht die sprachlichen Beschreibungen, sondern die gewagten Speisenkombinationen innerhalb der Menus sind im „Dolder“ extravagant:

„Kalb mit Ölsardinen und Belper Knolle“ (das ist allerdings nur für diejenigen schockierend, welche die Geschichte von César Ritz und seinem Koch Auguste Escoffier in deren gemeinsamer Schweizer Zeit nicht kennen). Die sachliche und nicht nur sprachliche Grösse der „Dolder“-Küche kommt auch dadurch zum Ausdruck, dass dieser Küchenchef Gewürze auf eine Stufe mit den Lebensmitteln stellt: „Lamm mit geschmorten Zwiebeln, Korinthen, Pinienkernen und Zimt“. Statt einer blossen NENNUNG der Speisen wie im „Hardhof“ – und statt einer anschliessend noch vorzustellenden präventösen (und unvollständigen) BESCHREIBUNG ihres Herstellungsvorganges wird dem Gast eine QUINTESSENZ basiert auf dem Geschmack der Speisen gegeben: „Warme Schokolade mit Echourgnac, Birne, Holunder und Baumnuss“ – was hier so ungemein schlicht und einfach daherkommt, dahinter verbirgt sich in Wahrheit ein Wettkampf gegen die Teufel der Gewürzsymphonien und der Bain-Maries.

4. Bisher gab es also keine Spuren des dilettantischen und unästhetischen linguistischen Determinismus in den Speisekarten und somit im Gastgewerbe. Die Sprache der Karten, die Arten ihrer Beschreibung, die Differenz zwischen Wesentlichem und Unwesentlichem und nicht zuletzt die Preise waren in Balance – und zwar im „0-Sterne“-Restaurant „Hardhof“ ebenso wie im 5-Sterne-Dolder Grand Hotel. Nun wollen wir aber zur Illustration dessen, worum es uns hier geht – in Wahrheit ein sehr weit verbreitetes Übel, das sich in grösserer oder kleinerer Pandemie fast in jedem Restaurant Mitteleuropas heute vorfindet – ein abschreckendes Beispiel geben, wo Sprache und Stil einer Speisekarte völlig nicht-„isomorph“ zum tatsächlichen Niveau eines Restaurants sind. Dazu betrachten wir das folgende Tagesmenu vom 9.11.2009:

Aubergine "Tiroler Art"

Gartenfrische Aubergine mit einem

Ragout aus Wurzelspinat und Shi-Take-

Pilzen gefüllt und in einer kräftigen Safran-

Gemüsebouillon im Ofen geschmort,

angerichtet auf einem al dente gekochten

Muschelnudelnest und mit einer Sellerie-

Joghurtschaumsauce umgeben

Gäste, mit deren Intelligenz und Erfahrung in Gastronomie es nicht weit her ist, werden erstaunt/erschreckt sein, wenn sie nun einen Blick ins Inneres des Lokals werfen, in dem sie diese verheissungsfrohe Speisekarte vorfinden:



Hotel Krone Unterstrass ****, Schaffhauserstr. 1, 8006 Zürich

Solche BESCHREIBUNGEN sind verkappte Rezepte, es fehlen eigentlich nur noch die Massangaben, die Ofentemperaturen usw., allerdings können sie dennoch nicht als Rezepte verwendet werden, da sie trotz allem Gewäsch wegen des Vermengens von Wesentlichem und Unwesentlichem defektiv sind. Solche Pseudo-Beschreibungen nähern sich fälschlicherweise SCHILDERUNGEN. Charakteristisch ist hier zuerst der stark attributive Stil: die Aubergine ist "gartenfrisch" (obwohl in der Schweiz kaum jemand Auberginen in seinem Garten hat), die Safran-Gemüse.-Bouillon ist "kräftig" (man hofft: kräftig vom Bouillonanteil her und nicht vom Safran her, der schon in gering erhöhten Dosen hochgiftig ist). Charakteristisch ist ferner eine idiosynkratische Verwendung des indefiniten Artikels bei nicht-zählbaren Objekten, wie in "mit einem Ragout" anstatt "mit Ragout", "in einer kräftigen Bouillon" anstatt "in (kräftiger) Bouillon", "auf einem al dente gekochten Muschelnudelnest" anstatt "auf al dente gekochtem M.", "mit einer Selleriesauce" anstatt "an Selleriesauce". Hier bemerkt man

übrigens, dass der Chef den Unterschied “mit Sauce” und “an (einer) Sauce” nicht kennt. Dann gibt es bewusste Täuschungen, die das Vertrauen des wissenden Gastes nicht erhöhen: Wurzelspinat ist exakt dasselbe wie der allseits bekannte Blattspinat, nur dass die Art des Pflückens verschieden ist; das hat aber auf das Essen des Gastes rein gar keinen Einfluss. Hätte der Koch z.B. “junger Spinat” geschrieben, dann wüsste der Gast, dass das Ragout jedenfalls nicht bitter ist/sein sollte. Tautologisch ist “im Ofen geschmort”. Dann kann man schwerlich ein Nest al dente kochen. Ferner ist der Ausdruck “Muschelnudelnest” so Ohren-beleidigend, dass er von Karl Valentin stammen könnte, nur ist das hier leider nicht intendiert. Auch die “Selleriejoghurtschaumsauce” könnte man nicht mehr schlechter ausdrücken.

Literatur

Toth, Alfred, Grundzüge einer Semiotik des Hotelgewerbes. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, <http://www.mathematical-semiotics.com/pdf/Sem.%20des%20Hotelgewerbes.pdf> (2008)

Toth, Alfred, Tokány, Pörkölt und Paprikás. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, <http://www.mathematical-semiotics.com/pdf/Tokany,%20Poerkoelt,%20Paprikas.pdf> (2009a)

Toth, Alfred, Zeichen- und Objektrelationen in Speisekarten. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, <http://www.mathematical-semiotics.com/pdf/Speisekarten.pdf> (2009b)

Internität und Externität bei ungarischen attributiven Adjektiven

1. Eine Besonderheit der ungarischen Syntax besteht darin, dass sämtliche Formen der Pertinenz im Gegensatz zu den meisten anderen Sprachen durchwegs durch attributive Adjektivkonstruktionen ausgedrückt werden können.

2.1. Schema A hat B zur Umgebung

- | | | | |
|----|---|------------------|----------------------|
| a) | Haus mit Garten | kertes ház | „gegartetes Haus“ |
| b) | Melone mit Rohschinken | sonkás dinnye | „geschinkte Melone“ |
| c) | Omelett mit Pilzen
(dt. auch: Pilzomelett) | gombás omlett | „gepilztes Omelett“ |
| d) | Mohnkipferl | mákos kifli | „gemohntes Kipferl“ |
| e) | Buttergipfel
(Croissant) | vajas kifli | „gebutterter Gipfel“ |
| e) | Ölsardinen | olajos szardínia | „geölte Sardinen“ |
| f) | Flaschenbier | üveges sör | „geflashtes Bier“ |

Bei a) ist die Umgebung B vom System A separiert. Bei b) gehören A und B zu einem gastronomisch festgelegten Ganzen, einer in ganz Europa bekannten Vorspeise. Bei c) ist B in A enthalten ($B \subset A$), bei d) müsste man eher von „umschlossen“ anstatt von „enthalten“ sprechen, die Pilze sind in c) normalerweise im Eierteig und nicht wie in d) der Mohn als Füllung von der Teighülle umschlossen (um diesen Unterschied formal zu bewältigen, muss man auf die Mereotopologie ausweichen). Im Gegensatz zu sowohl c) als auch d) ist die Butter zwar im Teig, aber konstituiert diesen als spezielle Teigart, was man über die im Eierteig enthaltenen Pilze in c) nicht behaupten kann. (Auch für den Unterschied von c) und e) muss man also auf die Mereotopologie ausweichen.). Bei e) konserviert die Umgebung B, also das Öl, das System, also die Sardinen, aber bildet ebenfalls eine untrennbare Einheit (seit Auguste Escoffier unter Caesar Ritz während des 1. Weltkrieges diese Speise als Notkonserve erfand, vgl. die Biographie von Marie-Louise Ritz). Bei f) schliesslich ist B enthaltende

Umgebung, was aber man aber z.B. von a) nicht behaupten kann, da zwar die Flasche das Bier, aber der Garten nicht das Haus enthält.

2.2. $A = U(B)$ vs. $A = B$

Hier wollen wir einige scheinbare Doppelfälle ansehen, die jedoch im Ungarischen wie in keiner anderen Sprache rigoros geschieden sind. So heisst das „Grillhuhn“, schweizerisch „grilierts Pule“ ung. grill csirke und nicht *grilles csirke, da die Umgebung, d.h. der Grill, hier eine über die topologischen Relationen hinaus gehende instrumentale Funktion hat. Nach der lateinischen Grammatik ist das gegrillte Huhn daher effizientes und nicht bloss affiziertes Objekt, d.h. es wird durch den Grill erst als Grill-Huhn hergestellt. Ähnlich liegt der Fall bei gőzhajó „Dampfschiff“, wo das Gas das Schiff zwar nicht herstellt, aber antreibt, d.h. ebenfalls eine über die Feststellung der topologischen Relation zwischen A und B hinausreichende instrumentale Funktion hat. Ein *gőzes hajó wäre ein Schiff, das aus Gas besteht. Dagegen kommt das nicht-pertinente Adjektivsuffix -i vor: hegyi vasút „Bergbahn“ „Hegyvasút“ ist zwar denkbar, auch wenn es nicht dem ung. Sprachgefühl konform klingt, aber eine *hegyes vasút wäre eine nicht aus Metall, sondern aus Stein (Gebirge) bestehende Bahn. Man vergleiche auch den Unterschied zwischen túrógombóc „Topfenknödel“ im Gegensatz zu túrós lepény „Quarkkuchen“ und túróstáska „Topfentascherl“: der Topfenknödel besteht eben zur Gänze (von der optionalen Füllung abgesehen) aus Quark, aber beim Quarkkuchen und der Quarktasche ist der Quark nur Füllung. Man kann sich übrigens fragen, ob in solchen Fällen nicht System und Umgebung vertauscht sind! Ein besonders schönes Beispiel gibt das folgende Quadrivium ab:

szemetes kuka „Mülleimer“, wörtl. „gemüllter Kübel“, szemetes kocsi „Müllwagen“, wörtl. „gemüllter Wagen“ vs. szétfuvározás „Müllabfuhr“ und szemétdödör „Müllgrube“. Im ersten Fall wird der Eimer, im zweiten Fall der Wagen mit Füll gefüllt. Im dritten Fall betrifft aber das Abstraktum „Abfuhr“ den Müll als Ganzen, und im vierten Fall enthält die Grube ausschliesslich Müll.

3. Schauen wir uns nun die sprachliche Wiedergabe von System und Umgebung (und deren evtl. Vertauschung) im Dt. und Ung. an:

Haus mit Garten, *Gartenhaus

Hier ist das Gartenhaus gestirnt, weil es nicht die selbe Bedeutung hat wie Haus mit Garten. Letzteres ist ein Haus mit Garten als Umgebung, diese aber gehört nicht zum Haus, und dies ist der Grund für die Nicht-Dualität der beiden Bezeichnungen, denn beim Gartenhaus gehört der Garten zum Haus.

Melone mit Rohschinken, *Rohschinkenmelone

Omelett mit Pilzen, Pilzomelett

Die Dualität ist nur scheinbar, da Pilzomelett ein Omelett mit Pilzen als Füllung ist, wären ein Omelett mit Pilzen eines ist, bei dem Pilze im Eierteig mitgebacken werden.

Mohnkipferl, *Kipferl mit Mohn

Die gestirnte Variante würde z.B. bedeuten, dass der Mohn, wie bei gewissen Brötchen (österr.: Gebäck) draufgestreut ist (vgl. jedoch schweiz. Zuggerweggli „mit Fein- oder Hagelzucker bestreuter Teigwecken“).

Buttergipfel, *Gipfel mit Butter

Letzteres würde bedeuten, dass (z.B. beim Frühstück) der Croissant mit Butter serviert wird.

Ölsardinen, Sardinen in Öl, *Sardinen mit Öl, ?Sardinen an Öl

Sardinen in Öl ist eine bei Speisenangaben häufige und als korrekt empfundene Paraphrase (vgl. die heutige Unsitte, anstatt Menunamen Angaben zu liefern, welche die Herstellung der Speisen betreffen). Während bei „Spaghetti an/mit Tomatensauce“ beide Präpositionalanschlüsse korrekt sind, ist dies bei den Sardinen mindestens zweifelhaft. Der Grund liegt darin, dass die Tomatensauce mit den Spaghetti zusammen gegessen wird, das Öl aber nicht mit den Sardinen zusammen getrunken wird.

Flaschenbier vs. Bierflasche

Hier herrscht komplette Dualität zwischen System und Umgebung, je nachdem, was System und was Umgebung ist. Vgl. auch *Bier mit Flasche vs. *Flasche mit Bier, usw.

Grillhuhn

Gebildet wie Rostbraten vs. Bratenrost, es gibt jedoch keinen *Hühnergrill, obwohl dieser de facto existiert, wie jeder Oktoberfestbesucher weiss.

Dampfschiff

Ein *Schiffdampf ist unsinnig, da sich der Dampf von Schiffen nicht von demjenigen anderer Dampf absondernder Maschinen unterscheidet.

Quarkknödel, Quarktorte

Im Dt. kein Unterschied, unabhängig davon, was System und was Umgebung ist. Quarkknödel: Quark = System, Knödel = Umgebung; Quarktorte: Torte = System, Knödel = Umgebung.

Man versuche, die hier geübte systemtheoretische Methode auf Bahuvrihis anzuwenden! Es dürfte keiner Begründung bedürfen dafür, dass die Anwendung systemtheoretischer Methoden gerade bei Wortkompositionen von grossem Nutzen wäre.

8.6.2011

Semiotik der Distributivität

1. Um das Thema der Distributivität und sein Unsinn-Potential zu untersuchen, gibt es keine bessere Passage als den folgenden Ausschnitt aus einem Stück Karl Valentins:

KELLNER: Und was speisen die Herrschaften? *Er liest die Speisekarte ab:*
Makkaroni mit Schinken ist noch da.

PEPPERL: Ja.

VATER: Magst solche? *Zum Kellner:* Na bringst oa.

KELLNER: Bitte sehr – also zweimal Makkaroni mit Schinken.

VATER: Naa, oamal.

KELLNER: So, nur einmal.

PEPPERL: Ja, für an jeden – eine.

KELLNER: Also dann doch zwei Portionen.

VATER: Nein, nein – eine – aber für zwei.

KELLNER: Ja, wollen Sie jetzt eine oder zwei?

PEPPERL: Nein, ich möcht nur eine.

KELLNER: Ja, dann wollen Sie doch zwei?

VATER: Nein, eine für uns zwei.

KELLNER: Sie meinen eine Doppelportion.

VATER: Ja, eine einfache Doppelportion.

KELLNER: Zum Donnerwetter, soll ich jetzt eine oder zwei Portionen bringen?

VATER: Jetzt bringst oane und schwingst dich, sonst kann sein ...

(Valentin 1990, S. 331 f.)

2. Die möglichen Formen von Distributivität zwischen 1 oder 2 Portionen Essen und 1 oder 2 Personen sind hier von Valentin wahrhaft exhaustiv behandelt worden. Im einzelnen haben wir die folgenden semiotischen Strukturen:

2.1. 1 Portion für 1 Person:

$$\mathcal{J} \rightarrow \Omega$$

2.2. 1 Portion für 2 Personen:

$$\{\mathcal{J}_1, \mathcal{J}_2\} \rightarrow \Omega$$

2.3. 2 Portionen für 2 Personen:

$$\{\mathcal{J}_1, \mathcal{J}_2\} \rightarrow \{\Omega_1, \Omega_2\}$$

2.4. 1 Doppelportion für 2 Personen

$$\{\mathcal{J}_1, \mathcal{J}_2\} \rightarrow \{\Omega_1 \cup \Omega_2\}$$

Mit Ω_i werden hier die *Portionen* bezeichnet, d.h. nicht einfach eine „Menge Essen“, so dass also von den „servings“ her $\Omega_1 \neq \Omega_2$ gilt. Genauer gesprochen setzen also bereits die Wörter „Portion“ und engl. „serving“ eine Menge von Interpretanten voraus, denn eine Portion bzw. ein serving ist eine Menge von Essen für eine Menge von Gästen:

$$\left. \begin{array}{l} \mathcal{J}_1 \rightarrow \Omega_1 \\ \mathcal{J}_2 \rightarrow \Omega_2 \\ \mathcal{J}_3 \rightarrow \Omega_3 \\ \dots \\ \mathcal{J}_n \rightarrow \Omega_n \end{array} \right\} \text{„Anzahl (verkaufter) Menus“}$$

Entsprechend bedeutet in 2.5. $\frac{1}{2} \{\Omega_1 \cup \Omega_2\}$ die Hälfte von zwei Portionen, was also ein Paradox darstellt, da $\Omega_1 \neq \Omega_2$ ja eine qualitative und keine quantitative Ungleichung ist. In der gastgewerblichen Praxis sind ja Ω_1 und Ω_2 quantitativ gleich ($\Omega_1 = \Omega_2$), so dass also in rein quantitative Betrachtung in 2.5. gelten

würde $\frac{1}{2} 2 \Omega_1 = \Omega_1$. Und genau auf dieser Qualitäts-Quantitäts-Paradox beruht die Distributivität an dieser Stelle des Valentinschen Dialogs.

Ergänzend sei nur noch festgestellt, dass eine zusätzliche Komplikation dann entsteht, wenn das Restaurant neben einfachen Menus dasselbe Gericht auch im sog. Tellerservice anbietet. Das bedeutet, dass der Gast nicht für eine Portion bezahlt, sondern für eine bestimmte rein quantitative Menge an Essen (de facto meistens etwa 2 Personen). Wenn nun Ω_1 das Menu in rein quantitativer Hinsicht ist und Ω_3 der Tellerservice des Menus, dann hätten wir zwar

$$\Omega_3 \approx \Omega_1 \cup \Omega_2,$$

aber

$$\Omega_3 \neq \{\Omega_1 \cup \Omega_2\},$$

ferner gälte in diesem Fall also zusätzlich

$$\frac{1}{2} \{\Omega_1 \cup \Omega_2\} \neq \Omega_1$$

Es ist allerdings bekanntlich gefährlich, in der quantitativen Mathematik mit qualitativen Mengen und qualitativen Gleichungen und Ungleichungen zu rechnen. Der Grund liegt darin, dass das einfache Menu nicht nur wegen der geringeren Quantität von Speisen, sondern auch wegen ihrer geringeren „Reputation“, und d.h. Qualität eine vom Tellerservice verschiedene Form desselben Essens ist.

2.5. $\frac{1}{2}$ Doppelportion für 1 Person

$$\mathcal{I} \rightarrow \frac{1}{2} \{\Omega_1 \cup \Omega_2\}$$

3. Wir haben also folgende semiotischen distributiven Abbildungen zwischen der Interpreten- und der realen Objektrelation im Valentinschen Text gefunden:

$$\mathcal{I} \rightarrow \Omega$$

$$\{\mathcal{I}_1, \mathcal{I}_2\} \rightarrow \Omega$$

$$\{\mathcal{I}_1, \mathcal{I}_2\} \rightarrow \{\Omega_1, \Omega_2\}$$

$$\mathcal{J} \rightarrow \frac{1}{2} \{\Omega_1 \cup \Omega_2\}$$

$$\{\mathcal{J}_1, \mathcal{J}_2\} \rightarrow \{\Omega_1 \cup \Omega_2\}$$

Der bisher nicht erwähnte Zeichenträger \mathcal{M} ist natürlich das Menu selbst, nämlich wie von Valentin bzw. vom Kellner erwähnt, „Makkaroni mit Schinken“. Erst mit diesem Zeichenträger ist ja die vollständige Objektrelation als triadische Relation über „triadischen Objekten“ (Bense/Walther 1973, S. 71)

$$\text{OR} = (\mathcal{M}, \Omega, \mathcal{J})$$

erfüllt.

Literatur

Bense, Max/Walther, Elisabeth, Wörterbuch der Semiotik. Köln 1973

Valentin, Karl, Gesammelte Werke in einem Band. Hrsg. Von Michael Schulte. München 1990

Die semiotische Cross-over-Relation

1. Unter Cross-over-Food, ein englischer Terminus, der übrigens in den USA vollständig unbekannt ist, wird das Kombinieren von Speisen aus verschiedenen Kulturen auf dem selben Teller, bei mehrgängigen Menus also im selben Gang, verstanden. Ein Beispiel, das ich selber vor Jahren in einem Züricher Restaurant gesehen habe, war indisches Chicken-Curry mit Eierspaghetti. Doch nicht mit solch abschreckenden Beispielen wollen wir uns hier befassen, sondern zunächst mit den kulturellen Differenzen für das Frühstück. Ich gebe hier als Ausgangsbasis die Standardzutaten für das Schweizer, das Deutsche, das amerikanische (das sehr verschieden sein kann) und das chinesische Frühstück, erstere drei wie immer aus meiner eigenen gastronomischen Erfahrung, letztere aus verschiedenen Quellen. Ich möchte betonen, dass alles Beispiele für Frühstücke sind, wie sie in Hotel, nicht unbedingt in Privathaushalten, serviert werden.

1.1. Typisches Schweizer Frühstück: Filterkaffee, Milch, fakultativ Orangensaft. Gipfeli (Croissant), Brötli (Semmel), Confiture, Streichschmelzkäse.

1.2. Typisches deutsches Frühstück: Filterkaffee, Milch oder Kondensmilch (Bärenmarke), Orangensaft, „Trinkei“, Brötchen, Confiture, Schnittkäse, Schinken, Wurst.

1.3. Typisches amerikanisches Frühstück: Filterkaffee, Milch, Eiswasser, Toast oder Pancakes mit einer Butter/Margarine-Mischung, Ahornsirup (bzw. ein Substitut aus Molasse), beidseitig gebratene Spiegeleier, „breakfast-steak“, evtl. Würstchen (in manchen Hotel sogar „spare ribs“).

1.4. Typisches chinesisches Frühstück: Reissuppe, Nudelsuppe, Fladenbrot/luftgetrocknetes, d.h. nicht gebackenes Brot), Sojamilch, Salzgemüse, Fleischspeisen.

Kurz gesagt: Der wesentliche Unterschied zwischen dem Schweizer und dem deutschen Frühstück ist, dass ersteres primär süß, das zweite aber primär salzig ist. Beide unterscheiden sich sowohl vom amerikanischen wie vom chinesischen Frühstück dadurch, dass diese Frühstücke sich grundsätzlich von den übrigen Mahlzeiten des Tages unterscheiden. Ein amerikanisches

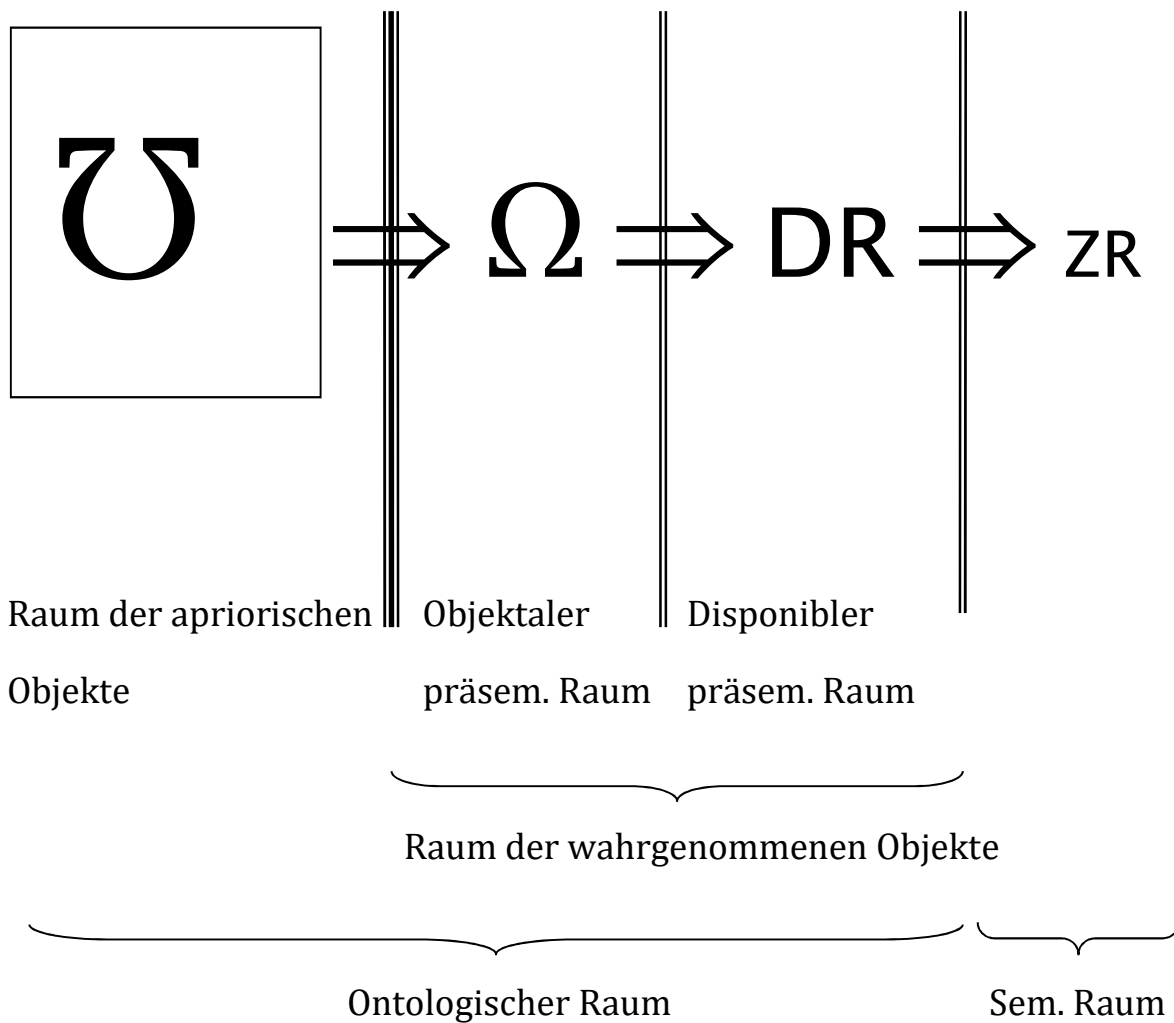
Frühstück ist dagegen eine Hauptmahlzeit, sie wird von Europäern (ausser Briten) als schwer, fettig und unbecömmlich empfunden. Viele europäische Hotelgäste erschrecken, wenn morgen beim Frühstück-Service als erstes die roten Ketchup- und die gelben Senf-Plastikflaschen auf die Tische kommen. Nach Frau Hang-Zae Bak, ehem. Inhaberin der koreanischen Restaurants „Bamboo Garden“, wird in Korea zum Frühstück im wesentlichen dasselbe gegessen wie zu den übrigen Hauptmahlzeiten.

2. Wie in Toth (2009a, b) gezeigt worden war, liegen den kulturspezifischen Unterschieden, auch im Falle der hier behandelten Frühstücke, semiotische Präselektionen zugrunde, welche in der intermediären präsemiotischen Ebene der disponiblen Kategorien ablaufen. Diese befindet sich also zwischen dem „ontologischen“ und dem „semiotischen Raum“ (Bense 1975, S. 65 f.), auf der Stufe der kategorialen „Nullheit“. Dieser semiotische Zwischenraum ist etwa auch verantwortlich für die kulturspezifisch, onto- und phylogenetisch verschiedene Wahrnehmung von Räumen in der Architektur (Joedicke 1985, S. 10), wo „subjektive Variable“ im Anschluss an die allgemein-menschlichen „Sinne“ eine zweite „Filterung“ vornehmen, welche am Ende für die Apperzeption des Raumbildes verantwortlich sind. Dennoch vermute ich, dass man kaum schönere Beispiele zur Illustration der Wirkung disponibler Kategorien bzw. der Präsenz des präsemiotischen Raumes finden kann als die praktisch von Land zu Land verschiedenen Präselektionen für das Frühstück. Wie eingangs bereits angetönt, sehe ich hierin auch einen der Ursprünge für das gastronomische Crossover, nämlich dann, wenn sich in Grosshotels verschiedene Frühstücksbuffets für Gäste aus verschiedenen Kontinenten befinden, wo also der interessierte Gast die Möglichkeit hat, etwa eine koreanisches Luftbrot mit einer japanischen Misosuppe, einem französischen Croissant, einem Schweizer Striich-Chääsli und, falls man sie einmal bildet, einer ungarischen kolbász (geräucherten Hartwurst) zu kombinieren. Vielleicht versucht er auch noch, maple-syrup aufs Brot zu streichen und entscheidet sich für Otschweizer Türggeribel (der freilich praktisch nirgendwo mehr zu finden ist).

3. Anstatt alle Frühstücke im Detail zu analysieren, wollen wir uns hier darauf beschränken, ein allgemein anwendbares Modell für (gastronomischen und trans-gastronomischen) Crossover zu entwickeln. Als Ausgangspunkt diene wiederum das semiotisch-topologische Modell, das einer vollständigen Zeichenrelation

$$\Sigma = \langle \text{OR}, \text{DR}, \text{ZR} \rangle,$$

zugrunde liegt, die also sowohl Objekte \in OR, disponible Relationen \in DR als auch Zeichen \in ZR enthält, d.h. in ihrem Modell eine vollständige Semiose nachbildet:



Das zugrundeliegende semiosische Basismodell sieht also wie folgt aus

$$\mathcal{M} \rightarrow M^\circ \rightarrow M$$

$$\Omega \rightarrow O^\circ \rightarrow O$$

$$\mathcal{J} \rightarrow I^\circ \rightarrow I$$

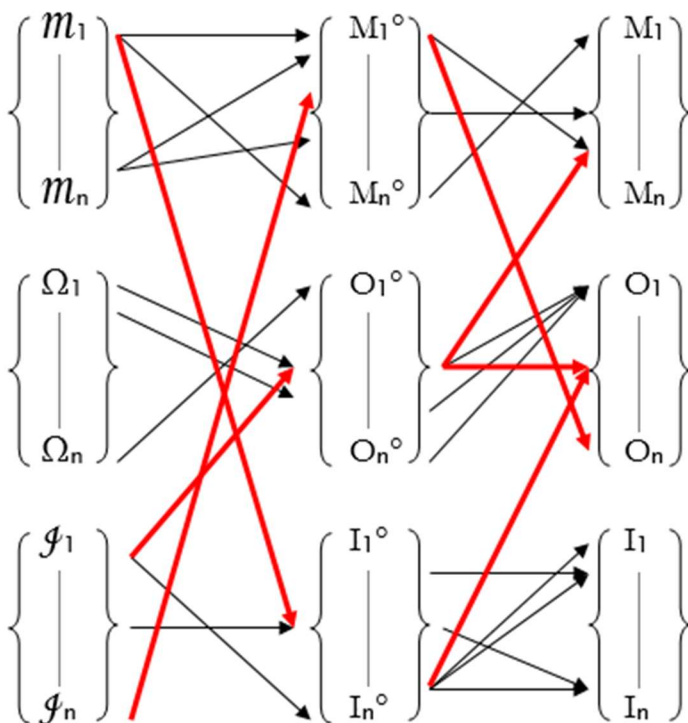
Nun besteht eine Speise (ein Gang, ein Menu), die wir mit $OR = (\mathcal{M}, \Omega, \mathcal{J})$ klassifizieren, normalerweise natürlich aus mehreren Teilspeisen, d.h. es ist nötig, wie dies schon zuvor gemacht wurde, die Relata selber als Mengen zu definieren, d.h. wir haben

$$\{\mathcal{M}\} = \{\mathcal{M}_1, \mathcal{M}_2, \mathcal{M}_3, \dots, \mathcal{M}_n\}$$

$$\{\Omega\} = \{\Omega_1, \Omega_2, \Omega_3, \dots, \Omega_n\}$$

$$\{\mathcal{J}\} = \{\mathcal{J}_1, \mathcal{J}_2, \mathcal{J}_3, \dots, \mathcal{J}_n\}$$

Demzufolge bekommen wir unser vollständiges Modell, in das wir einige arbiträre mögliche Relationen mit schwarzen Pfeilen eintragen.



Die roten Pfeile, wiederum arbiträr gewählt, stellen nun eine Teilmenge der möglichen Crossoverrelationen dar. Dabei stehen also im Zentrum die disponiblen Kategorien als Relationenmengen, die zugleich als Codomänen der Abbildungen aus dem ontologischen Raum als auch als Domänen der Abbildungen in den semiotischen Raum dienen und für kulturelle, individual-, regional- und andere spezifische Unterschiede in Wahrnehmung und Realisation von semiotischen Objekten zuständig sind.

Literatur

Bense, Max, Semiotische Prozesse und Systeme. Baden-Baden 1975

Joedicke, Jürgen, Raum und Form in der Architektur. Stuttgart 1985

Toth, Alfred, Disponible Kategorien als Filter. In: Electronic Journal of Mathematical Semiotics, 2009a

Toth, Alfred, Disponible Kategorien II. In: Electronic Journal of Mathematical Semiotics, 2009b

Objekte, Objektumgebungen und die Relation beider

1. So wie Zeichen sowohl Zeichen als auch Objekte zu ihren Umgebungen zählen, so zählen auch Objekte sowohl Objekte als auch Zeichen zu ihren Umgebungen. Hier wollen wir uns auf die Umgebungen von Objekten beschränken und einige wenige Fälle anhand von Objektfamilien untersuchen. Unter Objektfamilie verstehen wir Objekte, die eine „thematische“ Gruppe bilden, denn nach einem (aus dem Kopf zitierten) Satz Musils ist ein konkretes Objekt bloss die Realisation seiner Möglichkeiten; andere Möglichkeiten sind bei den Elementen seiner Gruppen realisiert, und eine thematische Gruppe kann somit dann als vollständig bezeichnet werden, wenn sie genau die Elemente enthält, bei denen alle Möglichkeiten realisiert sind, und nur diese Elemente.

2. Objektfamilien stellen somit eine allgemeinere Relation von Objekten dar als jene, welche bei semiotischen Objekten (vgl. Walther 1979, S. 122 f.) bestehen, die dadurch gekennzeichnet sind, dass bei ihnen Zeichen- und Objektteil nicht voneinander getrennt werden können, ohne dass das ganze semiotische Objekt zerbricht (z.B. Wegweiser, Markenprodukt, Prothese). Bei Objektfamilien äussert sich die Relation dadurch, dass die Objektfamilien unvollständig werden, wenn man einzelne ihrer Mitglieder entfernt. Z.B. ist ein Besteck unvollständig, wenn auch nur eine Kuchengabel entfernt wird, oder ein (typisch 3-gängiges, mitteleuropäisches) Essen ist unvollständig, wenn z.B. nur Reis und Salat serviert wird, d.h. das Fleisch weggelassen wird. Und ein Mahl, d.h. eine Abfolge von Gerichten, ist unvollständig, wenn irgendein Gang, z.B. die Vorspeise, weggelassen wird. Da Relationen zwischen Objekten entweder physikalisch (z.B. Massenanziehung), chemisch (z.B. molekular) oder semiotisch sein können und die beiden ersten Typen in allen diesen Beispielen von selbst ausscheiden, etablieren Objekte in einer thematischen Gruppe oder Objektfamilie offenbar semiotische Relationen, ohne dass die Objekte selbst erst zu Zeichen erklärt worden sind. Wir haben wir also nochmals eine neue, bisher nicht beschriebene Art von Relationen vor uns, die sich ebenfalls nicht mit der von Bense zwischen Gegenständen bestehenden „Werkzeugrelation“ (1981, S. 33), nämlich Mittel – Gegenstand – Gebrauch, deckt. Diese ist nämlich rein instrumental-final. Wie man aber anhand der folgenden wenigen Beispiele

von drei Objektfamilien sehen wird, gibt es eine weit grössere Vielfalt von semiotischen Relationen zwischen Objekten innerhalb von Objektfamilien; sie sind es, die es erlauben, von „thematischen“ Familien zu reden, sie fassen sozusagen in einer semiotischen Menge primär nicht-semiotische Objekte zusammen. Dieser höchst interessante Vorgang verdient, in der Zukunft eingehend untersucht zu werden, denn es handelt es sich hier um einen neuen, zusätzlichen und bisher völlig übersehenen Typ von Relationen.

3. Wir betrachten die 3 Objektfamilien „Besteck“, „Gericht“ und „Haus“. Wir alle diejenigen, welche dieses unerschöpfliche Thema interessiert, sei zur Anregung der Bilderduden, gerade auch ältere Auflagen, empfohlen. Wir listen jeweils die Elemente, d.h. die Objekte (O), ihre Umgebungen U(O) und die Relationen zwischen beiden R(O, U(O)) auf.

3.1. Objektfamilie „Besteck“

O	U(O)	R(O, U(O))
Messer	Fleisch, Gemüse	Zerteilung
Gabel	Hauptgang	Transport
Löffel	Suppe	Transport

Zur an sich unnötigen Erläuterungen sich festgehalten, dass man mit dem Messer keine Stärkebeilagen zerteilt (Reis, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kartoffelbrei, Nudeln, Polenta usw.) und es auch nicht dazu benutzt, die Speisen zum Mund zu führen. Mit einer Gabel wird weder die Suppe noch das Dessert gegessen, und falls das Dessert eine Gabel benötigt, wird dazu eine separate (und in unserem 3er-Schema nicht benutzte) Dessertgabel benutzt. Schliesslich darf der Löffel nur zum Transport der Suppe benutzt werden und nicht etwa dazu, das Fleisch zu zerdrücken oder den Kartoffelbrei zum Mund zu führen, usw.

3.2. Objektfamilie „Gericht“

0	U(O)	R(O, U(O))
Vorspeise	Hauptgang, Dessert	zeitliche Ordnung; optional
Hauptgang	Vorspeise, Dessert	zeitliche Ordnung; obligatorisch
Dessert	Vorspeise, Hauptgang	zeitliche Ordnung; optional

Wir haben hier also eine ganz anders geartete Familie vor uns, obwohl thematisch starke Übereinstimmungen zwischen 3.1 und 3.2 bestehen. Obligatorisch ist nur der Hauptgang, denn Vorspeise und Desserts sind Zusätze, auch zwar auch sprachlich, bes. wenn man Dessert mit „Nachspeise“ übersetzt. Viele Restaurants bieten auch die Vorspeisen (allerdings im Gegensatz zu den Nachspeisen) nur im Zusammenhang mit der Bestellung einer Hauptspeise an. Für Desserts, die als obligatorischer Teil der Objektfamilie deklariert sind, werden spezielle Bezeichnungen wie „Menu-Dessert“ verwendet. Preislich sind sie billiger als separat bestellte, d.h. optionale Desserts. Alle drei Glieder der Objektfamilie sind durch die gleiche Relation, die zeitliche, verbunden, da es undenkbar ist, dass jemand z.B. zuerst das Dessert, dann die Suppe und hierauf den Hauptgang bestellt. Solche Kombinationen sind auch in den meisten Restaurants, bei denen das Fleisch im Zentrum des Mahl steht, gar nicht vorgesehen und sozial stigmatisiert. Hingegen sind bei vegetarischen Restaurants, die buffetartig strukturiert sind, praktisch alle Kombinationen (von blankem Unsinn wie z.B. Apfelmus und Spiegeleiern natürlich abgesehen), möglich.

3.3. Objektfamilie „Haus“

0	U(O)	R(O, U(O))
Wand	Wände	Teilmenge
Zimmer	Zimmer	Teilmenge (evtl. echte)
Wohnung	Wohnungen	Teilmenge (evtl. echte)
Haus	Häuser	Teilmenge

Hier liegt eine streng hierarchische Relation voraus, bei der jedes Glied obligatorisch ist, wobei jedes n-te Glied alle Glieder von $n = 1$ bis und mit $n-1$ voraussetzt. Diese Objektrelationen ist somit eine „Relation über Relationen“ wie nach Bense (1979, S. 53) die Peircesche Zeichenrelation. In dieser Objektfamilie bilden die drei letzten Glieder eine Subrelation, die sogar nur eine einzige hierarchische Stufe umfassen kann, dann nämlich wenn alle drei Relationen echte Teilmengen voneinander sind, d.h. dann, wenn Zimmer = Wohnung = Haus gilt, wie z.B. in übertragenem Sinne bei einem Wohnwagen oder einem Zelt. Das wäre also ein Haus, das nur eine Wohnung enthält, die aus nur einem einzigen Zimmer bestünde. Damit wären, solange man in der Objektfamilie bleibt, die Umgebungen aller Objekte die leere Menge. Lediglich die Wand muss obligatorisch in Relation zu anderen Wänden (normalerweise: zu sich selbst und 3 anderen) stehen, damit ein wenigstens horizontal abgeschlossener Raum entsteht, der auf der nächsten hierarchischen Stufe als Zimmer bezeichnet werden kann.

Literatur

Bense, Max, Die Unwahrscheinlichkeit des Ästhetischen. Baden-Baden 1979

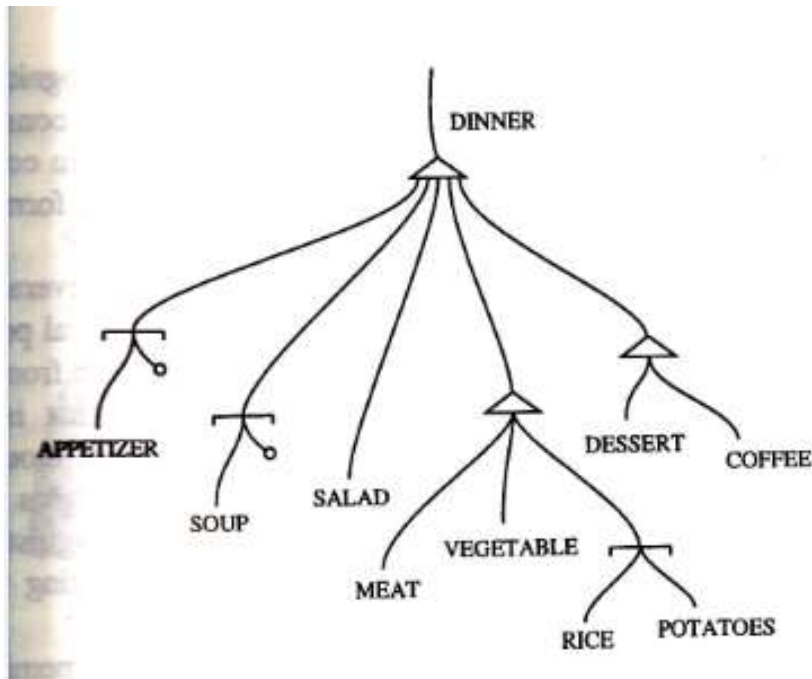
Bense, Max, Axiomatik und Semiotik. Baden-Baden 1981

Walther, Elisabeth, Allgemeine Zeichenlehre. 2. Aufl. Stuttgart 1979

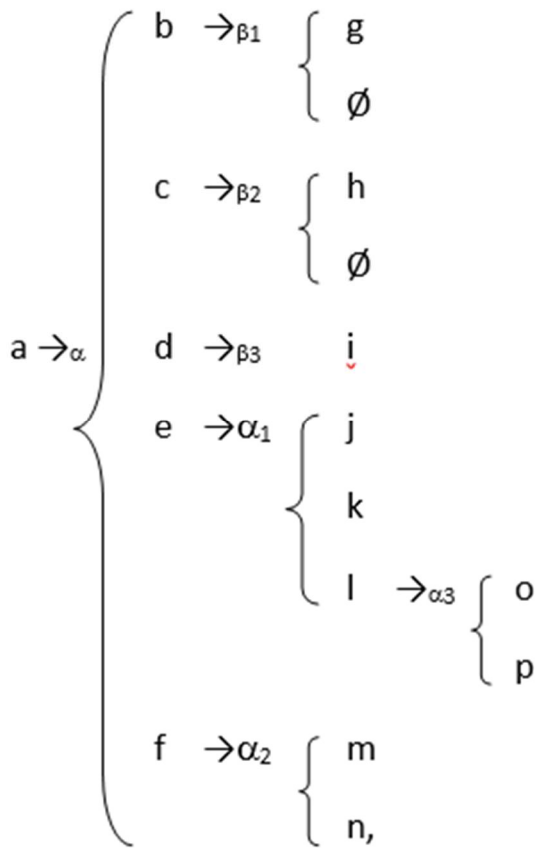
Die Speisenabfolge als stratifikationelles Kategorienschema

1. Der Hauptgrund dafür, dass die von Lamb (1966, 1998) begründete stratifikationelle Grammatik sich schon früh als „semiotics“ verstand (vgl. z.B. Fawcett and Halliday 1984), liegt darin, dass das der SG zugrunde liegende Modell aus einem Netz von logischen Knoten und Linien so universal angelegt ist, dass auch nicht-verbale Zeichensysteme behandelt werden können. Unter der grossen Menge von Beispielen seien nur die in Lamb (1998, S. 148-150) reproduzierten Netze des Baseball-Spiels, der Familienstruktur und der Speiseabfolge (wie sie z.B. Speisekarten zugrunde gelegt sind) erwähnt. Die SG ist also nur bedingt eine allgemeine Zeichentheorie, insofern sie primär für die Linguistik geschaffen wurde, und insofern ihre Grundlagen in Hjelmslevs Glossematik liegen.

2. Hier ist Lambs berühmte stratifikationelle Darstellung einer Speisenfolge:



Mittels den in Toth (2010a, b, c) bereit gestellten Grundlagen einer kategoriellen Stratifikationstheorie kann man die SG ganz von ihren linguistischen Voraussetzungen befreien und sie mit Hilfe von semiotischen Kategorien (vgl. Bense 1981, S. 124 ff.) darstellen:



wobei a= dinner, g = appetizer, h= soup, i = salad, j = meat, k = vegetables, o = rice, o = potatoes, m = dessert, n = coffee.

Literatur

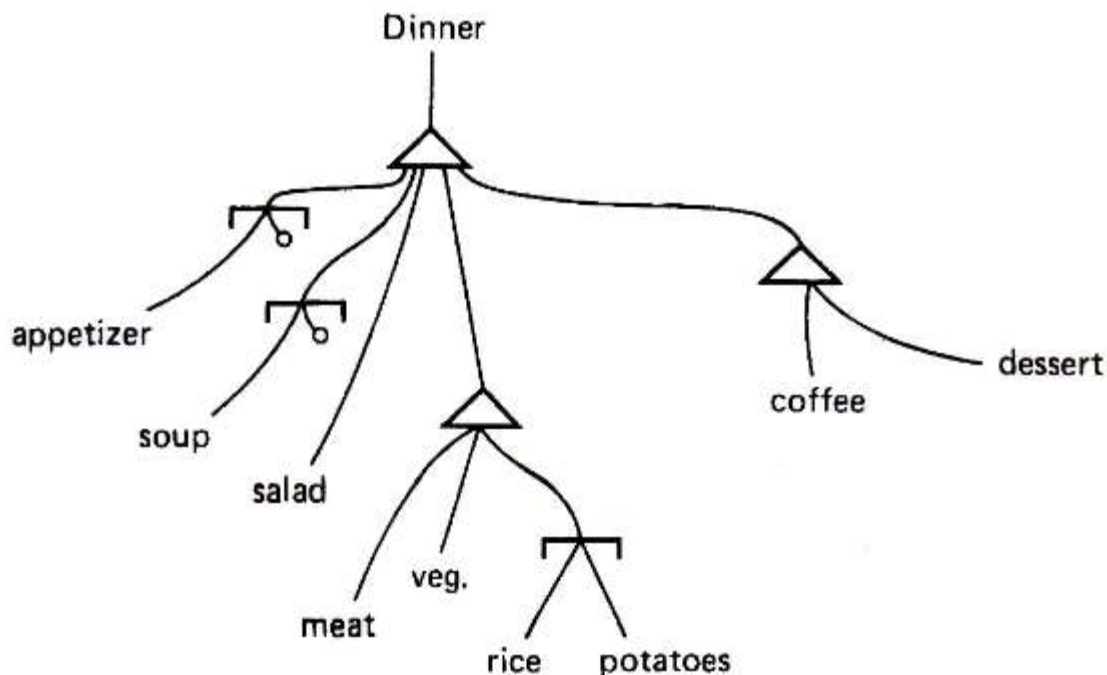
Lamb, Sydney, Outline of Stratificational Grammar. Washington D.C. 1966

Lamb, Sydney , Pathways Through The Brain. The Hague etc., 1998

Toth, Alfred, Zur Kategorisierung der Stratifikationsgrammatik I-III. In: Electronic Journal of Mathematical Semiotics, 2010a-c

Semiotik und Stratifikation

1. Die ursprünglich für die Linguistik entworfene Stratifikationsgrammatik (vgl. Lamb 1966), deren semiotische Grundlagen u.a. bereits in Toth (2012a) behandelt worden waren, ist nach Lamb universell, d.h. auch auf andere Zeichensysteme anwendbar: "A culture as a whole may be characterizable as a vast integrated semiotic in which can be recognized a number of subsemiotics, one of which is the language" (Lamb 1984, S. 96). Ein besonderes schönes Beispiel liefert Lambs Behandlung eines mehrgängigen Menüs:



2. Sei nun

A = Amuse-gueule, B = Suppe, C = Salat, D = Hauptspeise (Fleisch, Gemüse, Reis, Kartoffeln), E = (Dessert, Kaffee), und F = (das ganze) Menu, d.h. A-E sind dessen Gänge. Offenbar gilt die Inklusionsordnung

$$F \supset E \supset D \supset C \supset B/\emptyset \supset A/\emptyset,$$

ferner gibt es eine zeitliche Ordnung $<^t$:

$$A <^t B <^t C <^t D <^t E <^t F,$$

d.h. wir können beide Ordnungen in der Form (vgl. Toth 2012b) schreiben

$F = \langle \langle \langle \langle \langle a, b \rangle, c \rangle, d \rangle, e \rangle, f \rangle.$

Auswahlordnungen:

Nun setzen die Nullvarianten allerdings die folgende Auswahlordnung voraus:

Amuze-gueule, Suppe:

$(A, B) = \{\{b, c\}, a\}$

Für Hauptspeise und Salat gilt dagegen

$(C, D) = \langle \{b, c\}, a \rangle.$

In Abweichung von Lamb setzen ersetzen wir das ungeordnete UND durch ein geordnetes, insofern man zivilisiertweise (d.h. außerhalb der USA) den Kaffee nach der Nachspeise trinkt:

$E = \langle \langle b, c \rangle, a \rangle.$

Damit können wir also das Menu mit seinen Gängen und Nullvarianten durch folgende dyadische Zeichenrelation repräsentieren (die Bezeichnung der Variablen wurde von links nach rechts linearisiert)

$ZR = \langle \langle \langle \{\{a, b\}, c\} \rangle, \langle \{d, e\}, f \rangle \rangle, \langle \langle g, h \rangle, i \rangle \rangle.$

Literatur

Lamb, Sydney M., Outline of Stratificational Grammar. Washington, D.C. 1966

Lamb, Sydney M., Semiotics of language and culture. In: Fawcett, Robin P. et al. (Hrsg.), The Semiotics of Culture and Language. Bd. 2. London 1984, S. 71-100

Toth, Alfred, Semiotik und Stratifikation I. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012a

Toth, Alfred, Dyadisch-semiotische Typen und Stufen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012b

Fernung und Ent-Fernung von Objekten in Systemen

1. In unserer vergleichenden Behandlung von Systemeinkettungen (vgl. Toth 2012a) waren wir vom folgenden architektonischen Modell einer Hierarchie von Systemen und ihren Teilsystemen ausgegangen:

U	S ₁	S ₂	S ₃	S ₄	S ₅	...
Garten o.ä.	Haus	Treppenh.	Wohnung	Zimmer	Kasten o.ä.	
0	1←	1-1←	1-2←	1-3←	1-3←	...
0	1	1-1	1-2	1-3	1-3	...
0	1→	1-1→	1-2→	1-3→	1-3→	...

Ferner hatten wir unter den 10 Objektdeterminationen (vgl. Toth 2012b-e) darauf hingewiesen, daß ein Objekt in einem System sich in exessiver, adessiver oder inessiver Abbildungsrelationen innerhalb jedes Paares gerichteter Objekte befinden kann. Für unser Thema der (Ent-)Fernung von Objekten innerhalb von Systemen bedeutet dies also zweierlei:

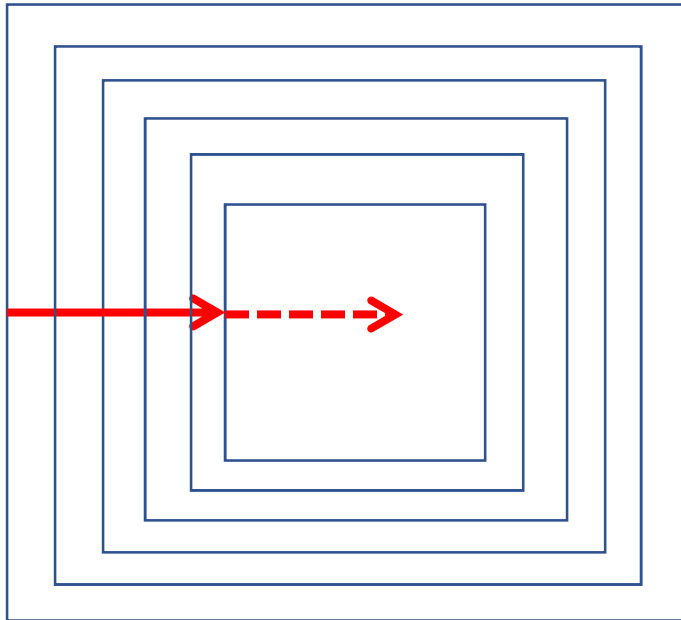
1.1. ein Objekt kann innerhalb einer *Systemhierarchie* "wandern", d.h. es kann von höheren in tiefere oder umgekehrt von tieferen in höhere Einbettungen verschoben werden; z.B.

[Tisch im Garten_U] ⇔ [Tisch im Vestibül_[S₁,S₂]] ⇔ [Tisch in der Wohnungs_{S₃}] ⇔ [Tisch im Zimmer_{S₄}] ⇔ [Tisch in gefangener Abstellkammer_{S₅}].

1.2. ein Objekt kann innerhalb des (*Teil-*)Systems, in dem es sich befindet, "wandern", indem es sich zunehmend von der Abhängigkeit von seinem gerichteten Objekt befreit; z.B.

[Kasten, in die Wand eingelassen_{exessiv}] ⇔ [Kasten, an der Wand angebracht_{adessiv}] ⇔ [Kasten, frei im Raum stehend_{inessiv}].

Das allgemeine Modell dieser doppelten Abbildungsrelationen der (Ent-)Ferneung könnte man wie folgt skizzieren:



2. Nach diesen systemischen Betrachtungen wenden wir uns den Objekten zu, die sich innerhalb dieser Systeme befinden. Man vgl. die folgenden drei Fälle



Bratwurst an der OLMA in St. Gallen (2011)



Ehem. Wurststand beim Rest. Vorderer Sternen, Theaterstr. 22, 8001 Zürich



Rest. Johanniter, Niederdorfstr. 70, 8001 Zürich

Wie man erkennt, kommt zum Einzelobjekt Bratwurst im ersten Bild ein sog. Bürli im zweiten Bild, und im dritten Bild erscheint sie mit einer Zwiebel-Bratensauce und statt dem Bürli mit einer Röstli kombiniert. Trotz der Substitution ist offensichtlich vom ersten zum zweiten Photo die Bratwurst insofern systemisch gewandert, als wir den Prozeß

[Bratwurst] → [[Bratwurst], [Bürli]]

haben, wobei die Codomäne der Abbildung der beiden gerichteten (gastronomisch "zusammengehörigen") Objekten theoretisch auch [[Bürli], [Bratwurst]] sein könnte, d.h. der konversen Ordnung der Codomänenelemente in [[Bratwurst], [Bürli]] liegt eine Prioritätsentscheidung zugrunde, d.h. sie ist extrasystemisch. Entsprechend ergeben sich bereits $3! = 6$ Möglichkeiten für die Codomänenelemente nach der systemischen Wanderung der Bratwurst vom zweiten zum dritten Bild:

[[Bratwurst], [Zwiebelsauce], [Rösti]]

[[Bratwurst], [Rösti], [Zwiebelsauce]]

[[Zwiebelsauce], [Bratwurst], [Rösti]]

[[Zwiebelsauce], [Rösti], [Bratwurst]]

[[Rösti], [Bratwurst], [Zwiebelsauce]]

[[Rösti], [Zwiebelsauce], [Bratwurst]].

Die große Frage, die sich wie im vorliegenden Fall für objektale n -tupel mit $n \geq 3$ stellt, lautet jedoch: Welche der 3 Objekte gehören in welchem der 6 Bratwurst-Systeme näher oder ferner zusammen?³ M.a.W. versuchen wir also, die 6 Tripel zu geordneten Paaren umzuformen. Glücklicherweise kann das Problem im vorliegenden Fall mit Rückgriff auf alltägliche gastronomische Erfahrung getroffen werden: Die Zwiebelsauce gehört zur Bratwurst und nicht zur Rösti. Damit bekommen wir also

[[[Bratwurst], [Zwiebelsauce]], [Rösti]]

*[[Bratwurst], [Rösti], [Zwiebelsauce]]

[[[Zwiebelsauce], [Bratwurst]], [Rösti]]

*[[Zwiebelsauce], [Rösti], [Bratwurst]]

[[Rösti], [[Bratwurst], [Zwiebelsauce]]]

³ Die Frage nach den Permutationen von Menu-Elementen stellt sich realerweise z.B. bei Selbstbedienungsbuffets.

[[Rösti], [[Zwiebelsauce], [Bratwurst]]],

wobei die beiden gestirnten Ordnungen also ausscheiden und wir uns also nun nur noch mit den vier verbleibenden Ordnungen abgeben müssen. Und auch dieses Problem kann praktisch gelöst werden: Für Fleischesser (und nur solche werden eine Bratwurst bestellen) ist die Bratwurst die "Hauptsache", und demzufolge sind die beiden anderen gerichteten Objekte die Nebensache bzw. die "Beilagen". Damit scheiden die drei Ordnungen

[[[Zwiebelsauce], [Bratwurst]], [Rösti]]

[[Rösti], [[Bratwurst], [Zwiebelsauce]]]

[[Rösti], [[Zwiebelsauce], [Bratwurst]]]

aus, und es verbleibt als einzige Ordnung:

[[[Bratwurst], [Zwiebelsauce]], [Rösti]].

Systemisch betrachtet, wird also eine ungeordnete Menge aus drei Elementen in eine geordnete Menge (Tripel) überführt, und dieses durch Schachtelung in ein geordnetes Paar verwandelt:

$B_1 = \{a, b, c\} \rightarrow B_1 = \langle a, b, c \rangle \rightarrow B_3 = \langle \langle a, b \rangle, c \rangle,$

wobei wir somit bereits beim vergleichsweise simplen Fall unseres Bratwurst-Menüs drei Einbettungsstufen und doppelte Einschachtelung vor uns haben:

$B = [s_1 [[s_2 [s_3]]]]].$

3. Man wird bemerkt haben, daß wir uns absichtlich gestelzt ausgedrückt hatten bei der Angabe der drei Elemente unserer drei Wanderungsstufen der Bratwurst weiter oben. Der Grund liegt darin, daß die sechs Ordnungen von drei gerichteten Objekten zu drei Systemen natürlich nicht nur im ontischen, sondern auch im semiotischen Raum sich spiegelt, d.h. daß der Koch, der die Menükarte schreibt, jedesmals vor der Entscheidung steht, wie er sowohl die Ordnungen der n-tupel als auch die Einschachtelungen ihrer Elemente sprachlich widerspiegelt. Hier ergibt sich eine große (und kaum je untersuchte) semiotische Vielfalt, die sich nur teilweise mit der objektalen Vielfalt deckt.

3.1. Typus 1: Juxtaposition



Rest. Rheinfelder Bierhalle, Niederdorfstr. 76, 8001 Zürich

Hier liegt also der Listen-Typ vor:

$M = A, B, C = \{A, B, C\}$.

3.2. Typus 2: Einfache Einschachtelung

Teigwaren

an Tomatensauce

Gehacktes Rindfleisch (CH)

mit Hörnli

Kalbsbratwurst (CH)

mit Rösti

Toast Rebstock (CH)

Hausgemachte

frische Ravioli

Rest. Rebstock, Rebstockweg 19, 8049 Zürich

Mit Ausnahme des vierten Menus (da es nur aus einem 1 Element besteht), werden "an" und "mit" verwendet. Während "mit" weitgehend das gleiche bedeutet wie anreihendes "und" (Parataxis), versetzt "mit" im Ausdruck

A mit B

das A in den Prioritätsstatus, was beim Gehackten Rindfleisch zwar auch sonst vorkommt, aber doch erstaunt, denn es handelt sich um ein Teigwarengericht, so daß eigentlich das B und nicht das A prioritär markiert sein sollte ("Hörnli mit Gehacktem"; in dieser Ordnung auch meistens verwendet). Der Grund für die Konversion der Ordnung könnte darin liegen, daß durch Priorisierung des Hackfleisches auf dessen Qualität hingewiesen werden soll.

3.3. Komplexe Einschachtelung

Egli-Filets vom Züri-See (Fischerei Hulliger) im Champagner-Teig frittiert, serviert mit Sauce-Tartar und Sommer-Blattsalaten an Schnittlauch-Dressing

Rest. Hotel Krone Unterstraß, Schaffhauserstr. 1, 8006 Zürich

Von der grundlegend verschiedenen Explizitheit der Menu-Angaben gegenüber den beiden voranstehenden Beispielen abgesehen, nähert sich die Menu-Beschreibung der "Krone" beinahe der Textsorte Rezept, und wir können unmittelbar die folgende Struktur ablesen:

[[[[[Egli-Filet], [Champagner-Teig]], Sauce Tartare], [[Salate], [Dressing]]],

d.h. die abstrakte systemische Struktur der eingebetteten gerichteten Objekte ist:

$F = [[[[a, b], c], [d, e]]$ (mit $x = [x]$ und $x \in \{a \dots e\}$),

und der Menschreiber (der unter diesen Umständen kaum jemand anders als der Küchenchef selbst sein kann) hat nicht nur die Einbettungsstufen, sondern auch die Einschachtelungen in seiner Menu-Angabe mitgeliefert. Allerdings weist diese Menu-Beschreibung noch die folgende Besonderheit auf: Die eingeschachtelte Einbettungsstufe

[[Egli-Filet], [Champagner-Teig]]

unterscheidet sich wesentlich von allen anderen, da eine von Bühler so genannte "symphysische" Relation zwischen dem Fisch und seiner Panade besteht. In der Terminologie unserer Objekttheorie wird die Panade genauer durch $[+\delta, -\omega]$ parametrisiert, d.h. sie ist von ihrem Referenzobjekt, d.h. dem Fisch, detachierbar (d.h. sie "affiziert" ihr Referenzobjekt nicht so, wie etwa im Bratwurst-Beispiel das Grillen die Gestalt der Bratwurst selbst affiziert), ferner ist sie nicht objektabhängig, da man auch Fleisch und sogar gewisse Gemüse panieren kann. Die beiden Elemente dieser eingeschachtelten Einbettungsstufe gehört somit "enger zusammen" als diejenigen der übrigen eingeschachtelten Einbettungsstufen (Fisch und Sauce sowie Fisch und Sauce zusammen und der Salat).

Literatur

- Toth, Alfred, Einbettungen von Teilsystemen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012a
- Toth, Alfred, Grundlegung einer Theorie gerichteter Objekte. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012b
- Toth, Alfred, Zur Formalisierung der Theorie gerichteter Objekte I, II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012c
- Toth, Alfred, Grundlegung einer operationalen Systemtheorie. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012d
- Toth, Alfred, Reihigkeit und Stufigkeit. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012e

Weitere Objektcharakteristiken

1. In unseren bisherigen Arbeiten (vgl. Toth 2012a-g) hatten wir folgende 15 Charakteristiken zur Determination gerichteter Objekte unterschieden: Einbettungsstufe, Lagerrelationen, Sortigkeit, Materialität, Strukturalität, Objektabhängigkeit, Detachierbarkeit, Vermitteltheit, Zugänglichkeit, Stufigkeit, Reihigkeit, Orientiertheit, Geordnetheit, Stabilität und Variabilität.

2. Es gibt jedoch zahlreiche weitere Möglichkeiten, Objekte im Sinne einer Objekttheorie (Ontik, vgl. Toth 2012h) zu charakterisieren. Der Aufsatz bringt lediglich eine Auswahl.

2.1. Permanente und nicht-permanente Objekte

Hierher gehören v.a. Objekte aus der Objektfamilie der Kleidungsstücke. Während man z.B. Unterhosen, Socken, Hosen, Hemd und Schuhe permanent trägt, trifft dies für Handschuhe, Hausschuhe und Hüte nicht zu. Durch die Objekteigenschaft der (Nicht-)Permanenz unterscheiden sich Lesebrille und Sonnenbrille. Beispiele für Objekte aus anderen Objektfamilien: Fiebermesser vs. Thermometer, Klappbett vs. Bett, Sonntagskleidung vs. Werktagskleidung, Festtagsgeschirr vs. profanes Geschirr, aber auch Objekte wie Fingerhüte, Mundschutz, Knieschoner, Sturzhelm, usw.

2.2. Konverse und nicht-konverse Objekte

Bostitch und Klammerentferner, Nagellack und Nagellackentferner, Klebestreifen und Brieföffner, Tinte und Tintenkiller (nicht aber: Tintenlöscher).

2.3. Komplementäre und nicht-komplementäre Objekte

Die folgenden Beispiele sind dem Lehrbuch "Kunstgerecht servieren" (1973) entnommen.

Objekte	Komplementäre Objekte
Dunkles Fleisch	Ketchup, Worcester sauce, Senf
Siedfleisch, Wurstwaren, Aufschnitt	Senf
Bündner Fleisch, Rohschinken	Pfeffermühle
Süßspeisen wie Méringues, Fruchtkuchen	Streuzucker
Gemüsesuppen, Teigwaren, Risotto	Reibkäse

2.4. Durchschnittsobjekte

Objekt A	Objekt B	Durchschnittsobjekt
Schlagwerkzeug	Schneidewerkzeug	Axt
Seite	Buch	Heft
Stufe	Treppe	Leiter
Fahrrad	Auto	Mofa
Kopftuch	Hut	Mütze

Entsprechend für Vereinigungsobjekte und Differenzobjekte.

2.5. Charakteristiken paarweiser Objekte

2.5.1. Konjunktive Objekte

Stets beide Objekte A und B (z.B. Messer und Gabel).

2.5.2. Postsektive Objekte

Das eine Objekt A oder B ohne das andere Objekt B oder A (z.B. Suppe oder Salat).

2.5.3. Präsektive Objekte

Das eine Objekt B oder A ohne das andere Objekte A oder B (z.B. Teelöffel oder Eßlöffel).

2.5.4. Rejektive Objekte

Keines der beiden Objekte A und B (z.B. weder Vorspeise noch Dessert).

2.5.5. Disjunktive Objekte

Mindestens eines der beiden Objekte A und B (z.B. Gemüse oder Salat).

2.5.6. Implikative Objekte

Das Objekt A nicht ohne das Objekt B (z.B. Pommes mit Ketchup).

2.5.7. Replikative Objekte

Das Objekt B nicht ohne das Objekt A (z.B. Fleisch mit Sauce und Knödel).

2.5.8. Exklusive Objekte

Höchstens eines der Objekte A und B (z.B. Menu 1 oder Menu 2).

2.5.9. Äquivalente Objekte

Beide Objekte A und B oder keines (z.B. Gobelet-Glas für Weißwein, Kelch-Glas für Rotwein).

2.5.10. Kontravalente Objekte

Entweder das Objekt A oder das Objekt B (z.B. Rotwein für Helles Fleisch und Fisch, Weißwein für dunkles Fleisch).

2.5.11. Präpensive Objekte

Jedenfalls das eine Objekt A oder B (z.B. Senf oder Ketchup zu Hotdogs).

2.5.12. Pränonpensive Objekte

Keinesfalls das eine Objekt A oder B (z.B. Teigwaren oder Reis zu Steaks).

2.5.13. Postpensive Objekte

Jedenfalls das andere Objekt B oder A (z.B. Röstzwiebel oder gebundene Zwiebelsauce zu Bratwurst).

2.5.14. Postnonpensive Objekte

Keinesfalls das andere Objekt B oder A (z.B. Gewürzgurken oder Sauerkraut zu Schokoladenpudding).

2.5.15. Tautologische Objekte

Alles von A und B (z.B. Hotdog und Ketchup sowie Senf).

2.5.16. Antilogische Objekte

Nichts von A und B (z.B. Hotdog ohne Ketchup und ohne Senf).

Literatur

Toth, Alfred, Grundlegung einer Theorie gerichteter Objekte. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012a

Toth, Alfred, Zur Formalisierung der Theorie gerichteter Objekte I, II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012b

Toth, Alfred, Grundlegung einer operationalen Systemtheorie. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012c

Toth, Alfred, Die Orientiertheit von Objekten und Systemen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012d

Toth, Alfred, Ordnende und geordnete Objekte. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012e

Toth, Alfred, Stabile und instabile Objekte. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012f

Toth, Alfred, Variable und invariable Objekte. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012g

Toth, Alfred, Ontik und Semiotik. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012h

10.9.2012

Die Kondensation von Texten in Namen

1. Namen bilden eine spezielle Klasse von Appellativa, und diese etablieren nach nach der Wortinhaltstheorie von Leisi (1953) v.a. eine substantielle, partitive oder privative Bezeichnungsfunktion zwischen ihnen und ihren Objekten, z.B. Tisch, Stuhlbein, Schublade. In allen diesen Fällen designieren sie entweder ein einzelnes Objekt oder eine mehr oder minder bestimmte Menge, die als durch die Bezeichnungsfunktion etablierte Einheit betrachtet wird. Man könnte daher sagen: Namen grenzen ab. So heißt es bei Rilke über einen Baum: „Umgeb ihn mit Verhaltung. / Er grenzt sich nicht“ (ed. Zinn, 1997, S. 954).

2. Auf Speisekarten (die als solche bereits eine eigene „Textsorte“ darstellen) wurden jedoch früher nach dem Vorbild der klassischen französischen Küche Escoffiers häufig besondere Klassen von Namen so gebraucht, daß sie ganze Texte, nämlich die hinter den in den Speisekarten aufgelisteten Speisen stehenden Rezepte (bzw. deren Ingredienzien), designieren. Das deutsche Standardwerk zu diesem fast ganz vernachlässigten Teil der Wortinhaltsforschung ist das „Übersetzungsbuch für Speisekarten“ von Duchamp und Jenning (1940). Im folgenden reproduziere ich als Beispiel einen Ausschnitt aus der Teilklasse der Namen für gekochtes Rindfleisch (1940, S. 62):

Filet de Bœuf Frascati	Fillet of Beef with fresh foie-gras, asparagus, mush- rooms, truffles	Ochsenlende nach Frascati
— froid	— cold	— kalt
— des Gastronomes	— des Gastronomes	— nach Feinschmeckerart
— Godard	— garnished with truffled quenelles, sweetbreads, mush- rooms and truffles	— nach Godard
— à l'Hongroise	— à l'Hongroise	— nach ungarischer Art
— à l'Hussarde	— with grilled mush- rooms, aubergines, spinach, roast pota- toes	— nach Husarenart
— à l'Italienne	— garnished with stuf- fed mushrooms and sauce	— nach italienischer Art

— à la Jardinière	— garnished with Vegetables	— nach Gärtnerinart
— Macédoine	— Macédoine	— nach mazedonischer Art
— au Madère et Champignons	— with madeira and mushrooms	— mit Madeira und Champignons
— Mexicaine	— Mexicaine	— nach mexikanischer Art
— à la Moderne	— with stuffed, braised cabbages, mushrooms, lettuce	— nach moderner Art
— Montmorency	— with mushrooms, artichokes, stuffed tomatoes	— nach Montmorency
— à la Nivernaise	— with onions, new carrots and turnips	— mit Möhren
— à l'Orientale	— with tomatoes stuffed with rice, potatoes	— nach orientalischer Art
— à la Parisienne	— à la Parisienne	— nach Pariser Art
— à la Périgord	— garnished with whole Truffles in Madeira Sauce	— mit ganzen Trüffeln in Madeira-Sauce
— à la Périgourdine	— garnished with truffles	— mit Trüffeln

wobei der nicht-erklärte Namen „(a l') Hongroise“ nicht mehr bedeutet als: mit Paprikas (engl. bell peppers) gekocht. Ähnlich kann in den USA ein „Swiss (style) cheese“ aus Australien oder Finnland stammen: Hier sind es die Löcher, welche den Namen geben. Während aber beim Käse und anderen einzelnen Speisen nur eine spezielle Art von Partitiva vorliegt, sind diese bei Menus Kondensationen ganzer Rezepte. Da die Namen thematisch zusammengehörende Gruppen bilden (z.B. „gekochtes Rindfleisch“), können die selbstverständlichen Teile der Rezepte (z.B. wie und wie lange man Rindfleisch von verschiedenen Körperteilen der Tiere kocht) weggelassen werden.

3. Das stärkste Argument für die These, daß die Scheinpartitiva bei Menukarten Textkondensationen (bzw. „Partitiva höherer grammatischer Ebenen) sind, ist die heute immer mehr feststellbare Gegenbewegung, daß nämlich nicht nur diese fremdsprachlichen Namen, sondern immer mehr auch geläufige deutsche Essensbezeichnungen umschrieben, also de-kondensiert werden. Ein extremes

Beispiel entnehme ich der heutigen (18.11.2011) Menukarte des Restaurantes im Hotel Krone Untersträß in der Stadt Zürich und reproduziere drei Menubeispiele:

Gebratene **Spinat-Gnocchi** auf Peperoni-Kürbisragout serviert, überzogen mit einer Parmesan-Rahmsauce und mit Kernen und Randen-Chips garniert

Spätzli-Pfanne mit Randen, Kürbis, Rucola und Austern-Pilzen verfeinert, dazu ein Mozzarella-Schaum und leicht gratiniert, garniert mit Birnen-Chutney im Körbchen

Wiener **Kalbsrahm-Gulasch (CH)** mit Karotten-, Sellerie- und Zucchetti Paprika-Rahmfond geschmort, dazu frittierte Dauphine-Kartoffel und Coco-Bohnen

Liest man diese „Menus“, so kann man sie, solange man nur die Grundkocharten beherrscht, leicht selbst nachkochen. Hinzukommt die „sozio-semiotische“ Funktion, daß diese Art der Menubeschreibung im Grunde für Fünfsterne-Etablissements üblich ist – heute allerdings gerade von nicht ganz so hoch stehenden Restaurants oft falsch angewendet werden, wie man im folgenden Beispiel anhand der falschen Verwendung des unbestimmten Artikels sogleich erkennt:

Kürbis-Agnolotti auf einem Wirsing-Champignons ragout angerichtet und mit einer Linsen-Rahmsauce nappiert

Auch der „Kalbsrahm-Gulasch“, wo die Schreibweise fälschlich ein aus Rahm statt aus Fleisch hergestelltes Gulasch suggeriert, wirkt entlarvend: Die Textsorte stimmt zwar, aber die verwendete Sprache stimmt nicht zur Textsorte.⁴

Dagegen verwenden „Arbeiterrestaurants“ wie z.B. das im Zürcher Langstraßenquartier gelegene „Gambrinus“ eine einfache, schnörkellose Sprache, die statt Namen von Gerichten die entsprechenden Appellativa gebraucht:

WURSTSALAT

EINFACH

FR. 8.00

GARNIERT

FR. 12.00

WURST-KÄSESALAT

EINFACH

FR. 12.50

GARNIERT

FR. 16.00

KÄSESALAT

EINFACH

FR. 11.00

GARNIERT

FR. 15.00

Hier wird nicht einmal gesagt, ob es sich z.B. um Servalats oder Balleron und um Emmentaler, Tilsiter oder Greyerzer Käse handelt. Bei der Garnierung wird auch die Salatsauce nicht angegeben, geschweige denn werden mehrere zur Auswahl präsentiert⁵. Ein zu Höherem berufener, aber nicht dazu fähiger Koch würde z.B. statt „Wurstsalat“ schreiben⁶: „Dünne Scheiben feiner, von Metzgermeister Müller auf dem Zollikerberg selectierter „Balleron“-Wurst, nappiert mit hausgemachtem „Dressing“, dazu frisch gebackenes Hausbrot“.

Warum solche „Ver-dichtungen“ und „Ent-dichtungen“ semiotisch möglich sind, kann die Theorie der Interpretantenbezüge leicht beantworten: Auch einzelne Wörter, v.a. also Appellativa und Namen, müssen einen Interpretantenbezug – nämlich den offenen, rhematischen, haben; damit sind sie aber auf

⁴ Ein weiteres Shibboleth ist die verbreitete Unsitte, selbst Alltägliches in Anführungszeichen zu setzen, also z.B. nicht nur: Toast „Louis Armstrong“, sondern auch: „Käseküchlein“ mit grünem „Salat“ an hausgemachter „Sauce“ oder häufiger: Birchermüesli „Hausart“, Lasagne „al forno“, Nudeln „funghi“ usw.

⁵ In der Schweiz – v.a. in den einfacheren bzw. „bodenständigeren“ Restaurants - wird der Salatanteil eines garnierten Wurst- oder Käsesalates bereits angerichtet serviert.

⁶ Hommage an Ludwig Reiners.

jeden Fall in einen Zeichenkonnex eingebettet, als deren oberste grammatische Ebene der Text fungiert, d.h. auch wenn Einzelwörter als solche logisch gesehen nicht beurteilbar sind, sind sie doch immer die Bausteine von Texten, so daß linguistische Kondensationen und De-Kondensationen aus prinzipiellen, semiotischen Gründen natürlich möglich sind.

Literatur

Duchamp, Henry/Jenning, Albert, Übersetzungsbuch für Speisekarten. Zürich 1940

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.

Mittagsmenüs vom Freitag, 09. März 2012

Zu unseren Mittagsmenüs servieren wir Ihnen einen Menusalat **und** eine hausgemachte Suppe

Menu 1	Spaghetti „Carbonara“ mit Speckwürfeln, Parmesan und Ei an einer sämigen Rahmsauce	CHF 14.80
Menu 2	Fischchnusperli im Bierteig serviert mit Sauce Tatar, Pommes frites und Salatbouquet	CHF 18.50
Menu 3	Gemüse-Rösti mit einem Spiegelei	CHF 14.80
Menu 4	Rindsfilet „Stroganov“ an Paprikarahmsauce, serviert mit unseren hausgemachten Spätzli	CHF 27.80

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 symphysische

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

Sortigkeit gerichteter Objekte

1. Reduziert man die Semiotik auf die Systemtheorie (vgl. Toth 2012a, b), so erhält man entweder eine Dichotomie von Objekt und Zeichen oder eine solche von zwei Objekten:

$$\begin{array}{l} \nearrow \quad S = [\omega, z] \\ S = [A, I] \\ \searrow \quad S = [\omega_1, \omega_2], \end{array}$$

wobei das Zeichen wie folgt definiert sei

$$z = [m, o, i].$$

Da das Zeichen somit systemtheoretisch nicht nur mit seinem bezeichneten Objekten isomorph, sondern sogar mit diesem austauschbar ist, denn Außen und Innen in Systemen sind perspektivisch, haben wir also

$$z = [m, o, i] \cong o = [m, o, i],$$

d.h. es sind die folgenden ontischen und semiotischen Kategorien isomorph und austauschbar:

$$m \cong m, o \cong o, i \cong i.$$

Nachdem in Toth (2012c) die Stufigkeit von Objekten behandelt wurde, wollen wir uns hier mit deren Sortigkeit befassen, die natürlich von der Stufigkeit genauso wenig abtrennbar ist wie in der Logik Stufen und Typen. Gemäß den ontisch-semiotischen Korrespondenzrelationen unterscheiden wir zwischen materialer, objektaler und Objektfamilien-Sortigkeit. Wir führen Sorten hier als Familien von Kategorien ein, logisch gesehen also in der Form von Begriffen und mathematisch als Mengenfamilien.

2.1. Materiale Sortigkeit

$$m \rightarrow \{m_i\}$$

Teppich vs. Platten:



Usteristr. 23, 8001 Zürich

Klinker vs. Parkett:



Genferstr. 34, 8002 Zürich (1926)

Man beachte, daß die Sortigkeit von Objekten natürlich wiederum als Argument anderer Objektfunktionen sowie von Wertfunktionen fungieren kann. Z.B. ist im letzten Beispiel Klinker statt Parkett wegen des Cheminés, im vorletzten Beispiel jedoch Teppich statt Parkett vermutlich aus Kostengründen gewählt worden. Auf hohes Prestige weist das durchgehende und edle Parkett im folgenden Beispiel:



Carmenstr. 24, 8032 Zürich

2.2. Objektale Sortigkeit

$o \rightarrow \{o_i\}$

Ein Beispiel für ein System aus 3 Sorten ist [Ofen, Radiator, Heizung].



Hegibachstr. 77, 8032 Zürich



Schaffhauserstr. 43, 8006 Zürich



Germaniastr. 62, 8006 Zürich

2.3. Objektfamilien-Sortigkeit

$i \rightarrow \{i_i\}$

Wir geben als Beispiele zwei möglichst verschiedene Restauranttypen und Objektpräsentationen von in ihnen servierten à la carte-Menus.



Rest. Johanniter, Niederdorfstr. 70, 8001 Zürich



A la carte-Objektpräsentation Rest. Johanniter, Niederdorfstr. 70, 8001 Zürich



Rest. Orsini, Waaggasse 3, 8001 Zürich



A la carte-Objektpräsentation Le Restaurant, Dolder Grand Hotel, Kurhausstr. 65, 8032 Zürich

Wie bereits angedeutet, können die Objekteigenschaften der Stufigkeit und der Sortigkeit zwar voneinander linear unabhängig sein, aber sie treten meist in gegenseitiger Abhängigkeit auf. Z.B. befindet sich das Grand Hotel Dolder geographisch auf einem der höchsten Punkte des Adlisberges, denn die Höhe wird mit Prestige verbunden. Andererseits befinden sich aber die 5-Sterne-Hotels Baur en Ville und Baur au Lac zwar in den Niederungen der Stadt Zürich, jedoch am See, der wiederum mit einem höheren Prestige belegt ist als es nicht-seeanstoßende Quartiere sind. Von dem diesen Hotels zugeschriebenen Prestige funktional abhängig sind natürlich die Sorten der in ihnen befindlichen Restaurants, d.h. eine Bierquelle in ihnen würde als Verfremdung aufgefaßt und daher nicht nur objektal, sondern sogar semiotisch relevant sein. Umgekehrt kann man sich ein Restaurant wie den Johanniter nicht in der Nachbarschaft des Dolder Grand Hotels vorstellen, d.h. nicht nur das System des Hotels, sondern auch seine Umgebung sind sowohl objektal als auch semiotisch relevant.

Literatur

Toth, Alfred, Grundlegung einer Theorie gerichteter Objekte. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012a

Toth, Alfred, Zwei mögliche Basisrelationen für die Semiotik. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012b

Toth, Alfred, Stufigkeit gerichteter Objekte. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012c

Zur Systemik von Speisen

1. Da die allgemeine Objekttheorie (vgl. Toth 2012) abstrakter ist als die Semiotik, kann nicht nur die Abbildung von Objekten auf Zeichen, die sog. Metaobjektivierung (vgl. Bense 1967, S. 9), in nicht-trivialer Weise erklärt werden, sondern man kann die systemtheoretisch definierte Ontik auch zur formalen Analyse von Objekten benutzen, ohne sie zuvor klammheimlich zu Zeichen erklären zu müssen, wie dies sowohl in der theoretischen Semiotik Peirce-Bensescher Prägung als auch in der auf der Linguistik basierten Semiotik (vgl. Lamb 1984) der Fall ist.

2. Systemtheoretische Variation von Speisen/Menus

2.1. $S^* = [S, \emptyset] \sim S^* = [S, U]$

Wurstsalat einfach (mit Cervelat 150 Gr)

Wurstsalat Garniert (mit Cervelat 150 Gr)

2.2. $S^* = [S, U]$

Spinatnocken
an Salbeibutter

2.3. $S^* = [[S, U], \emptyset]$

Die Meeresfrüchte gehören zum Risotto, d.h. zum System und nicht zu dessen Umgebung.

Weissweinsrisotto
mit Meeresfrüchten

2.4. $S^* = [[S, U_1], U_2, U_3]$

Die Sauce gehört zum Fleisch und nicht zu den Nudeln oder den Karotten.

Pouletgeschnetztes
an Estragonrahmsauce
Nudeln
Rüebli

2.5. $S^* = [[S, U_1, U_2], U_3, U_4, U_5]$

Walliser Käseschnitte
(Bauernbrot mit Tomaten belegt, gratiniert mit
Raclettekäse)
Essiggurken, Silberzwiebeln und Oliven

2.6. $S^* = [[[S, U_1], U_2], U_3, U_4]$

Der Bierteig bildet den Rand des Systems, gehört also zum Fisch. Die Sauce gehört zum Komplex aus Fisch und Teigmantel, und erst zum neuen Komplex aus Fisch, Teigmantel und Sauce treten die beiden Beilagen als Umgebungen. Man beachte die große Zahl an verschiedenen Einbettungsstufen.

Eglifilets im Bierteig
mit Tartaresauce
Salzkartoffeln und Blattspinat

2.7. Sonderfälle

2.7.1. $S^* = [[S_1, \emptyset], [S_2, \emptyset]]$

Das Paarobjekt des folgenden Desserts enthält zwei Teilobjekte, von denen beide selbständig sind, d.h. es handelt sich um einen Komplex aus zwei gepaarten Systemen, und somit ist weder der Brownie die Umgebung der Crème, noch die Crème die Umgebung des Brownies.

Crème Brulée
mit Baumnußbrownie

2.7.2. $S^* = [[S_1, \dots, S_n], [U_1, \dots, U_n]]$

Im folgenden Fall stellt jeder Käse ein separates System dar, d.h. die selektierten Käse-Objekte sind niemals Umgebungen voneinander. Das nachstehende Bild zeigt quasi eine Minimal-Variante von Umgebungen dieser Systeme.

Käseteller

Käseteller klein



2.7.3. $U \subset [S, U]$

Menüsalat (nur als Beilage)

Hier könnte man – vielleicht analog zu den "subjektlosen" oder "themalosen" Sätzen auf metasemiotischer nun auf ontischer Ebene von systemlosen Umgebungen, oder doch wohl besser von unselbständigen Systemen sprechen. Weitere Restriktionen sind erstens objektale, z.B. die Größen von Portionen, d.h. Gerichte, die nur als Vorspeise serviert werden und zweitens subjektale, z.B. Kinderteller.

Literatur

Bense, Max, Semiotik. Baden-Baden 1967

Lamb, Sydney M., Semiotics of language and culture. In: Fawcett, Robin P. et al. (Hrsg.), The Semiotics of Culture and Language. Bd. 2. London 1984, S. 71-100

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

Objektstellung bei Menus I

1. Vgl. die Einleitung zu Teil I (Toth 2014) sowie Toth (2012). Auf der Grundlage der in Teilen XXIII-XXVI vorgeschlagenen Systemstrukturen seien nun Menus untersucht. Im folgenden wird wiederum nur eine Auswahl gegeben.

2.1. $S^* = [U, [S_1, [S_2, [S_3, S_4]]]]$

mit $S_1 = \text{Hackbraten}$, $S_2 = \text{Karotten}$, $S_3 = \text{Kartoffelstock}$, $S_4 = \text{Bratensauce}$.



Rest. Bäumli, Schmidgasse 18, 9000 St. Gallen

2.2. $S^* = [U, [\emptyset, [S_1 S_2], S_3]]$

mit $S_1 = \text{Kalbfleisch}$, $S_2 = \text{Rahmsauce}$, $S_3 = \text{Rösti}$, $\emptyset = \text{Tomatenschnitz} + \text{Peterli}$.



Rest. Jägerburg, Molkenstr. 20, 8004 Zürich

2.3. $S^* = [U, [S_1, [S_2, S_3]]]$



Rest. Casino, Badenerstr. 647, 8048 Zürich

mit $S_1 = \text{Cordon Bleu}$, $S_2 = \text{Pommes frites}$, $S_3 = \text{Gemüse-Garnitur}$. Man beachte, daß die Beilagen (zum Fleisch) tiefer eingebettet sind als das Fleisch.

2.4. $S^* = [U, [[[[S_1, S_2], S_3], S_4], S_5]]$

mit $S_1 = \text{Brot}$, $S_2 = \text{Schinken}$, $S_3 = \text{Käse}$, $S_4 = \text{Spiegelei}$, $S_5 = \text{Cornichons + Perlzwiebeln}$.



Rest. Johanniter, Niederdorfstr. 70, 8001 Zürich

Es gibt allerdings nicht nur binäre, sondern auch -näre Verzweigungen, vgl. das folgende Beispiel.

2.5. $S^* = [U, [S_1, S_2, S_3, S_4, S_5, S_6]]$

mit $S_1 = \text{Aufschnitt}$, $S_2 = \text{Schinken}$, $S_3 = \text{Coppa}$, $S_4 = \text{Bündnerfleisch}$, $S_5 = \text{Salami}$, $S_6 = \text{Käse}$. (Die Superposition von S_6 impliziert keine tiefere Einbettungsstufe.)



Literatur

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

Toth, Alfred, Objektstellung I-XXVI. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Objektstellung bei Menus II

du gsehsch: du issisch, du barbar
und füllsch dy buuch und wirsch nid gwahr
was im'ne sändwitsch uf dym tisch
für dialäktik drinnen isch⁴³

Mani Matter (1936-1972)

1. Vgl. die Einleitung zu Teil I (Toth 2014) sowie Toth (2012). Auf der Grundlage der in Teilen XXIII-XXVI vorgeschlagenen Systemstrukturen, bes. aufgrund der Untersuchung von Menus in Teil XXVII, seien nun Hierarchien von Objektstellungen bei belegten Broten bzw. Canapés, Eingeklemmten und Sandwiches s.p. ontisch rekonstruiert.

2.1. $S^* = [\emptyset, [S_1, [S_2, [S_3]]]]$



Bäckerei Gaugler, Hauptstr. 4, 4302 Augst

mit $S_1 = \text{Brot}$, $S_2 = \text{Butter} + \text{Senf}$, $S_3 = \text{Rohschinken}$.

2.2. $S^* = [\emptyset, [S_1, [S_2, [S_3, S_4]]]]$



Äss-Bar, Stüssihofstatt 6, 8001 Zürich

mit $S_1 = \text{Brot}$, $S_2 = \text{Butter}$, $S_3 = \text{primärer Belag (z.B. Salami, Spargeln, Sellerie-salat)}$, $S_4 = \text{sekundärer Belag (z.B. Eierscheiben, Mandarinschnitze, Mayonnaise)}$.

2.3. $S^* = [U, [S_1, [S_2, [S_3, S_4]]]]$



Variante mit $\emptyset = U$, d.h. nicht-leerer Umgebung von 2.3.

2.4. $S^* = [\emptyset, [S_1, [S_2, [S_3, [S_4, [S_5, [S_6, [S_7]]]]]]]]]$



Innerhalb der ontischen Sandwich-Hierarchie stellt also nicht etwa das Canapé, sondern das Eingeklemmte (Faustbrot) die minimale Objektstellungs-Struktur dar.

Literatur

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

Toth, Alfred, Objektstellung I-XXVII. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Raumfelder bei Speisen

1. Unter "Speise" verstehen wir das angerichtete Essen, d.h. ein von einem Subjekt erzeugtes Objekt und somit im logischen Sinne ein subjektives Objekt. Subjektive Objekte aber bilden, und zwar in der Definition gerichteter Objekte

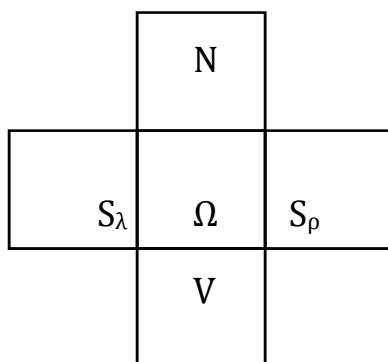
$$\Omega = [x, \omega, y, \rightarrow, \leftarrow] \text{ mit } \omega \in \{\text{adessiv, exessiv, inessiv}\},$$

die Grundlage der allgemeinen Objekttheorie (Ontik, vgl. Toth 2012-14). Ferner übernehmen wir die vortheoretische, d.h. in der Gastronomie übliche Unterteilung von Speisen in Menus einerseits und in à la carte-Gerichte andererseits, da sie sich systemtheoretisch unterscheiden.

2. Da – wenigstens früher⁷ – jeder Koch schon ganz am Anfang seiner Ausbildung gelernt hat, daß man Warmes und Kaltes nicht auf demselben Teller anrichtet, muß die Anwendung der in Toth (2014e) begründeten ontischen Teiltheorie der Raumfelder davon ausgehen, daß die allgemeine Systemdefinition

$$S_1^* = [S, U],$$

welche dem minimalen Raumfeldmodell



$$\text{mit } U = [V, N, S_\lambda, S_\rho]$$

⁷ Heutzutage hat sich z.B. das Menu "Wurstsalat mit Pommes frites" fast allenthalben eingebürgert.

zugrundeliegt, durch ein erweitertes Raumfeldmodell ersetzt werden muß, dessen allgemeine Form

$$S_2^* = [[S, U_1], U_2]$$

ist. Als konkretes Beispiel sei S ein Schnitzel, seien U_1 die Pommes frites und U_2 der in einer separaten, dem Teller, d.h. $[S, U_1]$, beigeestellten Schüssel servierte Menusalat.⁸

3. Im folgenden seien Beispiele für Modifikationen des ontischen Raumfeldmodells besprochen.

3.1. $S^* = S$



Birchermüesli

⁸ Falls es sich nicht um einen Menusalat, sondern um einen separat bestellten, d.h. nicht zum Menu gehörigen, Salat handelt, gilt die Gleichung $S_2^* = [[S, U_1], U_2]$ also nicht, sondern dann liegen zwei verschiedene Systeme S^* vor. Diese Unterscheidung gilt selbst dann, wenn es sich nicht um einen Menusalat, d.h. einen zum Menu gehörigen (obligatorischen) Salat, sondern um einen sog. Beilagensalat handelt, d.h. einen, der fakultativ zu einem Menu oder einer à la carte-Speise bestellt werden kann. In der Gastronomie ist sogar der systemtheoretische nicht-relevante Unterschied zwischen Menu- und Beilagensalat insofern relevant, als der erstere preislich im Menupreis inbegriffen ist, der letztere jedoch nicht. Ferner unterscheiden sich Beilagensalate, welche nur im Verein mit einer anderen Speise bestellt werden können, wiederum von Salaten (sog. Salattellern), die den Status unabhängiger Systeme haben. Letzterer Fall ist hinwiederum systemtheoretisch relevant, insofern wir auch in diesem Fall zwei verschiedene Systeme S^* haben.

3.2. $S^* = [S, U]$



Rest. Utoburg, Uetlibergstr. 101, 8045 Zürich

3.3. $S^* = [S, U_1, U_2]$



Rest. Utoburg, Uetlibergstr. 101, 8045 Zürich

3.4. $S^* = [[S, U_1], U_2]$



Sog. Schniposa (Schnitzel, Pommes frites, Salat)

4. Neben der ontischen Teiltheorie der Raumfelder spielt diejenige der Lage-
relationen gerade bei Speisen eine äußerst bedeutende Rolle. Da die Kombina-
tionsmöglichkeiten hier Legion sind, sei wiederum nur eine Auswahl getroffen.

4.1. Inessivität



4.2. Adessivität



4.3. Exessivität



5. Besonders zahlreich sind natürlich die Kombinationen von Teilraumfeldern und Lagerrelationen bei Speisen. Auch hier können wir nur eine kleine Auswahl geben. Da der Fall 3.4. gleichzeitig am einfachsten zu verstehen und am schwierigsten zu illustrieren ist, beschränken wir uns auf die Typen 3.1. bis 3.3.

5.1. $S^* = S$

Dieser Fall tritt wegen Mangels an Umgebungen (Beilagen) nur inessiv auf.

5.2. $S^* = [S, U]$

5.2.1. Inessivität



Sauce separat

5.2.2. Adessivität



Sauche über den/an die Spargeln

5.2.3. Exessivität

Im folgenden Beispiel des Zürigschnetzleten sind das System Fleisch und die Sauce untrennbar, d.h. es handelt sich bei der letzteren um ein Teilsystem des Systems.



Rest. Jägerburg, Molkenstr. 20, 8004 Zürich

5.3. $S^* = [S, U_1, U_2]$

5.3.1. Inessivität



Käseteller (mit separaten Käsen)

5.3.2. Adessivität



Toast Hawaii, mit Käse überbacken

5.3.3. Exessivität



Quiche (mit Käse gefüllt)

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, Objektstellung I-XXXVI. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a
- Toth, Alfred, Systemstrukturen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b
- Toth, Alfred, Grundlegung einer Theorie ontischer Konnexe I-III. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014c
- Toth, Alfred, Ontische Konkavität und Konvexität I-III. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014d
- Toth, Alfred, Theorie ontischer Raumfelder I-III. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014e
- Toth, Alfred, Horizontale und vertikale Raumfelder I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014f

Subjektgrenzen bei Speisekarten

1. Zur Einleitung vgl. Toth (2014a-f). Wir unterscheiden zwischen Objekt-Objekt-Grenzen (OO), Subjekt-Objekt-Grenzen (SO) und Subjekt-Subjekt-Grenzen. Innerhalb der letzteren wurde bislang zwischen Grenzen für vermittelte vs. unvermittelte sowie zwischen solchen für thematische vs. nicht-thematische Subjekte unterschieden. Wie die im folgenden behandelten Fälle zeigen, ist die bisherige Subkategorisierung subjektaler Thematizität defizitär.

2.1. Thematische Subjektgrenzen

Wie das folgende Beispiel (Cafeteria Plattenstraße der Universität Zürich, 21.8.2014) zeigt, werden thematische Subjektgrenzen durch Abbildungen von Werten (Preise) auf Objekte (die Menus) reflektiert.

Vegimenü
Hausgemachte Spätzlipfanne
mit Zucchetti, Champignons
Peperoni und Kräutern
Salat oder Apfelmus
CHF 5.40 / 7.00 / 10.50

Den geringsten Preis bezahlen Studierende, den mittleren Preis Angestellte der Universität, und den höchsten Preis bezahlen Gäste. Daraus folgt also, daß dieses zu den Kantinen zu zählende Restaurant (vgl. Toth 2014g) nicht subjektthematisch (subjektrestriktiv) ist.

2.2. Weitere thematische Subjektgrenzen

2.2.1. Berufe von Subjekten

Businessmenu 52.00	
Geräuchtes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	15.00
Gebratene Maispoulardenbrust mit Thymianjus Kartoffelgratin Saisongemüsebukett	34.00
Zwetschgenwähe mit Rahm	9.50

Rest. Glockenhof, Sihlstr. 31, 8001 Zürich

2.2.2. Alter von Subjekten

Hits für Kids

Burger Bagel
mit Hühnchen, Tomaten, Salat
und Cocktail Sauce



20.00

**Pasta Napoli
oder Bolognaise**



12.00 / 16.00

**Chicken Fingers
mit Pommes**



16.00

**Spinat mit Spiegelei
und Kartoffeln**



12.00

Pizza Salami



18.00

Gemischter Salat



12.00

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF)
inklusive Mehrwertsteuer

Rest. Alden, Splügenstr. 2, 8002 Zürich

Vgl. auch die Seniorenteller, AHV-Menus, usw. Hingegen reflektiert der Objektinhalt der Militärkäseschnitte keine thematische Subjektrestriktion. Bei Kindermenüs jedoch findet diese ihren Niederschlag auf metasemiotischer Ebene ("Fix und Foxi-Teller" u.ä.).

Nicht zu unserem Thema gehören jedoch Fitness- und Gourmet-Menus sowie weitere "Spezialangebote", da sie nicht subjektthematisch, sondern bestenfalls subjektintentional restriktiv sind.

Literatur

Toth, Alfred, Formale Definitionen subjektperspektivierter statischer-dynamischer Lagerrelationen I-III. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

- Toth, Alfred, OO-, SO- und SS-Grenzen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b
- Toth, Alfred, Objekt-Objekt-Grenzen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014c
- Toth, Alfred, Subjekt-Subjekt-Grenzen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014d
- Toth, Alfred, Grenzen für vermittelte Subjekte. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014e
- Toth, Alfred, Grenzen für thematische Subjekte. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014f
- Toth, Alfred, Zur Typologie der Subjektgrenzen bei Restaurants. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014g

Metasemiotische Markierung systemischer Ränder

1. Zu semiotischen und ontischen Rändern vgl. zuletzt Toth (2014a), zur Systemtheorie bei Menus vgl. zuletzt Toth (2014b).

2.1. Bijektive Alinea

Von bijektiven Alinea sprechen wir dann, wenn jede Zeile einen eindeutigen systemischen Status hat.

2.1.1. Asyndeton

Beim folgenden Menu sind die Rippli das System, und die übrigen drei Entitäten sind die Umgebungen, wobei der zuerst genannte Senf eine engere thematische Umgebung des Systems darstellt als es die anderen Umgebungen tun, da der Senf für das Fleisch und nicht für die Gemüse bestimmt ist.

Menü

Rippli (Schwein)
Senf
Salzkartoffeln
Dörrbohnen

2.1.2. Konjunktion

2.1.2.1. Bei adessiven Umgebungen

Vegimenü

Berner Oberland

Rösti Raclette

mit Tomaten, Lauchstreifen und Raclette gratiniert
Apfelmuss oder Blattsalat

Man beachte, daß hier zur Differenzierung zwischen System ("Rösti-Raclette") und Umgebung eine konjunktive Klammer ("mit ... gratiniert") verwendet wird, d.h. Tomaten und Lauchstreifen sind relativ zum Käse exessiv, es handelt sich also um eine Röschi mit Tomaten und Lauchstreifen, die anschließend mit Raclettekäse gratiniert (korrekt wäre: überschmolzen) wird und nicht etwa um

eine mit Raclette überschmolzene Röschi mit Gemüse als Beilagen (adessiver Fall).

2.1.2.2. Bei exessiven Umgebungen

Man könnte zur Veranschaulichung metasemiotischer Markierung exessiver Umgebungen kaum ein schöneres Paar von Beispielen finden als das folgende.

Vegimenü

Gefüllte Peperoni
mit Feta & Spinat
Lauchsauce, Reis
Salat oder Apfelmus

Tagesmenü

Brigita kocht für unsere Gäste

Gefüllte Peperoni gefüllt mit
Gehacktem zweierlei
überbacken mit Cheddar Käse
Trockenreis
Blattsalat

Die redundante Wiederholung von "gefüllt" im zweiten Beispiel rührt eben aus dem Bemühen, die Exessivität von Feta und Spinat relativ zur Peperoni auszudrücken, d.h. Feta und Käse befinden sich innerhalb (exessiv) und nicht neben (adessiv) der Peperoni, wogegen die restlichen Umgebungen tatsächlich in adessiver Lagerrelation zum nunmehr als komplex markierten System stehen.

2.1.2.3. Bei exessiv-adessiven Umgebungen

Das folgende Menü, welches an Enjambements bei bestimmten "Gedichten" erinnert, hat zum Zweck, die zwischen Risotto und Kürbis bestehende engere thematische Verbindung des dergestalt komplexen Systems ("Kürbis-Risotto") zu markieren, wogegen das üblicherweise das System darstellende Fleisch hier dessen Umgebung darstellt.

Fleisch-Special

Risotto mit Kürbis
und Wildgeschnetzeltem

2.2. Nicht-bijektive Alinea

2.2.1. Bezeichnungsfunktion

Tagesmenü

Kalbshackbraten
mit Senfsauce,
Kartoffelstock und Rosenkohl

Die Nicht-Bijektion ergibt sich hier, da es nicht ohne weiteres klar ist, ob die Senfsauce zum System (Fleisch) oder zu einer der beiden Umgebungen (Kartoffelstock) gehört.

2.2.2. Benennungsfunktion

Die Hauptquelle für Nicht-Bijektion sind Menus, deren Namen oder dessen Benennungsfunktion nicht ohne weiteres als für alle Gäste als bekannt vorausgesetzt werden können. Daher ist z.B. im folgenden Fall "Mah Meh" nicht ein Zeichen für das System des Menus, sondern lediglich dessen Name, der anschließend erläutert wird, denn Mah Meh IST ein "asiatisches Nudelgericht", wobei in diesem Fall die explizite Nennung der exessiven Umgebungen nicht unbedingt redundant ist, da Mah Meh in zahlreichen Umgebungsvariationen auftritt.

Tageshit

Mah Meh
Asiatisches Nudelgericht
mit Poulet, Wokgemüse, Sojasauce
und Tagessalat

Diese Nicht-Redundanz bei nicht-bijektiven Alineas zeigt sehr schön der folgende Kontrast.

Fleisch-Special

Mousakka
Kartoffel-Auberginengratin
mit Lammfleisch

Vegi-Special

Mousakka
Kartoffel-Auberginengratin
mit Artischocken

Häufig werden zum Zeichen der Markierung bei solchen Nicht-Bijektionen Anführungszeichen verwendet. Werden sie tatsächlich verwendet, erwartet man allerdings, daß wirklich ein Name und kein Zeichen für ein System vorliegt, das anschließend erläutert wird. Im nachstehenden Fall findet allerdings gerade dies nicht statt, d.h. ein bloßes Zeichen wird hier wie ein Name verwendet, und dabei werden Bezeichnungs- und Benennungsfunktion verwechselt.

Vegimenü

«Gemüsestroganoff»
mit Spätzli
Blattsalat oder Apfelmus

2.3. Bijektiv-nicht-bijektive Alinea

Einen besonders merkwürdigen Fall einer bei nicht-semiotischen Systemen überhaupt nicht möglichen gleichzeitigen Bijektion und Nicht-Bijektion zeigt unser letztes Beispiel, das den Gast nicht informiert, sondern verwirrt und das ohne Kochwissen wohl kaum dechiffrierbar ist. Was der Koch meint, ist wohl, daß das System "Kartoffelpuffer" mit einer crème-basierten "sauce de raifort", der als Zusatz Rucola beigegeben wurde, mit Gurkensalat als Umgebung serviert wird, d.h. daß weder der Rucola adessiv zum Meerrettich, noch dieser adessiv zur Crème fraîche und damit von den drei in separaten Alineas genannten Umgebungen nur die dritte adessiv ist, während die beiden ersten relativ zum System exessiv sind. Der Grund für die auch kulinarisch seltsame Bezeichnung "Crème fraîche mit Meerrettich" ist wohl darin zu sehen, daß der

Koch die Meerrettichcrème selbst hergestellt hat, d.h. kein industriell vorgefertigtes Produkt serviert.

Vegimenu

Kartoffelpuffer
Creme Fraiche
mit Meerrettich
und Rucola
frischer Gurkensalat

Literatur

Toth, Alfred, Ontische und semiotische Ränder. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014a

Toth, Alfred, Umgebungen und Nachbarschaften bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

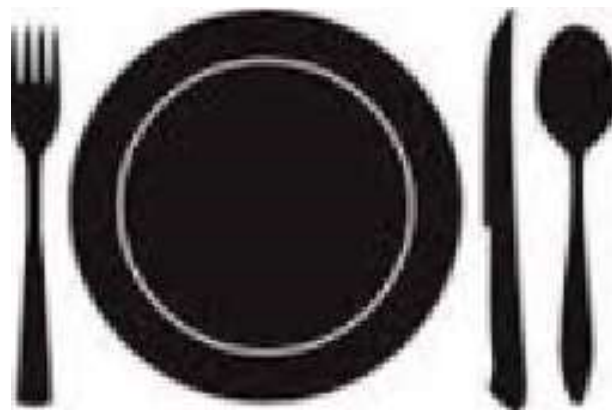
Tripelobjekte

1. Obwohl dieser Aufsatz in direktem Anschluß an Toth (2014a) steht, wo wir semiotische Paarobjekte untersucht hatten, wurde die Kennzeichnung "semiotisch" bei den hier zu behandelnden Tripelobjekten weggelassen. Der Grund liegt darin, daß hier erstens zwischen Nachbarschaften und Umgebungen zu unterscheiden ist (vgl. Toth 2014b-d) und daß zweitens kaum iconische Tripelobjekte existieren, d.h. daß wir es nur unter bestimmten Umständen mit iconischen Paarrelationen von Teilrelationen von Tripelobjekten zu tun haben. Da dieses Thema beinahe unerschöpflich ist, soll im folgenden lediglich eine charakteristische Auswahl von Haupttypen beigebracht werden. Zur im folgenden verwandten Notation: A, B, C sind Objekte, x und y sind semiotische Objektrelationen, d.h. $x, y \in ((2.1), (2.2), (2.3))$.

2.1. T = [[AxB]yC]

2.1.1. Messer, Gabel und Löffel

Schon aus der Optionalität der Suppe bei Menus – sie steht meist in optionaler Alternanz zu einem Menusalat –, folgt diejenige des Löffels.



A und B stehen somit in Nachbarschafts, beide zusammen aber in Umgebungsrelation zu C, d.h. wir haben

$T = [[A \rightarrow_{(2.1)} B]_{N \rightarrow_{(2.3)} C}]_U$.

2.1.2. Bratwurst mit Zwiebelsauce und Röschi

Da die originale St. Galler Bratwurst weder mit Zwiebelsauce noch mit Röschi, sondern ohne Sauce und mit einem sog. Bürli (Faustbrot) gegessen wird, stehen die drei Objekte paarweise in Umgebungsrelation und ebenfalls paarweise in symbolischer Relation, d.h. wir haben

$$T = [[A \rightarrow_{(2.3)} B]_U \rightarrow_{(2.3)} C]_U.$$



Rest. Johanniter, Niederdorfstr. 70, 8001 Zürich

(Die Inklusion der Abbildung von A auf B liegt natürlich daran, daß die Zwiebelsauce B zur Bratwurst A und nicht zur Röschi C gehört.)

2.2. $T = [Ax[ByC]]$

Die zu 2.1. duale Relation liegt vor bei: Türe, Schloss und Schlüssel. Während die Relation Schloss und Schlüssel zu den in Toth (2014a) untersuchten iconischen Paarrelationen bei semiotischen Objekten gehört und somit natürlich eine Nachbarschaftsrelation darstellen, liegt weder eine symbolische und Umgebungsrelation zwischen diesem semiotischen Paarobjekt und der Tür vor, da sich die Verbindung von Schloß und Schlüssel z.B. auch bei Kassen finden.



Hadwigstr. 6, 9000 St. Gallen

Wir haben damit

$T = [A \rightarrow_{(2.3)} \cup [B \rightarrow_{(2.1)} C]_N]$.

2.3. Eine Variation des Beispiels 2.1. liegt beim Tripelobjekt: Bier, Bierglas, Bierdeckel vor.



Brasserie Fédéral, Bahnhofplatz 15, 8001 Zürich

Diese Relation unterscheidet sich allerdings nicht nur dadurch, daß hier beide Abbildungen Nachbarschaften und keine Umgebungen sind, sondern auch durch die indexialische Relation zwischen dem Bierdeckel und dem mit Bier gefüllten Bierglas, d.h. wir bekommen

$$T = [[A \rightarrow_{(2.1)} B]_N \rightarrow_{(2.2)} C]_N].$$

2.4. Eine Variation des Beispiels 2.2. liegt beim Tripelobjekt: Teller, Messer und Gabel vor. Um Redundanzen zu ersparen, genügt es, auf die offensichtliche Tatsache hinzuweisen, daß wir zwei Nachbarschaftsrelationen vorliegen, die zudem beide iconisch sind. Die engere thematische Verbindung (Teilabbildung) von Messer und Gabel wurde bereits in 2.1.1. begründet.



Rest. Jägerburg, Molkenstr. 20, 8004 Zürich (Photo: www.spunten.ch)

Wir haben damit

$$T = [A \rightarrow_{(2.1)} N[B \rightarrow_{(2.1)} C]_N].$$

Ob sich Beispiele für alle übrigen theoretisch möglichen Kombinationen finden lassen, muß vorderhand dahingestellt sein lassen.

Literatur

Toth, Alfred, Semiotische Paarobjekte. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014a

Toth, Alfred, Umgebungen von Nachbarschaften und Nachbarschaften von Umgebungen von Systemen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

Toth, Alfred, Zur Kybernetik eingebetteter Dichotomien I-III. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014c

Toth, Alfred, Thematische Nachbarschaft und Umgebung. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014d

Ontische Tautologie und Antilogie I

1. In der Logik sind die beiden monadischen Operatoren des Tautologators und des Antilogators bekanntlich so definiert, daß die Anwendung des ersteren auf eine Aussage stets das Wahre, die Anwendung des letzteren auf eine Aussage stets das Falsche ergibt (vgl. z.B. Menne 1991, S. 26 f.). Die Semiotik hingegen kennt natürlich keine Negation, da Metaobjektion eine nicht-reversible Abbildung darstellt. Ferner korrespondieren nach einem Vorschlag Benses den logischen Wahrheitswerten die semiotischen Repräsentationswerte bzw. deren "Frequenzzahlen" (vgl. Bense 1976, S. 45 ff.) Daß innerhalb der meta-semiotisch fungierenden Linguistik die Negation omnipräsent ist, dürfte ebenso allgemein bekannt wie nicht-trivial sein, denn zwar gibt es umfangreiche Studien zum Skopus von Negation, aber keine solchen zur Frage, ob sprachliche Negatoren z.B. subjektdifferenzierend (z.B. Ich-, vs. Du-, vs. Er-Deixis) wirken können. Die Existenz von Sprachen, welche Exklusivität und Inklusivität im Teilsystem der Pronomina unterscheiden (z.B. wir = ich + du, aber nicht er, ich + er, aber nicht du, usw.) scheint jedenfalls auf eine positive Beantwortung dieser Frage hinzuweisen.

2. Ganz neu ist hingegen die Erkenntnis, daß es auch auf ontischer Ebene Phänomene gibt, die man als Tautologien bzw. Antilogien auffassen kann.

2.1. Ontische Tautologie

Vegimenü

Pizza Margherita
mit Tomaten und Mozzarella
frischer Oregano
Bunter Salat

Cafeteria ZHdK Sihlquai, 8001 Zürich

Es gehört zur Definition der (übrigens von Auguste Escoffier als Notessen erfundenen und zu Ehren von Margherita, Gattin des Königs Umbertos I. von Italien erfundenen) Pizza Margherita, daß sie (ausschließlich) aus Tomaten, Oregano und Mozzarella besteht. Diese Zutaten stehen also exessiver Lagerektion zum System der Pizza Margherita (vgl. Toth 2014), und ihre Erwähnung

in der Form von Beilagen stellt daher eine ontische Tautologie dar. Dagegen gibt es echte Beispiele ontischer Antilogien höchstens scherzweise. Eine ad hoch-Konstruktion wäre z.B.

Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art
Lyonerwurst
Käsesauce
Sauerkraut.

2.2. Ontische Pseudo-Tautologien

2.2.1. Keine Tautologie liegt dort vor, wo aus subjektdeiktischen Gründen (z.B. in Rücksicht auf ausländische Gäste) die Umgebungen, d.h. Zutaten von Systemen, d.h. Speisen, in der Form von Erklärungen extrahiert werden.

„Riz Casimir“ Fr.37.90

**Kalbgeschnetzeltes an Currysauce, angerichtet im
Reisring, garniert mit frischen Früchten**

Rest. Werdguet, Morgartenstr. 30, 8004 Zürich

2.2.2. Ebenfalls keine Tautologie liegt dann vor, wenn bestimmte Gerichte – die metasemiotisch durch in Anführungsstriche stehende Determinativa markiert werden – auf abweichende Arten zubereitet bzw. serviert werden können. Dieser Fall setzt natürlich voraus, daß im betreffenden System $S^* = [S, U]$ mindestens S oder U vorgegebenermaßen variabel sind. Regelmäßig tritt dieser Fall in seiner bekanntesten Form beim Birchermüesli ein.

Tafelspitz „Kaiser Franz Joseph“ Fr.36.90

**mit Gemüse, Rahmspinat, Bratkartoffeln,
garniert mit frischem Meerrettich,
dazu Apfelkren**

Solche Pseudo-Tautologien gehören also in die Theorie der Verfremdungen, denn die Variationen von S oder U in S^* stellen gegenüber den "automatisierten Folien" eben "Nova" dar, im vorliegenden Beispiel beschränken sich diese allerdings auf das unspezifizierte "Gemüse" neben dem obligaten, d.h. für den

Tafelspitz definitorischen Rahmspinat, und die Bratkartoffen statt der pommes de terre Vichy. Hingegen ist die Erwähnung des Apfelkrens ontisch echt-
tautologisch.

Literatur

Bense, Max, Vermittlung der Realitäten. Baden-Baden 1976

Menne, Albert, Einführung in die formale Logik. 2. Aufl. Darmstadt 1991

Toth, Alfred, Umgebung und Nachbarschaften bei Menus. In: Electronic Journal
for Mathematical Semiotics, 2014

Ontische Tautologie und Antilogie II

1. Zu Teil I vgl. Toth (2014, m. weit. Lit.).

2.1. Ontische Tautologien

Ontische Tautologien sind Systeme, deren Teilsysteme definitivisch zu ihren Systemen gehören und deren Bezeichnung (bei Zeichen) oder Nennung (bei Namen) daher redundant ist.

Vegimenü

Pizza Margherita
mit Tomaten und Mozzarella
frischer Oregano
Bunter Salat

Cafeteria ZHdK Sihlquai, 8001 Zürich

Vegimenü

Äpler Makkaroni,
mit Rahmsauce, Zwiebeln
und Kartoffelwürfel
Apfelmus

Rest. St. Peter, In Gassen 10, 8001 Zürich

Spaghetti Napoli an feiner Tomatensauce Fr. 15.— ½ 10.90

Rest. Basilisk, Klingentalstr. 1, 4057 Basel

2.2. Ontische Pseudo-Tautologien

2.2.1. Explikationen

Explikationen sind explizite Bezeichnungen bzw. Benennungen von Teilsystemen, wo es von ihren Systemen (Objekten) her zwar ebenfalls redundant ist, aber in Rücksicht auf die Gäste (Subjekte) trotzdem geschieht.

„Riz Casimir“ Fr.37.90

Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce, angerichtet im Reising, garniert mit frischen Früchten

Rest. Werdguet, Morgartenstr. 30, 8004 Zürich

Toast Hawaii ◦

mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

Fr. 17.50

Rest. Waidhof, Schwandenholzstr. 160, 8052 Zürich

St. Galler Schübli

Fr. 18.50

der Original-Schübli aus der Ostschweiz mit bestem Rind- und Schweinefleisch.

Rest. Zeughauskeller, Bahnhofstr. 28a, 8001 Zürich

2.2.2. Determinationen

Von den Explikationen zu scheiden sind Determinationen, allerdings zeigt sich deren Verwechslung auf Speisekarten meist an der für erstere unzulässigen Verwendung von Anführungsstrichen. Determinationen sind spezifische Erscheinungsformen von Systemen, welche die redundante Bezeichnung oder Benennung ihrer definitorischen Teilsysteme somit zugunsten einer Spezifikation suspendieren.

Tafelspitz „Kaiser Franz Joseph“ Fr.36.90

mit Gemüse, Rahmspinat, Bratkartoffeln, garniert mit frischem Meerrettich, dazu Apfelkren

Rest. Werdguet, Morgartenstr. 30, 8004 Zürich

«Waldfäscht avec» Cervelat, Brot und Senf
dazu servieren wir Ihnen ein 3 dl Rathaus Bier

–

12.50

Rest. Rathaus Brauerei, Unter der Egg 2, 6004 Luzern

Anmerkung: Was ein "Waldfest" ist, weiß jeder Schweizer. Der Spezifikator ist in diesem Falle also lediglich das "avec" – und dieses wird innerhalb der Determination durch eine Explikation benannt: 3 dl Rathaus-Bier.

Ratsherrenteller

Rinds, Kalbs, Schweinsschnitzel
und Wurst im Speckmantel mit Rahmsauce
Hausgemachte Rösti

CHF 35.90

Rest. National, Lyssachstr. 80, 3400 Burgdorf

Dieser Fall gehört zur Klasse von Systemen mit variablen Teilsystemen, von denen jedoch die meisten dennoch definitiv sind. Aus diesem Grunde ist bei solchen Komposita mit dem Grundwort "Teller" die Benennung der Teilsysteme nicht redundant. Dies gilt jedoch nicht für Teller-Namen mit Restaurants als Bestimmungswörtern, z.B. Plattenhof-Teller. Diese Systeme enthalten keinerlei definitivische Teilsysteme, sondern sind, um es im Slang der Wirte auszudrücken, "tours du frigo".

2.3. Ontologische Antilogie

Menü 1

CHF 19.00

Schweinsgeschnetzeltes
"Zürcher Art" mit Rösti

Rest. Hans im Glück, Graswinkelstr. 54, 8302 Kloten

Menü 11

Schweinsschnitzel paniert nach Wienerart,
Pommes-frites, Gemüse garnitur

Fr. 23.00

Rest. Kreuz, Vorstadt 1, 6460 Altdorf

Bei den beiden voranstehenden Beispielen bezieht sich die Antilogie auf die Systeme, denn "Zürcher Art" bezeichnet definitivisch Kalb- und nicht Schweinefleisch, und dasselbe gilt für das Wienerschnitzel, das ausschließlich ein Kalbsschnitzel ist. Weil die letztere, nicht jedoch die erstere Speise

gesetzlich geschützt ist, sind Wirte gezwungen, restringierende Explikationen wie "paniert nach Wiener Art" den Benennungen hinzuzufügen. In diesem Fall sind allerdings auch die beiden Beilagen, d.h. Umgebungen des Systems, antilogisch, da das klassische Wiener Schnitzel mit Kartoffel- und Häuptel- (Kopf-) Salat serviert wird.

Weisswurst mit süßem Senf,

dazu Bratkartoffeln und Gemüse CHF 16.00

Rest. Kreuz, Kreuzgasse 4, 4500 Solothurn

Bei diesem Fall – ein Horror für jeden Bayern – sind beide Umgebungen, nicht aber das System, ontisch antilogisch. Weißwürste werden mit süßem Senf und Bretzn serviert. Ferner liegt hier noch eine Antilogie der Zeitdeixis vor, insofern die Weißwurst, wie jeder Bayer weiß, das Zwölfuhrgeläut nicht hören darf, also überhaupt kein Mittagsmenu darstellt.

Literatur

Toth, Alfred, Ontische Tautologie und Antilogie. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Partizipationsrelationen bei Umgebungen und Nachbarschaften

1. Wie zuletzt in Toth (2014a) dargestellt, kommen Partizipationsrelationen sowohl bei randleeren als auch bei nicht randleeren Systemen und Umgebungen vor

$$S^* = [S, [S, U], U]$$

$$U^* = [U, [U, S], S]$$

mit $[S, U] = \emptyset$ oder $[U, S] = \emptyset$

bzw. $[S, U] \neq \emptyset$ oder $[U, S] \neq \emptyset$.

Für die folgende Untersuchungen greifen wir auf die Unterscheidung zwischen systemischen Umgebungen und Nachbarschaften zurück (vgl. Toth 2014b), d.h. es gilt

$$x \in N(x)$$

$$x \notin U(x).$$

2.1. Exessive Systemrelationen

Im den beiden folgenden Beispielen liegen exessive Systemrelationen insofern vor, weil die Piccata-Zubereitung eines als System fungierenden Stückes Fleisch eine Verpackung darstellt (vgl. Toth 2014c). Diese Tatsache wird im ersten Beispiel als bekannt vorausgesetzt

Tagesmenü

Fleischkäse-Piccata

Paprikasauce

Nudeln

Auberginen oder Salat

im zweiten Beispiel jedoch nicht, so daß die Angabe "im Ei-Käsemantel" redundant ist. Das exessive Relationen per definitionem nachbarschaftlich sind, stehen also verpacktes und verpackendes System in 2-seitiger Nachbarschaftsrelation.

Tagesmenü

Schweins-Piccata
im Ei-Käsemantel
mit Spaghetti und Tomatensauce
Tagessalat

Anders liegen die beiden nächsten Beispiele. Während es keine ungefüllten Frühlingsrollen gibt, die Füllung aber variiert, ist die folgende Angabe "mit Chinagemüse gefüllt" nicht-redundant.

Vegimenü

Frühlingsrollen
mit Chinagemüse gefüllt,
Sweet-Chilisauce, Jasminreis
und Kefen

Hingegen gibt es ungefüllte Quornschnitzel. Das Problem im folgenden Beispiel ist also, daß gerade die Füllung nicht angegeben wird.

Vegimenü

Gefülltes Quornschnitzel
Ajvar
Getreiderisotto
Mischsalat

Systemtheoretisch falsch ist die Verwendung der Konjunktion "und" im nachstehenden Beispiel, denn während der Sauerrahm relativ zum Stroganoff exessiv und daher nachbarschaftlich ist, sind die Gurken adessiv und daher Umgebung.

Menü

Rindsstroganoff
mit Gurken und Sauerrahm
Spätzli
Blumenkohl

2.2. Adessive Systemrelationen

Ein reines Umgebungssystem stellt das folgende Beispiel dar. Die beiden Umgebungen, Polenta und Fenchel, sind weder exessiv relativ zum als System dienenden Gulasch, noch sind sie thematisch von ihm objektabhängig, denn z.B. wird originales Gulasch (das übrigens auf Ung. pörkölt heißt, da gulyás "Gulasch" nur die Gulasch-Suppe bezeichnet) mit nokedli (Nockerln) oder tarhonya (Eiergerstln) und mit überhaupt keiner Gemüsebeilage serviert.

Tageshit

Ungarisches Rindsgulasch
mit Polenta und
gratiniertem Fenchel

Dagegen gehört im folgenden Beispiel die Currysauce zur als System fungierenden Wurst und also weder zu den Pommes frites noch zum Menüsalat/Apfelmus, d.h. es liegt zwar keine exessive Relation, aber 1-seitige thematische Objektabhängigkeit zwischen der somit nachbarschaftlichen Sauce und der Wurst als System vor, während die übrigen Beilagen allesamt Umgebungen sind.

Spezial

Currywurst "Berliner Art"
Hausgemachte Curry Sauce
Pommes Frites
Menüsalat oder Apfelmus

Den Übergang zu den in 2.3. zu behandelnden inessiven Systemrelationen bildet das folgende Beispiel. Dieser Fall ist übrigens typisch für vegetarische Gerichte, die sich v.a. systemtheoretisch von Fleisch-Gerichten unterscheiden, weil die notorische Systemanwärterschaft des Fleisches bei ihnen aufgehoben ist. (So gibt es bei vegetarischen Gerichten z.B. auch keine Kombinationsverbote, welche innerhalb der Gastronomie typisch für Fleischgerichte sind.)

Vegimenu
VEGI+
Linsenplätzli
Kresse-Quark
Bratkartoffeln
Blattsalat oder Apfelmus

Hier kann man zwar argumentieren, der Quark gehöre thematisch enger zu den Linsenplätzchen als zu den Bratkartoffeln und dem Blattsalat/Apfelmus, aber man kann sich mit Recht ebenso gut auf dem Standpunkt stellen, alle 4 Entitäten seien thematisch paarweise 2-seitig objektunabhängig. Dies würde darauf hinauslaufen, bei vegetarischen Menus wie diesem die Unterscheidung zwischen System und Umgebung aufzuheben oder mindestens deren Austauschbarkeit vorauszusetzen.

2.3. Inessive Systemrelationen

Genauso wie exessive Systemrelationen per definitionem Nachbarschaftsrelationen voraussetzen, setzen inessive Systemrelationen per definitionem Umgebungsrelationen voraus. Daraus folgt, daß die Unterscheidung von Nachbarschaften und Umgebungen bei systemischen Partizipationsrelationen auf den Fall adessiver Systemrelationen restringiert ist. Zu den inessiven gehören bekannte Gerichte wie der schweizerische Bündnerfleischsteller, die türkisch-griechischen Pikilia und die libanesischen Mezze, nicht jedoch Salatteller, da die Sauce bei ihnen sowohl adessiv (im Regelfall) als auch exessiv (bei eingelegten bzw. marinierten Salaten und Gemüse wie z.B. den ital. Sott'Oglio) auftreten kann. Ein Beispiel für inessive Systemrelation mit reinen Umgebungen zeigt das folgende Bild. Für solche Gerichte ist typisch, daß sie aus Systemen und Umgebungen zusammengesetzt werden, die zuvor in Büffets präsentiert werden, d.h. in speziellen thematischen Teilsystemen, zwischen denen und den Gerichten somit Objektabhängigkeit besteht.



Rest. Yalla-Habibi, Meinrad Liener-Str. 27, 8003 Zürich

Literatur

Toth, Alfred, Partizipationsrelationen ohne Ränder. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014a

Toth, Alfred, Umgebungen und Nachbarschaften bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014b

Toth, Alfred, Präsentationsträger und Verpackungen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014c

Randrelationen bei Menus

1. Die in Toth (2014a, b) eingeführten vier zwischen System und Umgebung, d.h. für

$$S^* = [S, U]$$

$$U^* = [U, S]$$

möglichen sog. Randrelationen

$$S_1^{**} = [S, R[S, U], U]$$

$$S_2^{**} = [S, R[U, S], U]$$

$$\Omega_1^{**} = [U, R[U, S], S]$$

$$\Omega_2^{**} = [U, R[S, U], S]$$

spielen eine ganz besondere Rolle in der Aufdeckung der ontischen Struktur von Menus, wie im folgenden gezeigt werden soll.

2.1. Systemadessivität

$$S_1^{**} = [S, R[S, U], U]$$



Setzen wir bei einer Pizza den Boden als System, so stellt der Belag dessen Umgebung dar, d.h. der Belag ist lagetheoretisch adessiv zu seinem System.

2.2. Systemexessivität

$$S_2^{**} = [S, R[U, S], U]$$



Im Gegensatz zur Pizza, bei der wir ja den Boden als System gesetzt hatten, enthält dieser bei einer Calzone den "Belag", der nun als Füllung, d.h. in exessiver Systemrelation erscheint. Der Dualität von Systemadessivität und Systemexessivität entspricht somit diejenige von Pizza und Calzone.

2.3. Umgebungsadessivität

$$\Omega_1^{**} = [U, R[U, S], S]$$

Das folgende Bild zeigt ein Köfte-Gericht (Hackfleischbällchen) mit Peperoni-sauce (die weitere Zutaten, v.a. Tomaten, enthält). Hier ist also das Hackfleisch das System, und die Peperoni in der Sauce sind die Umgebung.



2.4. Umgebungsexessivität

$$\Omega_2^{**} = [U, R[S, U], S]$$

Im Gegensatz zum voranstehenden Köfte-Gericht fungieren bei den im folgenden Bild gezeigten ungarischen töltött paprika (gefüllte Peperoni) die Peperoni als System, während das Hackfleisch qua Füllung als Umgebung fungiert. Der Dualität von Umgebungsadessivität und Umgebungsexessivität entspricht also diejenige von Köfte-Gericht und töltött paprika.



Wie man sieht, besteht damit ferner Dualität zwischen

$$S_1^{**} = [S, R[S, U], U] \quad \text{Systemadessivität}$$

×

$$S_2^{**} = [S, R[U, S], U] \quad \text{Systemexessivität}$$

$$\Omega_1^{**} = [U, R[U, S], S] \quad \text{Umgebungsadessivität}$$

×

$$\Omega_2^{**} = [U, R[S, U], S] \quad \text{Umgebungsexessivität.}$$

Literatur

Toth, Alfred, Konverse ontische Ränder. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014a

Toth, Alfred, Partizipationsrelationen bei Umgebungen und Nachbarschaften.
In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014b

Exessivität bei Menus

1. Exessivität bei Menus als ontischen Systemen sowie bei ihren meta-semiotischen Bezeichnungen bzw. Benennungen wurden bereits u.a. in Toth (2014a, b) untersucht. Im folgenden wird die ontische Koinzidenz zweier metasemiotisch völlig geschiedener Relationen, die z.T. in mehrere Subrelationen zerfallen, aufgezeigt.

2.1. Gefülltheits-Relation

2.1.1. Explizitheit



Töltött Paprika (mit Hackfleisch und Reis gefüllte ung. Paprikaschoten)

Vegimenü

Frühlingsrollen
mit Chinagemüse gefüllt,
Sweet-Chilisauce, Jasminreis
und Kefen



2.1.2. Halbexplizitheit/Halbimplizitheit

Kalbsschnitzel "Milanese"
im Käse-Ei Mantel
mit Beilage und Gemüse aus
dem Tagesangebot nach Wahl



Piccata milanese

2.1.3. Implizitheit



Cordon bleu



Calzone

2.2. Unter-Relation vs. Im-Relation

Am auffälligsten ist die Unter-Relation, die synonym zur Im-Relation, allerdings thematisch auf Brotteige als systemische Ränder restringiert, verwendet wird.



Kasseler mit Mett unter der Brotkruste



Kasseler im Brotteig

Die folgende metasemiotische Bezeichnung eines Menus stellt daher eine thematische Transformation dar

Tageshit

Dorsch-Loins unter der Brotkruste
mit Safransauce, Zitronenreis
und Broccoli

(Univ. Zürich, Mensa, 4.11.2004)



Apfel im Schlafrock.

Literatur

Toth, Alfred, Partizipationsrelationen bei Umgebungen und Nachbarschaften.
In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014a

Toth, Alfred, Randrelationen bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical
Semiotics 2014b

Ontische Repräsentation

1. Die in Toth (2014) als Quadrupel über $S^* = [S, U]$ bzw. $U^* = [U, S]$ definierten Randrelationen

$S_1^{**} = [S, R[S, U], U]$ Systemadessivität

$S_2^{**} = [S, R[U, S], U]$ Systemexessivität

$U_1^{**} = [U, R[U, S], S]$ Umgebungadessivität

$U_2^{**} = [U, R[S, U], S]$ Umgebungexessivität

kann man als Relanda für ontische Partizipationsrelationen verwenden, welche ihre Relata auf ontischer Ebene insofern repräsentieren, als sie ihre abstrakten gemeinsamen Strukturen darstellen. Um dies zu zeigen, werden die drei Haupttypen anhand von Menus einerseits und anhand von Loggias andererseits aufgezeigt.

2.1. Das folgende Menu enthält ein System (Angelotti), dessen Füllung (Kürbis) in exessiver Relation zur Pasta steht. Die adessive Rahmsauce gehört natürlich zu den Angelotti und nicht zum Salat, so daß zwischen Angelotti und Rahmsauce eine Nachbarschaftsrelation, zwischen beiden und dem Salat aber eine Umgebungsrelation besteht.

Vegimenü

Angelotti gefüllt mit Kürbis
an Rahmsauce
und Tagessalat oder Tagessuppe

Rest. St. Peter, In Gassen 10, 8001 Zürich (5.11.2014)



Die gleiche ontische Struktur zeigt die Loggia im folgenden Balkon: Sie steht in exessiver Lagerrelation zum Teilsystem des Hauses bzw. der Wohnung, die sie enthält. In Nachbarschaftsrelation zur Loggia steht ferner ein an französische Balkone erinneres Gitterwerk, welches adessiv zur Loggia ist. Alles, sich was sich außerhalb der im Bild sichtbaren Fenster befindet, steht hingegen zum ganzen System in Umgebungsrelation.



Unterwerkstr. 15, 8052 Zürich

Damit haben das Pasta-Menu und die Loggia als gemeinsame ontische Struktur die folgende Partizipationsrelation.

$$R_{\text{part}} = \left\{ \begin{array}{l} \left\{ \begin{array}{l} S_2^{**} = [S, R[U, S], U] \\ S_1^{**} = [S, R[S, U], U] \end{array} \right. \\ U_1^{**} = [U, R[U, S], S] \\ \emptyset \end{array} \right.$$

2.2. Im Gegensatz zur Loggia in 2.1. weist diejenige im nachstehenden Bild keine adessiven Zusätze auf, weshalb in Sonderheit auch die Teilrelation der Nachbarschaft entfällt und mit ihre diejenige zwischen ihr und einer Umgebungsrelation.



Schaffhauserstr. 554, 8052 Zürich

D.h. hier liegt eine minimale Partizipationsrelation der Form

$$R_{\text{part}} = S_2^{**} = [S, R[U, S], U]$$

vor, die z.B. auch die ontische Struktur des folgenden Menus ist



Rollschinkli im Teig.

2.3. Als zwischen den Fällen 2.1. und 2.2. vermittelnde ontische Struktur finden wir

$$R_{\text{part}} = \left\{ \begin{array}{l} S_2^{**} = [S, R[U, S], U] \\ U_2^{**} = [U, R[S, U], S] \\ \emptyset \end{array} \right.$$



Moussonstr. 2, 8044 Zürich,

denn hier ist die Loggia nicht nur system-, sondern um umgebungsexessiv, da sie im Gegensatz zu den Loggias in 2.1. und 2.2. nach außen offen ist. Dieselbe ontische Struktur weist somit das folgende ungarische Nationalgericht Töltött Paprika auf, mit einer Hackfleisch-Reis-Mischung gefüllte Paprikaschoten, die, an ihren Köpfen offen, in einer Tomaten-Paprika-Sauce gekocht und serviert werden.



Töltött Paprika

Literatur

Toth, Alfred, Symmetriestrukturen bei systemischen Morphismen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014

Ontische Repräsentation von Biadessivität

1. Wir gehen wiederum aus von dem in Toth (2014a) definierten Quadrupel von Randrelationen über $S^* = [S, U]$ und $U^* = [U, S]$

$S_1^{**} = [S, R[S, U], U]$ Systemadessivität

$S_2^{**} = [S, R[U, S], U]$ Systemexessivität

$U_1^{**} = [U, R[U, S], S]$ Umgebungadessivität

$U_2^{**} = [U, R[S, U], S]$ Umgebungexessivität,

mit deren Hilfe man ontische Partizipationsrelationen definieren kann. Diese können, wie in Toth (2014b) gezeigt, als ontische Repräsentationen von thematisch völlig differenten Systemen, Nachbarschaften und Umgebungen wie z.B. Speisenmenüs und architektonischen Bauwerken dienen.

2. Biadessivität ist von doppelter Adessivität dadurch unterschieden, daß bei ersterer ein System zwei verschiedene Umgebungen, bei letzterer aber nur eine Umgebung aufweist. Z.B. sind also Brücken, die nicht-koinzidierende Domänen- und Codomänen-Elemente als Abbildung miteinander verbinden, biadessiv, aber eine auf einem Tisch stehende Blumenvase ist doppelt adessiv, da sie erstens auf dem Tisch und da zweitens der Tisch auf dem Boden steht, d.h. der Boden ist die gleiche Umgebung für das aus Tisch plus Vase bestehende System.

2.1. Im Gegensatz zu Brücken, welche biadessive Systeme darstellen, die keine eingebetteten Teilsysteme besitzen – da sie ja als Transiträume für unvermittelte und vermittelte Subjekte dienen –, besitzen Brückenhäuser und verwandte Systeme komplexe subsystemische Strukturen, die relativ zu ihren Obersystemen in exessiver Lagerrelation steht. Beinahe paradoxerweise kann man also sagen: Doppelte Adessivität schließt Exessivität ihrer Teilsysteme definitorisch aus, während Biadessivität diese gerade definitorisch einschließt.



Wismar (aus: SOKO Wismar, Das Wunder von Wismar, 15.10.2014)

2.2. Die gleiche ontische Struktur wie dieses Brückenhaus weist nun das folgende Menu auf

RENNER

Hausgemachter Cheesburger
mit BIO-Tomaten, Gewürzgurke, roten Zwiebeln
Pommes Frites
Ketchup/Mayonnaise
Blattsalat oder Apfelmus

(Univ. Zürich, Mensa B, 5.11.2014)



Der Hamburger als System ist sowohl zur oberen als auch zur unteren Hälfte des sog. "Buns" biadessiv, und diese Biadessivität erzeugt eine Exessivität, deren Teilsysteme Käse, Tomaten, Gurken und Zwiebeln einschließen. Dagegen bilden Pommes frites, Ketchup und Salat die Umgebungen. (Wir vernachlässigen im folgenden die Tatsache, daß zwischen diesen Umgebungen die Pommes und der Ketchup in engerer Teilumgebungsrelation stehen als beide zusammen mit dem außerdem optionalen Salat. Allerdings gibt es auch hier eine ontische Korrespondenz innerhalb der Exessivität des Brückenhauses, falls es nämlich z.B. gefangene Räume enthält.) Das Cheeseburger-Menu weist damit folgende leicht vereinfachte Partizipationsstruktur auf

$$R_{\text{part}} = \left[\begin{array}{l} \left[\begin{array}{l} \left[\begin{array}{l} S_1^{**} = [S, R[S, U], U] \\ S_2^{**} = [S, R[U, S], U] \\ S_1^{**} = [S, R[S, U], U] \\ U_1^{**} = [U, R[U, S], S] \\ U_1^{**} = [U, R[U, S], S] \end{array} \right] \end{array} \right] \end{array} \right.$$

die in dieser Form gleichzeitig diejenige des Wismarer Brückenhauses ontisch repräsentiert.

Literatur

Toth, Alfred, Symmetriestrukturen bei systemischen Morphismen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014a

Toth, Alfred, Ontische Repräsentation. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014b

Gibt es systemlose Umgebungen?

1. Bekanntlich sind die beiden möglichen Systemdefinitionen $S^* = [S, U]$ und $U^* = [U, S]$ isomorph zur logischen Basisdichotomie $L = [P, N]$ (vgl. Toth 2014), d.h. es kann bei allen mit L isomorphen Dichotomien das eine Glied nicht ohne das andere existieren. Daraus würde die negative Antwort auf die im Titel dieses Aufsatzes gestellte Frage folgen. Indessen liegt aber die Ebene der Ontik tiefer als diejenige der Logik. Informell gesagt, stellen Aussagen und die ihnen zugeordneten Wahrheitswerte spezielle Formen von Zeichen und Subzeichen dar, und diese bezeichnen Objekte, die ihnen somit vorgegeben sein müssen, weshalb Bense Zeichen auch als "Metaobjekte" einführen konnte (vgl. Bense 1967, S. 9). Ontisch gesehen gibt es daher de facto und realiter systemlose Umgebungen.

2.1. Inessivität

Das folgende Menu zeigt in besonders deutlicher Form, daß hier tatsächlich eine Menge von systemlosen Umgebungen vorliegt, insofern es sich vom entsprechenden Fleisch-Menu einfach dadurch unterscheidet, daß das Fleisch weggelassen wurde (vgl. auch die explizite Benennung als "Beilagenteller").

Vegimenü

Herbstlicher Beilagenteller
hausgemachte Spätzli
Waldpilzsauce, Rosenkohl
Rotkraut

(Mensa der Univ. Zürich, 4.11.2014)

Jede dieser Teilumgebungen fungiert also paarweise zur anderen inessiv, wobei lediglich die Spätzli und die Pilzsauce eine engere, d.h. nachbarschaftliche, Teilrelation miteinander eingehen. Die zugrundeliegende ontische Struktur ist daher trivial:

$$R_{\text{part}} = \left[\begin{array}{l} U_1^{**} = [U, R[U, S], S] \\ U_1^{**} = [U, R[U, S], S] \\ U_1^{**} = [U, R[U, S], S] \\ \dots \end{array} \right.$$

Man vergleiche damit die folgende systemlose Umgebung, eine Landschaft, die durch die gleiche Partizipationsrelation ontisch repräsentiert wird.



Umgebung von Tobelhofstr. 227, 8044 Zürich

Selbst dann, wenn sich ein einzelnes System, wie der Stall im folgenden Bild, in dieser Umgebung befindet, besteht zwar eine nachbarschaftliche Subrelation innerhalb der Menge inessiver Teilumgebungen - entsprechend derjenigen zwischen den Spätzli und der Pilsauce im Menu-Beispiel -, aber damit ändert sich nichts an ihrer ontischen Repräsentation.



Umgebung von Wehrstr. 12, 9015 St. Gallen

2.2. Adessivität

Im folgenden Fall von Systemlosigkeit von Umgebungen, d.h. einem weiteren Fall eines Menüs, das nur aus Beilagen besteht, liegt hingegen nicht nur eine nachbarschaftliche Subrelation der inessiven Umgebungen (die zu den Spätzli gehörige Käsesauce) vor, sondern der Salat bzw. das Apfelmus fungieren als Umgebung einer Menge von Umgebungen, so daß hier qua lagetheoretischer Adessivität eine Menge von Umgebungen sekundär als System gesetzt wird. Daß diese Bestimmung korrekt ist, zeigt übrigens die metasemiotische Differenz der Bezeichnungen, denn "Spätzlipfanne mit Apfelmus" ist korrekt, aber *"Apfelmus mit Spätzlipfanne" ist inkorrekt.

Vegimenü

Winterliche Spätzlipfanne

Bergkäsesauce

Menüsalat oder Apfelmus

(Cafeteria Sihlquai, 4.11.2014)

Die ontische Struktur ist in diesem Fall also

$$R_{\text{part}} = \left[\begin{array}{l} U_1^{**} = [U, R[U, S], S] \\ U_1^{**} = [U, R[U, S], S] \\ U_1^{**} = [U, R[U, S], S] \\ \dots \end{array} \right] S_1^{**} = [S, R[S, U], U]$$

⇒

$$R_{\text{part}} = \left[\begin{array}{l} S_1^{**} = [S, R[S, U], U] \\ U_1^{**} = [U, R[U, S], S] \end{array} \right]$$

Diese letztere Partizipationsrelation ist auch die ontische Repräsentation z.B. des folgenden städtebaulichen Beispiels.



Hottingerplatz, 8032 Zürich

2.3. Exessivität

Vegimenü

Vegi-Lasagne
mit Gemüse, Tomatensauce
und viel Käse überbacken
Salat oder Apfelmus

(Univ. Zürich, Untere Mensa A, 4.11.2014)

Man beachte, daß in diesem Fall aus der metasemiotischen Beschreibung nicht hervorgeht, worin die Exessivität dieser Menge von systemlosen Umgebungen besteht, bzw. daß überhaupt Exessivität vorliegt. Vorausgesetzt wird daher die ontische Kenntnis dessen, was Lasagne sind, d.h. relativ zu ihrer exessiven Füllung multi-adessive Lagen von Nudeln.



Da man in diesem Fall – anders als in 2.2. - weder die Nudeln noch die Füllung zum System bzw. zur Umgebung erklären kann, haben wir hier erstmals ontische Äquivalenz zwischen bei partizipationsrelationalen Strukturen vor uns.

$$R_{\text{part}} = \left[\begin{array}{l} U_1^{**} = [U, R[U, S], S] \\ U_1^{**} = [U, R[U, S], S] \\ U_1^{**} = [U, R[U, S], S] \\ \dots \end{array} \right] \cong \left[\begin{array}{l} S_1^{**} = [S, R[S, U], U] \\ S_1^{**} = [S, R[S, U], U] \\ S_1^{**} = [S, R[S, U], U] \\ \dots \end{array} \right]$$

Ein architektonisches Beispiel, in dem die gleiche ontische Äquivalenz vorliegt, ist z.B.



Hagenholzstr. 62, 8050 Zürich

Literatur

Bense, Max, Semiotik. Baden-Baden 1967

Toth, Alfred, Symmetriestrukturen bei systemischen Morphismen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014

Semiotische Abbildungen ontischer Ordnungen

1. Nicht nur die Objekte selbst können durch in ihrer semiotischen Objektrelation iconisch, indexikalisch oder symbolisch fungierende Zeichen abgebildet werden⁹, sondern auch die Ordnungen von Objekten und Ereignissen (vgl. bereits Toth 1989), vgl.

(1.a) Der Postposte brachte ein Paket.

(1.b) Der Postposte klopfte an die Tür. Er brachte uns ein Paket.

(1.c) Es klopfte an der Tür. Herein kam der Postbote mit einem Paket.

Alle drei Sätze drücken die gleiche "Extension", d.h. den Sachverhalt, daß der Postbote ein Paket brachte, aus. Allerdings bildet nur (1.c) die ontische Abfolge der Ereignisse iconisch nach. (1.a) ist eine reine symbolische Mitteilung des Sachverhaltes, und (1.b) ist die indexikalische Vermittlung zwischen beiden. Die drei Sätze unterscheiden sich also durch ihre "Intension", die in diesem Fall jedoch semiotisch und nicht logisch determiniert ist.

2. Von besonderem Interesse sind semiotische Ordnungen dann, wenn sie Systeme, d.h. $S^* = [S, U]$, die also Umgebungen haben und die mit ihren Systemen nicht nur in einer linearen, sondern in einer hierarchischen Ordnung stehen, abbilden. Man kann das sehr schön anhand der Abbildung von Speisenfolgen sowie Zusammensetzungen von Speisen bei Menukarten zeigen.

2.1. Iconische Ordnung

Mixed-Grill-Spiessli
mit grüner Pfeffersauce,
Spiralnudeln,
Erbsli und Rüeibli

Rest. St. Peter, In Gassen 10, 8001 Zürich, 20.11.2014

⁹ So weist Walther (1979, S. 100 f.) in ihrer semiotischen Kategorisierung linguistischer Entitäten Laute, Silben und Wörter dem Mittelbezug, Wortarten dem Objektbezug und die Syntax dem Interpretantenbezug zu. Als Icons werden Adjektive, als Indizes Pronomina und Numeralia, und als Symbole Artikel, Nomina und infinite Verba genannt.

Dieses Beispiel bildet die korrekte Ordnung der Speisenfolge iconisch ab, denn das Fleisch ist das System, die Sauce eine Nachbarschaft, d.h. Fleisch und Sauce bilden ein Subsystem des Systems, und die Nudeln und das Gemüse sind Umgebungen dieses Subsystems innerhalb des ganzen Systems.

2.2. Indexikalische Ordnung

«Elsässer» Kalbsvoressen
in Rahmsauce
mit Speck und Zwiebeln,
Kartoffelstock und Tagessalat

Für den nicht gastronomisch geschulten Gast ist aus dem vorstehenden Menu nicht klar, ob Speck und Zwiebeln sich innerhalb der Rahmsauce befinden, d.h. mit dieser zusammen relativ zum System des Kalbsvoressens ein Subsystem bilden und daher eine Nachbarschaftsrelation vorliegt, oder aber ob sie, wie der Kartoffelstock und der Tagessalat, in einer Umgebungsrelation zum System stehen und daher keine subsystemische Ordnung vorliegt.

Als einen Sonderfall indexikalischer Ordnung kann man die auch bei Menus anzutreffenden Fälle von Enallage adjectivi einstufen, vgl.

Kohl-suppe
Gebackene Gemüseplatte mit Sauce Tartare
Knoblauchschnitzel mit Rahmkartoffeln
Schokoladekuchen mit Schlagobers

Rest. Petrus Paulus Stuben, Paulusgasse 2, A-1030 Wien,

denn selbstverständlich ist das Gemüse und nicht die Platte gebacken, woraus ebenso selbstverständlich folgt, daß die Sauce mit dem ersteren und nicht mit der letzteren ein Subsystem bildet. Allerdings verstößt dieses Menu – und deshalb wurde es hier vollständig wiedergegeben – in der konversen Ordnung zwischen Gemüse und Fleisch gegen die kanonische Ordnung $O = [S, U]$, wonach zuerst das System und dann die Umgebungen angegeben werden. Dagegen kann allerdings eingewendet werden, daß hier eine Abfolge von

Teilmenüs vorliegt, d.h. ein in sog. Gänge abgeteiltes komplexes Menü, in dem die Gänge die primären Subsysteme und die Nachbarschaften der Subsysteme mit diesen zusammen die sekundären Subsysteme bilden. Das bedeutet also, daß die Gemüseplatte eine Vorspeise innerhalb von $S^{**} = [S^*, U]$, d.h. eines höherstufigen Systems, darstellt und somit wiederum korrekte iconische Abbildung, allerdings eben nur in S^{**} und nicht in S^* , vorliegt. Die ontische Struktur dieses Menüs ist demzufolge

$$S^*_1 = [S = \text{Kohlsuppe}, N[S] = \emptyset, U[S] = \emptyset]$$

$$S^*_2 = [S = \text{Gemüseplatte}, N[S] = \text{Sauce tartare}, U[S] = \emptyset]$$

$$S^*_3 = [S = \text{Knoblauchschnitzel}, N[S] = \emptyset, U[S] = \text{Rahmkartoffeln}]$$

$$S^*_4 = [S = \text{Schokoladekuchen}, N[S] = \text{Schlagobers}, U[S] = \emptyset].$$

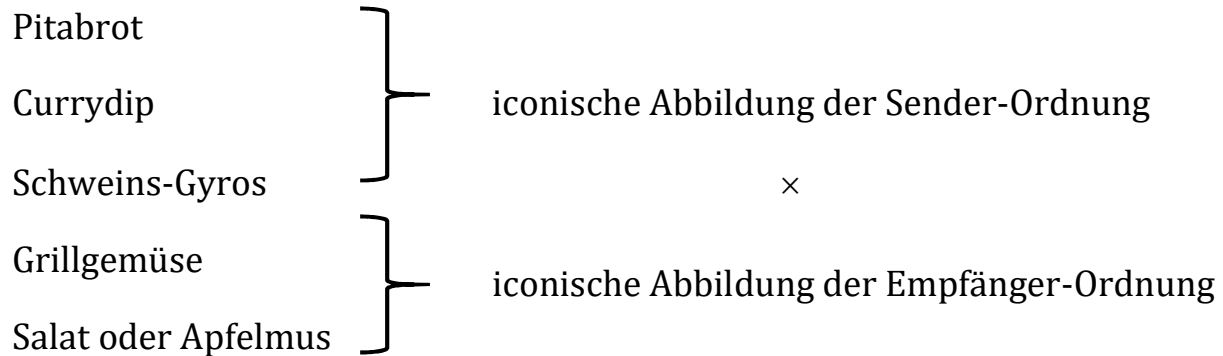
2.3. Symbolische Ordnung

Pitabrot
 Currydip
 Schweins-Gyros
 Grillgemüse
 Salat oder Apfelmus

Mensa, Univ. Zürich, 20.11.2014

Dieses auch für den Laien merkwürdig anmutende Menü weist eine fast völlig konverse Ordnung $O^{-1} = [U, S]$ auf. Zuerst folgt das Pitabrot, das die exessive Hülle und somit eine Umgebung des Systems, als das der Gyros fungiert, darstellt, dann die Nachbarschaft dieses Systems, der Currydip, und erst dann das System selbst. Bis hierher ist die Ordnung total-konvers, sie entspricht aber dem Ablauf der Herstellung eines Kebabs aus der Sicht des Kochs, d.h. die Ordnung ist diejenige des kommunikativen Senders und nicht diejenige des kommunikativen Empfängers, d.h. des Gastes. Um diese Konversion von logischer Ich- und Du-Deixis ad absurdum zu führen, könnte man das Menü "Spaghetti bolognese" wie folgt Sender-deiktisch statt Empfänger-deiktisch abbilden:

O = [Wasser, Salz, Nudeln, Tropfsieb, Teller, Bolognese-Sauce, Reibkäse]. In unserem Original-Beispiel bilden aber dann die Umgebungen U = [Grillgemüse, Salat/Apfelmus] die korrekte Ordnung aus der Sicht des Gastes dar, d.h. das obige Menu ist ordnungstheoretisch zweigeteilt und deiktisch dual:



Literatur

Toth, Alfred, Semiotische Ansätze zur Thematisierung der iconischen Serialisierung in der Textlinguistik. In: Semiosis 54, 1989, S. 27-38

Walther, Elisabeth, Allgemeine Zeichenlehre. 2. Aufl. Stuttgart 1979

Copossession als Funktion von Possession

1. Obwohl gemäß der folgenden Tabelle aus Toth (2014)

		ontisch	semiotisch
Copossession	←	exessiv	iconisch (2.1)
Possession	⌈	adessiv	indexikalisch (2.2)
		inessiv	symbolisch (2.3).

Possession und Copossession auch als kategoriale Reduktionen ontisch-semiotischer Entitäten dichotomisch geschieden sind, können beide je nachdem als abhängige oder unabhängige Variablen von Funktionen auftreten. Besonders bei Menus, deren Systeme eine gewisse Variabilität von Beilagen, d.h. systemtheoretischen Nachbarschaften und Umgebungen, aufweisen, tritt eine restringierte Form von ontischer Freiheit auf, die man ontisch durch

$$\text{Cop} = f(\text{Poss})$$

und semiotisch also durch

$$(2.1) = f((2.2), (2.3))$$

definieren kann.

2.1. Bei Umgebungen als Funktionen von Nachbarschaften

Restriktion ontischer Freiheit der Umgebungen bei Menus tritt bei Systemen auf, die Saucen als Nachbarschaften haben.

Schweinsschnitzel gebraten
mit Pilzrahmsauce,
Teigwarenzöpfli und Romanesco

Rest. St. Peter, In Gassen 10, 8001 Zürich, 26.11.2014

Trutenschnitzel
pikante Currysauce
Parfumreis
Buntes Wokgemüse

Cafeteria ZZM, Univ. Zürich, 26.11.2014

Curry Madras
mit Rindsgeschnetzeltem
Pack Choi, Kabis, Rüebl
Koriander Nudeln
Gebratener Wirz

Cafeteria Sihlquai, 25.11.2014

Im ersten Fall wird eine Rahmsauce mit Teigwaren serviert, obwohl die klassische Umgebung z.B. für Zürcher Geschnetzeltes Rösti, d.h. Kartoffeln und nicht Nudeln sind. Im zweiten Fall liegt zwar keine Crème-Sauce vor, aber die Verwendung von Reis statt Nudeln oder Kartoffeln ist wie das ganze System (allerdings von der Fleischsorte abgesehen) ein Import aus Ostasien. Hingegen ist die Verwendung von Nudeln bei einer Madras-Sauce im dritten Fall einfach ein Verstoß gegen die Nachbarschaftsabhängigkeit von Umgebungen.

Besitzt ein System hingegen keine Nachbarschaften, sondern nur Umgebungen, so ist die Verwendung von Reis systemkonform.

Lachstranche gebraten
mit Safransauce,
Wildreismix und Blattspinat

Rest. St. Peter, In Gassen 10, 8001 Zürich

Da Nachbarschaften nicht nur, wie bei Saucen, adessiv, sondern, bei Füllungen, exessiv auftreten können, ist der Wechsel der Stärkebeilagen als Umgebungen ebenfalls systemkonform.

Fleischkäse-Cordon bleu
Bratkartoffel
Ratatouille oder Salat

Cafeteria Plattenstraße, Univ. Zürich, 26.11.2014

Poulet Cordon bleu
mit Pommes frites
und Grilltomaten

Rest. St. Peter, In Gassen 10, 8001 Zürich, 25.11.2014

Hier kommt nun neben der Variabilität in der Funktionsabhängigkeit von Umgebungen von Nachbarschaften die subkategoriale Variabilität der Umgebungen selbst ins Spiel. Ein Verstoß liegt daher vor im folgenden Fall, in dem eine Piccata mit Bratkartoffeln statt mit Spaghetti serviert wird. Es liegt wohl ein "Crossover" bzw. eine falsche Übertragung von Fleischsystemen mit exzessiven Füllungen wie in den voranstehenden Beispielen vor.

Fleischkäse Piccata
Kräutersauce
Bratkartoffeln
grüne Bohnen

Untere Mensa A, Univ. Zürich, 26.11.2014

2.2. Bei Nachbarschaften als Funktionen von Umgebungen

Hier liegt also die zu 2.1. konverse Funktion vor, d.h. alle im folgenden präsentierten Beilagenkombinationen sind gastronomisch gesehen falsch, wobei die Fehler in allen Beispielen daher rühren, daß systemtheoretisch gesehen nicht Umgebungen Nachbarschaften, sondern Nachbarschaften Umgebungen angepaßt wurden, d.h. es liegen im Grunde Verwechslungen von Systemen und Umgebungen vor. Beispielsweise paßt im folgenden Beispiel

Zunftbratwurst
mit Zwiebelsauce
Hörnli
Rüebli-gemüse

Cafeteria ZBZ, 26.11.2014

die Zwiebelsauce, d.h. eine Nachbarschaft des Systems (Bratwurst), wenigstens qua Zwiebeln, zu den Hörnli, d.h. einer der Umgebungen des Systems (vgl. Hörnli mit Böleschweitzli), aber leider passen die Hörnli nicht zur Bratwurst. Vgl. dagegen die an sich korrekte Kartoffelbeilage im nächsten Beispiel

Knabenschiessen
St. Galler Bratwurst
Zwiebelsauce
Gratin à la dauphinoise
Babyrüebli

Cafeteria ZBZ, 15.9.2014,

allerdings wird eine St. Galler Bratwurst lediglich mit einem sog. Bürli, einer typischen St. Galler Brotart, und keinesfalls in der angegebenen Weise mit Nachbarschaft und zwei Umgebungen gegessen.¹⁰

Im folgenden Beispiel passt das Wurzelgemüse, das offenbar als Nachbarschaft des Pilzragouts behandelt wird, zwar einigermaßen zu den Kartoffeln (es wird leider deren formale Subkategorie nicht angegeben), aber nicht zum System.

Winterliches Pilzragout
mit Wurzelgemüse
Kartoffeln
Blattsalat

Cafeteria ZBZ, 26.11.2014

¹⁰ Im vorliegenden Falle könnte man allerdings auf die Idee kommen, es liege ontische Ironie vor, da ausgerechnet am Zürcher Knabenschiessen eine St. Galler Bratwurst aufgetischt wird (vgl. das St. Galler Kinderfest mit der typischen Kinderfest-Bratwurst)!

Eine besonders schöne Trias von doppelter und ferner überkreuzter Verletzung der gegenseitigen Objektabhängigkeiten von Systemen, Nachbarschaften und Umgebungen liegt in den folgenden drei abgebildeten Menus vor.



Kalbsleber wird – trotz Kräuterjus – in der Schweiz tatsächlich i.d.R. mit der typischen Schweizer Kartoffelbeilage (Umgebung) Rösti serviert, allerdings niemals mit Reis. Hier wird also die Copossession zugunsten einer Possession zwischen System und Umgebung durchbrochen. Hingegen wird Fegato alla veneziana mit Polenta als Umgebung serviert, doch ausgerechnet diese wird nicht als Variation, d.h. als possessive Freiheit innerhalb der systemrestringierten Copossessivität, für die Kalbsleber angeboten, sondern für den Hackbraten, der wegen der Saucen-Nachbarschaft ausschließlich Kartoffelstock als Umgebung verlangt.



Café Uetli, Kalkbreitestr. 134, 8003 Zürich

2.3. Bei Elimination funktionaler Abhängigkeit von Nachbarschaften von Umgebungen

Während in den in 2.2. behandelten Fällen lediglich die funktionalen Abhängigkeiten der Umgebungen von den Nachbarschaften falsch sind, sind in den folgenden Fällen sowohl die Nachbarschaften als auch die Umgebungen falsch, d.h. es ist jegliche, von den jeweiligen Systemen vorgegebene, Copossession einfach übergangen und durch Possession ersetzt.

Im folgenden Beispiel hat 1. ein Kalbsschnitzel Kräuterjus als Nachbarschaft, 2. kommt als weitere Nachbarschaft auch noch Kräuterbutter dazu, und 3. werden als Umgebung Röstitaler statt Reis oder Nudeln (diese Entscheidung wäre wiederum von den Nachbarschaften abhängig, hier allerdings paßt nichts zu nichts) serviert.

Gebratenes Kalbsschnitzel
Kräuterjus
Hausgemachte Kräuterbutter
Röstitaler
Buntes Herbstgemüse

Cafeteria Sihlquai, 25.11.2014

Im nächsten Beispiel paßt der Ajvar, der ausschließlich als Nachbarschaft von Cevapcici auftritt, weder zum System noch zu einer der Umgebungen.

Copacabana Rindsfleischsticks
(100%)
Ajvar Sauce
Country Cuts
Grüne Bohnen

Cafeteria Sihlquai, 18.9.2014

Im folgenden Menu, einem Beispiel wahrhaftigen gastronomischen Horrors, haben wir nun die Cevapcici, aber anstatt sie mit Ajvar oder, nach Wiener Art, mit Zwiebelsenf zu servieren, treten sie mit türkischer Tzatzikisauce als Nachbarschaft auf (falls der Koch nicht das griechische Tzatzikijoghurt meint, denn in Griechenland werden sog. Keftedakia, Hackfleischbällchen, innerhalb

von Mezze traditionell mit diesem Knoblauchjoghurt, das dort allerdings eine Umgebung und keine Nachbarschaft ist, serviert). Als Beilagen kommen Cous-Cous und Blumenkohl dazu, die weder zum System, noch zur Nachbarschaft noch unter sich als Umgebungen zueinander passen.

Cevapcicispiessli
mit Tzatzikisauce,
Cous Cous und Blumenkohl
Fleisch: Schweiz

Rest. St. Peter, In Gassen 10, 8001 Zürich, 12.11.2014

Literatur

Toth, Alfred, Systeme possessiver und copossessiver Deixis. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Metasemiotisch optionale Umgebungen

1. Wird die allgemeine Systemdefinition $S^* = [S, U]$ (vgl. Toth 2012) metasemiotisch kodiert, wie dies z.B. bei Wohnungsausschreibungen, aber auch bei Speisenbeschreibungen der Fall ist, läßt sich beobachten, daß gewisse ontisch obligatorische Umgebungen von Systemen metasemiotisch optional sind. Diese Nicht-Erwähnungen sind allerdings nicht auf Trivialfälle beschränkt, welche metasemiotisch sogar zu Anomalien führen können, vgl.

(1.a) Haus mit Garten

(1.b) *Haus mit Garten und vielen Blumen

(2.a) Wohnung mit großer Küche

(2.b) *Wohnung mit großer Küche und vier Wänden,

sondern findet sich unter den Speisenbeschreibungen bei einer ziemlich klar determinierten Klasse von Umgebungen, die systemtheoretisch überwiegend Nachbarschaften sind (vgl. Toth 2014).

2.1. Im folgenden Beispiel

Tagesmenüplan
Bistro der Zentralbibliothek
Montag, 9. Februar 2015

Tagesmenü

Poulet Cordon Bleu
Zitronenschnitz
Spaghetti mit Tomatensauce
Rüebli

ist die Erwähnung des Zitronenschnittes nicht-trivial, da dieser ontisch zwar bei (panierten) Schnitzeln, nicht aber bei Cordon bleus obligatorisch ist.



Rest. Holzschopf, Heinrichstr. 112, 8005 Zürich

2.2. Dagegen würde die Speisenbeschreibung des nachstehenden Beispiels die nun zusätzliche Umgebung des panierten Schnitzels, das Rüebli Gemüse, obligatorisch erwähnen, auch wenn seine Menge kaum erwähnenswert ist.



Rest. Erlengarten, Horburgstr. 100, 4057 Basel

2.3. Während also der Zitronenschnitt ontisch nur bei Schnitzeln, nicht aber bei Cordon bleus ontisch obligatorisch, metasemiotisch jedoch bei beiden Systemen optional ist, sind Tomatenschnitt und Peterli (die in der Schweiz eine quasi-obligatorische Paar-Umgebung bilden, die thematisch weitestgehend

unabhängig von den jeweiligen Systemen ist) weder ontisch noch meta-semiotisch obligatorisch, sondern ausnahmslos optional, d.h. eine Speisenbeschreibung zum Menu auf dem folgenden Bild



Rest. Beaulieu, Erlachstr. 3, 3012 Bern

in der Form: "Bratwurst an gebundener Zwiebelsauce mit Röschti und Peterli" wäre eine Anomalie. Nicht anomal, aber ungewöhnlich ist ontisch hingegen das Fehlen des Tomatenschnitzes.



Rest. Frieden, Wehntalerstr. 444, 8046 Zürich

2.4. Eine besondere Stellung nimmt nicht nur metasemiotisch, sondern auch ontisch der Ketchup ein. Dieser ist streng genommen keine Umgebung eines Systems, sofern die Pommes frites, deren Nachbarschaft der Ketchup bildet, selbst Umgebung eines (anderen) Systems sind, wie z.B. im folgenden Menu.

Dienstag
10.02.2015

Paniertes Schweineschnitzel
Pommes Frites
Ketchup/Mayonnaise
grillierte Auberginen

Untere Mensa A, Universität Zürich Zentrum

Aus den genannten Gründen ist seine metasemiotische Erwähnung zwar nicht anomal, aber merkwürdig. Im obigen Beispiel mag sie sich allerdings durch die Alternative Ketchup/Mayonnaise erklären. Ferner gibt es Restaurants, wo der Ketchup nicht vom Koch auf den Teller gelegt wird, sondern, den sog. Menagèren, vergleichbar, auf dem Tisch des Gastes steht, d.h. nicht expedientell, sondern perzipientell subjektreferent ist. Das bedeutet, daß auf dem nachstehenden Bild mit expedientell-subjektreferentem Ketchup dessen Erwähnung auf der zugehörigen Speisenbeschreibung anomal wäre, diejenige des Kräuterbutters jedoch nicht, da der letztere eine Umgebung des Systems, d.h. des Fleisches, und nicht seiner Umgebung, d.h. der Pommes frites, ist.



Rest. Schlachthof, Herdernstr. 59, 8004 Zürich

Literatur

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

Toth, Alfred, Umgebungen und Nachbarschaften bei Menus In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Objektsemantische Restriktionen bei Menus

1. Menus zeigen thematische, d.h. objektsemantische (vgl. Toth 2014) Restriktionen, wie sie andere Systeme nicht aufweisen. Im folgenden beschränken wir uns auf die ontische Seite dieser Restriktionen. Eine semiotische Betrachtung könnte hingegen wohl zeigen, daß viele dieser Kombinationsbeschränkungen nicht, wie oft vermutet wird, konventionell, d.h. symbolisch, sondern durch iconische und indexikalische Abbildungen zwischen Systemen, Nachbarschaften und Umgebungen motiviert ist.
2. Semantische ontische Relevanz zeigt sich beim Menu im folgenden Bild, indem das Spiegelei immer auf den Fleischkäse, d.h. das System, und nicht auf die Pommes frites, d.h. dessen Umgebung, zu liegen kommt.



Rest. Gartenhaus, Geltenwilenstr. 8, 9000 St. Gallen

Die syntaktische Relevanz hingegen zeigt sich darin, daß das Spiegelei immer auf und nicht etwa neben den Fleischkäse zu liegen kommt. Dies gilt selbst bei unmöglichen System-Umgebungs-Relationen wie derjenigen auf dem nächsten Bild, wo das Brot nicht auf den Teller gehört und wohl nur deswegen dort erscheint, weil das Spiegelei die Umgebungsform neben dem Fleischkäse als System nicht einnehmen darf.



2.2. Die semantische Restriktion betrifft jedoch nicht nur den Fleischkäse als System, sondern auch die Pommes als deren Umgebung. Werden nämlich ausgefallener Weise Pommes mit Spiegeleiern serviert, so daß nun also die Pommes Systemstatus bekommen, kommen die Spiegeleier in diesem Fall nicht auf, sondern neben die Pommes zu liegen.



Pommes frites mit Spiegeleiern

2.3. Falls – wiederum unüblicherweise – ein System auf die Pommes als Umgebung gesetzt wird, dann kommt erneut das Spiegelei auf das System und nicht auf dessen Umgebung zu liegen.



2.4. Anders liegt der Fall dort, wo die Umgebungen von Systemen notwendigerweise superponiert werden müssen, so daß eine exzessive Relation zwischen dem System und seinen Umgebungen entsteht, wie etwa bei der großen Familie von Käseschnitten und Käsetoasts. Die Lage des Spiegeleis ist in diesem Fall natürlich nicht-objektsemantisch vom System abhängig.



Käseschnitte mit Ei

Das gilt selbstverständlich auch für Systeme mit mehrstufigen superponierten Umgebungen.



Käseschnitte mit Schinken und Ei

Literatur

Toth, Alfred, Objektabhängigkeit als Semantik der Ontik. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014

Beilagen und Garnituren und ihr systemtheoretischer Status

1. Traditionellerweise gilt bei Systemen, die Menus sind, daß das Fleisch das System und die Beilagen dessen Umgebungen sind. Indessen wurde bereits in Toth (2014) darauf hingewiesen, daß hier zwischen Nachbarschaften und Umgebungen zu unterscheiden sind. Wird z.B. ein Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup serviert, so gehört der Ketchup zu den Pommes frites und nicht zum Schnitzel und bildet also eine engere objektsemantische Abhängigkeit als zwischen ihm und dem Schnitzel, obwohl alle drei Teile zusammengehören. Pommes und Ketchup bilden also unter sich eine Nachbarschaft, aber beide sind Umgebung des Schnitzels. Nun gibt es jedoch neben den Beilagen noch die Garnituren. Bei ihnen bestehen aus systemtheoretischer Sicht zwei Probleme: 1. ist es nicht wahr, daß sie rein ästhetischen Zwecken dienen, denn die Verwendung von Kokosraspeln anstatt Schnittlauch auf einer Suppe ist widersinnig. 2. können die Übergänge von Garnituren zu Beilagen fließend sein. Mit dem letzteren Problem befaßen sich die folgenden Ausführungen.

2.1. 1- und 2- relationale Garnituren

Während in der Schweiz eine 2-seitige Objektabhängigkeit zwischen Tomatenschnitz und Peterli (Petersilien) besteht, so daß also das eine nicht ohne das andere als Garnitur zu praktisch jedem Hauptgang auftreten kann,



wird in Deutschland i.d.R. als 1-relationale Garnitur nur Petersilie verwendet. Da auch sie zu jedem Hauptgang serviert wird, besteht weder eine Objekthängigkeit zum jeweiligen System noch zu seiner Umgebung, d.h. die Petersilie kann sowohl beim System als auch bei der Umgebung plaziert werden und hat demnach den Status einer ontisch und semiotisch arbiträren Nachbarschaft. Dasselbe gilt für das Objektpaar Tomatenschnitz und Petersilie, d.h. auch die Relationalität der Garnitur ist arbiträr.



2.2. 3- relationale Garnituren

Anders werden die systemtheoretischen Verhältnisse von 3-relationalen Garnituren an. Beim panierten Schnitzel mit Pommes frites im folgenden Bild gehört die scheinbare Garnitur des Zitronenschnittes klarerweise zum Schnitzel und nicht zu den Pommes und bildet allein deswegen eine Nachbarschaft.



Allerdings wird die Zitrone korrekterweise ausgedrückt und (merkwürdiger-, aber traditionellerweise) durch die Panade ins Fleisch eingetrofft, (angeblich) um das Fleisch mürbe zu machen. Hierzu sollte, wie es früher obligatorisch war, statt den Gast die Gabel benutzen zu lassen, eine Zitronenpresse



serviert werden. Allerdings lassen schieben die meisten Gäste die Zitrone – ebenso wie den Tomatenschnitt und das Peterli – einfach an den Tellerrand, von wo aus es später im sog. Schweinekübel landet. Die Zitrone ist somit wenigstens ursprünglich eine Umgebung des Systems des Schnitzels, das mit diesem – und nicht mit dessen Umgebung – eine Nachbarschaftsrelation bildet.

2.3. $n > 3$ -relationale Garnituren

$n > 3$ -relationale Garnituren treten v.a. im sog. Plattenservice, also nicht bei Einzelsubjekt-portionierten Menus, auf.



Wie man anhand der vorstehend abgebildeten Käseplatte sieht, ist sowohl die Differenz zwischen Garnitur und Beilage als auch diejenige zwischen Umgebung und Nachbarschaft verwischt bzw. eliminiert. Ursprünglich hat Käse als System jedweder Sorte nur eine einzige Umgebung: Brot. Die heute üblichen Beilagen wie Baumnüsse, Konfitüren bzw. Quittengelée, Oliven usw. sind illustre Zeugnisse des Aufstiegs von Garnituren zu Beilagen bei heterogenen System-Umgebungsrelationen, denn diese neue Art von Beilagen stammt ja aus anderen ontischen Kontexten, die Konfitüren von den Frühstücken und die Nüsse aus überhaupt keinem gastronomischen, sondern nur aus privathaushaltlichem Kontext. (Es gibt keine Gerichte mit Nüssen als Systemen oder Umgebungen, es sei denn in der Form exzessiver Dessertfüllungen.)

2.4. Als leider immer noch nicht ausgerottenes Zeugnis gastronomischen Unsinns muß leider abschließend auch noch auf das Gegenteil des in 2.3. behandelten Aufstiegs von Garnituren zu Beilagen, d.h. als der dazu konverse Prozeß der Abstieg von Beilagen zu Garnituren, wie er für die Nouvelle Cuisine typisch ist, behandelt werden. Auf die Illustration von mit Kakao überstreuten Tellerrändern sei verzichtet, vgl. stattdessen das folgende Beispiel.



Literatur

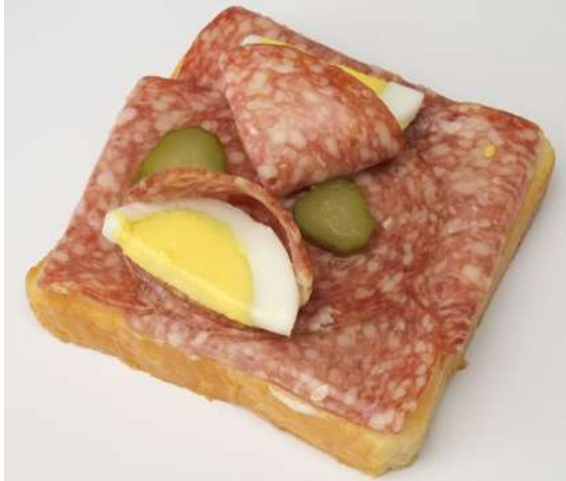
Toth, Alfred, Umgebungen und Nachbarschaften bei Menus In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Objektabhängigkeit von Garnituren

1. Während in einem System, das nur über eine Umgebung verfügt, natürlich 2-seitige Objektabhängigkeit besteht, wird es, wie zuletzt in Toth (2015a, b) anhand von Menus gezeigt wurde, von zwei Umgebungen eines Systems an u.U. nötig, zwischen Nachbarschaften und Umgebungen zu differenzieren. Z.B. gehört Ketchup bei Tellergerichten (also nicht z.B. bei Hotdogs) immer zu Umgebungen (z.B. Pommes frites) und nie zum jeweiligen System (z.B. Schnitzel). Umgekehrt gehört der Zitronenschnitt zum Schnitzel und nie zu den Pommes frites, d.h. es besteht jeweils eine nachbarschaftliche Subrelation zwischen Systemen und mehr als einer Umgebungen, so zwar, daß innerhalb dieser Nachbarschaftsrelation immer 2-seitige Objektabhängigkeit besteht.

2. Handelt es sich nicht um Menus im Sinne von Tellergerichten, sondern um andere Servierformen von Speisen, dann kann erstens der Unterschied zwischen Garnituren und Beilagen und dadurch zweitens derjenige zwischen Nachbarschaften und Umgebungen verwischt bzw. eliminiert werden. Damit fällt nun zwar nicht die Objektabhängigkeit, aber die Abhängigkeit der dergestalt zu Beilagen erhobenen Garnituren, d.h. es tritt weitgehende ontische Arbitrarität bei weiter bestehender Objektabhängigkeit ein. Dieser vom systemtheoretischen Standpunkt aus gesehen alles andere als triviale Sachverhalt wird im folgenden anhand von Canapés besprochen.

2.1. Wie die folgenden beiden Beispiele von Salami-Canapés zeigen, ist nur das Cornichon obligat, während Tomate, Ei und Mayonnaise optional sind. Auffällig ist besonders die Optionalität der nachbarschaftlichen Subrelation zwischen den beiden letzteren. Wegen dieser Arbitrarität besteht somit paarweise keinerlei Objektabhängigkeit zwischen den vier Garnituren, allerdings besteht eine solche zwischen ihnen und dem System des Salamibrot, denn dessen Garnituren-Repertoire ist fast ausschließlich auf die vier Garnituren restringiert.



2.2. Anders als in 2.1. verhält es sich mit den beiden im folgenden abgebildeten Typen von Eier-Canapés. Mayonnaise ist nur dann adessive Garnitur, wenn die Eier in Scheiben geschnitten sind, Falls sie gehackt sind, ist sie jedoch optional exessiver Bestandteil des Aufstriches und damit Teil des Eierbrot-Systems und somit keine Garnitur mehr, d.h. mit dem Wechsel der Lagerrelation geht ein systemischer Wechsel von Garnitur bzw. Umgebung und Nachbarschaft mit dem System einher.



2.3. Der höchste Grad von Arbitrarität des Garnituren-Repertoires findet sich bei Thon-Canapés. Während auf den ersten beiden Bildern Gurke und Tomate konstant sind, fehlen sämtliche Garnituren der ersten beiden Bilder auf dem dritten. Dagegen enthält das Thon-Canapé auf dem dritten Bild als redundante Garnitur gehackte Zwiebeln, welche Teil der Thon-Mischung und damit Teil des Thon-Brot-Systems sind.



Literatur

Toth, Alfred, Objektsemantische Restriktionen bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015a

Toth, Alfred, Beilagen und Garnituren und ihre systemtheoretischer Status. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

Nachbarschaften von Systemen und Umgebungen

1. Da im Gegensatz zur Nicht-Reflexivität der Umgebungsrelation

$$U[S] \not\subset S$$

aus der Reflexivität der Nachbarschaftsrelation

$$N[S] \subseteq S$$

nicht nur $N[S] \subset S$ und $U[U] \subset U$, sondern auch $N[S] \subset U$ und $N[U] \subset S$ folgen und da es ferner nach Teil I (vgl. Toth 2015) nicht-leere Teilmengen für $(N[S] \subset U) \cap (N[U] \subset S) \subset N(S \cup U)$ gibt, bekommen wir ein fünfteiliges System zur ontischen Klassifikation nach Nachbarschaften und Umgebungen, das wir im folgenden auf Menus anwenden, um zu zeigen, daß die Differenzierung zwischen Nachbarschaft und Umgebung von Systemen objektsemantisch relevant ist.

2.1. $N[S] \subset S$

Bei Schnitzeln ist die Zitrone zwar wie die Pommes frites Umgebung des Systems, aber gleichzeitig Nachbarschaft des Systems, d.h. das Schnitzel und die Zitrone bilden insofern eine objektsemantische relevante Abhängigkeit, als die Zitrone nicht für die Pommes bestimmt ist.



2.2. $N[S] \subset U$

Die zu 2.1. konverse Nachbarschaftsrelation kann man schön anhand des Vergleichs von csirkemell kijeve módra (Hühnerbrust Kiew)



und Hühnerbrust mit Kräuterbutter



aufzeigen, denn im ersten Gericht wird die Kräuterbutter, die zunächst Umgebung ist, durch Transformation von Adessivität in Exessivität in das System hineingenommen, während im zweiten Gericht System und Umgebungen getrennt sind.

2.3. $N[U] \subset U$

Während die Zitrone in 2.1., obwohl wie die Pommes Umgebung des Schnitzels, zum Schnitzel und nicht zu den Pommes gehört, gehört im folgenden Fall der Ketchup, obwohl ebenfalls wie die Pommes Umgebung des Schnitzels, zu den Pommes und nicht zum Schnitzel.



2.4. $N[U] \subset S$

Während in 2.3. die Panade Umgebung des Systems, d.h. des Schnitzel ist, und die Kartoffeln ebenfalls Umgebungen des gleichen Systems sind, ist die Panade im vorliegenden Beispiel panierte Kartoffeln Umgebung einer Umgebung eines Systems, d.h. relativ zur Panade als Umgebung wurden System und Umgebung konvertiert. Damit liegt hier der zu 2.2. konverse Fall vor.



2.5. $(N[S] \subset U) \cap (N[U] \subset S) \subset N(S \cup U)$

Nicht-triviale, d.h. nicht-leere Schnittmengen zwischen Nachbarschaften von Systemen und Umgebungen zeigen wir im folgenden durch das Spiegelei als Umgebung. Es steht im ersten Fall in Nachbarschaftsrelation zum Fleischkäse als System.



Im zweiten und dritten Fall liegt ein vegetarisches Gericht vor, d.h. es kann entweder der Spinat oder es können die Kartoffeln als Systeme fungieren. Merkwürdigerweise gibt es für das Spiegelei als Umgebung beider jedoch nur die Nachbarschaftsrelation mit dem Spinat und nie mit den Kartoffeln.



Als eine Art von Kompromißlösung dieser System-Umgebungs-Asymmetrie tritt ferner eine transgressive Nachbarschaftsrelation, wie auf dem nachstehenden Bild, auf.



Literatur

Toth, Alfred, Nachbarschaften von Systemen und Umgebungen I. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Ontische Semantik bei Menus

1. Bei Systemen, die Menus sind, ist es, wie bereits zuletzt in Toth (2015a, b) dargestellt, nötig, zwischen Umgebungen und Nachbarschaften zu unterscheiden. Daher bezieht sich der Begriff der ontischen Semantik im Sinne der thematischen Relevanz (vgl. Toth 2015c) also nicht nur auf die Umgebungs-, sondern auch auf die Nachbarschaftsrelationen, die das jeweilige System ein- geht.

2.1. Semantische Relevanz bei Umgebungen

2.1.1. Semantische Relevanz

Da Röstli einen Kollektivnamen darstellt und also kein einzelnes Gericht be- zeichnet bzw. benennt, fungieren "Röstli (nature)" vs. "Röstli mit Spiegelei" als zwei thematische geschiedene (und in der Speisekarte daher mit zwei ver- schiedenen Einträgen versehene) Menus. Das Spiegelei ist somit 1-seitig von der Röstli als System objektabhängig und damit semantisch relevant.



2.1.2. Semantische Nicht-Relevanz

Eine St. Galler Olma-Bratwurst wird von Hand, eingewickelt in ein satiniertes Papier, und als Beilage (Umgebung) wird dazu ein Bürli gegessen.



Daher stellt bereits die Anrichtung einer Olma-Bratwurst auf einem Teller eine lagetheoretische semantische Nicht-Relevanz dar. Semantisch nicht-relevant sind daher ferner nicht nur athematische Beilagen (Umgebungen) wie z.B. Nudeln oder Reis, sondern auch die allgemein verbreiteten Umgebungen der Rösti bzw. des Kartoffelgratins und der Zwiebelsauce.



2.2. Semantische Relevanz bei Nachbarschaften

2.2.1. Semantische Relevanz

Es ist eine Eigentümlichkeit von Menu-Systemen, daß zum überwiegenden Teil diejenigen Gerichte Namen (und nicht nur Appellativa, d.h. Zeichen) tragen, bei denen die Nachbarschaften und also nicht die Umgebungen semantisch relevant sind. Solche Garnituren sind also a priori semantisch relevant, wie z.B. bei der obligaten Zitronenscheibe auf dem Wiener Schnitzel



oder dem ebenso obligaten (und namen-definitiven) Spiegelei auf dem Schnitzel Holstein.



2.2.2. Semantische Nicht-Relevanz

Echte Garnituren, d.h. semantisch nicht-relevante, Nachbarschaften stellen, wie auf dem folgenden Bild gesamthaft sichtbar, Petersilie, Tomatenschnitz oder Schnittlauch dar, die weder von der Kalbsleber als System noch von der Rösti als Umgebung in irgendeiner Form von Objektabhängigkeit stehen und daher semantisch nicht-relevant sind.



Ergänzend sei auf einen verbreiteten Grenzfall hingewiesen. Die Käseschnitte auf dem folgenden Bild ist, wie es heute verbreitet, aber ursprünglich falsch ist, mit Raclette-Käse hergestellt. Daher stehen die Cornichons und die Perlzwiebeln in 2-seitiger Objektabhängigkeit zum System und sind daher semantisch relevant.



Literatur

Toth, Alfred, Nachbarschaften von Systemen und Umgebungen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semotics, 2015a

Toth, Alfred, Metasemiotische Verwechslungen von Nachbarschaften und Umgebungen. In: Electronic Journal for Mathematical Semotics, 2015b

Toth, Alfred, Der ontische Begriff der semantischen Relevanz. In: Electronic Journal for Mathematical Semotics, 2015c

Semantische Relevanz bei Systemen von Menus

1. Während Tagesmenüs 1-Systeme (S^{1*}) darstellen, bei denen das System, Umgebung(en) und Nachbarschaft(en) unterschieden werden können (vgl. zuletzt Toth 2015a), stellen Mehrgangmenüs (S^{n*}) mit $n > 1$ dar, die also durch $S^{n**} = \langle S_1^*, \dots, S_n^* \rangle$ definierbar sind, da sie Systeme von Systemen darstellen. Im einfachsten Fall, dem 3-Gang-Menu, haben wir also $S^{3**} = \langle S_1^*, S_2^*, S_3^* \rangle$, wobei die geordneten Mengen anzeigen, daß zwischen Vorspeise bzw. Amuse-gueule und Dessert eine kanonische thematische und somit semantisch relevante Ordnung festgelegt ist.

2. Da semantische ontische Relevanz durch thematische Objektabhängigkeit definiert ist (vgl. Toth 2015b), sind also bei Systemen von Menüs gerade diejenigen Teilsysteme semantisch relevant, die nicht-leere thematische Schnittmengen haben, d.h. also jene, bei denen der Gastronom (aber nicht unbedingt der Gast) von "nicht-zusammenpassenden" Gängen spricht. Ein extremes, aber nicht erfundenes Beispiel eines von einer Gruppe von Gästen einem Städtzürcher Restaurant vorgeschlagenes 3-Gang-Menu lautete

Basler Mehlsuppe

Zürigschnetzlets mit Butternudeln

Apfelkuchen

Wie man erkennt, ist das Mehl dasjenige Objekt, welches die paarweise nicht-leeren Schnittmengen alle drei Teilsysteme bildet. Es bildet also auf der Ebene der Objekte das Pendant zum gemeinsamen semantischen Merkmal auf der Ebene der Zeichen. Der zuständige Koch hatte dann auch tatsächlich den Gästen von einem solchen Menu abgeraten. Ein vorlegbares Beispiel ist

Menü 3:

- | | |
|----------|---|
| 1. Gang: | Auberginenröllchen mit Fetakäse auf Salatherzen |
| 2. Gang: | Hausgemachte Ravioli mit Ruccola –Ricotta-Füllung in Gorgonzola-Walnuss-Sosse und Kirschtomaten |
| 3. Gang: | Zitronengras-Panna Cotta mit Erdbeersosse und Früchte |

Rest. Crea'tif, Mühlenrain 2, D-79576 Weil am Rhein

Hier enthalten alle drei Systeme von S^{3*} Käse bzw. Rahm, d.h. Milchprodukte. Der zweite Gang enthält sie sogar in doppelter Form, nämlich als exessive Systemfüllung und also adessive Umgebungsbeilage.

2.1. In Wahrheit sind allerdings vollständig paarweise thematisch 0-objektabhängige und daher semantisch nicht-relevante Teilsysteme bei Systemen von Menus sehr selten.

Menü 4

Hausgebeizte Lachsforelle mit Tessiner Senf und Salatbouquet

Glasierter Kalbshohrücken mit Rahmwirsing und Galette-Kartoffeln

Tirami-su nach Ramsach Art

Rest. Bad Ramsach, Ramsachstr. 40, 4448 Läuelfingen

2.2. In der Regel enthalten die meisten Mehrgangmenüs Gänge, die Objekte enthalten, welche auch in anderen Gängen bzw. in deren Objekten enthalten sind und somit semantisch relevant sind.

Im ersten Beispiel ist es der Käse in der Vorspeise, bei den Saltimbocca und als Frischkäse im Dessert, d.h. in 3 von 4 Teilsystemen von S^{4*}.

Menü 3

„Sciatt“ Käsekräpfen im Salatbeet mit Hobelspeck und Bresaola

Minestrone

Kalbsschnitzel Saltimbocca mit Weisswein-Risotto

Broccoli mit Mandeln

Mandarinen-Quarktorte

Rest. Bad Ramsach, Ramsachstr. 40, 4448 Läuelfingen

Im zweiten Beispiel ist es der Kakao auf dem Capuccino und im Dessert, d.h. in 2 von 4 Teilsystemen von S^{4*}.

Menü 2

Bresaola-Carpaccio mit marinierten Waldpilzen

Marroni-Capuccino mit Dattelkonfitüre

Mistkratzerli mit Bâlecco-Kraut und Lyonerkartoffeln

Schokoladenkuchen mit flüssigem Herz und weissem Schokoladeneis

Rest. Bad Ramsach, Ramsachstr. 40, 4448 Läuelfingen

Literatur

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

Toth, Alfred, Der ontische Begriff der semantischen Relevanz. In: Electronic Journal for Mathematical Semotics, 2015b

Determination, Nachbarschaft, Umgebung

1. Nachbarschaften sind, wie sie in Toth (2014) definiert wurden, Umgebungen, die in näherer thematischer Distanz zu ihren Referenzsystemen stehen. Die in Toth (2015a) eingeführte Determinationsrelation erlaubt es nun, Nachbarschaften als determinative Umgebungen einzuführen. Zur Vereinfachung der (in Toth 2015b behandelten) Differenz zwischen Determination und Objektabhängigkeit behandeln wir im folgenden Menü, bei denen apriori zwischen allen Teilen eines 3-teiligen Systems der Form $S^* = [S, U_1, U_2]$ paarweise 2-seitige Objektabhängigkeit besteht. Damit reduziert sich das Problem auf die Bestimmung, ob $U_1 = N$ oder $U_2 = N$ ist.

2.1. Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti ist ein Tellergericht, bei dem die paarweise 2-seitige Objektabhängigkeit mit 2-seitiger Determination zwischen der Wurst als System und der Sauce als Nachbarschaft korrespondiert.



2.2. Dagegen folgt aus der Nachbarschaftsrelation zwischen einer Umgebung und einem System auch bei 2-seitiger Objektabhängigkeit nicht notwendig eine 2-seitige Determination, wie der Kontrast zwischen den beiden folgenden Beispielen zeigt.

2.2.1. Beim Kalbsgeschnetzelten "Zürcher Art" (Zürigschnätzlets) ist die Pilzrahmsauce ebenfalls Nachbarschaft zum System des Fleisches und selbstverständlich in 2-seitiger Objektabhängigkeit von ihm, aber es besteht nur 1-seitiger Determination.



2.2.2. 1-seitige Determination zwischen geschnetzeltem Kalbfleisch und Sauce ermöglicht es, daß das System hier, anders als bei der Bratwurst, bei der die Zwiebelsauce obligat ist, auch mit einer anderen Sauce, im folgenden Beispiel mit einer Curry-Sauce, als Nachbarschaft auftreten kann. Ferner impliziert dieser Umgebungswechsel den weiteren Umgebungswechsel, insofern in diesem Fall Reis statt Kartoffeln serviert werden müssen.



2.3. Abschließend behandeln wir noch einen Fall, bei dem in $S^* = [S, U_1, U_2]$ beide Umgebungen oder eine von beiden \emptyset sein kann, d.h. es besteht hier

natürlich nur dann die vorausgesetzte 2-seitige Objektabhängigkeit, wenn das System des Cervelats mindestens eine Umgebung besitzt.

2.3.1. Cervelat

Hier liegt der triviale Fall einer doppelten \emptyset -Umgebung vor, daher gibt es auch keine Determination und damit keine Nachbarschaft.



2.3.2. Cervelat mit Brot

Das Brot ist nun allerdings keine optionale, sondern eine obligate Umgebung, zwischen der und der Wurst als System trotz 2-seitiger Objektabhängigkeit jedoch keine Determination vorliegt, und zwar deshalb nicht, weil das Brot als einzige Umgebung keine Nachbarschaft sein kann.



2.3.3. Cervelat mit Brot und Senf

Beim sog. "Waldfest" wird nun die zweite Umgebung, der Senf, zur determinierenden Nachbarschaft. Man beachte, daß auch hier – wie in allen behandelten

Fällen – die nachbarschaftlich fungierende Umgebung trotz paarweiser 2-seitiger Objektabhängigkeit aller drei Teile von S^* nur mit dem System, niemals aber mit beiden Umgebungen in Nachbarschaftsrelation treten kann.



D.h. daß weder der Senf aufs Brot geschmiert noch die Zwiebelsauce im ersten Beispiel zur Rösti gegessen werden kann.

Literatur

Toth, Alfred, Umgebungen und Nachbarschaften bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Toth, Alfred, Determinationsrelationen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015a

Toth, Alfred, Determination und Objektabhängigkeit. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

Konstante Objektdetermination mit variabler Objektabhängigkeit

1. Unsere Untersuchung von Determinations- und Objektabhängigkeitsrelation bei Menus in Toth (2015) war ein Beispiel für variable Determination bei konstanter Objektabhängigkeit – denn bei Menus sind Systeme und Umgebungen immer mindestens 1-seitig objektabhängig, ausgenommen sind lediglich dekorative Zusätze, die nicht-essbar (z.B. die Chinesenschirmchen, die früher auf Coupes zu finden waren) oder sogar essbar (die von den Gästen stets auf den Tellern zurückgelassenen Tomatenschnitze und Petersilie-Zweiglein) sein können. Bemerkenswerterweise stellt das Besteck, mit dem Menus gegessen werden – und die deshalb zusammen fernerhin ein Paarobjekt mit semiotischer Abbildungsrelation bilden (vgl. Walther 1979, S. 122) – ein Beispiel für die konverse Relation dar, d.h. ein System mit konstanter Determination bei variabler Objektabhängigkeit.

2. Das folgende Bild zeigt eine klassische Besteckordnung.



Photo: www.lecker.de

2.1. 2-seitige Objektabhängigkeit

Messer und Gabel sind die einzigen Paarobjekte, zwischen denen 2-seitige Objektabhängigkeit besteht. Darunter fallen also sämtliche sortig differenzierter Paare von Messern und Gabeln.

2.2. 1-seitige Objektabhängigkeit

Messer und Löffel, Löffel und Gabel, Teller und Trinkglas sind 1-seitig objektabhängig, da man z.B. kein Messer braucht, um eine Suppe auszulöffeln, aber auch keinen Löffel, um ein Steak zu zerschneiden. Stellt man sich auf den traditionellen Standpunkt, daß während des Essens nicht getrunken werden soll, sind Teller und Gläser sogar 0-seitig objektabhängig.

2.3. 0-seitige Objektabhängigkeit

0-seitig objektabhängig sind in Sonderheit alle sortig differenzierten Objekte unabhängig von ihrer inhärenten Objektabhängigkeit, d.h. es ist z.B. ein Fischmesser von einem Steakmesser oder dem Messer für die Butterrollchen 0-seitig objektabhängig, dasselbe gilt für die gleichsortigen Gabeln, Teller und Gläser.

3. Dennoch sind sämtliche Objekte, unabhängig von ihrer Objektabhängigkeit, wie bereits gesagt, paarweise 2-seitig determiniert, da die Besteckordnung ein System bildet, das semiotisch nicht nur abgeschlossen, d.h. dicentisch, sondern vollständig, d.h. argumentisch ist. Wird also ein Objekt aus dem System entfernt oder ihm hinzugefügt, so hört damit das System auf zu existieren. Dem widerspricht nicht die Tatsache, daß verschiedene Besteckordnungen für verschiedene Gerichte existieren, d.h. daß Besteckordnungen thematisch sein können. Selbst in Fällen, wo bei 2-seitiger Objektabhängigkeit ein Paarobjekt aus einem Nicht-Null- und einem Null-Objekt besteht, so steht das Null-Objekt immer noch in 2-seitiger Objektabhängigkeit zum Nicht-Null-Objekt, z.B. bei Spaghetti, die zwar mit einer Gabel, aber korrekterweise ohne Messer gegessen werden. Während also Objektabhängigkeit eine objektinhärente Eigenschaft ist, ist Determination nicht-objektinhärent, sondern eine konventionelle und d.h. durch Subjekte bestimmte Eigenschaft. Es wird also z.B. nie Hüte geben, die selbständig, d.h. ohne Köpfe existieren können, genauso wenig wie es Köpfe

geben wird, die von der Natur mit Hüten ausgestattet sind. Es ist also Köpfen inhärent, daß sie keiner Hüte bedürfen, aber Hüten inhärent, daß sie Köpfen bedürfen, um ontisch vollständig zu sein. Wird ein Hut jedoch z.B. zum Markenzeichen für ein Subjekt, dann liegt 2-seitige Determination zwischen einem Objekt und einem Subjekt bei immer noch 1-seitiger Objektabhängigkeit vor.

Literatur

Toth, Alfred, Determination, Nachbarschaft, Umgebung. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Redefinition systemtheoretischer Umgebung und Nachbarschaft

1. Ausgehend von der in Toth (2012) eingeführten Systemdefinition $S^* = [S, U]$ hatten wir in Toth (2014) Umgebung und Nachbarschaft durch

$$x \in N(x)$$

$$x \notin U(x)$$

unterschieden. Mit der triadischen, in Toth (2015) eingeführten Systemdefinition $S^* = [S, U, E]$, bei der der topologische Abschluß von S^* als Teil von S^* eingeführt ist, fällt diese Unterscheidung jedoch dahin, da natürlich

$$S^* = E \supset U \supset S$$

gilt, d.h. $S^* \cong (Z^* = I \supset O \supset M)$, vgl. Bense (1979, S. 53 u. 67). Wir haben allerdings die Möglichkeit, zwischen den beiden Fällen

$$x \in S$$

$$x \in U \setminus S$$

zu unterscheiden. Wir zeigen dies im folgenden für Nachbarschaften und Umgebungen innerhalb von S^* und zwischen Paaren von S^*_i .

2. Nachbarschaft und Umgebung innerhalb von S^*

Bei der Currywurst gehört die Sauce zur Wurst und nicht zu den Pommes frites, d.h. es gibt eine engere systemtheoretische Relation zwischen der Wurst als System 0 und der Sauce als erster Umgebung 1. Wenn wir den Pommes frites als zweiter Umgebung die Zahl 2 zuordnen, bekommen wir also eine zahlentheoretische Struktur

$$S^* = ((0, 1), 2),$$

darin die Teilrelation $(0, 1)$ die Nachbarschaftsrelation und die Teilrelation $((0, 1), 2)$ die Umgebungsrelation des Currywurst-Menüs definiert.



3. Nachbarschaft und Umgebung zwischen S^*_i

Während Nachbarschaft und Umgebung innerhalb von S^* i.d.R. entscheidbar sind, sind sie oft problematisch zwischen S^*_i , speziell im Falle von Haus-Systemen, bei denen ohne Kenntnis der Katasterpläne der Grad der Objektabhängigkeit von Umgebungen von Systemen unentscheidbar ist.

3.1. Unentscheidbarkeit der Objektabhängigkeit



Senefelderstraße, Stuttgart

In diesem Falle gilt für die beiden Systeme

$$\cap(S^*_i, S^*_j) \subset U(S^*_i, S^*_j),$$

da der zwischen den beiden Häusern führende Weg Teilmenge der Umgebung beider Systeme und somit gleichzeitig sowohl Nachbarschaft als auch Nicht-Nachbarschaft ist.

3.2. Entscheidbarkeit der Objektabhängigkeit



Reuchlinstraße, Stuttgart

In diesem Falle gilt für die beiden Systeme

$$U(S^*_i) \neq U(S^*_j)$$

da wegen der Einfriedung des somit als Nachbarschaft fungierenden Zugangs zum System zur Rechten (S^*_j) auch die Differenzmenge ($U(S^*_i, S^*_j) \setminus U(S^*_j)$), d.h. der objekta nicht-markierte Zugang zum System zur Linken (S^*_i) als Nachbarschaft fungiert.

Literatur

Bense, Max, Die Unwahrscheinlichkeit des Ästhetischen. Baden-Baden 1979

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

Toth, Alfred, Umgebung, Nachbarschaft und ontische Konnexe. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Toth, Alfred, Zu einer triadischen Systemdefinition. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Mitreale Abschlüsse bei Menus

1. Wie wir in Toth (2015) gezeigt hatten, steht innerhalb der triadischen Systemrelation $S^* = [S, U, E]$ der Abschluß relativ zu den beiden anderen Subrelationen in hypersummativer und damit im Sinne Benses in mitrealer Relation, d.h. es ist $S + U < E$. Von besonderem Interesse sind Systeme, die Menus sind, denn hier gibt es, von Reisingen und weiteren seltenen Ausnahmen abgesehen, lediglich Umgebungen, die zusätzlich in Nachbarschaften unterschieden werden können (vgl. Toth 2014), d.h. es ist innerhalb von S^* immer eine Teilmenge von U , die den Abschluß besorgt, also eine der "Beilagen".

2.1. "Beet" und "Bett"

Ragout von grünem Spargel

auf Reisbeet

Hotel Larix, Davos (20.5.2015)

Lachsspiessli auf Reisbett
und Zuckerschoten

Hotel Relais Bayard, Susten (27.2.2015)

2.2. "Spiegel"

Rose gebratenes Lammentrecote

vom Grill

auf Demiglance Spiegel

Hotel Larix, Davos (20.5.2015)

2.3. "umlegt mit"

Nüsslisalat an Himbeer Dressing umlegt mit Frischkäse-Nuss Kugeln und gerösteten Kürbiskernen

CHF 14.00

Hotel Blume, Baden (20.5.2015)

Doppelter mitrealer Abschluß liegt vor im folgenden Beispiel.

Menü 7

Rosa gebratene Rindsfilet Streifen „Stroganov“ an rassiger Paprika Sauce serviert im Gemüsereis Ring und mit Brokkoli umlegt

CHF 46.00

Hotel Blume, Baden (20.5.2015)

2.4. "garniert mit"

Bramata-Polentaschnitte auf Honig-Schmorgemüse angerichtet und mit Parmesan gratiniert, garniert mit Rucola und Veilchen

Hotel Krone Unterstraß, Zürich (20.5.2015)

Da Menus 3-dimensionale Objekte sind, kann zwischen oberem und unterem topologischem Abschluß unterschieden werden, wie das folgende Beispiel illustriert.

Hausgemachte **Spargel-Lasagne** im Ofen mit Mozzarella gratiniert, serviert auf gelber Cherrytomaten-Sauce mit Zitronen-Thymian

Hotel Krone Unterstraß, Zürich (20.5.2015)

2.5. "begleitet von"

Weidelamm-Ragout in einem Sherry-Jus mit Safran, Oliven, Silberzwiebeln und Artischocken geschmort, begleitet von Couscous mit Feta-Käse

Hotel Krone Unterstraß, Zürich (20.5.2015)

2.6. "überbacken mit"

Diese Form von Abschluß ist natürlich thematisch auf Käse restringiert.

Vegimenü

Teigwarengratin
mit Tomaten, Auberginen,
Zucchini und Champignon
überbacken mit Parmesan
Mischsalat

Mensa Universität Zürich (20.5.2015)

2.7. "dazu"

Dieser Fall bezeichnet nur dann einen Abschluß und keine reine Umgebung, wenn es sich wirklich um einen mitrealen und damit ontisch optionalen Zusatz handelt, wie im folgenden Fall.

Angus-Burger belegt mit Tomaten, Zwiebeln, Jalapeños, BBQ-Sauce und mit Cheddar-Käse gratiniert, dazu Pommes-Frites

Hotel Krone Unterstraß, Zürich (20.5.2015)

Literatur

Toth, Alfred, Umgebungen und Nachbarschaften bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Toth, Alfred, Topologische Abschlüsse als Mitrealität. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Nachbarschaft und Possession

1. In Toth (2014) war die Differenz zwischen Umgebung (U) und Nachbarschaft (N) eines Elementes x durch

$x \notin U(x)$,

aber

$x \in N(x)$

definiert worden. Ein Objekt oder Zeichen kann somit nicht seine eigene Umgebung, wohl aber sein eigener Nachbar sein. Diese Definition erweist sich als besonders brauchbar bei Objekten, welche Teilobjekte enthalten, die aus ihnen herausgelöst und von interner zu externer Nachbarschaft transformiert werden. Solche Fälle finden sich hauptsächlich bei Menus. Der einzige mir bekannte Fall im Deutschen ist die Teilmengenrelation zwischen Kürbis und Kürbiskernen

Kürbiscremesuppe mit eigenen Kernen €3,90

Rest. Weißer Hase, Unter dem Bogen 4, 86150 Augsburg

2. Hingegen weist die, übrigens kaum systematisch untersuchte, französische Gastronomiesprache, welche besonders auf syntaktischer Ebene eine Reihe von objektthematisch restringierten Strukturen aufweist, ein in seiner Komplexität mangels Vorarbeiten noch kaum durchschaubares System der Verwendung der Possessivpronomina *son, sa; ses* auf, welche einen thematischen Zusammenhang zwischen Nachbarschaft und Possession etablieren.

2.1. Vgl. die Präsenz und Absenz der Possessiva bei den Nachbarschaften, d.h. Beilagen in dem folgenden Ausschnitt einer Menükarte.

Entrées

Compotée d'aubergines et son œuf poché au jambon de Serrano

Terrine de canard maison et sa confiture d'oignons

Coussinet de saumon fumé au céleri rémoulade

Tartare d'avocat aux écrevisses et huile de basilic

Crème de petits pois glacée et œuf poché au magret de canard fumé

Rest. Les Zygomates, 7 rue de Capri, 70512 Paris

In der ersten Vorspeise ist das pochierte Ei in Possessionsrelation zum Auberginenmus gesetzt, aber in der letzten Vorspeise steht es nicht in Possessionsrelation zur Erbsenglacé. Der Grund für diese Differenz dürfte klar sein: Im ersten Fall steht das Ei in Nachbarschaftsrelation, im letzten Fall jedoch in Umgebungsrelation, d.h. im ersten Gericht sind Auberginenmus, Ei und Schinken paarweise lagerrelational adessiv, im letzten Gericht aber paarweise inessiv. Dagegen bedeutet "sa confiture" in der zweiten Vorspeise eine obligatorische Beilage, denn eine terrine de canard wird immer mit einem Relish gereicht, d.h. es bedeutet hier soviel wie "Ententerrine Hausart mit zugehörigem Zwiebelrelish", es handelt also wiederum um eine Nachbarschaftsrelation, nur ist diese, anders als im ersten Gericht, thematisch determiniert.

2.2. Ebenfalls thematischer Gebrauch des "gastronomischen Possessivs" liegt vor im Kontrast zwischen den beiden folgenden Menus

Poisson sauvage ou de ligne en croûte de sel et ses petits légumes **26€**

Risotto aux gambas, saté et asperges sauvages **28€**

Rest. Les Tantes Jeanne, 42 rue Véron, 75018 Paris

Die "kleinen Gemüse" müssen allein deswegen in Nachbarschaftsrelation stehen, weil bei diesem Gericht sonst keine Beilagen ausgewiesen sind. Hingegen sind die "wilden Spargeln" im zweiten Gericht eine ontisch arbiträre, vom Koch determinierte Beilage und fungieren daher als Umgebung, denn beim Risotto handelt es sich um ein lagerrelational exessives Gericht, d.h. die Gambas

befinden sich innerhalb bzw. oberhalb, aber nicht neben dem System des Risottos und sind somit weder Umgebungen noch Nachbarschaften, sondern Teile des Systems. Dies wird übrigens auch metasemiotisch korrekt reflektiert, denn *risotto avec des gambas ist genauso falsch wie *spaghetti con funghi (wie man in pseudoitalienischen Restaurants oft liest) anstatt "ai funghi".

2.3. Noch weiter geht die Verwendung von Nachbarschaft als Possessionsrelation im nächsten Speisekartenausschnitt.

Foie gras mi-cuit maison et ses toast, confiture de tomates à l'Espelette

Rest. Le Comptoir des Arts, 100 Rue Monge, 75005 Paris,

es sei denn, "ses" beziehe sich nicht nur auf die Toastbrottscheiben, sondern auch auf den Relish und evtl. die Tomate. Tatsächlich kann aber Brot, das ja prinzipiell Umgebung und nicht Nachbarschaft einer Speise ist, in einer thematisch restringierten Klasse von Menus zur Nachbarschaft transformiert werden, z.B. beim Crevettencocktail oder der franz. Zwiebelsuppe, denn hier ist das Brot nicht-optional, d.h. es füllt die ontische Lücke einer anderen Beilage.

2.4. Die weiteste Verwendung von possessiver Nachbarschaft, die ich gefunden habe, findet sich im folgenden Speisekartenausschnitt

Poêlée d'artichauts bretons déglacés au yuzu et ses condiments

Rest. Les Tantes Jeanne, 42 rue Véron, 75018 Paris,

allerdings liegt hier wiederum der bereits in 2.1. behandelte thematische Gebrauch des Possessivums im Sinne von "der dazu passenden/dazugehörigen" Gewürze vor.

Literatur

Toth, Alfred, Umgebungen und Nachbarschaften bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Zur Relationalzahlarithmetik von Menus

1. Im folgenden werden die in Toth (2015a-c) eingeführten Relationalzahlen auf Menus angewandt, und zwar auf Systeme mit zwei Umgebungen bzw. Nachbarschaften. Wie man leicht ersehen kann, kann man mit Hilfe von Relationalzahlen die bislang lediglich lagetheoretisch bestimmbaren Relationen zwischen Teilen von Speisen viel präziser bestimmen, da die Relationalzahlen die drei zweidimensionalen Zählweisen der ortsfunktionalen Arithmetik formal ausdrücken können. Mit Ausnahme des zweiten stammen alle Bilder aus Berger (1960).

2.1. $R = (1_0, 2_0, 3_0)$

Hier liegt also horizontale Adjazenz des Systems und seiner zwei Umgebungen vor.



2.2. $R = ((1_{-1}, 2_{-1}) \subset 3_0)$

Im folgenden liegt vertikale Exessivität vor. Man beachte, daß die gleiche Einbettungsstufe der Füllung durch eine Paar-Teilrelation ausdrückbar ist.



2.3. ($3_{+1} \supset 2_0 \supset 1_{-1}$)

Im Gegensatz zu 2.1. sind die Eierscheiben in vertikaler Adessivität, und auch die Tatsache, daß der Blätterteigring ein Randobjekt ist, läßt sich nun problemlos formal darstellen.



2.4. ($3_{\pm 1} \supset 2_0 \supset 2_{-1}$)

Transgressivität bedeutet relationalzahlarithmetisch einen gleichzeitig positiven und negativen Einbegriffungsgrad eines Objektes. Man beachte, daß die Melonenscheiben nicht nur transgressiv, sondern auch vertikal exessiv auftreten und deshalb durch die gleiche Peanozahl, aber mit verschiedenem Einbegriffungsgrad, formal bestimmt sind.



Literatur

Berger, Marianne, Koch-Bilderbuch. Kempptal, ca. 1960 (o.J.)

Toth, Alfred, Einbettungstheoretische Semiotik I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015a

Toth, Alfred, Zur Arithmetik der Relationalzahlen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

Toth, Alfred, Einführung der peirce-benseschen Semiotik mit Hilfe von Relationalzahlen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015c

Thematische Nichtkonvexität bei Menus

1. Menus stellen, genauso wie etwa Häuser, Systeme dar und können daher mittels der triadischen Systemrelation $S^* = [S, U, E]$ ontisch kategorisiert werden (vgl. Toth 2015). Allerdings können die Subkategorien bei bestimmten Systemfamilien voneinander abweichen. Bei Menus z.B. sind thematische Abschlüsse selten (z.B. Reisinge), denn als üblicher topologischer Abschluß dient der nicht-thematische Teller oder die Platte. Hingegen benötigen Menus eine über die Systemdefinition hinaus gehende Differenzierung zwischen extrinsischer und intrinsischer Umgebung (Nachbarschaft). ZB. ist der Senf bei Weißwürsten relativ zum System intrinsisch, bei einer St. Galler Bratwurst jedoch extrinsisch (und überdies falsch). Die Unterscheidung von Konvexität und Nichtkonvexität bei Menus muß daher auch auf diese Differenzierung Rücksicht nehmen.

2.1. Das folgende Bild zeigt eine St. Galler Bratwurst. Diese wird traditionell mit einem sog. Bürli, einer Art von Semmel, serviert und von Hand gegessen. Daher ist das auf dem folgenden Bild abgebildete Menu als ganzes, d.h. S^* selbst, relativ zu allen seinen Teilrelationen paarweise nichtkonvex.



2.2. Bei der heute gängigen Kombination von Wursalat und Pommes frites sind sowohl System und extrinsische Umgebung gegenseitig thematisch nichtkonvex, während beide für sich genommen natürlich konvex sind.



2.3. Einen seltenen Fall von thematisch nichtkonvexem Abschluß zeigt das folgende Menu, dessen System frittierte Zucchini Blüten sind. Konvex, da intrinsische Umgebungen bildend, ist der Reisring dagegen z.B. beim Riz Casimir.



Literatur

Toth, Alfred, Zu einer triadischen System-Definition. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Konvexität und Nicht-Konvexität bei Menus

1. Vgl. zur Einleitung Toth (2015a, b). Menus und ihre Bestandteile können mengentheoretisch in konvexer oder nichtkonvexer Relation serviert werden. Diese Form von ontischer Konvexität und Nichtkonvexität betrifft also das nicht-separate oder separate Servieren ganzer Menus oder von Beilagen relativ zum als Randobjekt aufgefaßten Teller. Im folgenden werden entsprechend der Systemrelation $S^* = [S, U, E]$ die gängigen drei Haupttypen unterschieden.

2.1. Konvexität und Nichtkonvexität bei S^*

Die Differenz von Konvexität und Nichtkonvexität bei S^* entspricht genau derjenigen von Menu und à-la-carte-Service. Der letztere Fall ist auch als Tellerservice bekannt. Dort werden also sämtliche Teile von S^* von einem Beistelltisch aus durch einen Kellner dem Gast auf den Teller geschöpft.

2.1.1. Konvexität von S^*



Rest. Johanniter, Niederdofstr. 70, 8001 Zürich

2.1.2. Nichtkonvexität von S*



Rest. Oberes Triemli, Birmensdorferstr. 533, 8055 Zürich

2.2. Konvexität und Nichtkonvexität bei U

Senf als Beilage zu Weiß- und anderen Würsten hat den Systemstatus einer Umgebung. Diese wird im Falle einer konvexen Relation zu den Würsten als Systemen auf dem Teller serviert und im Falle einer nichtkonvexen Relation separat im Senftöpfchen, einer Tube oder einem der Portionierung dienenden Randobjekt gereicht.





2.3. Konvexität und Nichtkonvexität bei U

Während das folgende chinesische Gericht natürlich relativ zu allen Teilrelationen von S^* konvex ist,



liegt beim folgenden Rechaud-Service Nichtkonvexität aller Teilrelationen vor. Während der in 2.1. beschriebene Tellerservice individual-subjektiv ist, dient der hier vorliegende Rechaudservice gerade der Möglichkeit, Systeme und ihre Umgebungen innerhalb von S^* auf deiktisch geschiedene Subjekte zu verteilen.



Literatur

Toth, Alfred, Nichtkonvexe Systeme. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

Toth, Alfred, Nichtkonvexe Umgebungen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015c

Optionale und nicht-optionale Nichtkonvexität bei Speisen

1. Mittels der qualitativen Differenz von optionaler und nicht-optionaler Nichtkonvexität (vgl. Toth 2015a, b) bei Speisen kann man Objekte des Würzens und des Nachwürzens unterscheiden. Informationstheoretisch liegt hier die Differenz zwischen Information und Redundanz vor. Bestimmte Speisen, wie z.B. Salate, können entweder vom Koch oder vom Gast gewürzt werden, d.h. die Würzung ist subjektdeiktisch funktional. Daher stellen auf dem Restauranttisch plazierte Öl- und Eßigflaschen, die zusammen als *huilière* bezeichnet werden, in diesem Falle nicht-optional nichtkonvexe Umgebungen des Salats als System dar, nicht-optional deswegen, weil niemand den Salat ohne Würzung isst. Man beachte, daß in diesem Falle die Nichtkonvexität zwischen System und Umgebung durch die erwähnte Differenzierung der Subjektdeixis induziert ist. Weitere Beispiele sind der geriebene Parmesan à discretion, nicht aber Salz- und Pfefferstreuer.

2.1. Nicht-optionale Nichtkonvexität



Rest. Da Pippo, Herdernstr. 56, 8004 Zürich

2.2. Optionale Nichtkonvexität

Dagegen stellen Salz- und Pfefferstreuer, Aromat und Maggi, die in der sog. Menagère zusammengefaßt werden, Objekte optionaler Nichtkonvexität dar, da das Nachwürzen bereits vom Koch vorgewürzter Speisen natürlich dem Gast überlassen wird. Man beachte übrigens, daß von den vier auf dem nachstehenden Bild sichtbaren Teilobjekten der Menagère Aromat und Maggi im Gegensatz zu Salz und Pfeffer objektpragmatisch restringiert sind, da sie nur vom Gast, nicht aber vom Koch benutzt werden dürfen.



Rest. Schützenruh, Uetlibergstr. 300, 8045 Zürich

Literatur

Toth, Alfred, Nichtkonvexe Systeme. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015a

Toth, Alfred, Nichtkonvexe Umgebungen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

Metasemiotische Reflexion der systemischen Differenz von Nachbarschaft und Umgebung

1. Im folgenden definieren wir 2-teilige Systeme durch

$$S^* = [S, U]$$

und 3-teilige Systeme durch

$$S^* = [S, U, N],$$

darin U Umgebung und N Nachbarschaft bedeutet mit

$$x \notin U(x),$$

aber

$$x \in N(x)$$

(vgl. Toth 2014).

2. Wie man zeigen kann, reflektiert die metasemiotische Beschreibung von Menüs die durch die Differenz von U und N induzierte Differenz zwischen 2- und 3-teiligen ontischen Systemen.

2.1. 2-teilige Systeme

2.1.1. Nicht-reflektierte Rektion

Menü 2 (Vegi)	CHF 18.50
Spaghetti aglio e olio	
(rassig mit Peperoncini)	
und Parmesan	

Der Parmesan ist also ontisch gesehen Umgebung und nicht Nachbarschaft, daher steht er auch außerhalb der metasemiotischen (linguistischen) Rektion in der Beschreibung des Menüs, vgl.

Spaghetti mit Knoblauch und Öl, (dazu) Parmesan,

aber

*Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Parmesan.

2.1.2. Reflektierte Rektion

Carpaccio (dünn gesch. Hohrückenfilet roh, CH)
mit Parmesan, Rucolasalat und Olivenöl

In diesem Fall ist der Parmesan hingegen Nachbarschaft und nicht nur Umgebung und steht daher in Rektionsbeziehung; vgl.

* Carpaccio mit Rucolasalat und Olivenöl, (dazu) Parmesan.

2.2. 3-teilige Systeme

Bei 3-teiligen Systemen kann die ontische Differenz zwischen Nachbarschaft und Umgebung metasemiotisch auf zahlreiche Weisen reflektiert werden. Die beiden hauptsächlichen sind die koordinative Und-Relation und die linguistisch im Grunde nicht-kategorisierbare Dazu-Relation.

2.2.1. Nicht-reflektierte Rektion

2.2.1.1. Und-Relation

Menü 2 (Vegi) CHF 18.50
Ravioli gefüllt mit Rucola an brauner
Butter und Parmesanspäne

In diesem Falle korrespondiert die Nicht-Reflexion also direkt mit Nicht-Rektion, vgl.

* Ravioli gefüllt mit Rucola an brauner Butter und Parmesanspänen.

2.2.1.2. Dazu-Relation

Menü 1 CHF 19.00
Fleischkäse mit Bratensauce
dazu Bratkartoffeln und Spinat

Die Dazu-Relation ist syntaktisch und semantisch durch die Und-Relation substituierbar, vgl.

Fleischkäse mit Bratensauce, Bratkartoffeln und Spinat,

allerdings gilt dies nur für Tagesmenüs. Bei à la carte-Menüs kann die Dazu- im Gegensatz zur Und-Relation die subjektfunktionelle Optionalität von Beilagen, d.h. Umgebungen reflektieren, vgl.

Fleischkäse mit Pommes frites und Salat,

nicht aber von Nachbarschaften, die gastronomisch gesehen keine Beilagen sind, vgl.

* Fleischkäse mit Bratkartoffeln, dazu Bratensauce,

d.h. die Dazu-Relation ist je nach Objektthematik pragmatisch nicht-substituierbar.

2.2.2. Reflektierte Rektion

Menü 2 (Vegi) CHF 18.50
Penne an feiner Kräuterrahmsauce
mit Peperonistreifen, Zucchetti und
getrockneten Tomaten

Menü 2 (Vegi) CHF 18.50
Ricotta – Spinat – Cannelloni
an Tomatensauce gratiniert mit Käse

In diesen Fällen besteht also Bijektion zwischen metasemiotischer Reflexion der Ontik von Menüs und linguistischer Rektion, d.h. im ersten Beispiel regiert die Mit-Relationen alle Beilagen (Umgebungen) von den Peperonistreifen bis zu den Tomaten. Das zweite Beispiel liegt etwas anders, allerdings nur in der Ordinationsrelation der Beilagen, wobei hier der Käse natürlich Umgebung und nicht Nachbarschaft ist, d.h. die vertikale Ordnung wird im Gegensatz zur horizontalen Ordnung im ersten Beispiel mit-reflektiert: Zuerst kommen die Nudeln mit Füllung, dann darauf die Tomatensauce und hernach der Käse.

Anders gesagt: "gratiniert mit Käse" bedeutet, daß ein System, das aus Nudeln und den Umgebungen von Ricotta, Spinat und Tomatensauce besteht, zusammen mit der weiteren Umgebung des Käses, der allen übrigen Umgebungen und dem Nudeln-System superponiert ist, gratiniert wird.

Literatur

Toth, Alfred, Umgebungen und Nachbarschaften bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Nachbarschaften, Umgebungen und Ränder

1. Seit Toth (2014) hatten wir Umgebung und Nachbarschaft von Elementen x durch

$$x \in N(x),$$

$$x \notin U(x)$$

definiert. Nun kann x , im Sinne der benseschen Raumsemiotik (vgl. Bense/Walther 1973, S. 80) interpretiert, sowohl iconisch, indexikalisch als auch symbolisch sein, d.h. es gilt

$x \in \{(2.1), (2.2), (2.3)\}$. Damit kommen in Übereinstimmung mit Toth (2016) die folgenden 6 Rand-Relationen in Frage

$$R[(2.1), (2.1)], R[(2.1), (2.2)], R[(2.1), (2.3)],$$

$$R[(2.2), (2.2)], R[(2.2), (2.3)],$$

$$R[(2.3), (2.3)].$$

Bei den im folgenden zu behandelnden ontischen Modellen, Tagesmenüs, liegt ein Fall einer extrem reduzierten Relation vor, insofern die Speisen selbst ausschließlich systemischen Charakter haben. (Symbolisch wären etwa die als Repertoires zu bestimmenden Teller, deren Ränder mit den Speisen natürlich glücklicherweise aus trivialen Gründen durchwegs leer sind, es sei denn, es handle sich um eßbare Teller. Indexikalische Relationen scheinen sogar gänzlich zu fehlen.) Dennoch ist es, wie im folgenden gezeigt wird, möglich, nicht nur bei Nachbarschaften, sondern auch bei Umgebungen zwischen leeren und nichtleeren Rändern zu unterscheiden.

2.1. Ränder von ontischen Nachbarschaften

2.1.1. Leere Ränder

Rindsuppe mit Speckgrießknödel

Rest. Petrus Paulus Stuben, Paulusgasse 2, A-1030 Wien

Obwohl die Knödel, da sie ja in der Suppe schwimmen und somit Teilmengen von ihr sind, in Nachbarschaftsrelation zur Rindssuppe stehen, sind die Ränder zwischen beiden leer.

2.1.2. Nichtleere Ränder

Kartoffelcremesuppe

Rest. Petrus Paulus Stuben, Paulusgasse 2, A-1030 Wien

Nichtleer sind natürlich die Ränder zwischen dem Suppenfond und den Kartoffeln, da beide ja eine unauflösliche Einheit bilden.

2.2. Ränder von ontischen Umgebungen

2.2.1. Leere Ränder

Letschoschnitzel mit Bratkartoffeln

Rest. Petrus Paulus Stuben, Paulusgasse 2, A-1030 Wien

In diesem Fall einer Umgebungsrelation sind die Ränder zwischen dem Letschoschnitzel als System und den Bratkartoffeln als Umgebungen nicht nur trivialerweise leer, sondern auch deshalb, weil andere Beilagen als Umgebungen denkbar sind.

2.2.2. Nichtleere Ränder

Leberkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites

Rest. Petrus Paulus Stuben, Paulusgasse 2, A-1030 Wien

Hier liegt einer der relativ seltenen klassischen Fälle mit doppelt nichtleeren Rändern vor, einerseits zwischen dem Leberkäse und dem Spiegelei und andererseits zwischen beiden und den Pommes frites, denn es handelt sich hier um eine thematisch obligate Dreierkombination.

Literatur

Toth, Alfred, Umgebung, Nachbarschaft und ontische Konnexe. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Toth, Alfred, Zu einer ontischen Grammatik von Rändern I-VI. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016

Leere und nichtleere R*-Adjazenz bei Menus

1. In der in Toth (2015) eingeführten Relation $R^* = [Ad, Adj, Ex]$ wird bekanntlich dem Rand zwischen Außen und Innen eines Systems ein eigener kategorialer Status zugestanden, denn selbstverständlich gilt

$$Adj = R[Ad, Ex]$$

oder

$$Adj = R[Ex, Ad].$$

Dabei gibt es nun nicht nur die beiden Möglichkeiten

$$[R[Ad, Ex] = R[Ex, Ad]] = [Adj = Adj^{-1}]$$

$$[R[Ad, Ex] \neq R[Ex, Ad]] = [Adj \neq Adj^{-1}],$$

sondern auch die beiden Möglichkeiten

$$Adj = \emptyset$$

$$Adj \neq \emptyset.$$

Eine einfache Überlegung besagt, daß aus $[R[Ad, Ex] = R[Ex, Ad]] = [Adj = Adj^{-1}]$ direkt $Adj \neq \emptyset$ folgt, so daß sich also drei und nicht vier Kombinationen ergeben, die im folgenden definiert und mit Menus als ontischen Modellen illustriert werden.

2.1. Leere R*-Adjazenz

Schweinssteak
Rahmsauce
Pommes Frites
Gemüse
Fr. 20.20

Rest. Jägerstübli, Hauptstrasse 112, 4102 Binningen

In diesem Falle ist die Rahmsauce Nachbarschaft des Schweinssteaks, nicht aber der Pommes frites, zu denen sie in Umgebungsrelation steht (vgl. Toth 2016).

2.2. Nichtleere R*-Adjazenz

2.2.1. $R[Ad, Ex] = R[Ex, Ad]$

Vegimenü

Rotes Gemüse-Curry*
mit Kokosmilch, Tofuwürfeln,
Ingwer, Chili, Cashew Nuts,
Jasminreis und 1 Komponente nach Wahl

*VEGAN

EXT 12.20 CS 10.00 UBS 11.20

Mensa Univ. Zürich

In diesem Falle gilt die Gleichheit der Randkonversionen, da die Kokosmilchsauce, das Gemüsecurry und der Reis paarweise in Nachbarschaftsrelation zueinander stehen. Zu diesem Typus gehören alle Eintopfgerichte.

2.2.2. $R[Ad, Ex] \neq R[Ex, Ad]$

Vegetarisches Menü

Gemüseschnitzel
Tomatensauce
Spiralnudeln
Menüsalat

CHF 2.80 / 100g

Mensa Univ. Zürich

In diesem Falle steht die Tomatensauce in Nachbarschaftsrelation zum Gemüseschnitzel, aber in Umgebungsrelation zu den Teigwaren, obwohl auch die Umkehrung der Nachbarschafts- und Umgebungsrelation denkbar wäre, d.h. die Sauce könnte zu den Nudeln statt zum Gemüseschnitzel gereicht werden.

Literatur

Toth, Alfred, Adessivität, Adjazenz und Exessivität. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

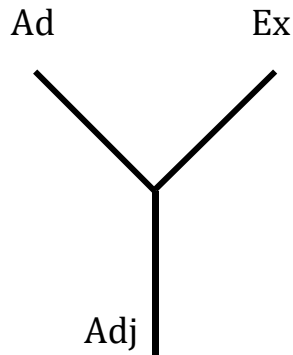
Toth, Alfred, Nachbarschaften, Umgebungen und Ränder. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016

Die R*-Adjazenzrelation als Objektträger bei Menus

1. In Toth (2016) hatten wir gezeigt, daß die in Toth (2015) eingeführte Relation

$$R^* = [\text{Adessivität}, \text{Adjazenz}, \text{Exessivität}]$$

in der ursprünglichen Form des von Peirce benutzten Zeichenmodells



darstellbar ist, so daß die Adjazenz, die bei einem System wie etwa einem Haus der Fassade und den übrigen Wänden, welche Außen und Innen voneinander trennen, entspricht, sowohl als Objekt- als auch als Zeichenträger interpretierbar ist.

2. Eine besondere Klasse semiotischer Objekte stellen Menus dar, d.h. zubereitete und auf Tellern oder Platten bzw. in Schüsseln, Pfannen usw. präsentierte Speisen. Nun war bereits in Toth (2014) gezeigt worden, daß es zwei Arten von Adjazenz gibt, Umgebungen (U) und Nachbarschaften (N), die für ein beliebiges Element x wie folgt definiert sind

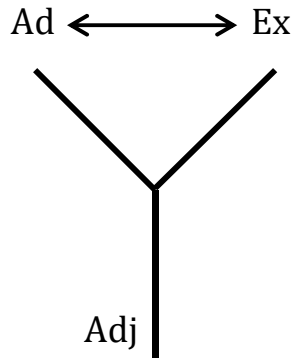
$$x \notin U(x),$$

$$x \in N(x),$$

d.h. nur die Nachbarschaft ist reflexiv. Wir bekommen damit die differenzierte Relation

$$R^* = [(U, N), \text{Adj}, \text{Ex}],$$

und als Gabelungsgraph dargestellt



Somit gibt es für zwei beliebige Elemente x, y die folgenden Möglichkeiten

$$x \in Ad = U(Ad) \quad y \in Ex = N(Ad)$$

$$x \in Ad = U(Ex) \quad y \in Ex = N(Ad)$$

$$y \in Ad = U(Ad) \quad x \in Ex = N(Ad)$$

$$y \in Ad = U(Ex) \quad x \in Ex = N(Ad).$$

3. Bei Menüs stellt sich natürlich zunächst die Frage, was Ad und was Ex ist, d.h. was Beilage, d.h. Umgebung oder Nachbarschaft, und was "System" ist. Bei Fleischgerichten gilt gastronomisch immer, daß das Fleisch das System ist. Alles, was sich sonst noch auf dem als Adj fungierenden Teller befindet, ist somit Beilage, und für die Relation zwischen Beilage und System gilt damit eine oder gelten mehrere der obigen 8 möglichen Relationen. Ohne alle Möglichkeiten durch ontische Modelle zu illustrieren, seien die beiden wesentlichen Unterschiede präsentiert: Umgebung als Nachbarschaft des Systems und Umgebung als Nachbarschaft einer Umgebung.

3.1. Umgebung als Nachbarschaft des Systems

Im Falle von Zürigschnätzletem gehört die Sauce x zum Fleisch y und nicht zur Rösti z , d.h. es gilt $x \in Ex$ und $x \notin Ad$.



3.2. Umgebung als Nachbarschaft der Umgebung

Hingegen gehört bei der Piccata milanese gehört die Sauce x zu den Spaghetti y und nicht zum Fleisch z, d.h. es gilt $x \in Ad$ und $x \notin Ex$,



d.h. die Nachbarschaftsrelationen der Umgebungen (Beilagen) sind bei beiden Gerichten trotz konstantem Fleisch als Systemen gerade konträr.

Literatur

Toth, Alfred, Umgebungen und Nachbarschaften bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Toth, Alfred, Adessivität, Adjazenz und Exessivität. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Toth, Alfred, Semiotische Objekte im Rahmen der R^* -Relation. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016

Ontik der MIT-Relation

1. Zur Eigentümlichkeit der metasemiotischen MIT-Relation gehört es, die systemtheoretische Differenz zwischen Vordergrund und Hintergrund einer Situation zu verwischen. Dies tritt am deutlichsten bei 1-seitig objektabhängigen Objekten zutage, vgl. "Kopf mit Hut" vs. "Hut mit Kopf". MIT kann sowohl ontische Umgebungen (U) als auch Nachbarschaften (N) bezeichnen. Dabei gilt für ein Objekt x

$$x \in N(x)$$

$$x \notin U(x),$$

d.h. nur die Nachbarschaftsrelation ist reflexiv (vgl. Toth 2014).

2. Die im folgenden gewählten Beispielen sind Speise- und Menukarten entnommen.

2.1. Umgebungen

(1.a) Polenta mit Parmesan

(1.b) *Parmesan mit Polenta

(1.c) *Parmesanpolenta

(1.c) ist dennoch sporadisch bezeugt (z.B. Rest. St. Peter, Zürich, 13.9.2016). Solche Umgebungskomposita funktionieren allerdings in der Regel nicht, vgl.

(2.a) Bratwurst mit Zwiebelsauce

(2.b) *Zwiebelsauce mit Bratwurst

(2.b) *Zwiebelsaucenbratwurst.

2.2. Nachbarschaften

(1.a) Risotto mit Steinpilzen

(1.b) *Steinpilze mit Risotto

(1.c) Steinpilzrisotto (Rest. Inszenario, München)

Man beachte, daß die Konversionen der Ordnungen der durch MIT koordinierten Objekte bei Umgebungen sinnlos sind, bei Nachbarschaften hingegen ein anderes zusammengesetztes Objekt bezeichnen, das nicht-sinnlos ist. Während bei einem Risotto mit Pilzen das System Risotto im ontischen Vordergrund und die Umgebung Pilze daher im ontischen Hintergrund stehen, verhält es sich bei Pilzen mit Risotto genau umgekehrt. Deswegen funktionieren alle Nachbarschaftskomposita, vgl. noch Entenleber-Parfait, Trüffel-Pastete, Schwarzwälder Kirschtorte.

2.3. Systemische Austauschrelationen

Relativ klein ist die Menge der zusammengesetzten Objekte, bei denen System und Umgebung oder gar Nachbarschaft und Umgebung relativ zu einem System austauschbar sind.

2.3.1. Nicht-umkehrbare Relationen

(1.a)

Tagessuppe

Gemüsebouillon mit Flädli

UZH, Cafeteria, Zentrum für Zahnmedizin (14.9.2016)

(1.b) *Flädli mit Gemüsebouillon

(1.c) *Gemüsebouillon-Flädli/*Flädli-Gemüsebouillon

Flädli sind definitiv als Nachbarschaften für das System Bouillon bestimmt, daher können sie nicht als System auftreten, und daher sind auch beide Kompositionsordnungen ungrammatisch.

2.3.2. Umkehrbare Relationen

(2.a)

FLADEN- ODER KNOBLAUCHBROT
mit Tzaziki oder Knoblauchsauce

Rest. Feuervogel, Hamburg-Altona (Speisekarte)

(2.b) Tzaziki/Knoblauchsauce mit Fladenbrot/Knoblauchbrot

(2.c) *Tzaziki-Fladenbrot/*Fladenbrot-Tzaziki

Brot ist ein Objekt, das üblicherweise als Umgebung fungiert. Als Nachbarschaft tritt es nur bei belegten Broten, bestimmten Toasts usw. auf. Der Fall im obigen Beispiel ist daher markiert, und dies funktioniert nur, weil es sich um ein Brot handelt, das selbst bereits ein zusammengesetztes bzw. "spezielles" Objekt ist, vgl. dagegen Wurst mit Brot vs. *Brot mit Wurst. Der zu (2.a) konverse Fall liegt vor in

(3.a)

Mittwochshit

Hausgemachte Rindsbolognese mit Pasta, Reibkäse und Menüsalat

UZH, Cafeteria, Plattenstraße, Zürich (13.9.2016)

(3.b) Pasta mit Rindsbolognese

(3.c) *Rindsbolognese-Pasta/*Pasta-Rindsbolognese.

Hier funktioniert die Konversion, weil sowohl das Fleisch als auch die Pasta sowohl als System als auch als Umgebung auftreten können, vgl. jedoch Fleischkäse mit Spiegelei vs. *Spiegelei mit Fleischkäse.

Literatur

Toth, Alfred, MIT-Relationen, Nachbarschaften und Umgebungen. In:
Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Ontik der AN-Relation

1. Im Anschluß an Toth (2016) untersuchen wir die Ontik der metasemiotischen AN-Relation wiederum anhand von Beispielen aus Speise- und Menukarten. Dies ist umso interessanter, als es Fälle gibt, in denen AN- und MIT-Relation miteinander konkurrieren

(1) Bratwurst an Zwiebelsauce

(2) Bratwurst mit Zwiebelsauce,

vgl. jedoch

(3) * Bratwurst in Zwiebelsauce.

Da sich weder die Linguistik noch die Semiotik um die Ontik kümmern, ist auch verborgen geblieben, daß die AN-Relation aus den folgenden drei Teilrelationen besteht. Man beachte, daß die metasemiotischen Reflexe aller drei Konversionen ungrammatisch sind.

1.1. AN-UNTEN-Relation

Die Puppe liegt am Boden.

*Der Boden liegt unter der Puppe.

1.2. AN-SEITLICH-Relation

Das Fahrrad steht an der Hauswand.

*Die Hauswand steht am Fahrrad.

1.3. AN-OBEN-Relation

Das Mobile hängt an der Decke.

*Die Decke hängt über dem Mobile.

Offenbar inhäriert den Objekten selbst ihr Status als System (Vordergrund) bzw. als Umgebung (Hintergrund).

2. Umso auffälliger – und ebenfalls bisher unbemerkt – ist die auf die Sprache der Gastronomie restringierte Verwendung einer AN-Relation, welche Vorder- und Hintergrund bzw. System und Umgebung konvertiert. "Bratwurst an Zwiebelsauce" ist der gleiche Unsinn wie "Das Haus steht am Fahrrad", weil hier die Umgebung fälschlich zum System gemacht wird. Trotzdem ist die metasemiotische Konversion "Zwiebelsauce an Bratwurst" falsch.

2.1. AN-UNTEN-Relation

***Rehschnitzel „Mattenhof“
an Cognac Wildrahmsauce***

dazu hausgemachte Spätzli Apfelrotkraut,
glacierte Marroni und Preiselbeeren

35.90

Rest. Mattenhof, Zürich-Schwamendingen

2.2. AN-SEITLICH-Relation

**Kalbsbratwurst oder Schweinsbratwurst
an Zwiebelsauce mit Rösti**

Rest. Johanniter, Zürich

2.3. AN-OBEN-Relation

Aus der Reihe tanzt lediglich diese dritte AN-Teilrelation, offenbar deshalb, weil Speisen nicht wirklich als dreidimensional (wie Räume) wahrgenommen werden. Daher ist das erste der folgenden Beispiele im Gegensatz zu "Bratwurst an Zwiebelsauce" ungrammatisch.

*Königsberger Klopse an Kapernsauce

Hingegen findet sich für diese AN-Teilrelation Variation zwischen der IN- und der MIT-Relation.

Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Kartoffeln

Rest. Biertempel, Berlin-Tempelhof

Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Rote Bete
€ 14,50
kleine Portion € 11,50

Rest. Landhaus Scherrer, Hamburg

Literatur

Toth, Alfred, Ontik der MIT-Relation. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Der "article gastronomique" und seine systemtheoretischen Funktionen

1. Wie bereits in Toth (2016a-c) gezeigt, ist die Unterscheidung von Systemen und Umgebungen unzureichend, denn für ein System x können folgende Relationen gelten

$x \in N(x)$

$x \notin U(x)$.

Im Falle von Reflexivität einer Umgebung nennen wir diese also Nachbarschaft.

2. Auf das Franz. beschränkt ist die Funktion eines Artikels (Det) in menuartigen Speisenfolgen, vgl. jedoch im Dt. *Die Frittatensuppe, *Die Kalbsbratwurst mit Röstzwiebel, *Die Pêche Melba. Er wird offenbar allein deswegen gesetzt, um aus dem Menu, auf das er gesamthaft referiert, ein repräsentatives Element zu selektieren, das der Artikel dann in Einheit mit diesem Zeichen in den Status eines Quasi-Namens erhebt. Systemtheoretisch gesehen bieten sich als Kandidaten für das selektierte Zeichen das System S , eine Umgebung U oder eine Nachbarschaft N an.

2.1. Ref(Det) = S

Le Saumon

Saumon d'Ecosse fumé par nos soins et servi comme un maki,
crème sublime au raifort et citron vert

28€

Le Foie gras

Foie gras de canard cuit maison, chutney rhubarbe et fraises

30€

Le Homard

Homard* entier rafraîchi d'une vinaigrette au jus de pomelos,
asperges vertes, tartare d'artichaut et d'avocat à la coriandre fraîche

45€

Rest. Le Train Bleu, Gare de Lyon, Paris

2.2. Ref(Det) = U

Le Petit Pois

Jambon de Parme en croustillance, gaspacho de petits pois et asperges à la menthe fraîche, brousse de brebis 19€

La Dorade

Panna cotta de fenouil, tartare de dorade aux agrumes 23€

Rest. Le Train Bleu, Gare de Lyon, Paris

2.3. Ref(Det) = N

Diese dritte Möglichkeit funktioniert nur in Spezialfällen, wo sich S und N nicht sauber trennen lassen. Im Gegensatz zum Hamburger, wo die beiden "buns" im Gegensatz zum "hamburger" genannten Fleischstück keine separaten Bezeichnungen haben, bezeichnet beim chou m. das Zeichen primär die beiden Gebäckteile und nicht die Füllung, also relativ zu dieser als System eine Nachbarschaft.

Le Chou - Chou chou

Chou glacé au caramel, cacahuètes grillées, sauce caramel 19€

Rest. Le Train Bleu, Gare de Lyon, Paris

Ansonsten ist Ref(N) ausgeschlossen, vgl. etwa *Le sauce aux oignons als Name für das in der Deutschschweiz als "Bratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites" bekannte Gericht.

La Fraise

Fraises et litchis, meringue citron vert, espuma litchi, gelée à la rose 17€

Le Chocolat

Duo de mousses de chocolat noir et noisette, biscuit Gianduja à la fleur de sel 18€

Le Citron

Crèmeux citron yuzu, meringue citron, streusel 17€

Rest. Le Train Bleu, Gare de Lyon, Paris

Literatur

Toth, Alfred, Ontik der MIT-Relation. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016a

Toth, Alfred, Ontik der AN-Relation. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016b

Toth, Alfred, Systeme, Nachbarschaften und Umgebungen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016c

Objektabhängigkeit von gastronomischen Nachbarschaften und Umgebungen

1. Bekanntlich gilt in der ontischen Systemtheorie (vgl. Toth 2014)

$$x \in N(x),$$

$$x \notin U(x).$$

Daraus folgt, daß es keine 0-seitigen Nachbarschaften, wohl aber, wie bekannt, 0-seitige Umgebungen gibt. Somit muss für den Grad G gelten

$$G(N) \cong G(U),$$

und die theoretisch 9 möglichen Kombinationen der drei Werte 0, 1, 2 für Objektabhängigkeit reduzieren sich gemäß der folgenden Tabelle auf 4 effektiv auftretende Kombinationen

$N(S)$	$U(S)$
1	1
1	2
2	1
2	2.

2. Im folgenden seien ontische Modelle für alle 4 Kombinationen von gleichen und ungleichen Werten von Objektabhängigkeit für Nachbarschaften und Umgebungen bei Speisen präsentiert (vgl. dazu Toth 2016a, b).

2.1. $N(S) = U(S) = 1$

Bei Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti sind sowohl $N(S)$ als auch $U(S)$ jeweils 1-seitig objektabhängig, da die Wurst auch mit Senf und in diesem Falle auch mit Brot gegessen werden kann und da sowohl die Zwiebelsauce als auch die Rösti daneben für andere Gerichte verwendbar sind.



Rest. Johanniter, Zürich

2.2. $N(S) = 1$, $U(S) = 2$

Bei einer Pizza hingegen ist $U(S)$, da sie ein Teil des Backwerks ist, 2-seitig objektabhängig. Da die Zutaten des "Belages" aber auch anderweitig existieren, liegt bei $N(S)$ nur 1-seitige Objektabhängigkeit vor.



Rest. Limmatberg, Zürich

2.3. $N(S) = 2$, $U(S) = 1$

Bei Bratwurst mit Bürli liegt 2-seitig objektabhängiges $N(S)$ vor, weil traditionell Bürli und Bratwurst eine intrinsische Relation bilden wie etwa Messer und Gabel oder Hänsel und Gretel. Hingegen ist $U(S)$ nur 1-seitig objektabhängig, da

das Bürli auch ohne Wurst und die Wurst auch, wie in 2.1., etwa mit Röschti serviert werden kann.



Rest. Vorderer Sternen, Zürich (aus: Tagesanzeiger, 7.8.2012)

2.4. $N(S) = U(S) = 2$

Crevettencocktail mit der obligaten Calypso-Sauce ist eines der Beispiele für 2-seitige Objektabhängigkeit sowohl von $N(S)$ als auch von $U(S)$, denn in der Schweiz werden Crevetten traditionell nur mit Calypsosauce serviert, und die Calypsosauce wird nur zu Crevetten gereicht.



Rest. Basilisk, Klingentalstr. 1, 4057 Basel

Literatur

Toth, Alfred, Umgebungen und Nachbarschaften bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Toth, Alfred, Zur qualitativen Mengentheorie von Nachbarschaften und Umgebungen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016a

Toth, Alfred, Objektabhängigkeit von Nachbarschaften und Umgebungen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016b

Nachbarschaften von Systemen und von Umgebungen

1. In Toth (2016) wurde eine neue Systemdefinition in der Form

$$S^* = (S, N, U)$$

eingeführt, darin S für System, N für Nachbarschaft und U für Umgebung steht. Inspiriert worden war S^* durch die Aufspaltung von Umgebungen in Nachbarschaften einerseits und in Umgebungen (im engeren Sinne) andererseits in Toth (2014a). Als Beispiele stehe das Menu "Bratwurst mit Zwiebelsauce und Röstli". Hier ist die Bratwurst das System, und die beiden Umgebungen sind die Zwiebelsauce und die Röstli, aber die Zwiebelsauce gehört enger zum System, d.h. sie gehört nur zur Bratwurst, aber nicht zu Röstli, und somit hat die Zwiebelsauce den Status einer Nachbarschaft und die Röstli denjenigen einer Umgebung im engeren Sinne.

2. Wie man jedoch zeigen kann, können n Umgebungen mit $n \geq 2$ nicht nur enger zum System, sondern auch untereinander enger zusammen gehören, d.h. die Ontik induziert hier eine Transformation bzw. Spezifikation

$$N \rightarrow (N_s, N_U).$$

2.1. Nachbarschaften von Systemen

Montag

- Pasta / Aurora / Parmesan 6,80 €
- Leberkäse abgebräunt / Spiegelei / Kartoffelsalat 7,80 €
- Kalbsrahmgulasch / Butternudeln 8,80 €

Gasthaus zum Hirschen, Sollner Str. 43, 81479 München-Solln

In Menu 2 gehört das Spiegelei zum Leberkäse und nicht zum Kartoffelsalat, d.h. das Spiegelei ist eine Nachbarschaft des Systems und nicht der Umgebung.

2.2. Nachbarschaften von Umgebungen

Mittwoch

- Krautfleckerl / Schmand / auch mit Speck 6,80 €
- Kalbsfleischpflanzerl / Kartoffelsalat / Soße 7,80 €
- Tagesfisch / Senfsoße / Gemüse 8,80 €

Gasthaus zum Hirschen, Sollner Str. 43, 81479 München-Solln

In Menu 2 gehört die Soße zum Kartoffelsalat und nicht zu den Fleischpflanzerln, d.h. die Soße ist eine Nachbarschaft der Umgebung und nicht des Systems.

3. Ein metasemiotisches Anwendungsfeld der Differenzierung zwischen systemischen und umgebungstheoretischen Nachbarschaftsrelationen sind mehrstellige Personennamen, wie z.B.

Anna Maria Müller-Meier.

Wie man leicht sieht, haben erstens die beiden Vornamen Anna und Maria und zweitens die beiden Nachnahmen Müller und Meier ebenfalls verschiedenen nachbarschaftstheoretischen Status. In der gegebenen Ordnung der Teilrelationen des Namens gehört Anna enger zu Müller-Meier als Maria, und Anna Maria gehört enger die Meier als zu Müller. Somit ist Anna eine N- und Maria eine U-Relation, und Meier ist eine N-Relation, während Müller eine U-Relation ist. Man beachte, daß somit die ontische Ordnung von N und U in $S^* = (S, N, U)$ nicht mit der metasemiotischen Ordnung im Namen übereinstimmt

Anna (N) Maria (U) Müller (U) Meier (N).

Man kann sich leicht vorstellen, welche komplexen N-U-Hierarchien sich dann ergeben, wenn Namen mit Titeln auftreten (vgl. Toth 2014b).

Literatur

Toth, Alfred, Umgebungen und Nachbarschaften bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

Toth, Alfred, Abbildungen von Titeln auf Namen von Subjekten. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

Toth, Alfred, Eine neue Systemdefinition. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016

Metasemiotische Verwechslungen von Nachbarschaften und Umgebungen

1. Wie bereits in Toth (2015a, b) dargestellt, kann ein System oder eine Umgebung ihr eigener Nachbar, aber nicht ihre eigene Umgebung sein. Formal bedeutet dies, daß $x \in N(x)$, aber $x \notin U(x)$ gilt. Somit gibt es für $x \in \{S, U\}$ die folgenden vier möglichen Kombinationen: $S = N[S]$, $S = N[U]$, $U = N[U]$, $U = N[S]$. Die im folgenden präsentierten Verwechslungen bei Systemen $S^* = [S, U]$, die Menus sind, betreffen weniger ontischen Wechsel von S und U als deren falsche Beschreibungen relativ zum Status von S oder U als Nachbarschaft oder als Umgebung.

2.1. Früher unterschied man, in den Begriffen der Ontik ausgedrückt, zwischen stationären und nicht-stationären Menagèren. Das Set, bestehend aus Maggi-flasche, Aromat, Salz und Pfeffer war stationär, die Glasschale mit Kippdeckel und eingestecktem Löffel, welche den bereits geriebenen Parmesan enthielt, war nicht-stationär. Auf jeden Fall wäre niemand auf die Idee gekommen, den zu einem Menu obligatorischen, d.h. von ihm 2-seitig objektabhängigen, Reibkäse als Umgebung, d.h. im Status einer Beilage, zu erwähnen.

Tagesmenüplan **Mensa UZH Zentrum - Lichthof Rondell** **Freitag, 27. Februar 2015**

Vegi-Special

Spinat-Ricotta Tortellini
mit Hausgemachtem Pesto
geriebener Käse

Bei italienischen Tomatensuppe ist auch der Basilikum 2-seitig objektabhängig und daher keine Umgebung, sondern wie der Reibkäse im voranstehenden Beispiel eines Nachbarschaft des Systems.

ZUPPA DI POMODRO

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Basilikum parfümiert

9.00

Rest. Kreuzweg, Huebstr. 1, 2562 Port

Man betrachte nun das folgende Bild (aus: www.spunten.ch)



Wie beschreibt der Koch das Objekt, das er in dieser Weise präsentiert, auf der Menutafel? Er wird "Fleischkäse mit Spiegelei" schreiben und nicht *"Fleischkäse, Spiegelei, Peterli", denn die Petersilie ist eine Nachbarschaft und keine Umgebung und ferner eine, die sich bijektiv weder auf das System des Fleischkäses noch auf dessen Umgebung des Spiegeleis abbilden läßt. (Daß wirklich der Fleischkäse das System ist, erklärt die Unsinnigkeit der folgenden Menubeschreibung: *Spiegelei mit Fleischkäse.) Allerdings ist, worauf schon früher von uns hingewiesen wurde, heutzutage eine Vermischung der Textsorten von Menubeschreibungen und Rezepten festzustellen, was dazu führt, daß Objekte, die eigentlich in Nachbarschaftsrelationen auftreten, wie Umgebungen, d.h. wie Beilagen und nicht wie Dekorationen bzw. Garnituren erwähnt werden.

FILETTO DI DORADA „KREUZWEG ART“

32.50

Gebatene Dorade Royal Filet „FOS“

Mit Kapern, getrockneten Tomaten, Zitronenwürfel und Peterli
serviert mit Safran Risotto

Rest. Kreuzweg, Huebstr. 1, 2562 Port

"Dorade gebraten mit Kapernsauce und Safranrisotto" wäre die klassische metasemiotische Beschreibung des Menu-Systems. Auch im folgenden Fall ist die Erwähnung der Petersilie im Umgebungs- statt Nachbarschaftsstatus im

Grunde genommen falsch, da es keine Schweizer Blumenkohlsuppen ohne Peterli bzw. mit Schnittlauch o.ä. gibt.

Weekend-Menü 1

Hausgemachte Blumenkohlsuppe mit Peterli

Rest. Bierhalle Wolf, Limmatquai 132, 8001 Zürich

Ganz anders liegen aber die systemtheoretischen Verhältnisse im nächsten Beispiel.

ORECCHIETTE CINQUE PI

feine Sauce aus Tomaten, Rahm,
Grana Padano, Pfeffer und Peterli

Mensa, Gymnasium Immensee

Der Name dieses Menus "Cinque Pi" (5 P's) referiert auf Pomodori, Panna, (Grana) Padano, Pepe, Prezzemolo, d.h. die Menubeschreibung ist hier keine, sondern eine Erklärung des Namens des Menus.

2.2. Metasemiotische Verwechslung des Randes $R[S, U]$ von $S^* = [S, U]$ liegt vor im folgenden Fall.

Vegetarisch

CHF 15.00

Reisring
mit Wintergemüse
an Currysauce

Hotel-Rest. Rochat, Petersgraben 23, 4051 Basel

Hier scheint es nun sogar so, daß auch ontische Verwechslung vorliegt, insofern bei diesem vegetarischen Gericht der Reis und nicht das Gemüse zum System erklärt wird. Vgl. hingegen das dazu konverse Beispiel eines Fleischgerichtes mit dem Fleisch als System.

Menü 1

Poulet Curry-Geschnetzeltes im Reisring

Rest. Auenstube, Wiesenweg 1, 8303 Bassersdorf

2.3. Bereits in 2.1. wurde die heute immer stärker einreißende Tendenz der Textsortenverwechslung metasemiotischer Menubeschreibungen festgestellt. Speisekarten sind keine Kochbücher. Diese Verwechslung zieht unmittelbar die Konfusion zwischen Nachbarschafts- und Umgebungsrelationen nach sich. Man kann diesen Prozeß in drei Stufen subkategorisieren.

2.3.1. Auf einer ersten Stufe gibt der Titel des Menus bzw. der Speise das System an, und was darunter steht, ist eine konfuse Vermischung von Umgebungen und Nachbarschaften.

NEUE KARTOFFELN

Sour Cream | Buttermilch | Senfkörner | Schnittlauch | Frühlingszwiebeln

Rest. Kantorei, Neumarkt 2, 8001 Zürich

2.3.2. Zwischen der im Falle der ersten Stufe (2.3.1.) noch vorhandenen Differenzierung zwischen System und Umgebung (allerdings nicht zwischen Nachbarschaft und Umgebung) und der dritten Stufe (2.3.3) stehen poetisch-blumige Paraphrasen statt Beschreibungen, bei denen die Differenz zwischen Systemen und Umgebungen sich zu verwischen beginnt. Daher werden in solchen Fälle die Systeme jeweils durch Fettdruck hervorgehoben.

Mais-Pouladenbrust (F) gefüllt mit getrockneten Zwetschgen und mit Speck umwickelt, dazu ein Portwein-Jus, Butter-Nudeln und Romanesco mit Mandeln

Grilliertes **Rindshuft-Steak (CH)** mit einer Papaya-Mangosalsa serviert, dazu ein Korianderreis-Turm und Kefen mit Schalotten

Lamm-Huft (AU) im Rosmarin-Butter gebraten, serviert auf einem Ratatouille-Gemüse, dazu ein Balsamico-Jus und Schupf-Nudeln

Hotel-Rest. Krone Untersträß, Schaffhauserstr. 1, 8006 Zürich

2.3.3. Bei der dritten Stufe werden nun weder Systeme, Umgebungen noch Nachbarschaften differenziert, bei den folgenden Menu-Beschreibungen

handelt es sich nicht um solche, sondern entweder um die iconische Beschreibung der Tätigkeit des Koches bei der Zubereitung des Menus

Menu 26 / Gebackener Beinschinken

Gebackener Beinschinken 150g, garniert mit Orangen, glasiert mit Rohrzucker, Senf und Bourbonglasur, Honig, Kartoffelsalat, Rübelsalat, Gurkensalat, Maissalat, Bohnensalat, ausgarniert mit Tomatenschnitz, Spargelspitzen, Essiggurken, Ei, Kopfsalat, Peterli
Beilage: Brot oder Brötli, Senf CHF 28.00

Verjus, Arlesheim

oder aber direkt um Rezepte aus Kochbüchern.

Menu 30 / Kalbsbraten

Man reibt bratfertig hergerichtetes Fleisch mit Schweinsbraten oder Pfeffer und Salz ein, gibt es in die heisse nach Bauernart Schweinsbraten Schmorpfanne (Braising) und lässt es beidseitig hellbraun braten, dann gibt man die Braising und lässt es beidseitig hellbraun braten.
Dann gibt man die mageren Speckwürfel zum Fleisch, lässt sie kurz mit braten, und gibt dann die Zwiebeln dazu.
Die Karottenwürfel dazugeben und alles ca. 1 Stunde langsam garen.
Die Ganzen mitgeschmorten Beilagen werden zuletzt über das angerichtete, tranchierte Fleisch gegeben.
Als Beilage Peterli und dazu: Nudeln in Butter und Gemüse garnitur
Mit Kalbsfleisch CHF 39.00

Verjus, Arlesheim

Literatur

Toth, Alfred, Nachbarschaften von Systemen und Umgebungen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015a

Toth, Alfred, Iterierbarkeit von Nachbarschaftsrelationen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

Umgebungen und Nachbarschaften bei Menus

1. Bekanntlich wird in der allgemeinen Objekttheorie (Ontik) ein allgemeines System durch

$$S^* = [S, U]$$

definiert (vgl. Toth 2012). Speziell zu Speisen (Menus) hatten wir kürzlich in Toth (2014a, b) Modifikationen von S^* bestimmt. Für jedes Objekt $\Omega \in S$ gilt

$$\Omega = [x, \omega, y, \rightarrow, \leftarrow] \text{ mit } \omega \in \{\text{adessiv, exessiv, inessiv}\},$$

z.B. kann bei Speisen das Objekt Käse adessiv sein (etwa bei einer Käseschnitte), exessiv (etwa bei einer Käsewähe), oder inessiv (etwa bei einem Käseteller). Bereits in Toth (2014a) hatten wir ferner zwischen obligatorischen und nicht-obligatorischen Beilagen, d.h. Umgebungen bei Menus hingewiesen (z.B. ein im Menu[preis] eingeschlossener Beilagensalat vs. ein separat zu bezahlender optionaler Salat). Da sich gerade in jüngster Zeit in der "Textsorte" Menukarten die Unsitte verbreitet, Umgebungen und Nachbarschaften zu verwechseln, sei einmal mehr darauf hingewiesen, daß zwischen beiden ein fundamentaler Unterschied besteht, insofern

$$x \notin U(x),$$

aber

$$x \in N(x)$$

gilt.

2.1. Obligatorische Umgebungen

Obligatorische Umgebungen sind solche, deren Relation zu ihren Systemen intrinsisch sind. Die beiden Beispiele in 2.1.1. mißachten dies, insofern sie obligatorische Umgebungen extrinsisch behandeln.

2.1.1. \emptyset -Relation

Im folgenden Beispiel ist der "Zitronenschnitz" obligatorisch zu allen panierten Schnitzeln.

**Tagesmenüplan
Cafeteria Zentralbibliothek
Montag, 18. August 2014**

Tagesmenü

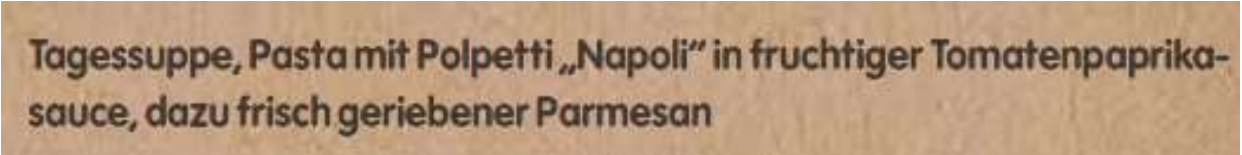
Pouletschnitzel
Zitronenschnitz
Country Cuts
Broccoli

Im nächsten Beispiel ist zwar (ursprünglich) nicht die Mayonnaise, aber der Ketchup obligatorisch zu Pommes frites.

Knuspriger Schweinebauch
Pommes Frites
Ketchup/Mayonnaise
Speck Bohnen

Dagegen liegt korrekte intrinsische Behandlung obligatorischer Umgebung vor im nächsten Beispiel.

2.1.2. DAZU-Relation



Tagessuppe, Pasta mit Polpetti „Napoli“ in fruchtiger Tomatenpaprika-sauce, dazu frisch geriebener Parmesan

Interspar-Rest., Wien, 20.8.2014

2.2. Nicht-obligatorische Umgebungen

Entsprechend der Definition obligatorischer Umgebungen sind nicht-obligatorische Umgebungen solche, die in extrinsischer Umgebung zu ihren Systemen stehen. Hier sind drei relationale Typen zu unterscheiden.

2.2.1. Ø-Relation

Streng genommen sind solche Ø-Relationen ebenfalls inkorrekt, da sie nicht klar machen, daß die "körnige Senfsauce" nicht eine unter den drei aufgelisteten Umgebungen ist, sondern enger zum Rindshackbraten gehört. Formal gesehen haben wir hier also nicht $S^* = [S, U_1, U_2, U_3]$ vor uns, sondern $S^* = [[S, U_1] U_2, U_3]$, denn die Lyonerkartoffeln und das bunte Gemüse sind andererseits unabhängig voneinander.

Tagesmenüplan
UZH Zentrum Obere Mensa B
Montag, 18. August 2014

Fleisch-Menu

Rindshackbraten
körnige Senfsauce
Lyoner Kartoffeln
buntes Gemüse

UZH Zentrum, Obere Mensa B, 19.8.2014

2.2.2. MIT-Relation

**Tagessuppe,
Karfiol mit Schinken und Käsesauce überbacken, dazu Kräuterkartoffeln**

Rest. Hollerei, Hollergasse 9, 1150 Wien

2.2.3. AN-Relation

Hausgemachte Cavatelli alla salsiccia

an Tomatensauce mit Cherrytomaten und
italienischer Wurst

25.50

Rest. Taverna da Angelo, Badenerstr. 275, 8003 Zürich

Zu den letzten beiden Beispielen ist zu sagen, daß im Deutschen eine chronische Verwirrung darüber besteht, ob Teigwaren mit oder an einer Sauce

serviert werden. Im Italienischen würde "pasta con funghi" bedeuten, daß sich die Pilze neben der Pasta befinden (Umgebung), während "pasta ai funghi" bedeutet, daß sie sich auf ihnen befindet bzw. mit ihnen vermenget sind (Nachbarschaft).

2.3. Nachbarschaften

2.3.1. IN-Relation

Völlig korrekt ist die IN-Relation bei der folgenden Nachbarschaft zwischen der Sellerie und dem Sesammantel.

Vegimenü

Selleriescheiben

im Sesammantel

Estragonsauce

Fusilli

Erbsen und Karotten

Rest. St. Peter, In Gassen 10, 8001 Zürich, 18.8.2014

2.3.2. MIT-Relation

Dagegen liegt eine Übernahme der sonst für Umgebungen (vgl. 2.2.2.) und nicht für Nachbarschaften verwandten MIT-Relation im nachstehenden Fall vor.

Tortelloni

mit Spinat und Ruccola

Tomatensauce

Menusalat

Cafeteria, Zentrum für Zahnmedizin, Plattenstr. 11, 8032 Zürich, 18.8.2014

Würde hier nicht der, übrigens ontische, d.h. nicht semiotische Kontext (und damit letztlich die Erfahrung von Essenden) nahelegen, daß sich der Spinat und der Rucola nicht etwa neben den Tortelloni befinden (Umgebungen), sondern daß diese mit ihnen gefüllt sind (Nachbarschaften), wäre dieses Beispiel ebenfalls inkorrekt. Bei einer nicht-disambiguierten Interpretation dieses Menus würde dann weiter der Eindruck entstehen, die Tomatensauce sei die

Umgebung des Spinats und des Rucolas, d.h. von zwei Umgebungen, und nicht diejenige der mit Spinat und Rucola gefüllten Tortelloni, d.h. von zwei Nachbarschaften des Systems.

Literatur

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

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

Toth, Alfred, Thematische Halboffenheit (bei Speisen). In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

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

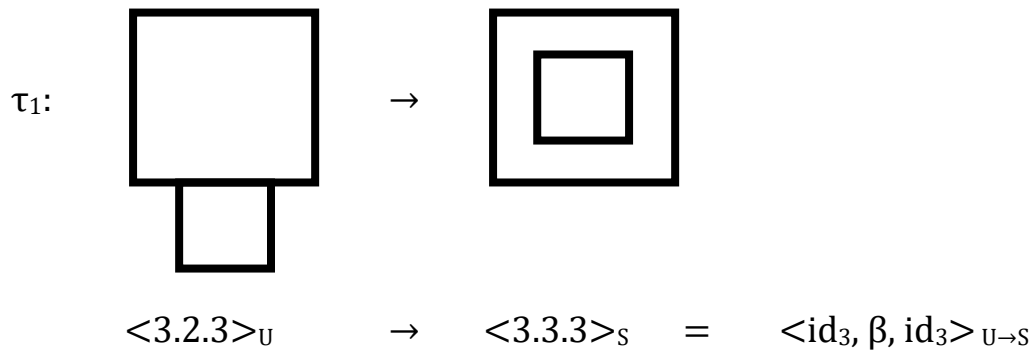
Literatur

- 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

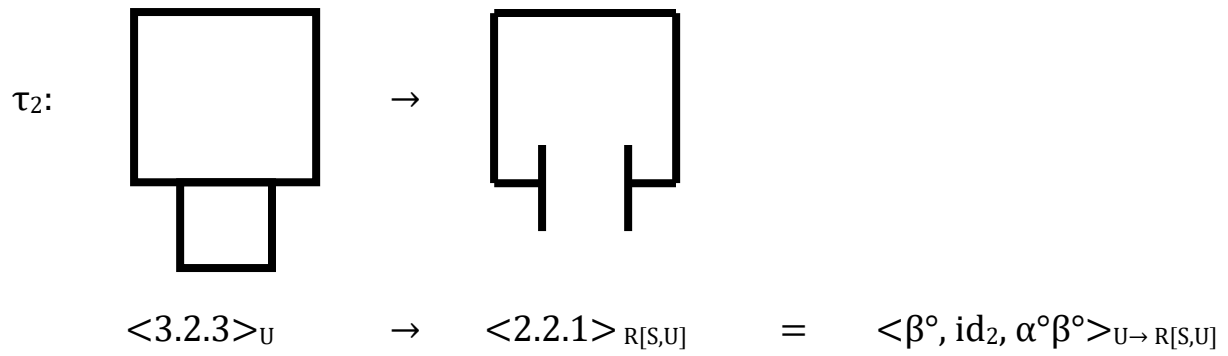
Ontische Transformationen bei Speisen

1. Mit Hilfe der auf ontisch-semiotischer Isomorphie basierenden Ontotopologie (vgl. Toth 2015a, b) kann man nicht nur alle Objekte auf 150 ontische Invarianten zurückführen, sondern zusätzlich die kategoriethoretischen Transformationen zwischen Paaren von Objekten formal exakt definieren. Im folgenden sei dies anhand von thematischen Objekten bei Speisen aufgezeigt.

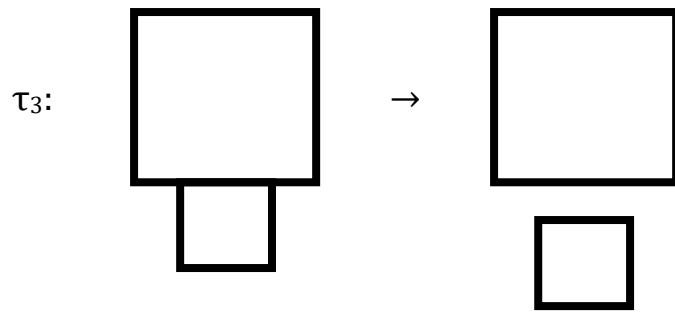
2.1. Pizza und Calzone



2.2. Spaghetti mit Sauce



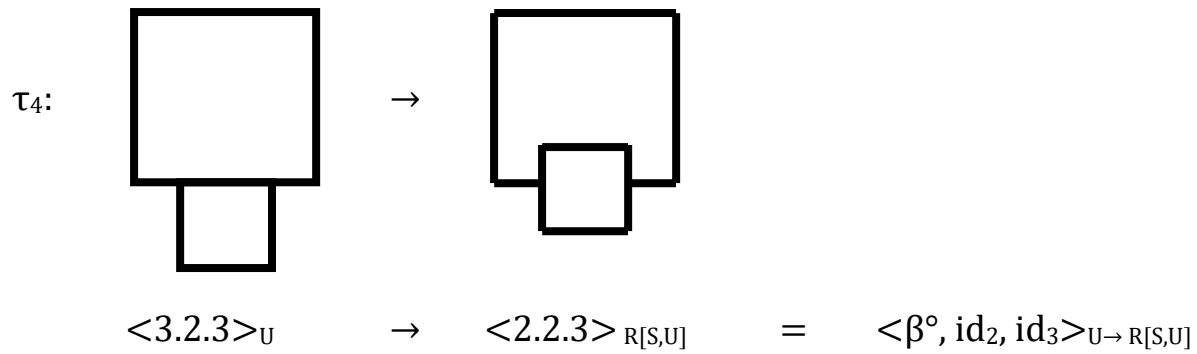
2.3. Pommes frites mit Ketchup



$$\langle 3.2.3 \rangle_U \rightarrow \langle 3.3.3 \rangle_U = \langle \text{id}_3, \beta, \text{id}_3 \rangle_U$$



2.4. Eiscoupe mit Bisquit



Literatur

Toth, Alfred, Die semiotischen Repräsentationen ontischer Präsentationen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2015a

Toth, Alfred, Ontische algebraische Kategorien. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2015b

Hybridität bei Speisen

1. Unter hybriden Systemen verstehen wir bekanntlich (vgl. Toth 2015) solche, die Amalgamationen aus verschiedenen thematischen Systemen darstellen, d.h. es handelt sich um einen neuen Begriff der Objektsemantik als Teil der Ontik. Bei Speisen bedeutet Hybridität im wesentlichen, daß sie uneßbare Bestandteile enthalten. Diese können, wie im folgenden gezeigt wird, in allen drei ontischen Lagerrelationen erscheinen.

2.1. Excessive Hybridität



Plastikkönig im Dreikönigskuchen.

2.2. Adessive Hybridität



Eisbecher (Coupe) mit China-Schirmchen

2.3. Inessive Hybridität



Afrikanisches Fleischgericht mit nicht-essbarer Blumendekoration

Literatur

Toth, Alfred, Hybride Systeme. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2015

Subkategorisierung von Nachbarschafts- und Umgebungsrelationen von Menus

1. Im folgenden gehen wir aus von der in Toth (2016a) neu definierten allgemeinen Systemrelation

$$S^* = (S, N, U),$$

deren Teilrelationen, System S, Nachbarschaft N und Umgebung U, durch das folgende ontische Modell beinahe in selbsterklärender Weise illustriert werden



Bratwurst (S), Zwiebelsauce (N) und Röschi (U)

und wenden die neuen ontischen Operatoren N und U auf sich selbst an, so daß also vier neue ontische Subkategorien entstehen (vgl. Toith 2016b). Diese werden im folgenden durch ontische Modelle anhand wiederum von Menus illustriert.

2.1. Nachbarschaften

2.1.1. N(S)

Suppe oder Salat
grillierte Lachsfilet mit Sweet-ChillisaUCE
Trockenreis
Blattspinat

Fr. 23.50

Rest. Oase, Alterszentrum, Freiestr. 71, 8032 Zürich

Die Sweet-ChilisaUCE gehört zum Lachsfilet und weder zum Trockenreise, noch zum Blattspinat.

2.1.2. N(U)

Suppe oder Salat
Hirschgeschnetzeltes "Mirza"
Spätzli
Rotkraut mit Marroni

Fr. 22.50

Rest. Oase, Alterszentrum, Freiestr. 71, 8032 Zürich

Die Marroni sind eine Nachbarschaft des Rotkrautes, also einer Umgebung.

2.2. Umgebungen

2.2.1. U(S)

Suppe oder Salat
Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites
Erbsli & Rübli

Fr. 20.50

Rest. Oase, Alterszentrum, Freiestr. 71, 8032 Zürich

Die Pommes frites und die Erbsli und Rüepli sind Umgebungen des Systems, d.h. des Schweinsschnitzels.

2.2.2. U(U)

Suppe oder Salat
Glasierter Kalbsschulterbraten
Kürbis-Kartoffel-Gratin
Zucchetti mit Kräuter

Fr. 22.50

Rest. Oase, Alterszentrum, Freiestr. 71, 8032 Zürich

Obwohl sowohl der Kürbis-Kartoffel-Gratin als auch die Zucchetti mit Kräutern beide Umgebungen des Systems, des Kalbsschulterbratens, sind, besteht zwischen den beiden Umgebungen kein nachbarschaftliches Verhältnis, d.h. sie sind nicht nur relativ zu ihrem gemeinsamen Referenzsystem, sondern auch relativ zu einander Umgebungen.

Literatur

Toth, Alfred, Eine neue Systemdefinition. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016a

Toth, Alfred, Definition von Abschlüssen im Rahmen der neuen Systemdefinition. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016b

MIT-Relationen, Nachbarschaften und Umgebungen

1. Das metasemiotische System der deutschen Sprache unterscheidet zwei hauptsächliche Verwendungen, d.h. pragmatische Relationen, der Präposition mit: die komitative ("zusammen mit") und die instrumentale ("mit Hilfe von"). Wegen der schon in früheren Arbeiten zur allgemeinen Objekttheorie und Semiotik aufgewiesenen Korrespondenzen zwischen Ontik, Semiotik und Metasemiotik (vgl. zuletzt Toth 2014), läßt sich die MIT-Relation jedoch auch systemtheoretisch präzisieren.

2.1. Nachbarschaften

2.1.1. N(S)

2.1.1.1. Adessivität

Im folgenden Beispiel ist der Fleischkäse das System, die dazu thematisch passende Bratensauce ist keine Umgebung, sondern eine Nachbarschaft, und zwar eine adessive, weil sie entweder über den Fleischkäse gegossen oder dieser auf ihr als einem sog. "Spiegel" angerichtet wird.

Menü 1	CHF 19.00
Fleischkäse mit Bratensauce	
Bratkartoffeln und Spinat	

2.1.1.2. Exessivität

Im folgenden Beispiel betrifft die MIT-Relation jedoch keine Beilage, d.h. kein Etwas, das adessiv neben das System gelegt wird, sondern der Rucola ist die Füllung, d.h. er steht in exessiver Relation zum System.

Menü 2 (Vegi)	CHF 18.50
Ravioli gefüllt mit Rucola an brauner	
Butter und Parmesanspäne	

2.1.2. N(U(S))

Nicht nur Systeme, sondern selbst die Umgebungen von Systemen können Nachbarschaftsrelationen eingehen. Im nächsten Beispiel referiert die MIT-Relation auf die Kräuterrahmsauce, d.h. eine Umgebung des Systems der Penne, denn Peperonistreifen, Zucchini und getrocknete Tomaten bilden eine Sub-Umgebung der Kräuterrahmsauce als Umgebung zum System der Penne.

Menü 2 (Vegi) CHF 18.50
Penne an feiner Kräuterrahmsauce
mit Peperonistreifen, Zucchini und
getrockneten Tomaten

In diesen Fällen konkurriert die MIT-Relation mit einer (v.a. nach ital. Vorbild verwendeten, vgl. Spaghetti ai funghi vs. *con funghi) AN-Relation, wie im nachstehenden Beispiel. Dieses ist übrigens gleichzeitig eine Null-Variante der exessiven Mitrelation in 2.1.1.2. , denn anstatt "Ricotta-Spinat-Cannelloni" hätte der Küchenchef schreiben können: Cannelloni (gefüllt) mit Ricotta und Spinat.

Menü 2 (Vegi) CHF 18.50
Ricotta – Spinat – Cannelloni
an Tomatensauce
gratinert mit Käse

2.1.2. N(S*)

Obwohl man Frucht-, Gemüse- und Käsekuchen, sog. Fladen oder Wähen, wenn sie als Menus fungieren, kaum ohne Beilagen serviert, so können diese thematischen Objekte - im Gegensatz zu allen bisher behandelten Systemen - problemlos ohne Umgebungen, d.h. Beilagen, auftreten. Systemtheoretisch bedeutet dies, daß hier S und $S^* = [S, U]$, da $U = \emptyset$ ist, koinzidieren.

Menü 2 (Vegi) CHF 18.50
Käsewähe mit Tomatensalat und
Kräuterhüttenkäse

(Alle Beispiele: Rest. Hans im Glück, Graswinkelstr. 54, 8302 Kloten.)

2.2. Umgebungen

Geht man nicht von Menus aus, wo Systeme bereits mit Beilagen, die, wie in 2.1. gezeigt, entweder als Nachbarschaften oder als Umgebungen der Systeme fungieren können, kombiniert sind, sondern wird es dem Gast, z.B. bei Businesslunches oder Menuvorschlägen für Gesellschaften, überlassen, frei zwischen den Kategorien Vor-, Haupt- und Nachspeisen (evtl. mit weiteren Subkategorien) zu wählen, so stellen diese Kategorien relativ zueinander Umgebungen dar. Allerdings ist die Arbitrarität der Kombination bekanntlich beschränkt. Z.B. wird kaum jemand Spaghetti mit Kartoffelsalat oder Fisch mit Birchermüesli kombinieren. Systemtheoretisch bedeutet das, daß nach der Wahl eines Systems aus einer der Kategorien die Objekte der übrigen Kategorien, d.h. die Beilagen, genau dann in Nachbarschaft zum gewählten System stehen, wenn sie thematisch sind, d.h. "zusammenpassen", und also genau dann in Umgebung zum gewählten System stehen, wenn sie nicht-thematisch sind, d.h. nicht zusammenpassen.

2.2.1. Systeme

Truthahn Piccata | Marsala Sauce
Poulet Saltimbocca | Rohschinken | Salbei
Rindsnuss | Rucola | Parmesan
Kalbsbratwurst | Frühlingszwiebeln
Grillierte Pouletfilets | Petersilien – Joghurt | Zitronen – Dip

2.2.2. Nachbarschaften und Umgebungen

Baked Potatoes | Sauerrahm Dip
Pilaf Reis | Streifen vom Gartengemüse
Kartoffeltaler | Tomate | Käse
Gnocchi alla Romana

(Beispiele aus: thecatering.ch)

Beispiel für Nachbarschaft:

Kalbsbratwurst mit Kartoffeltaler

Beispiel für Umgebung:

Kalbsbratwurst mit Pilafreis.

Literatur

Toth, Alfred, Thematische Nachbarschaft und Umgebung. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

Toth, Alfred, Umgebungen und Nachbarschaften bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

Toth, Alfred, Ontische Konnekte und Kontexte bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014c

Thematische Vermittlung, ontische und thematische Objektabhängigkeit

1. Zur Einleitung vgl. Toth (2014).

2.1. 0-seitige thematische Objektabhängigkeit

Im folgenden Beispiel liegt zwar eine 2-seitige Objektabhängigkeit zwischen Teller und Inhalt vor, allerdings nur aus dem trivialen Grunde, da der erstere ein exessives Objekt (Tucholsky berühmter "Platzhalter des Nichts") ist. Ferner liegt eine 2-seitige Relation zwischen Vermitteltheit und Vermittlung vor, insofern der Inhalt durch den Teller vermittelt ist und der letztere somit vermittelnd fungiert.



Rest da Pippo, Herdernstr. 56, 8004 Zürich

Hingegen liegt thematische Unabhängigkeit zwischen dem Pastagericht und dem Teller vor, da dieser innerhalb der Subkategorie der exessiven Teller z.B. auch für bestimmte Suppengerichte oder selbst für Salate usw. (in Bayern auch für Tellersülze) verwendet werden kann.



Rest. Schlachthof, Herdernstr. 59, 8004 Zürich

2.2. 1-seitige thematische Objektabhängigkeit

Das nächste Beispiel einer Menukarte auf dem Stammtisch stellt eine 1-seitige thematische Objektabhängigkeit zwischen den beiden Objekten dar, obwohl wiederum eines das andere vermittelt.



Rest. Rosenberg, Badenerstr. 287, 8003 Zürich

Die Menukarte im Ständer ist ohne den Tisch als Unterlage sinnlos, die Umkehrung gilt hingegen nicht. Indessen liegt in diesem Fall auch 1-seitige

thematische Objektabhängigkeit vor, insofern die Menukarte auf irgendeinem Tisch stehen muß, allerdings jedoch (und meistens) nicht gerade auf dem Stammtisch.



Rest. Hardhof, Badenerstr. 344, 8004 Zürich

2.3. 2-seitige thematische Objektabhängigkeit

Ein Beispiel für perfekte Korrespondenz zwischen Vermitteltheit und Vermittelndheit sowie 2-seitiger ontischer und thematischer Objektabhängigkeit zeigt das folgende Bild.



Militärstr. 22, 8004 Zürich

Die flachen Teller stehen in thematischer Objektabhängigkeit mit ihrem Inhalt wie es das aus Gabel und Messer bestehende Paarobjekt (die selbst ontisch und thematisch 2-seitig objektabhängig sind) mit dem Objektpaar, bestehend aus Teller und Inhalt, tun. (Leider gilt dies nicht für das Paarobjekt Glas und Inhalt, denn dieses steht in thematischer Objektunabhängigkeit zum Spargelgericht, da man (auch zu grünen) Spargeln keinen Rotwein trinkt.

Literatur

Toth, Alfred, Raumfeldabhängige Objektabhängigkeit. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

System-Umgebungs-Rand-Transgressionen

1. In Toth (2014) wurden folgende Sätze der ontisch-semiotischen Isomorphie aufgestellt.

SATZ 1: Semiotische Drittheit korrespondiert keinem der ontischen Haupttypen, und semiotische Zweitheit nur dann, wenn sie in Kombination mit semiotischer Erstheit auftritt.

LEMMA 1: Da semiotische Drittheit keinem ontischen Strukturtyp korrespondiert, sind die entsprechenden Teilsysteme relativ zu ihren Referenzsystemen ontotopologisch abgeschlossen.

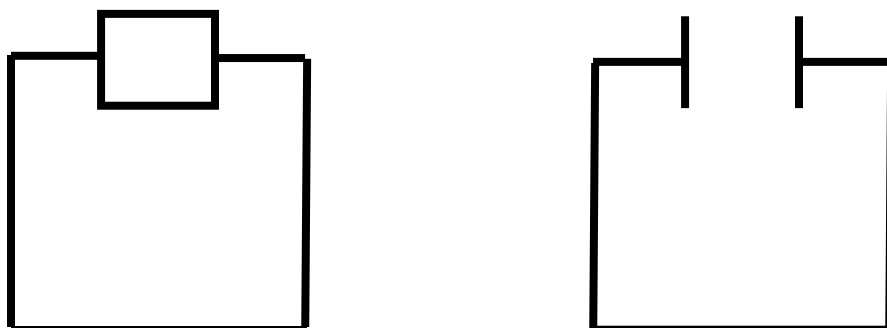
LEMMA 2: Die ontischen Korrespondenzen aller Subzeichen, welche semiotische Drittheit enthalten, sind relativ zu den Strukturtypen weder einfach noch kombiniert, sondern aus ihnen zusammengesetzt, d.h. relativ zum System-Umgebungs-Rand ontotopologisch diskonnex.

SATZ 2: Reine semiotische Zweitheit ist ontotopologisch konnex und stellt eine Transgression des System-Umgebungs-Randes dar.

2. Da Satz 2 keine Restriktionen relativ zu ontotopologischer Offenheit bzw. Abgeschlossenheit von transgressiven Teilsystemen macht, ergeben sich für

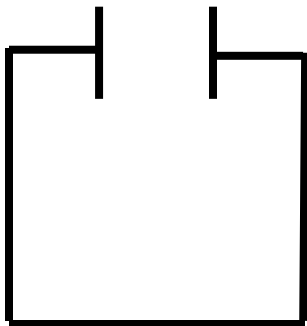
$$[S(\text{ad}), U(\text{ad})] \cong \langle 2,2 \rangle$$

zwei mögliche Strukturtypen.





Zeughausstr. 43, 4052 Basel



Kienastewiesweg 42, 8053 Zürich

Dieser verdoppelte, auf die ontische Korrespondenz der genuinen semiotischen Zweitheit beschränkte Strukturtyp tritt nicht nur bei architektonischen Systemen auf. Im ersten Beispiel ist ein in sich abgeschlossenes Teilsystem, die Waffel, so in den Eisbecher (Coupe) hineingesteckt, daß System-Umgebungs-Transgression vorliegt.

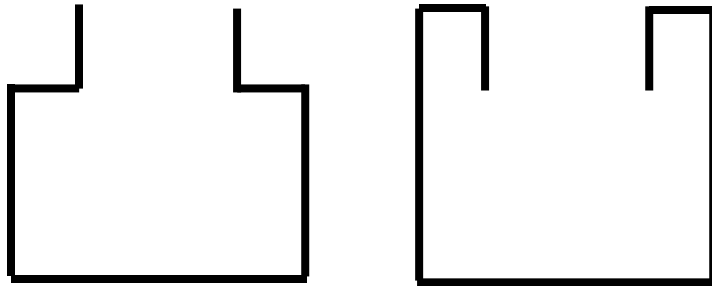


Im zweiten Beispiel liegen die gleichen Verhältnisse vor wie im ersten, außer, daß die Pilzsauce in offenes Teilsystem darstellt.



3. Diese Doppeltheit des dem semiotischen Index <2.2> korrespondierenden ontischen Strukturtyps bewirkt nun die metasemiotische Konversion von System und Umgebung, bedingt durch die Offenheit-Abgeschlossenheits-Differenz transgressiver Teilsysteme, denn diese ist im Gegensatz zum ontisch-semiotischen Strukturtyp

$$[S(ex), U(ex)] \cong \langle 1.1 \rangle$$



relativ zum System-Umgebungsrand spiegelsymmetrisch; vgl. die beiden folgenden Beispiele von Tagesmenüs und die an sie angelehnten Illustrationen.

Menü 1 **CHF 19.00**
Hackbraten an Pilzrahmsauce
mit Nudeln und Gemüse

Mensa Universität Zürich, 28.1.2015



In diesem ersten Fall ist also der Hackbraten das System und die Pilzsauce dessen Umgebung.

Dienstag

Tagessuppe: Zucchinicremesuppe

Menü I: Champignonsauce mit Semmelknödel

Rest. Petrus Paulus-Stuben, Wien, 27.1.2015



In diesem zweiten Fall ist hingegen die Pilzsauce das System, und die Knödel sind dessen Umgebung.

Literatur

Toth, Alfred, Ontotopologie II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics
2014

Namen mit prozessualer Referenz

1. Man kann, sowohl angesichts linguistischer Forschungen zu Referenzproblemen als auch angesichts logischer Studien zu "Namen", nicht genug betonen: Jeder Name ist im semiotischen Sinne eines Zeichen, aber die Umkehrung dieses Satzes gilt nicht (vgl. Toth 2014a, b). Namen verhalten sich in vielfacher Hinsicht stärker wie Objekte als wie Zeichen. Dazu gehört vor allem die bei ihnen teilweise hochgradig eingeschränkte oder sogar aufgehobene Arbitrarität, aber dazu gehören auch die Referenzobjekte von Namen selbst. Obwohl auch Zeichen prozessuale Referenz haben können – dazu gehören trivialerweise alle "dynamischen" Verben, also solche, die Handlungen denotieren –, gibt es eine Subkategorie von Namen, die thematisch auf Menübenennungen restringiert ist.

2.1. Einfache Namenreferenz

Diese betrifft die Zubereitungsart von Gerichten. Bemerkenswerterweise können Namen wie "meunière", "Rossini" oder "siciliana" auch durch Zeichen paraphrasiert werden, die Namen enthalten, allerdings sind diese Hybride von Bezeichnungen und Benennungen in diesen Fällen präpositional oder postpositional markiert, vgl. dt. "(auf) X-Art", franz. "à la (mode de) X", ung. X-an (z.B. bedeutet magyar "ungarisch", aber magyarosan "auf ungarische Art"), worin X jeweils der Name ist. Diese Namen zerfallen in zwei Subgruppen: Internationale Namen der gastronomischen Fachsprache einerseits und mehr oder minder ad hoc gebildete Namen des Koches bzw. solche, die auf das betreffende Restaurant beschränkt sind.

2.1.1. Internationale Namen



Interspar-Menuplan (Woche ab 10.2.2015)

2.1.2. Ad hoc-Namen

In solchen Fällen müssen die Benennungsfunktionen der Namen expliziert werden, wie im folgenden Fall mit der Namensparaphrase in Parenthese.

Zwetschgen Alt Fry Rhätia (Zimtglace mit warmen Zwetschgen)

Rest. Marsöl, Süßwinkelgasse 25, 7001 Chur

2.2. Zusammengesetzte Namenreferenz

Da ein Gericht selbstverständlich nicht gleichzeitig nach zwei verschiedenen Zubereitungsarten hergestellt und somit auch nicht danach benannt sein kann, impliziert die Verwendung mehrfacher Namen automatisch differenzielle Namenreferenz.

2.2.1. Im folgenden Beispiel referiert der erste Name "Wachauer" entweder auf die Zubereitungsart (prozessuale Referenz) oder auf die Herkunft des Systems des Menus, d.h. der Beuschel (direktionale Referenz). Dagegen referiert der zweite Name "Veltliner" auf die Grundsubstanz der primären Umgebung des Systems, d.h. die Sauce, die aus Veltliner Wein besteht (direktionale oder sortige Referenz).



Interspar-Menuplan (Woche ab 10.2.2015)

2.2.2. Ein ähnlicher Fall liegt im folgenden Beispiel vor, in dem "Swiss Cheese" nicht direktionale, sondern sortige Referenz aufweist, während der Markenname "Finlandia" nicht nur auf das Markenprodukt referiert, sondern, da dieser "Swiss Cheese" in Finnland hergestellt wurde, auch direktionale Referenz hat.



2.2.3. Sonderfälle stellen Namen bei Menus wie dem folgenden dar.

Spezial Olma–Bratwurst vom Metzger Forster, Arnegg Knusperrösti und Zwiebelsauce

Gaststuben Zum Schlössli, Zeughausgasse 17, 9000 St. Gallen

Hier referiert "Olma-Bratwurst", d.h. eine Namendetermination eines Zeichens, auf die spezielle Sortigkeit der Bratwurst, in referentiellm Kontrast zur "Kinderfest-Bratwurst". Dagegen referiert "vom Metzger Forster, Arnegg" direktional gleichzeitig auf den Herkunfts-Ort und das Hersteller-Subjekt des Referenzobjektes der Namen-Zeichen-Kombination. Es liegt jedoch im zweiten gegenüber dem ersten Fall keine prozessuale Zubereitungsreferenz vor, denn die Herstellung einer Olma-Bratwurst ist invariabel und fernerhin, wie das deutsche Bier, durch ein Reinheitsgebot kodifiziert.

Literatur

Toth, Alfred, Zur Arbitrarität von Namen I-IX. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

Toth, Alfred, Zur Nicht-Arbitrarität von Namen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

Objektsemantische Lagerrelationsabhängigkeit

1. Wie bereits in der Vorgängerarbeit (vgl. Toth 2015), zeigen wir hier die semantische Objektabhängigkeit von Objektinvarianten (vgl. Toth 2013) am Beispiel von Menus, da sich bei diesen eine Variabilität findet, die man bei anderen System kaum oder gar nicht findet.

2.1. Eine Bratwurst in der Art der St. Galler Bratwurst wird nie einer ihrer Umgebungen superponiert, im folgenden Bild also weder der gebundenen Zwiebelsauce noch den Pommes frites. (Allerdings kann in diesem Fall die Sauce als Umgebung optionalerweise dem System superponiert werden.)



Da vielfach behauptet wird, die Bratwurst fungiere in solchen Fällen als eine Art von ontischem Damm, um ein Aufweichen der Pommes durch die Sauce zu verhindern, sei anhand des folgenden Beispiels gezeigt, daß das Verbot der Superposition auch dann gilt, wenn keine Sauce als Umgebung vorliegt.



2.2. Ganz anders verhält es sich aber mit Blut- und Leberwürsten. Diese können entweder ihren Umgebungen juxtaponiert



oder superponiert werden.



2.3. Nochmals anders liegt der Fall bei Würsten, die obligatorisch und also nicht wie diejenigen in 2.1. und 2.2. optional mit 2 Umgebungen kombiniert werden. Beim Papet vaudois wird das System dann seiner Umgebung obligatorisch superponiert, wenn beide Umgebungen in wechselseitiger exessiver Lagerrelation stehen, d.h. wenn Lauch und Kartoffeln ineinander gemischt als dergestalt komplexe Umgebung auftreten.



Stehen die Umgebungen jedoch in adessiver Lagerrelation zueinander, dann wird obligatorisch das System des Papet dem Lauchgemüse und nicht den Kartoffeln superponiert.



Wie man erkennt, ist also die Lagerrelation nicht nur der Systeme, sondern auch ihrer Umgebungen semantisch sowohl vom System als auch, im Falle von 2 Umgebungen, von der jeweils anderen Umgebung objektabhängig. In anderen Worten: Im den hier untersuchten, maximal 3-teiligen Systemen der Form $S^* =$

[S, U₁, U₂] stehen alle drei Relata in objektsemantischer Abhängigkeit voneinander.

Literatur

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

Toth, Alfred, Objektsemantische Restriktionen bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2015

Thematische und nicht-thematische Folgen

1. Mathematische Folgen, wie z.B. die Folge der Primzahlen $P = \{2, 3, 5, 7, 11, \dots\}$, 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 $N = \{1, 2, 3, \dots\}$ oder die Differenzierung zwischen thematisch verschiedenen Primzahlen, etwa die Folge der Mersennezahlen $M = \{0, 1, 2, 3, 15\}$ und die Folge der Fibonaccizahlen $F = \{2, 3, 5, 13, \dots\}$.

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 Tagesmenüs stehen als Systeme $S_i^* = [S, U_1, U_2, \dots, U_n]$ in paarweiser thematischer, d.h. objektsemantischer Differenz. Wie viele Tagesmenüs 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.





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 $S^{**} = \{S_1^*, \dots, S_n^*\}$, 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 23.02.2015	Dienstag 24.02.2015
<hr/> Zuccheftisuppe mit Thymianrahm oder Marktfrischer Blattsalat mit Hausdressing <hr/>	<hr/> Selleriecrèmesuppe mit weissem Portwein & Apfelwürfeli oder Marktfrischer Blattsalat mit Hausdressing <hr/>
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. Bankettmenüs oder bankettartige Menüs, sind schließlich auch die S_i^{**} selbst austauschbar. Während die Anzahl der Tagesmenüs, 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

—•••—
Rotweibirnen mit Zimtglace
PERLHUHN CHF 79.50 / RINDSFILET 99.50

4 GANG MENU – SALAT UND FISCH

Saisonaler Fantasiesalat

—•••—
Gratinierter Fischragout
Gemüsereis

—•••—
Feine Käseauswahl

—•••—
Hausgemachtes Karamelköppli

FORELLE & RINDSFILET

Geräuchertes Forellenfilet
Toast und Butter

—•••—
Kraftbrühe mit Eierstich

—•••—
Fantasiesalat

—•••—
Gebratenes Rindsfilet mit
feiner Trüffelsauce
Bratkartoffeln
Saisongemüse

—•••—
Hausgemachtes Karamelköppli
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

Objektsemantische Variation objektsyntaktisch konstanter Systeme

1. Wie bereits in Toth (2014a-c) gezeigt, kann analog zu semiotischer Syntax, Semantik und Pragmatik (vgl. Toth 1997, S. 28 ff.) zwischen Objektsyntax, Objektsemantik und Objektpragmatik unterschieden werden. Genauso, wie es im metasemiotischen System der Linguistik objektsyntaktische Konstanz bei objektsemantischer Variation gibt (z.B. bei den sog. semantischen Rollen, die ein syntaktisches Subjekt kodieren kann), gibt es sie auch in einer Objektgrammatik.

2. Alle im folgenden präsentierten Menus sind objektsyntaktisch konstant, aber objektsemantisch different, wobei die Beispiele so ausgewählt wurden, daß 2.1. bis 2.4. jeweils paarweise nicht-leere semantische Schnittmengen haben. Hingegen sind die paarweisen Schnittmengen zwischen 2.5. mit allen übrigen Beispielen leer.

2.1. Bündnerfleischteller



2.2. Bündnerteller

(Die Differenz zwischen 2.1. und 2.2. führt bei Restaurant-Gästen oft zu Verwechslungen.)



2.3. Magyaros tál

Eine Art gemischter ungarischer Platte, hauptsächlich in Siebenbürgen üblich.



2.4. Käseteller



2.5. Salatteller



Wie man sieht, liegt hier eine unvollständige ontische Relation vor, insofern zwar die Objektsyntax konstant und die Objektsemantik variabel ist, aber beide von der Objektpragmatik völlig unabhängig sind. Wie bereits in früheren Arbeiten vermutet, ist offenbar ontische Arbitrarität im Gegensatz zu semiotischer Arbitrarität eine Funktion nicht der Semantik, sondern der Syntax.

Literatur

Toth, Alfred, Entwurf einer semiotisch-relationalen Grammatik. Tübingen 1997

Toth, Alfred, Objektadjunktion als Syntax der Ontik. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014a

Toth, Alfred, Objektabhängigkeit als Semantik der Ontik. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014b

Toth, Alfred, Objektpragmatische Patterns. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014c

Raumfeldvariationen bei Speisen

1. Das in Toth (2014) eingeführte Raumfeldmodell

i	N	h
L_λ	S	L_ρ
f	V	g

darin S das System und $U[S] = \{V, N, L_\lambda, L_\rho, (f, g, h, i)\}$ ist (mit Vorfeld, Nachfeld, den beiden Seitenfeldern sowie den vier transitorischen Übereckabbildungen), findet überall dort Anwendung, wo nicht nur ein Objekt, sondern auch dessen Umgebung von Belang sind, also etwa auch bei Speisen, wo die Beilagen die Funktion von Umgebungen übernehmen. Im folgenden setzen wir $U_i \in U[S]$, da es bei Menus problematisch ist, die einzelnen Raumfelder zu unterscheiden.

2.1. $S^* = S$



Birchermüesli

2.2. $S^* = [S, U_1]$



Wurstsalat mit Pommes frites

2.3. $S^* = [S, U_1, U_2]$



Wiener Schnitzel mit Pommes und Salatgarnitur

2.4. $S^* = [S, (U \in \{f, g, h, i\})]$

Hier sind also nur transitorische Raumfelder mit Umgebungen U_i belegt.



Zürcher Geschnietzeltes mit Röstli(küchlein)

2.5. $S^* = [S, \{V, N, L_\lambda, L_\rho, (f, g, h, i)\}]$

Dieser Fall liegt, quasi trivialerweise, nur vor bei Gerichten im Reising.



Riz Casimir

Literatur

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

Das Sextupel ontischer Einbettungsstrukturen

1. Wie in Toth (2015) gezeigt, führt die Anwendung der beiden dimensional geschiedenen Einbettungsoperatoren $E_{\uparrow\downarrow}$ und $E_{\Leftarrow\Rightarrow}$ nicht zu Strukturen, die nicht bereits in der Anwendung von E auf $L = [0, 1]$ vorhanden sind, denn es gilt

$$\tau: \quad \uparrow\downarrow \rightarrow \Leftarrow\Rightarrow$$

mit

$$\tau_1: \quad L_1 \rightarrow L_2 \qquad \tau_2: \quad L_3 \rightarrow L_4$$

$$\tau_1^{-1}: \quad L_2 \rightarrow L_1 \qquad \tau_2^{-1}: \quad L_4 \rightarrow L_3,$$

d.h. es werden durch die Differenzierung von $E_{\uparrow\downarrow}$ und $E_{\Leftarrow\Rightarrow}$ lediglich Strukturen ausgetauscht. Allerdings erzeugt die kombinierte Anwendung von $E_{\uparrow\downarrow}$ und $E_{\Leftarrow\Rightarrow}$ insofern neue Strukturen, als Tableaux entstehen, die keine Leerstellen mehr enthalten

$$L_1 \cup L_2 = \begin{Bmatrix} [0, 1] \\ [[0], [1]] \end{Bmatrix} = \begin{array}{cc} 0 & 1 \\ \hline 0 & 1 \end{array}$$

$$L_3 \cup L_4 = \begin{Bmatrix} [1, 0] \\ [[1], [0]] \end{Bmatrix} = \begin{array}{cc} 0 & 1 \\ \hline 0 & 1 \end{array}$$

Wie man sieht, sind die Ergebnisse jedoch in beiden möglichen Fällen ambig, denn es entstehen Koordinationen mit und ohne Einbettung jeder der beiden Zahlen. Damit kann man neben dem Quadrupel von Strukturen, welches der dimensional nicht-geschiedene Einbettungsoperator E erzeugt,

$$E(L) = \left(\begin{array}{cc} L_1 = [0, [1]] & L_3 = [1, [0]] \\ L_2 = [[0], 1] & L_4 = [[1], 0] \end{array} \right)$$

die beiden weiteren Paare von dualen Strukturen unterscheiden, die durch $L_1 \cup L_2$ und durch $L_3 \cup L_4$ erzeugt werden. Die im folgenden für die sechs Strukturen beigebrachten Beispiele sind Menus. Dabei wird 0 = System und 1 = Umgebung festgelegt.

2.1. $[0, 1] \times [1, 0]$

Hier besteht zwischen S und U gegenseitig kein Abhängigkeitsverhältnis, d.h. es liegt weder Sub-/Superordination noch Prä-/Postposition von S oder von U vor.



Izmir Köfte

2.2. $[0, [1]] \times [[1], 0]$

Bei $[0, [1]]$ ist die Umgebung vom System abhängig, so zwar, daß die Umgebung sekundär ist.



Soutzoukakia

Bei $[[1], 0]$ ist ebenfalls die Umgebung vom System abhängig, allerdings so, daß die Umgebung primär ist.



Bolognese-Sauce

2.3. $[1, [0]] \times [[0], 1]$

Bei $[1, [0]]$ ist das System von der Umgebung abhängig, so zwar, daß die Umgebung sekundär ist.



Karniyarik

Bei $[[0], 1]$ ist ebenfalls die Umgebung vom System abhängig, allerdings so, daß die Umgebung primär ist.



Töltött papria

2.4. $[[0], [1]] \times [[1], [0]]$

Hier sind in beiden Fällen sowohl System als auch Umgebung voneinander abhängig. Mit dieser Dualrelation kann man z.B. Schichtungsdifferenzen bei Gerichten wie Lasagne, Moussakás, rakott krumpli, usw. unterscheiden.



Hachis parmentier

Literatur

Toth, Alfred, Zweidimensionale ontische Einbettung. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

S*-Permutationen und Lagerrelationen

1. Die in Toth (2015) eingeführte triadische Systemrelation $S^* = [S, U, E]$ kann in den permutierten $3! = 6$ Relationen, d.h. als $[S, U, E]$, $[S, E, U]$, $[U, S, E]$, $[U, E, S]$, $[E, S, U]$ und $[E, U, S]$ auftreten, damit tritt sie aber in einen ontischen Zusammenhang mit den in Toth (2012) definierten drei Lagerrelationen der Exessivität, Adessivität und Inessivität. Obwohl bei Systemen wie Menus wegen der vegetarischen Optionen S und U austauschbar sind und wegen weitgehender Freiheit in der Präsentation (anders also als z.B. bei Haus-Systemen) S, U und E prinzipiell in allen drei Lagerrelationen auftreten können, zeigt eine ontische Untersuchung, daß de facto nur eine sehr restringierte Menge von Kombinationen von S*-Permutationen und Lagerrelationen tatsächlich realisiert werden.

2.1. Reis als Abschluß (E)

Als E kann Reis nur adessiv auftreten.



2.2. Reis als Umgebung (U)

Als Umgebung kann Reis ebenfalls nur adessiv auftreten. Das gilt sogar bei pseudo-inessiven Timbales.



2.3. Reis als System

2.3.1. Im ersten Fall ist der Reis exessiv, allerdings bildet das Trägerobjekt der Füllung einen Teil des Systems und fungiert somit nicht als Umgebung.



2.3.2. Im zweiten Fall ist der Reis inessiv, allerdings muß er dann exessive Umgebungen besitzen.



Literatur

Toth, Alfred, Zu einer triadischen Systemdefinition. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Proportion und Sättigung

1. Neben der für semiotische Sättigung verantwortlichen Stelligkeit der Relationen und dem Grad der Objektabhängigkeit der Relata (vgl. Toth 2015a), der für ontische Sättigung verantwortlichen, als Objektsyntax fungierenden Objektadjunktion und der als Objektsemantik fungierenden Objektthematization (vgl. Toth 2015b) sowie der für systemische Sättigung verantwortlichen ontotopologischen Dichte von $S^{**} = \{[S^*], U, E\}$ (vgl. Toth 2015c) ist bei Systemen, die keine Häuser, sondern z.B. Menus sind, wie im folgenden gezeigt wird, der Grad der Sättigung von $S^* = [S, U, E]$ von der Proportion der Relata von S^* funktional abhängig.

2.1. Untersättigte Menus

2.1.1. Absolute Untersättigung



2.1.2. Proportionale Untersättigung

Auch wenn häufig argumentiert wird, die Panade eines Cordon bleus sei eine Art von Beilage, so daß auf die Beilage von Pommes frites verzichtet werden könne, ist dies ein Irrtum, denn die Panade ist Hülle des Systems und daher keine Umgebung. Das folgende Beispiel ist somit relativ zu $U \subset S^*$ untersättigt.



2.2. Gesättigte Menüs

Dagegen liegt im folgenden Falle eines sog. Jumbo-Cordon bleus zwar eine große Portion, aber sowohl absolute als auch proportionale Sättigung vor.



2.3. Übersättigte Menus

2.3.1. Absolute Übersättigung



2.3.2. Proportionale Übersättigung

Im folgenden Fall liegt Übersättigung relativ zu $U \subset S^*$ vor, also das konverse Gegenstück zum Beispiel in 2.1.2.



Literatur

Toth, Alfred, Semiotische Sättigung bei Subzeichen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015a

Toth, Alfred, Gesättigte und ungesättigte Teilsysteme. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

Toth, Alfred, Systemische Sättigung. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015c

Metasemiotische Aufhebung teilsystemischer Differenzen

1. Menus gehören, wie zuletzt in Toth (2015a) behandelt, zu den besonders interessanten ontischen Modellen für die triadische Systemrelation $S^* = [S, U, E]$, in Sonderheit, was die Isomorphie zwischen System und Eigenrealität, Umgebung und Außenrealität und topologischem Abschluß und Mitrealität betrifft (vgl. Toth 2015b).

2. Gegenwärtig ist auf Speisekarten eine Tendenz zu beobachten, statt der üblichen, dem Schema von S^* folgenden, Präsentation eine solche zu finden, welche, metasemiotisch in "telegraphischem" Stil repräsentiert, die Differentiation zwischen den Teilrelationen von S^* , d.h. von S, U und E, eliminiert. Dabei sind zwei Typen zu unterscheiden.

2.1. Beim ersten Typus werden nicht alle drei Teilrelationen von S^* aufgehoben. So ist es im Falle des folgenden Beispiels

MENU II

PENNE

Scharfe Salami | Oliven | Kapern | Tomatensauce

Rest. Kantorei, Zürich (20.5.2015)

für ein Subjekt einfach, herauszufinden, daß die folgende qualitative Gleichung gilt

Salami + Oliven + Kapern + Tomatensauce = U(Penne),

darin also die Teigwaren als System und die Sauce als Umgebung fungieren. Da es hier keinen Abschluss E gibt (denkbar wäre z.B. "mit Parmesanspänen"), können sich auch keine weiteren Komplikationen einstellen.

2.2. Beim zweiten Typus, der heute auffälligerweise als "Zeichen" für Gastronomie der Luxusklasse angesehen wird, sind sämtliche Teilrelationen von S^* aufgehoben.

Hummer aus der Bretagne
Mariniert, gebacken, Erdbeere, Rande, Estragon, Senf

Weisser Spargel
In der Folie gegart, Kresse, Ei, Kaviar

Geangelter Steinbutt aus der Bretagne
Grilliert, Bärlauch, Felsenbirne, Rinderschmalz

Kalb aus Ennetbürgen
Gebraten, Ragout, Morcheln, Emmentaler, Lattich,
Meerrettich

Sellerie
Gefroren, Salat, Weisse Schokolade, Waldmeister, Basilikum,
Campari

Hotel Dolder, Rest. Fine Dining.

Es braucht für ein Subjekt schon einige Vorkenntnisse, um sich z.B. überhaupt das System S^* , geschweige denn dessen Teilrelationen, im Falle des letzten Beispiels auf der vorstehenden reproduzierten Karte vorzustellen, in Sonderheit, da die Kategorie "Gefroren" auf der selben semantischen Stufe wie der Salat, die Schokolade und die übrigen Zutaten steht. De facto dürfte für die überwiegende Mehrheit der Gäste gar nicht klar sein, ob es sich hier um eine ontische Amalgamation der Kategorie "Sauerkraut und Pralinen", um eine Vorspeise, Hauptspeise oder um ein Dessert handelt, zumal innerhalb des Kartenausschnitts auch keinerlei thematische Subkategorien gegeben werden, d.h. die Elimination betrifft hier nicht nur die Teilrelationen von S^* , sondern auch diejenigen des verschiedenen S^* übergeordneten Systemkomplexes S^{**} .

Literatur

Toth, Alfred, Mitreale Abschlüsse bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015a

Toth, Alfred, Topologische Abschlüsse als Mitrealität. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

Drei Typen ortsdeiktischer Benennungsfunktionen

1. Neben den in Toth (2015) unterschiedenen Herkunfts- und Typennamen gibt es eine weitere ortsdeiktische Benennungsfunktion, welche eine triadische Namenrelation etabliert. Man beachte, daß außer im Falle von Herkunftsnamen der ontische Ort eines benannten Objektes nur scheinbar das Referenzobjekt der Benennungsfunktion ist. Vor allem aber erinnere man sich daran (vgl. Toth 2014a, b), daß streng zwischen Namen und Benennungsfunktionen einerseits und Zeichen und Bezeichnungsfunktionen andererseits zu scheiden ist: Jeder Name ist ein Zeichen, aber die Umkehrung dieses Satzes ist falsch.

2.1. Herkunftsnamen

Eine St. Galler Bratwurst ist entweder eine OLMA-Bratwurst, eine Kinderfest-Bratwurst oder eine "gewöhnliche" Bratwurst (die also keinen gesonderten Namen) hat. Der Name bezeichnet keinen Typus, sondern die Herkunft, d.h. das Objekt muß in St. Gallen (ursprünglich nur in zwei Metzgereien, die dafür ausersehen waren) hergestellt worden sein. Eine in Zürich hergestellte Bratwurst, auch wenn sie dem Typus einer St. Galler Bratwurst entspricht, ist also keine St. Galler Bratwurst.



OLMA-Bratwurst (mit Bürli also obligatorischer, exklusiver und einziger Umgebung, d.h. Beilage)

2.2. Zubereitungsnamen

Während Herkunftsnamen lokaldeiktisch iconisch fungieren, fungieren Zubereitungsnamen indexikalisch, denn beispielsweise bedeutet "(à la mode) hongroise" des auf dem folgenden Bild gezeigten Menus, das in Ungarn überhaupt nicht existiert, lediglich, daß Peperoni verwendet werden, d.h. der Name referiert weder auf den Ort als Referenzobjekt noch auf das System, sondern nur auf die Umgebung oder sogar lediglich auf einen Teil davon.



"Noisettes de veau à l'hongroise"

2.3. Typennamen

Typennamen fungieren, wie jeder Typus als Abstraktionsklasse von realen Objekten, symbolisch. So ist die nachstehend abgebildete Berner Röstli eine Röstli mit Speck. Ferner wird sie – was selbst vielen Köchen unbekannt ist und was die Röschi übrigens als nicht-original ausweist – als einzige Röschi nicht in Butter, sondern in Erdnußöl gebraten.



Bernerröschi

Wir haben somit folgendes Korrespondenzschema zwischen Namen und semiotischen Objektbezügen

Name	semiotischer Objektbezug
Herkunftsname	iconisch (2.1)
Zubereitungsname	indexikalisch (2.2)
Typenname	symbolisch (2.3).

Literatur

Toth, Alfred, Zur Arbitrarität von Namen I-IX. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

Toth, Alfred, Zur Nicht-Arbitrarität von Namen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

Toth, Alfred, Herkunfts- und Typenbenennungen von Objekten. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Funktionale Abhängigkeit von Lagerrelation und Zählweise

1. Man könnte auf den Gedanken kommen, die drei in Toth (2015a, b) eingeführten ortsfunktionalen Zählweisen der qualitativen Arithmetik stünden in einem intrinsischen Zusammenhang mit den bereits in Toth (2012) definierten drei ontischen Lagerrelationen, insofern Adjazenz und Adessivität einander teilweise korrespondieren können. Daß kein Zusammenhang besteht, soll im folgenden anhand zweier relativ zu System und Umgebung konverser Paare von Menus gezeigt werden. Im ersten Paar besteht funktional abhängiger Wechsel von Lagerrelation und qualitativer Zählweise, im zweiten Paar dagegen nicht.

2. Funktional abhängiger Wechsel von Lagerrelation und Zählweise

2.1. Adessive Adjazenz



Pilze im Reising

2.2. Exessive Transjazenz



Pilzrisotto

3. Nicht-funktional abhängiger Wechsel von Lagerrelation und Zählweise

3.1. Adessive Subjazenz



Pizza

3.2. Exessive Subjazen



Calzone

Literatur

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

Toth, Alfred, Peanozahlen und ihre ontischen Orte I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015a

Toth, Alfred, Zählen mit ortsfunktionalen Peanozahlen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

Trägerobjekte mit variablen Umgebungen

1. Trägerobjekte (vgl. Toth 2015) können als Systeme fungieren, und in diesem Falle sind die von ihnen getragenen Objekte ihre Umgebungen. Wir behandeln im folgenden variable Umgebungen bei konstanten Systemen exemplarisch anhand von Menus.

2. Crêpes, wie man sie in Frankreich ißt, können material entweder aus Weizen- oder aus Buchweizenmehl hergestellt sein. Im ersten Falle heißen sie crêpes de froment, im zweiten Falle neben crêpes de blé noir auch crêpes de sarrasin oder nach bretonischer Art galettes.

2.1. Konstante Systeme erster Materialität



CRÊPES DE FROMENT

Consulter le menu des Crêpes salées -> | Sarrasin |

LES SIMPLES

Beurre sucre	3.00
Chocolat "Maison"	4.50
Compote de Pommes "Maison"	4.50
Miel ou Citron	4.50
Noix ou Amandes ou Pignons de Pin	4.50
Confitures	4.50
Crème de Marrons	4.50
Sirop d'Erable	5.00
Nutella	5.50
Caramel au Beurre Salé "Maison"	6.00
Les Flambées	7.50

Rest. Ty Billig, 16, rue Odessa, 75014 Paris

2.2. Konstante Systeme zweiter Materialität

CRÊPES ET GALETTES TRADITIONNELLES DE BLÉ NOIR

[Consulter la carte des Desserts & Boissons ->](#) | [Desserts & boissons](#) |

LES SIMPLES

Beurre sucre	3,00
Sèche	3,00
Beurre	3,00
œuf	3,50
Fromage	4,50
Jambon	4,50
Champignons	4,50
Tomates	4,50
Bacon	5,00
Oignons	5,00

Rest. Ty Billig, 16, rue Odessa, 75014 Paris

2.3. Von der Materialität des Systems ist, d.h. unabhängig von der Variabilität der Umgebungen, auch die Form des Systems abhängig. Die Umgebung einer Weizencrêpe ist relativ zum System exessiv und S^* daher abgeschlossen



während die Umgebung einer Buchweizengalette relativ zum System adessiv-exessiv und S^* daher halboffen ist



Literatur

Toth, Alfred, Trägerobjekte und Objektträger. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Relationalzahligkeit bei Menus

1. Die in Toth (2015) skizzierte Arithmetik der Relationalzahlen, welche Peanozahlen in funktionale Abhängigkeit von Einbettungszahlen setzt, erlaubt die in 2-dimensionalen Zahlenfelder möglichen drei Zählweisen der (horizontalen) Adjazenz, der (vertikalen) Subjazenz und der (diagonalen) Transjazenz. In Sonderheit werden damit hierarchische, heterarchische und gemischte Systeme durch das folgende Zahlenschema formal faßbar.

	1	2	3	...	P
+2	1 ₊₂	2 ₊₂	3 ₊₂		
+1	1 ₊₁	2 ₊₁	3 ₊₁		
0	1 ₀	2 ₀	3 ₀		
-1	1 ₋₁	2 ₋₁	3 ₋₁		
-2	E 1 ₋₂	2 ₋₂	3 ₋₂		

2. Im folgenden werden als ontische Modelle Desserts verwendet.

2.1. Adjazente Relationalzahligkeit

2.1.1. Definition

$$R = (x_m, y_n)$$

$$x \neq y \text{ und } m = n$$

$$1_{+2} \rightarrow 2_{+2} \rightarrow 3_{+2}$$

$$1_{+1} \rightarrow 2_{+1} \rightarrow 3_{+1}$$

$$1_0 \rightarrow 2_0 \rightarrow 3_0$$

$$1_{-1} \rightarrow 2_{-1} \rightarrow 3_{-1}$$

$$1_{-2} \rightarrow 2_{-2} \rightarrow 3_{-2}$$

2.1.2. Ontisches Modell



2.2. Subjuzente Relationalzahligkeit

2.2.1. Definition

$$R = (x_m, y_n)$$

$$x = y \text{ und } m \neq n$$

1_{+2}	2_{+2}	3_{+2}
↓	↓	↓
1_{+1}	2_{+1}	3_{+1}
↓	↓	↓
1_0	2_0	3_0
↓	↓	↓
1_{-1}	2_{-1}	3_{-1}
↓	↓	↓
1_{-2}	2_{-2}	3_{-2}

2.2.2. Ontisches Modell



2.3. Transjazente Relationalzähligkeit

2.3.1. Definition

$$R = (x_n, y_m)$$

$x \neq y$ und $m \neq n$

1_{+2}	2_{+2}	3_{+2}	1_{+2}	2_{+2}	3_{+2}
	$\nearrow\checkmark$	$\nearrow\checkmark$		$\nwarrow\checkmark$	$\nwarrow\checkmark$
1_{+1}	2_{+1}	3_{+1}	1_{+1}	2_{+1}	3_{+1}
	$\nearrow\checkmark$	$\nearrow\checkmark$		$\nwarrow\checkmark$	$\nwarrow\checkmark$
1_0	2_0	3_0	1_0	2_0	3_0
	$\nearrow\checkmark$	$\nearrow\checkmark$		$\nwarrow\checkmark$	$\nwarrow\checkmark$
1_{-1}	2_{-1}	3_{-1}	1_{-1}	2_{-1}	3_{-1}
	$\nearrow\checkmark$	$\nearrow\checkmark$		$\nwarrow\checkmark$	$\nwarrow\checkmark$
1_{-2}	2_{-2}	3_{-2}	1_{-2}	2_{-2}	3_{-2}

2.3.2. Ontische Modelle



Literatur

Toth, Alfred, Zur Arithmetik der Relationalzahlen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Possessivität und Copossessivität bei Speisen

1. Zur Possessivitäts-Copossessivitätsrelation vgl. Toth (2015). Man beachte, daß keine Bijektion zwischen der PC-Relation und den ontischen Lagerrelationen besteht, denn es ist

		ontisch	semiotisch
Copossession	←	exessiv	iconisch (2.1)
Possession	}	adessiv	indexikalisch (2.2)
		inessiv	symbolisch (2.3).

2.1. Wurst mit Senf

In diesem Falle ist das System die Wurst und der Senf seine Umgebung. Da die Wurst in den Senf getunkt wird, ist das System copossessiv und die Umgebung possessiv.



2.2. Suppe mit Brot

Hier sind die Verhältnisse gegenüber 2.1. gerade konvers, denn die Suppe ist das System und das Brot seine Umgebung, aber das System fungiert possessiv und die Umgebung copossessiv.



2.3. Röschi mit Spiegelei

In diesem Falle liegt eine weitere Konversion sowohl zu 2.1. als auch zu 2.2. vor, denn die Röschi ist das System und fungiert copossessiv, insofern es beim Verspeisen des Menus die Spiegeleier aufnimmt, und diese sind die Umgebungen und fungieren possessiv.



Wir erhalten also folgende dreifache qualitative Konversionsrelation. P steht für Possessivität und C für Copossessivität.

Speise	System	Umgebung
Wurst mit Senf	Wurst (C)	Senf (P)
Suppe mit Brot	Suppe (P)	Brot (C)
Röschi mit Spiegelei	Röschi (C)	Spiegelei (P)

"Flüssige" Objekte sind also weder als Systeme noch als Umgebungen präde-terminiert, noch sind sie als possessive oder copossessive Relationen präde-terminiert. So sind Wurst mit Senf und Suppe mit Brot relativ zur PC-Relation bei konstanter SU-Relation einander konvers, aber Röschi mit Spiegelei ist zu beiden sowohl relativ zur PC- als auch zur (nicht-konstanten) SU-Relation konvers.

Literatur

Toth, Alfred, Possessivität und Copossessivität von Objekten und Zeichen I-II.
In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Subjektabhängige Zeichenobjekte

1. Die in Toth (2015a) eingeführte 3×3 Matrix über $R = (\Omega, Z, \Sigma)$

	Ω	Z	Σ
Ω	$\Omega\Omega$	ΩZ	$\Omega\Sigma$
Z	$Z\Omega$	ZZ	$Z\Sigma$
Σ	$\Sigma\Omega$	ΣZ	$\Sigma\Sigma$

enthält, neben den in Zeichenobjekte ($Z\Omega$) und Objektzeichen (ΩZ) differenzierbaren semiotischen Objekten (vgl. Toth 2008), auch Zeichensubjekte ($Z\Sigma$) und Subjektzeichen (ΣZ), die man als semiotische Subjekte bezeichnen könnte (vgl. Toth 2015b). Einen Sonderstatus nehmen vermittelte R-Funktionen ein, die wir als subjektabhängige Zeichenobjekte bezeichnen können. Dabei handelt es sich im Einklang mit Benses Einführung semiotischer Objekte (vgl. Bense/Walther 1973, S. 70 f.) um künstlich hergestellte Objekte, deren semiotischer Status nicht nur durch eine spezifische ontische Kreation, sondern auch durch eine spezifische semiotische Namenabbildung bewirkt wird.

2. Unter den im folgenden als ontische Modelle verwandten Speisen gibt es sehr wenige, deren Namen tatsächlich ihre ontischen Kreatoren benennen. In den überwiegenden Fällen handelt es sich um Gerichte, die für bestimmte Subjekte kreiert wurden, die nicht mit den Kreatoren identisch sind. Bemerkenswerterweise erfüllen solche subjektabhängige Zeichenobjekte dennoch die vollständige semiotische Objektrelation.

2.1. Székelygulyás (Szekler-Gulasch)

Das Szeklergulasch hat überhaupt nichts mit den Szeklern, einem ungarischen Volk Transsylvaniens zu tun, sondern wurde vom bedeutendsten ungarischen Schriftsteller, János Petőfi, benannt, nachdem ein Bahnarbeiter namens Székely spät in der Nacht in einem Budapester Restaurant noch etwas Warmes essen wollte und dem Koch vorschlug, einfach übrig gebliebenes Pörkölt (geröstete Rindfleischstücke) und Sauerkraut von zwei verschiedenen Tagesmenüs zu kombinieren. Hier liegt also eine iconische Relation zwischen dem Namen des

Bahnarbeiters und dem Gericht vor. (Ontisch gesehen ist das Szekler-Gulasch daher auch kein Gulasch, sondern ein Pörkölt.)



2.2. Eine indexikalische Relation zwischen Namenabbildung und Speise als Objektrelation – der bei weitem häufigste Typus von Speisennamen (vgl. etwa noch Tournedos Rossini) – liegt vor bei der Pizza Margherita, deren ontischer Kreator kein Gerigenerer als Auguste Escoffier war und diese Pizza (die ontisch gesehen gar keine ist) zu Ehren der Gemahlin des italienischen Königs Umberto I. benannte.



2.3. Symbolische Relationen von Namenabbildungen auf Objekte zeichnen sich nicht nur im Falle von Speisen mathematisch dadurch aus, daß sie Nullabbildungen darstellen. Leider fand sich kein besseres als das nachstehende Bild vom "Toast Louis Armstrong", dessen Benennungsfunktion vollständig unklar ist.



Literatur

Bense, Max/Walther, Elisabeth, Wörterbuch der Semiotik. Köln 1973

Toth, Alfred, Zeichenobjekte und Objektzeichen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2008

Toth, Alfred, Semiotische Objekte und semiotische Subjekte. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015a

Toth, Alfred, Semiotische Objektrelationen von Subjektzeichen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

Adjazente Wahl und subjazente Sukzession

1. Adjazente Wahl und subjazente Sukzession, die hiermit in die Ontik eingeführt werden, spielen eine ähnlich Rolle wie Paragima und Syntagma in der "Semiologie". Vor allem aber bietet sich hier neben der Vorgegebenheits-Nachgegebenheitsdistinktion eine weitere Möglichkeit, temporale Referenz mit Hilfe der in Toth (2015a-c) eingeführten qualitativen Arithmetik der Relationalzahlen präzise zu behandeln.

2. Als ontische Modelle werden im folgenden Menu behandelt.

2.1. Menus mit rein subjazenter Sukzession

Bei solchen Menus gibt es also bei den Gängen keine Optionen.

Tagessuppe

Steinpilzcremesuppe mit Estragon

Tagesmenü

Pouletschenkelragout

Szechuan

Mandelreis

und Asiagemüse

Fleisch: Schweiz

(Mensa Univ. Zürich, 29.9.2015)

2.2. Adjazente Wahl von Menus mit subjazenter Sukzession

In diesem Fall betrifft die Wahl diejenige von optionalen Menus, d.h. es sind nicht die einzelnen Gänge, die optional sind.

Menu-Optionen

Diner

Option I

Mousse aus Steinpilzen mit gerösteten Cashewnüssen im Hüppenkörbchen

* * * * *

Felchen-Consommé mit Safran & Verveine

* * * * *

Feuilletée mit Artischokenherzen, Mangold & Kapuzinerkresse

* * * * *

Glasierte Kalbsbäcklein mit geschmorten Weintrauben

Camargue-Reis mit Fleur d'Orange, braisierter Baby-Lattich

* * * * *

Grüntee-Crème mit Zitronenschaum & Shortbread

Diner

Option II

Geräuchertes Lammrückenfilet mit Minzpesto & lauwarmem Brioche

* * * * *

Canneloni mit sautierten Flusskrebse, Topinambur & Sauternes

* * * * *

Rosa gebratene Rehrücken-Médailles an Armagnac-Sauce

Spätzli, Rosenkohl, Büscheli-Birnen, karamalisierte Marroni

* * * * *

Käsevariation vom Affineur Jumi mit dreierlei Chutneys

* * * * *

Profiteroles mit Ristretto-Mousse

(www.stufenbau.ch)

2.3. Menus mit adjazenter Wahl und subjazenter Subkzession

In diesem dritten möglichen Fall betreffen die Optionen nun nicht die ganzen Menus, sondern lediglich die einzelnen Gänge. Man beachte, daß die in dieser Arbeit gewählte Anordnung und ortsfunktionale Kategorisierung nach steigenden Wahlmöglichkeiten angeordnet ist. Wo nämlich sämtliche Gänge eines Menus optional sind, ergeben sich kombinatorisch natürlich viel mehr Möglichkeiten als bei der Wahl zwischen Menus mit nicht-optionalen Gängen.

NOTRE MENU À TROIS PLATS POUR VOUS
UNSER HEUTIGES 3-GANG MENÜ FÜR SIE

Choix du buffet de salades
Auswahl vom Salatbuffet
CHF 16.00

oder

Soupe au Champagne et bandes de saumon fumé
Champagnersuppe mit Rauchlachsstreifen
CHF 12.00

Filet de cabillaud à la sauce de crevette
et risotto d'asperges
Kabeljaufilet an Krustentiersauce
und Spargelrisotto
CHF 41.00

oder

Médaille de filet de porc à la sauce de champignons
Brocoli et terrine de « Röstli »
Schweinefiletmedaille an Pilzrahmsauce,
Brokkoli und Röstiterrine
CHF 43.00

Brownie au chocolat et glace au vanille
Schokoladenbrownie mit Vanilleglace
CHF 12.00

(Rest. Ermitage, Schönried ob Gstaad)

Literatur

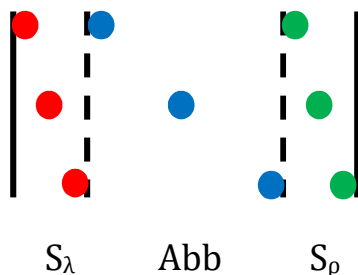
Toth, Alfred, Zur Arithmetik der Relationalzahlen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015a

Toth, Alfred, Qualitative Arithmetik des Zählens auf drei. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

Toth, Alfred, Qualitative Zahlenfelder, Zahlenschemata und ontische Modelle. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015c

Präsentationsstufen bei Speisekarten

1. Die bereits in Toth (2013) in die Ontik eingeführten Präsentationsstufen basieren darauf, daß innerhalb der allgemeinen Systemrelation $S^* = [S, U, E]$ (vgl. Toth 2015a) erstens die Ränder zwischen den Teilrelationen und zweitens die metrischen Distanzen zwischen den Teilrelationen einerseits und deren Rändern andererseits bestimmbar und ontisch relevant sind. Die ontische Teiltheorie der Präsentationsstufen ist daher zu einem bedeutenden Teil auch eine Theorie der ontischen Leerstellen. So enthält etwa die elementare Colinearitätsrelation $C = [S_\lambda, \text{Abb}, S_\rho]$ nicht 3, sondern 9 Präsentationsstufen, die im folgenden Schema durch farbige Punkte markiert sind (vgl. Toth 2015b).



2. Im Falle von Speise- und Menukarten liegt ebenfalls traditionell eine 3-teilige, allerdings nicht-colineare, Basisrelation der Form $M = (\text{Vorspeise}, \text{Hauptgang}, \text{Dessert})$ vor, die ferner keine minimale Relation darstellt, da der Hauptgang als 1-stellige Relation ebenfalls ontisch gegeben ist. Allerdings ist die 3-teilige Relation M wegen Nicht-Colinearität beinahe beliebig erweiterbar, d.h. die Relation M kann theoretisch durch eine beliebige Anzahl von ontischen Leerstellen angereichert werden. Im folgenden werden die drei kategorialen Haupttypen präsentiert, welche ontische Leerstellen erzeugen.

2.1. Die Basisrelation M kann Leerstellen für Erläuterungen und Übersetzungen enthalten.

Tagesteller

Rindsbraten
Kartoffelstock
Gemüse
Fr. 17.20

Budget - Teller

Agnolotti al Brasato di manzo
(Teigwarentaschen mit Rindfleischfüllung)

Fr. 14.40

inkl. Menu - Salat

Fr. 16.20

Rest. Jägerstübli, Hauptstr. 112, 4102 Binningen BL

Insalata di rucola con parmigiano

Rocket salad with parmesan cheese

Rucola mit Parmesankäse

Salade de roquette avec parmesan

Rest. Sento, Zürichbergstr. 19, 8032 Zürich

2.2. Menus können einerseits mehr-teilig und andererseits mehr-gängig sein. Mehrteiligkeit bedeutet, daß die 3-teilige Relation M zu einer n-teiligen Relation mit $n > 3$ erweitert ist. Mehrgängigkeit bedeutet jedoch, daß es mehr als eine Relation M (mit wiederum variabler n-Teiligkeit) gibt.

Tagesmenü

St.Galler Bratwurst

Kräuterjus

Risotto

Broccoli

Mensa, Universität Zürich

Vegimenü

VEGI+

Hausgemachte Rösti "Jäger Art"

mit Pilzen, Zwiebeln

und grünen Bohnen

mit Käse gratiniert

Menüsalat

Cafeteria Sihlquai, Zürich

6-GANG-MAI-MENU

Veneziano, Terrine von Räucherfischen,
Peperoni-Cremesuppe mit Ingwersahne,
Safran-Kräuter-Crêpe mit Spargelragout,
Rhabarbersorbet, in Rotwein mariniertes
Kalbsfilet mit Polenta und jungem Spinat,
Zitronengras-Panna cotta

Rest. Schützenhaus Albisgüetli, Uetlibergstr. 341, 8045 Zürich

2.3. Einen Sonderfall ontischer Leerstellen stellen jene neueren Formen von Menus dar, welche eine Mischform von Rezepten und Menuangaben machen, indem sie Einzelbestandteile der drei Teilrelationen von M explizit angeben oder sogar Teile des Herstellungsprozesses von M in die Speisekarten einbauen.

MARKBEIN VOM RIND

Waldpilze | Pommerysenf-Brötchen

MENU III

BOUILLABAISSE

Kabeljau | Lachs | Miesmuscheln | Crevetten | Sauce Rouille | Baquette.

Rest. Kantorei, Neumarkt 2, 8001 Zürich

Angus-Burger belegt mit Tomaten,
Zwiebeln, Jalapeños, BBQ-Sauce und
mit Cheddar-Käse gratiniert, dazu
Pommes-Frites

Rest. Hotel Krone Unterstrass, Schaffhauserstr. 1, 8006 Zürich

Literatur

Toth, Alfred, Vollständige und unvollständige Objekt-Präsentationen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2013

Toth, Alfred, Zu einer triadischen System-Definition. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015a

Toth, Alfred, Präsentationsstufen bei Colinearität. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

Benennungstypen für Speisen

1. Während bei Namen für thematische Systeme Synonymie und Homonymie auftreten können (vgl. Toth 2016a-d), ermöglichen bei Speisen und Menus entweder die explizite Beschreibung ihrer Zusammensetzung, d.h. reine Bezeichnungsfunktionen, oder subjekt- bzw. ortsdeterminierte Benennungsfunktionen eine Individualisierung der benannten ontischen Objekte.

2.1. Keine Namenabbildung

Montag	Dienstag
19.09.2016	20.09.2016
Herbstsalate vom Buffet oder Kürbis-Currysuppe mit Rohschinkenwürfeli	Herbstsalate vom Buffet oder Kartoffel-Sprinzcreme mit Chilliwürstli
Zucchetti-Schiffli mit Oliven-Ratatouille gefüllt und im Ofen geschmort, serviert mit Kräuter-Couscous und Honig-Limonen-Sauce	Teigwaren-Roulade mit Spinat- & Frischkäse gefüllt und im Salbeibutter geschwenkt, serviert auf Tomaten-Basilikumragout
21.00	21.00
Rindfleisch-Vogel im Barolo-Kräuterjus geschmort, garniert mit Speckwürfeli und Champignons, dazu frittierte Kartoffel-Kroketten und Rotkraut	Gebratene Schweinsfilet-Medaillons mit Baumnuss-Kruste überbacken, dazu Grappa-Jus, Steinpilz-Risotto und Crème-Kohlrabi

Rest. Differente, Hotel Krone Unterstrass, Schaffhauserstr. 1, 8006 Zürich

2.2. Abbildung von Subjektnamen

Siedfleisch «Jacky», klassische Garnitur

Boiled meat "Jacky" with a traditional garnish

Kalbskotelett «Jacky»

Veal cutlet "Jacky"

Cordon bleu «Sonnenberg»

Cordon bleu "Sonnenberg"

Siedfleisch «Jacky», klassische Garnitur

Boiled meat "Jacky" with a traditional garnish

Rest. Sonnenberg, Hitzigweg 15, 8032 Zürich (nach dem Küchenchef Jacky Donatz).

Vgl. jedoch die im Grunde objektalen und nicht subjektalen Typen wie etwa "Tournedos Rossini" (= mit Gänseleber), Újházi tjúkleves ([Klassische ungar. Hühnersuppe] mit Nudeln), deren Funktion auch von Ortsnamen übernommen werden kann: Schnitzel Holstein (= mit Spiegelei).

2.3. Abbildung von Ortsnamen

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit/ohne Kalbsnieren und Butterrösti

Sliced veal „Zurich style“ with or without calf's kidneys and „Rösti“

CHF 43.00

Rest. Differente, Hotel Krone Unterstrass, Schaffhauserstr. 1, 8006 Zürich

St. Galler Kalbsbratwurst vom Grill

mit hausgemachter Zwiebelsauce und Pommes
frites

Rest. Scheitlinsbüchel, Scheitlinsbüchelweg 10, 9011 St. Gallen

Literatur

Toth, Alfred, Zeitfunktionale Benennungsfunktionen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016a

Toth, Alfred, Aufhebung von Namen-Synonymie. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016b

Toth, Alfred, Namen-Homonymie. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016c

Toth, Alfred, Die Benennungsfunktion für Systeme und ihre Teilsysteme. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016d

Ontische Arbitrarität und thematische Objektabhängigkeit

1. Wie zuletzt in Toth (2016) festgestellt wurde, besteht insofern ein Zusammenhang zwischen ontischer Arbitrarität und thematischer Objektabhängigkeit, als durch Dislokation verursachte Verfremdung 0-seitige thematische Objektabhängigkeit voraussetzt. Beispiele sind gefangene Küchen oder Badezimmer, die syntaktisch von Wohnzimmern abhängig sind. Viel bedeutsamer ist der im Titel genannte Zusammenhang jedoch bei Menus, insofern nur ein geringer Teil der ontischen Arbitrarität tatsächlich realisierbar ist und von diesem ein wiederum nur ein kleiner Teil ontisch nicht-0-seitig thematisch objektabhängig ist. So können etwa Pommes zwar außer mit Ketchup nur mit Mayonnaise kombiniert werden, aber der Ketchup kann nur mit Pommes kombiniert werden, so daß sich also eine fast reine 2-seitige Objektabhängigkeit ergibt. Seltener sind Beispiele für 1-seitige Objektabhängigkeit. So wird in den meisten Teilen der Schweiz die auf einem Teller servierte St. Galler Bratwurst zwar nur mit Pommes kombiniert, aber die Pommes selbst können natürlich selbständig und in zahlreichen weiteren Kombinationen auftreten. Aufgrund der genannten Voraussetzungen ist auch die 0-seitige Objektabhängigkeit selten genug: Die Pouletbrust dürfte eines der wenigen gastronomischen Systeme sein, bei dem weitgehende ontische Arbitrarität herrscht.

2.1. 2-seitige thematische Objektabhängigkeit



2.2. 1-seitige thematische Objektabhängigkeit



2.3. 0-seitige thematische Objektabhängigkeit



Literatur

Toth, Alfred, Thematische Objektabhängigkeit. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2016

Ortsabhängigkeit präsemiotischer Materialität

1. Während die Zeichenrelation $ZR = (M, O, I)$ definitionsgemäß orts- und zeitunabhängig ist, trifft dies für die Primzeichenrelation

$PR = (\text{Material}, \text{Figur}, \text{Umgebung}),$

die Bense (1975, S. 74) eingeführt hatte, gerade nicht zu, denn PR ist ein als M° verwandtes, disponibles Objekt O° (vgl. Bense 1975, S. 65 f.) und als solches natürlich sowohl orts- als auch zeitabhängig. Im folgenden wird die Ortsabhängigkeit präsemiotischer Materialität anhand von Menus aufgezeigt.

2.1. Materialität = $f(\text{Ort})$

2.1.1. Nudeln (Schweiz)



Voressen mit breiten Nudeln

2.1.2. Tarhonya (Ungarn)



Pörkölt tarhonyával

2.1.3. Reis (Indien)



Korma

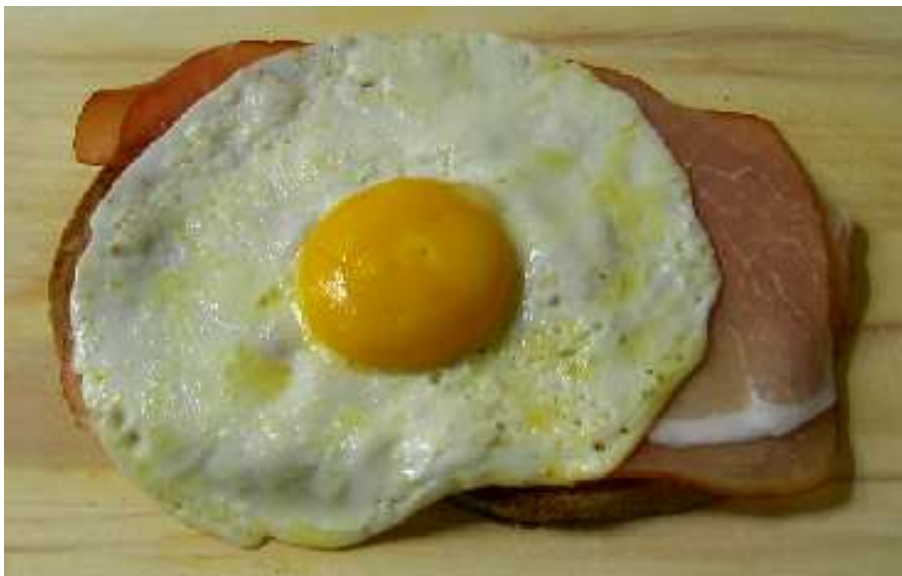
2.2. Strukturalität = f(Ort)

2.1.1. Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes frites (Schweiz)



Rest. Jägerburg, Molkenstr. 20, 8004 Zürich

2.1.2. Strammer Max (Deutschland)



2.1.3. Croque Madame (Frankreich)



2.3. Konnexialität = f(Ort)

2.3.1. Menu = (Suppe \vee Salat) \wedge Hauptgang (Schweiz)



Rest. Schlüssel, Seefeldstr. 177, 8008 Zürich

2.3.2. Menu = Vorspeise \wedge Hauptgang \wedge Nachspeise (Frankreich)



Paris (Herkunft des Photos mir unbekannt)

2.3.3. Menu = Antipasto \wedge Primo \wedge Secondo \wedge Dolce (Italien)

Die 5-gängige Variante schließt die Alternative (Frutta \vee Formaggio) mit ein.
Ferner gibt es die Alternative (Secondo \wedge Contorni/ \emptyset).



Rist. Le Cannuceta, Castel San Pietro Romano, Rom

Literatur

Bense, Max, Semiotische Prozesse und Systeme. Baden-Baden 1975

Intrinsische und extrinsische Umgebungen

1. Im Rahmen der allgemeinen Objekttheorie (Ontik, vgl. Toth 2012-14) wird bekanntlich zwischen extrinsischen und intrinsischen Objekten bzw. Systemen unterschieden. Informell ausgedrückt, sind die Glieder eines ontischen n-tupels extrinsisch, wenn sie nicht-notwendig thematisch homogen sind, wie z.B. das Paar $M = (\text{Messer, Löffel})$. Entsprechend wird ein n-tupel als intrinsisch bezeichnet, wenn deren Glieder notwendig thematisch homogen sind, wie z.B. das Paar $N = (\text{Messer, Gabel})$. Von besonderer Bedeutung ist diese Unterscheidung bei sog. Paarobjekten (vs. Objektpaaren, wie M und N), z.B. bei $O = (\text{Computer, Tastatur})$, wo die Intrinsität beidseitig ist oder bei $P = (\text{Kopf, Hut})$, wo sie einseitig ist (jeder Hut braucht einen Kopf, aber nicht jeder Kopf einen Hut).

2. Bislang wurde die thematische Unterscheidung zwischen Extrinsität und Intrinsität allerdings auf Objekte und Systeme beschränkt. Anhand des folgenden Tagesmenüs, das heute (6.6.2014) auf einer Speisekarte einer Mensa der Universität Zürich publiziert wurde, werden die bisherigen Ergebnisse auch auf Umgebungen von Objekten bzw. Systemen ausgedehnt.

Menü

Fleischkäse
Senf
Kartoffelsalat
Bohnensalat

(aus: Tagesmenüplan der Cafeteria des Zentrums für Zahnmedizin [ZZM],
Mittwoch, 6. August 2014)

Um zu verstehen, worum es sich handelt, vgl. man das vorstehende Menü mit dem am selben Tag publizierten nachstehenden Menü.

Tagesmenü

Hackbraten "Grossmutter Art"
(Kalb, Schwein, Rind)
Senfsauce
Kartoffelstock
Vichykarotten

(aus: Tagesmenüplan des Rest. St. Peter, In Gassen 10, 8001 Zürich, Mittwoch, 6. August 2014)

Systemtheoretisch betrachtet, ist der Senf aus dem ersten Menu eine extrinsische, die Senfsauce aus dem zweiten Menu jedoch eine intrinsische Umgebung der jeweiligen Menus, aufgefaßt als Systeme, obwohl natürlich sowohl der Senf als auch die Senfsauce Beilagen sind. Wohlverstanden, diese Unterscheidung betrifft lediglich die Umgebungen der beiden Systeme. Für diese selbst sind natürlich weder der Senf noch die Senfsauce intrinsisch, da man den Fleischkäse z.B. auch mit einem Spiegelei und den Hackbraten z.B. auch an einer Pilzrahmsauce servieren kann. Als Faustregel kann man für Menus daher sagen: Extrinsisch sind solche Umgebungen, die normalerweise zur optionalen Verwendung der Gäste für auf den Eßischen plaziert werden (z.B. Menagère, Salzstreuer, Pfeffermühle, nach amerikanischem Vorbild seit einiger Zeit auch Ketchup und Senf). Hingegen sind die Zutaten für Teilsysteme von Menus, die der Koch in der Küche verwendet, extrinsisch, denn eine Sauce, für die Salz, Pfeffer, Ketchup, Senf, usw. verwendet werden, ist relativ zu den Bestandteilen dieser Sauce übersummativ, während die vom Gast optional verwendeten Würzen additiv sind. Etwas formaler kann man daher sagen: DAS ENTSCHIEDENDE FORMALE KRITERIUM EXTRINSISCHER UMGEBUNGEN IST DIE ADDITIVITÄT SEINER TEILUMGEBUNGEN, WÄHREND DAS ENTSCHIEDENDE FORMALE KRITERIUM INTRINSISCHER UMGEBUNG DIE HYPERSUMMATIVITÄT SEINER TEILUMGEBUNGEN IST.

3. Da die hier eingeführte Unterscheidung zwischen extrinsischen und intrinsischen Umgebungen von Systemen bzw. Objekten auch jenseits ihrer theoretischen Erklärung selbst in der Gastronomie einigermaßen unbekannt ist, mag es sich lohnen, einen Blick auf die Genese solcher Verwechslungen zu werfen, wie sie durch den Kontrast der beiden oben abgebildeten Menus dokumentiert

werden. Um den Leser wieder etwas näher an die greifbare und nicht nur die begreifbare Seite der Theorie der Objekte heranzuführen, sei zunächst ein weiteres reales Tagesmenu, das hinsichtlich der Unterscheidung zwischen extrinsischen und intrinsischen Umgebungen im Original korrekt formuliert worden war, durch Konversion seiner thematischen Umgebungen transformiert. (Die folgende Transformation ist selbstverständlich nur eine von vielen möglichen.)

Paniertes Schweinsschnitzel
dazu gibt's Pommes Frites und Salat



Schweinsschnitzel
Panade
Kartoffeln
Fritieröl
Salat
Öl
Essig
Salz
Pfeffer
(Mayonnaise, usw.)

Menus, und unter ihnen besonders Tagesmenus, sind heutzutage zwischen zwei Extremen der linguistischen Determination ihrer Objekte angesiedelt, welche man durch die beiden folgenden Beispiele illustrieren kann.

Menü I
Spaghetti "Bolognaise"
Salat
Dessert

(Rest. Landhus, Baslerstr. 4, 4123 Allschwil BL, 6.8.2014)

Spaghetti Mare verfeinert mit Eden-Shrimps, Pulpo, Sepia und Jakobs-Muscheln, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl mit Kräutern und Chili

(Hotel-Rest. Krone Unterstrass, Schaffhauserstr. 1., 8006 Zürich, 4.8.2014)

Während das erste Beispiel die Form einer Liste darstellt, welche perfekt der Definition selbsteinbettender Systeme, d.h. $S^* = [S, U]$ entspricht, stellt das zweite Beispiel eher ein Rezept als ein Menu dar, indem Teile des Herstellungsprozesses von S^* , d.h. die Menge der Teilrelationen der Teilsysteme sowohl von S als auch von U , mitangegeben werden. Zwischen den beiden durch die zwei obigen Beispiele markierten Extremen stehen Zwischenformen wie sie z.B. der folgende Beleg illustriert.

MENU I
TOMATENRISOTTO
Mascarpone | geschmorte Cherrytomaten _____ 19.50

MENU II
SIEDFLEISCHSALAT
Jungspinat | Kartoffeln | Rote Zwiebeln _____ 22.50

MENU III
CORDON BLEU VOM SCHWEIN
Zürifrites | Broccoli _____ 25.50

(Rest. Kantorei, Spiegelgasse 33, 8001 Zürich, Tagesmeanus vom 5.8.2014)

Bemerkenswert ist die hier sichtbare (und seit jüngster Zeit aus der gehobenen auch in die weniger gehobene Gastronomie eindringende und daher semiotisch betrachtet verfremdende) Verwendung des Zeichens "|", dessen Funktion, wie man besonders an Menu II bemerkt, nicht nur diejenige eines trennenden Kommas ist, sondern zusätzlich diejenige einer Abkürzung der Beschreibung von Teilen des Herstellungsprozesses der Menus, denn bei Menu II wird die

Einheit von $U \subset S^*$ dadurch aufgelöst, daß anstatt der intrinsischen Umgebungsangabe "Kartoffelsalat", zwei von dessen Bestandteilen in extrinsische Umgebungen transformiert werden ("Kartoffeln | Rote Zwiebeln").

Literatur

Toth, Alfred, Zeichen- und Objektrelationen in Speisekarten. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2009

Toth, Alfred, System-Umgebungs-Verletzungen bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012a

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

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

Toth, Alfred, Systemstrukturen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

Toth, Alfred, Grundlegung einer Theorie ontischer Konnexen I-III. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

Systeme und Systemkomplexionen

1. Bereits in Toth (2014g) hatten wir einen Fall einer Systemstruktur angetroffen, die nicht ohne weiteres mit Hilfe der innerhalb der allgemeinen Objekttheorie (Ontik) verwendeten Definition des allgemeinen Systems $S^* = [S, U]$ erklärbar ist. Allerdings waren wir bereits in Toth (2014e) innerhalb der ontischen Teiltheorie der Raumfelder auf sog. Systemkomplexionen gestoßen, z.B. bei Hinterhöfen, die im topologisch abgeschlossenen Fall die Komplexion von vier S bzw. S^* , im halboffenen Fall diejenige von dreien und im offenen Fall eine Komplexion von zwei S bzw. S^* bzw. einem einzigen S^* bzw. S voraussetzt. Wie im folgenden gezeigt wird, kann man auf dem Begriff der Systemkomplexion eine Hierarchie selbsteinbettender Systeme konstruieren, die bekanntlich (vgl. Toth 2014h) derjenigen der Selbsteinbettung des Zeichens in dessen Definition durch Bense (1979, S. 53, 67) korrespondiert, d.h. eine ontisch-semiotische Isomorphie darstellt.

2.1. $S^* = [S, U]$



Greblerweg 16, 8057 Zürich



Rest. Utoburg, Uetlibergstr. 101, 8045 Zürich

2.2. $S^{**} = [S^*, U] = [[S, U_1], U_2]$

Wie bereits aus der Einleitung hervorgeht, ist für die Stufe S^{**} Orthogonalität der S^* bzw. S noch nicht Voraussetzung. Wir beschränken uns daher auf zwei lineare Fälle. Das erste Bild zeigt eine bilderbuchmäßige Illustration der Definition von S^{**} . Zum zweiten Bild vgl. Anm. 2 von Toth (2014g) (Menu- und Beilagensalate stellen schon deswegen Umgebungen von Umgebungen (auf den Tellern zusammen mit den Systemen befindlichen Beilagen) dar, weil nach einem bis vor kurzem gültigen Gesetz Warmes und Kaltes nicht auf dem gleichen Teller, d.h. aber innerhalb des gleichen S^* , serviert werden durfte).



Place Baudoyer, Paris



S = Schnitzel, U_1 = Pommes frites, U_2 = Salat. S** hat sogar einen halb-offiziellen Namen erhalten: Schniposa.

2.3. $S^{***} = [S^{**}, U] = [[S^*, U], U] = [[[S, U], U], U]$



Seefeldstr. 119, 8008 Zürich



2.4. $S^{****} = [S^{***}, U] = [[S^{**}, U], U] = [[[S^*, U], U], U] = [[[[S, U], U], U], U]$



Forchstr. o.N., 8008 Zürich

Das folgende Bild eines Systems von System plus Umgebungen bei einem koreanischen Essen zeigt zwar eine höhere Stufe als diejenige von S^{****} , eignet sich aber trotzdem durch Veranschaulichung des Prinzips der hierarchischen Struktur von System-Komplexionen.



Literatur

Bense, Max, Die Unwahrscheinlichkeit des Ästhetischen. Baden-Baden 1979

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, Objektstellung I-XXXVI. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

Toth, Alfred, Systemstrukturen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

Toth, Alfred, Grundlegung einer Theorie ontischer Konnexe I-III. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014c

Toth, Alfred, Ontische Konkavität und Konvexität I-III. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014d

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

Toth, Alfred, Horizontale und vertikale Raumfelder I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014f

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

Toth, Alfred, Zum metaphysischen Hintergrund der ontische-semiotischen Äquivalenz. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014h

Logische, semiotische und ontische Valenz

1. Logische Valenz ist ein Begriff der Prädikatenlogik und betrifft die Anzahl von Argumenten, welchen eine Beschaffenheit zugeordnet wird (vgl. dazu Menne 1992, S. 90 ff.). Zur Formalisierung eines Satzes wie "Hans ist krank" reicht also der monadische Prädikatenkalkül aus, während für einen Satz wie "Hans schlägt Fritz" der zweistellige und für einen Satz wie "Hans schenkt Anna Blumen" der triadische Prädikatenkalkül benötigt wird. Formallogische Definitionen seien hier absichtlich weggelassen, hingegen sei auf eine Besonderlichkeit hingewiesen, die vermutlich nicht allzu vielen Logikern aufgefallen sein dürfte: Die Tatsache nämlich, daß Sätze mit mehr-stelligen Valenzen im Grunde der klassischen aristotelischen Logik widersprechen, da diese ja nur über eine Objektposition sowie über eine Subjektposition verfügt, die zudem mit der Ich-Subjektivität identifiziert wird. Kein Problem stellen daher die Verbvalenzen innerhalb der Linguistik dar, denn dort wird ja zwischen Ich-, Du, Er ... -Subjekten unterschieden. So hat in den obigen Sätzen "krank sein" die Valenz $V = 1$, "schlagen" die Valenz $V = 2$ und "schenken" die Valenz $V = 3$. Beispiele für $V > 3$ sind selten, und die Beispiele sind meistens auf "liegen zwischen" beschränkt (z.B. Zürich liegt zwischen St. Gallen, Winterthur und Aarau).

2. Eine interessantere Rolle spielt die Valenz innerhalb der Peirce-Bense-Semiotik, da die triadische Zeichenrelation nach Bense (1979, S. 53, 67) als selbstenthaltende Menge definiert wird

$$Z^3 = (R^1 \subset (R^2 \subset R^3)),$$

wobei R^1 Erstheit oder Mittelbezug, R^2 Zweitheit oder Objektbezug, und R^3 Drittheit oder Interpretantenbezug genannt wird. In Valenzschreibweise haben wir also

$$V(1) = 1$$

$$V(2) = 2$$

$$V(3) = 3.$$

Dennoch, oder besser gesagt: im Widerspruch dazu werden in der von Bense (1975, S. 37) eingeführten semiotischen Matrix die Matrixeinträge durch kartesische Produkte wie folgt gebildet

$$1 \times 1 = \langle 1.1 \rangle$$

$$1 \times 2 = \langle 1.2 \rangle$$

$$1 \times 3 = \langle 1.3 \rangle, \text{ usw.,}$$

d.h. da $V(1) = 1$ ist, dürften Subrelationen wie (1.2) und (1.3) im Gegensatz zu ihren dualen Subrelationen (2.1) und (3.1) gar nicht existieren. "Gesättigte" Valenzen weisen somit nur die sog. genuinen Subrelationen (1.1), (2.2) und (3.3) auf. Subrelationen wie (1.2) und (1.3) sind "übersättigt", und solche wie (2.1) und (3.1) sind "untersättigt". Man kann diese semiotischen Nicht-Sättigungen durch dt. Nonsens-Sätze wie *Hans schlägt (Untersättigung) oder *Hans schlägt Fritz einen Hieb (Übersättigung) illustrieren.

3. Eine nicht weniger interessante Rolle als in der Semiotik spielen Valenzen und ihre assoziierten Sättigungsgrade innerhalb der Ontik. Am einfachsten sind Beispiele bei n-tupeln thematisch zusammengehöriger Objekte zu finden wie z.B. bei Objektgruppen, bestehend aus Tisch und Stühlen.

3.1. Ontische Sättigung



Niederdorfstr. 63, 8001 Zürich

3.2. Ontische Untersättigung



Bellariarain 6, 8038 Zürich

3.3. Ontische Übersättigung



Im Eisernen Zeit o.N., 8057 Zürich

Wo keine Objektgruppen vorgegeben sind, sind klare Fälle weit weniger leicht zu finden. Soeben erhalte ich jedoch das folgende Beispiel, das einen der seltenen unzweideutigen Fälle bei Menus darstellt:

Dienstag, 16. September 2014

Budget - Teller

Wurstsalat

Pommes Frites

Fr. 14.40

inkl. Menu – Salat

Fr. 16.20

Rest. Jägerstübli, Hauptstr. 112, 4102 Binningen

Ein "Wurstsalat" ist weder ein Salat mit Wurst noch eine Wurst mit Salat, sondern eine nach Art eines Salates zubereitete, aufgeschnittene Wurst. Wird diese mit Salat serviert, so heißt die deutsche metasemiotische Beschreibung daher nicht etwa *Wurstsalat mit Salat, sondern: Wurstsalat garniert. In der Annahme, daß es sich beim Wurstsalat im obigen Menu um einen garnierten handelt, ist das Menu also relativ zum Salat ontisch übersättigt. (Die bekannteren Fälle, wo neben Gemüse auch Salat, neben Suppe auch Jus usw. serviert wird, sind keine klaren Fälle ontischer Übersättigung.)

Literatur

Bense, Max, Semiotische Prozesse und Systeme. Baden-Baden 1975

Bense, Max, Die Unwahrscheinlichkeit des Ästhetischen. Baden-Baden 1979

Menne, Albert, Einführung in die formale Logik. 2. Aufl. Darmstadt 1992

Konkrete Zeichen und semiotische Objekte

1. Bense selbst (1975, S. 94 ff.) hatte zwischen virtuellen Zeichen

$$Z_v = R(M, O, I)$$

und effektiven Zeichen

$$Z_e = R(K, U, I_e),$$

unterschieden, deren Transformation er wie folgt charakterisierte: "Der Übergang vom virtuellen Zeichen zum effektiven Zeichen muß aber aufgefaßt werden als Einbettung der abstrakten triadischen Zeichenrelation in eine mit der umweltsgegebenen Gebrauchs- bzw. Anwendungssituation des Zeichens sich notwendig einstellenden konkreten raum-zeitlich fixierten, effektiven triadischen Zeichenrelation, durch die das Mittel M über einem Kanal K, das bezeichnete Objekt O über einer Umgebung U und der zeicheninterne Interpretant über einen zeichenexternen Interpretanten I_e determiniert werden" (Bense 1975, S. 94).

2. In Toth (2014a, b) hatten wir nachgewiesen, daß sich die insgesamt fünf innerhalb von Ontik und Semiotik differenzierbaren Objektarten auf nur drei reduzieren lassen.

1. Das Referenzobjekt des Zeichens bzw. des Zeichenanteils eines semiotischen Objektes (Ω).

2. Das Objekt des Realisationsträgers (des Zeichenträgers bzw. des Zeichenanteils eines semiotischen Objektes) (R).

3. Das Objekt des Präsentationsträgers eines semiotischen Objektes (P).

Danach kann man effektive bzw. konkrete Zeichen durch

$$Z_e = (R, (M, O, I))$$

und semiotische Objekte durch

$$SO = (R, P, (M, O, I))$$

definieren.

2. Nun wurden die ursprünglich von Bense (ap. Bense/Walther 1973, S. 80 u. ap. Walther 1979, S. 122 f.) eingeführten semiotischen Objekte in Toth (2008) in Zeichenobjekte (ZO) einerseits und in Objektzeichen andererseits (OZ) unterteilt, je nachdem, ob bei SO der Zeichenanteil oder der Objektanteil überwiegt. Der Unterschied zwischen ZO und OZ fällt dabei mehr oder minder mit Karls Bühlers Unterscheidung symphysischer und nicht-symphysischer Relationen zusammen, d.h. für ZO gilt also $R \not\subseteq P$, während für OZ $R \subseteq P$ gilt. Wir erhalten damit die folgenden Definitionen

ZO = (R, P, (M, O, I))

OZ = (R \subseteq P, (M, O, I)).

2.1. Konkrete Zeichen

Konkrete Zeichen sind realisierte Zeichen, als solche aber noch keine semiotischen Objekte, obwohl auch bei der folgenden Wandtafel Präsentationsträger (Schiefer) und Realisationsträger (Kreide) unterscheidbar sind.



Aus: Tagesanzeiger, 21.8.2010

Man vergleiche jedoch diese Wandtafel mit der folgenden Menu-Tafel, welche im Unterschied zur Wandtafel, die ein ontisches Objekt darstellt, ein semiotisches Objekt darstellt.



Rest. Zum Weißen Schwan, Predigerplatz 34, 8001 Zürich

2.2. Zeichenobjekte

Das folgende Bild zeigt das Schild einer Confiserie.



Confiserie Pfund, Marktplatz 10, 9000 St. Gallen

Wie man sieht, fungiert als Präsentationsträger die Hauswand, an der das Schild angebracht ist. Als Realisationsträger fungiert jedoch das Material, aus dem die Schriftzeichen des Namens gestaltet sind.

2.3. Objektzeichen

Die folgende Kochfigur stellt dagegen ein Objektzeichen dar.



(Sie trägt allerdings noch ein Zeichenobjekt). Bei der Figur selbst sind jedoch Realisations- und Präsentationsträger symphysisch, d.h. nicht-unterscheidbar.

Literatur

Bense, Max, Semiotische Prozesse und Systeme. Baden-Baden 1975

Bense, Max/Walther, Elisabeth, Wörterbuch der Semiotik. Köln 1973

Toth, Alfred, Zeichenobjekte und Objektzeichen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2008

Toth, Alfred, Semiotische und ontische Selektion. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

Toth, Alfred, Virtuelle und effektive Zeichen und semiotische Objekte. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

Namen-Crossover

1. Unter Crossover-Food, einem aus England in die deutschsprachigen Länder gelangten Begriff, dem in den USA derjenige des "Fusion Food" korrespondiert, wird die arbiträre Kombination von Teilsystemen von Speisen-Systemen unter Absehung der Ortsfunktionen der ursprünglichen Systeme verstanden. Sehr viel einfacher und übrigens auch prägnanter hat dies der Gasatromie-Kritiker Andreas Thieme ausgedrückt: "Wenn Thomas Krause die Zutaten Cola, Terriyaki-Soße, Chili, Ingwer und Orangenscheiben in eine Pfanne gibt, müssen einige zweimal hinsehen" (Thieme 2009, s.p.).

2. Systemtheoretisch gesehen ist zwar nicht jedes System oder Teilsystem ein Objekt, aber jedes Objekt kann u.U. als Teilsystem oder System fungieren. Für Objekte gilt aber immer die Ortsabhängigkeit $\Omega = f(\omega)$, da sich ein Objekt Ω erstens immer an einem und zweitens bei konstanter Zeit auch nur an einem Ort ω befinden kann. Wenn Thieme in seiner impressionistischen Definition des Crossover-Food fortfährt: "Erlaubt ist, was gefällt: Hauptsache, es schmeckt", dann bezieht sich die Erlaubnis auf die Elimination von $\Omega = f(\omega)$. Damit stellt sich aber die Frage der formalen Definition des "Schmeckens". Zweifellos gibt es Teilsysteme von Speisen, die nicht "zusammenpassen", etwa das von einem Restaurant-Gast erfundene Beispiel "Pralinen mit Sauerkraut". Merkwürdigerweise entscheidet aber nicht die Objektabhängigkeit der Teilsysteme von Speisen, sondern fast ausschließlich¹¹ deren Subjektabhängigkeit über die Iconizität dieser Teilsysteme.

3. Wenn Teilsysteme von Speisen zu neuen Speisen in der Form des ontischen Crossovers kombiniert werden, dann stellt sich die weitere Frage, wie man diese Speisen benennen soll. Namen sind, wie in Toth (2014a, b) gezeigt wurde, teilweise arbiträr und teilweise nicht arbiträr. So benennt der Name "(auf) ungarische Art" (à l'hongroise) keinesfalls dasselbe wie das ungarische Äquivalent "magyarosan", das eine alt-ungarische, d.h. authentische, Zubereitungsart meint, sondern lediglich die Präsenz von Peperoni in einem Menu.

¹¹ Die einzige Form von Objektabhängigkeit ist die lehrbuchmäßige Anweisung an Köche, daß Speisen in Menus farblich zusammenstimmen sollten. Dies betrifft also die materiale Subrelation der Objektrelation.

"Fromage suisse" ist im älteren Französischen keineswegs ein Zeichen (d.h. eine Übersetzung) für "Schweizer Käse", wofür der Name "fromage gruyère", der in der Schweiz nur eine bestimmte Käsesorte bezeichnet, verwendet wurde, sondern ein Name für die ursprünglich nur in der Schweiz hergestellten Schmelzkäsecken, die im heutigen Französischen auch dann "La vache qui rit" genannt werden, wenn sie nicht diesen Marken-Namen tragen, ähnlich wie in den USA alle Semmeln "Kaiser rolls" genannt werden, auch wenn sie nicht das geringste mit den Wiener Kaisersemmeln gemeinsam haben. Hier findet also bereits ein Namen-Crossover statt, an dem ferner auch Zeichen teilnehmen: Namen kreuzen Zeichen, und geographische Namen kreuzen einerseits Markennamen und andererseits wechseln sie ihre Referenzobjekte, und dies, wie das letzte Beispiel zeigt, möglicherweise gleich mehrfach.

4. Ontisches und Namen-Crossover können wegen der partiellen Arbitrarität von Namen somit einerseits von einander abhängig, andererseits von einander unabhängig auftreten. Im folgenden wird je ein Fall als Beispiel behandelt.

4.1. Ontisch unabhängiges Namen-Crossover

Das folgende Menu trägt den Namen "Jäger-Art".

Vegimenü

VEGI+

Hausgemachte Rösti "Jäger Art"
mit Pilzen, Zwiebeln
und grünen Bohnen
mit Käse gratiniert
Menüsalat

Cafeteria Sihlquai, Zürich (12.11.2014)

Jäger Art ist – wie fast alle Namen der europäischen Nicht-Crossover-Küche – ein klar definierter Begriff des Larousse gastronomique und meint die Verwendung einer sauce chasseur, d.h. einer kräftigen, Demi Glace-basierten Pilzsauce mit Schalotten, in anderen Worten, diese Sauce ist ein Teilsystem, das material von einem anderen Teilsystem, das Fleisch ist, objektabhängig. Das

Problem im obigen Menu besteht somit in der Verletzung dieser Objekt-abhängigkeit einerseits und im dadurch bewirkten Namenscrossover andererseits, denn das Rösti-Menu enthält von der ursprünglichen sauce chasseur lediglich die Pilze, die ferner offenbar nicht einmal in Sauce serviert werden, denn da das Rösti-Menu rein exessiv ist, hat es keine Beilagen, zu denen eine Pilzsauce serviert werden könnte, und zur Rösti selbst ist sie undenkbar, da sie sie aufweichen und ungenießbar machen würde.

4.2. Ontisch abhängiges Namen-Crossover

Tageshit

Cevapcici spießli
mit Tzatzikisauce,
Cous Cous und Blumenkohl
Fleisch: Schweiz

Rest. St. Peter, In Gassen 10, 8001 Zürich (12.11.2014)

Cevapcici sind ein besonders schönes Beispiel für die eingangs definierte Orts-abhängigkeit von Objekten, denn sie stammen ursprünglich aus Slowenien und werden mit Ajvar, einer Auberginenpaste, und Djuvec-Reis serviert. Die Kombination dieses Objektes zu einem System mit Zwiebelsenf und Pommes frites als Umgebungen (Beilagen) in typischer Wiener Art stellt zwar bereits ein frühes Crossover dar, aus der Zeit, da Slowenien zur Habsburger Doppelmonarchie gehörte, es ist aber gleichzeitig mit der authentischen, d.h. ortsfunktionalen, zusammen die einzige kanonische Form, Cevapcici zu servieren. Ganz anders erscheint aber der Name Cevapcici im obigen Menu. Die Fleischspießchen als System sind mit griechischem Knoblauchjoghurt, mit marokkanischem Couscous und schweizerischem Blumenkohl ontisch gekreuzt. Damit kreuzt aber auch der Name in ontischer Abhängigkeit, weil das System des Menus durch die Kombination nicht-kanonischer Beilagen seine Umgebungen als Referenzobjekte wechselt. Man beachte, daß diese Form von objektabhängigem Namenscrossover bei exessiven Speisen und Getränken illegal ist. Z.B. gibt es gesetzlich sanktionierte "Reinheitsgebote" nicht nur für

Bier, sondern auch für die St. Galler Bratwurst. Selbst dort, wo keine Reinheitsgebote wirken, reagieren Gäste verärgert, wenn sie z.B. Reis als Beilage zu Zürcher Geschnetzeltem bekommen, denn objektabhängiges Namen-Crossover durchkreuzt auch die "Erwartungshaltung" der die Menus bestellenden Gäste, d.h. die Namen werden in diesen Fällen als nicht-arbiträr und damit wie Zeichen und nicht wie Objekte genommen. Wird also gegen diese Nicht-Arbitrarität von Namen verstoßen und entsteht ein Namen-Crossover durch Verfremdung des ontischen Referenzobjektes dieses Namens, so wird tritt durch diese Objekt-Verfremdung, um es in strukturalistischen Termini zu sagen, ein "Novum" tritt an die Stelle der automatisierten Folie, und diese ist eben die durch die Nichtarbitrarität solcher Menu-Namen verbürgte Erwartungshaltung des Gastes, der ein bestimmtes Menu bestellt.

Literatur

- Thieme, Andreas, Die Crossover-Küche macht kreativ am Herd. In: ICON, 27.3.2009
- Toth, Alfred, Zur Arbitrarität von Namen I-IX. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a
- Toth, Alfred, Zur Nicht-Arbitrarität von Namen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

Quantitative Ordnung von Qualität und qualitative Ordnung von Quantität

1. Quantitative Ordnung von Qualität setzt voraus, daß Qualitäten auf Quantitäten reduzierbar sind, d.h. daß im folgenden Schema aus Toth (2014a)

Primzeichen	Zeichenzahlen	Peanozahlen		Zeichen
1	Zahl	Kardinalzahl	≅	Kategorien
2	Abzahl	Ordinalzahl	≅	natürliche Zeichen
3	Nummer	Relationszahl	≅	künstliche Zeichen

eine Abbildung des drittheitlich fungierenden Interpretantenbezuges via den zweitheitlich fungierenden Objektbezug auf den erstheitlich fungierenden Mittelbezug stattfinden kann

Nummer: = $(M \rightarrow ((M \rightarrow O) \rightarrow (M \rightarrow O \rightarrow I)))$

↓

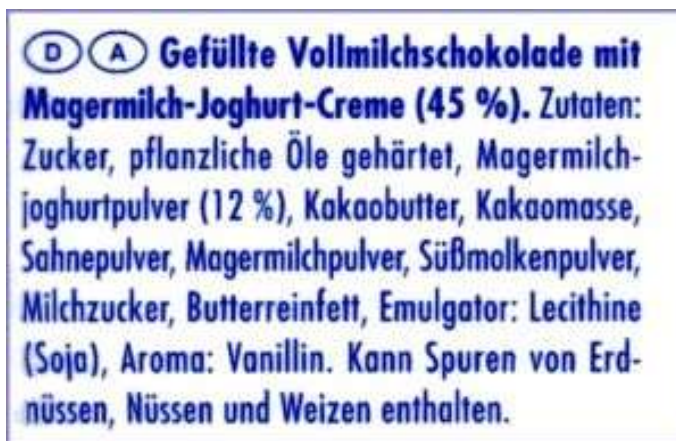
Abzahl: = $(M \rightarrow (M \rightarrow O))$

↓

Zahl := (M) .

(Man beachte, daß diese kategoriale Rückprojektion nichts mit der sog. semiotischen Gebrauchsfunktion $g: (I \rightarrow M)$ zu tun hat.)

1.1. Bei materialen Ordnungen



Hier sind die Qualitäten zusätzlich in ontische Sortigkeiten zusammengefaßt, z.B. Sahnepulver, Magermilchpulver, Süßmolkenpulver, Milchzucker, Butteinfett. Dagegen liegt rein quantitative Ordnung von Qualitäten bei den amerikanischen "Nutrition Facts" vor.

Nutrition Facts	
Serving Size ONE MOXY (85 g)	
Servings per container 2	
Amount Per Serving	
Calories 193	Calories from Fat 50
% Daily Value*	
Total Fat 5g	8%
Saturated Fat 2g	9%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 17mg	6%
Sodium 140mg	6%
Total Carbohydrate 33g	11%
Dietary Fiber 4g	17%
Sugars 4g	
Protein 5g	
Vitamin A 2%	Vitamin C 0%
Calcium 1%	Iron 24%

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.

1.2. Bei objektalen Ordnungen

Dazu gehören etwa die Teilsysteme von Menus.

Tagesmenü

Rindsgeschnetzeltes «Mexicaine»
mit Mais, roten Bohnen,
hausgemachten Butterspätzli
und Tagessalat

Rest St. Peter, In Gassen 10, 8001 Zürich (24.11.2014)

Einen interessanten Fall einer konversen Ordnung stellt das folgende Menu dar

Pitabrot
Currydip
Schweins-Gyros
Grillgemüse
Salat oder Apfelmus

Mensa, Univ. Zürich, 20.11.2014,

dessen Ordnung diejenige des Ich-Subjektes des Kochs und nicht, wie üblich, diejenige des Du-Subjektes des Gastes ist.

2.2. Qualitative Ordnung von Quantität

Dagegen setzt qualitative Ordnung von Quantität den konversen Abbildungsprozeß

Zahl := (M)

↓

Abzahl:= (M → (M → O))

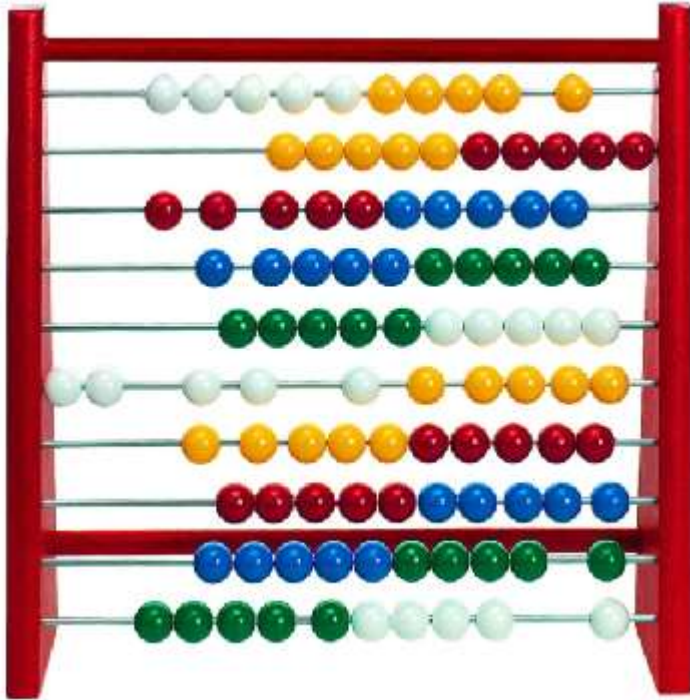
↓

Nummer: = (M → ((M → O) → (M → O → I)))

voraus. Das Problem besteht allerdings darin, daß es zwar möglich ist, retro-semiosisch von einer Drittheit über eine Zweitheit die Erstheit zu rekonstruieren, aber nicht umgekehrt, da zwar Erst- und Zweitheit in der Drittheit enthalten sind, das Umgekehrte aber nicht gilt. Dies bedeutet, daß zur qualitativen Ordnung von Quantität semiotische oder objektale Markierungen gemäß der allgemeinen Objektrelation (vgl. Toth 2014b)

O = (Materialität, Formalität, Funktionalität)

gewählt werden müssen. Da die Qualität von Quantitäten nicht rekonstruierbar ist, müssen diese durch ihr Material (z.B. Holz- vs. Metallkugeln), ihre Form (z.B. Kugeln vs. Würfel) oder ihre Funktion (z.B. Murmel, Pistolenkugel, Tennisball) gekennzeichnet werden. Das bekannteste, allerdings auch simpelste, Beispiel für qualitative Ordnung von Quantitäten dürfte der Zählrahmen (Abakus) sein.



Literatur

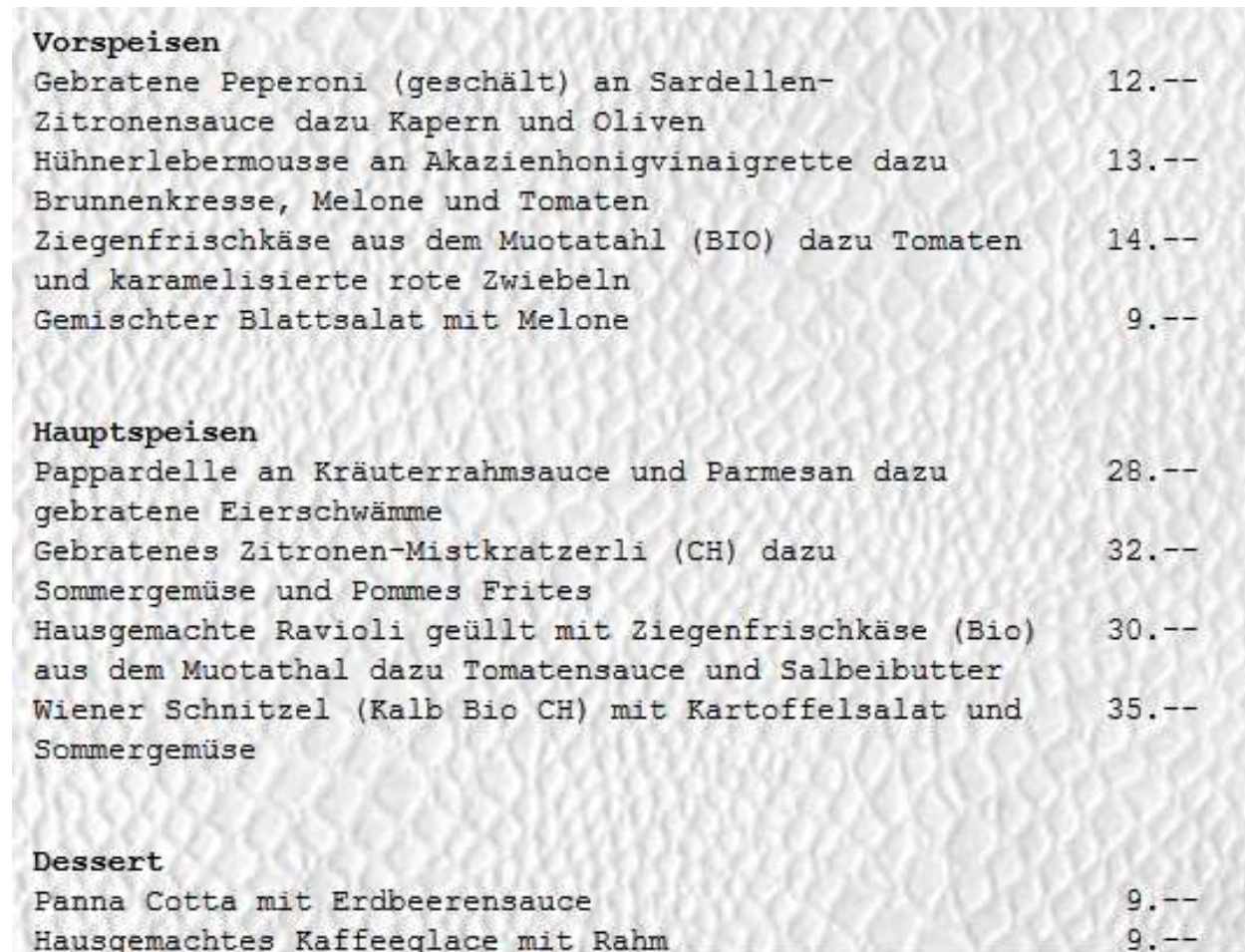
Toth, Alfred, Funktionen einer qualitativen Mathematik. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

Toth, Alfred, Ontik, Präsemiotik und Semiotik. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

Arbitrarität bei thematischen Kategorisierungen

1. Thematische Kategorisierungen, die wir im folgenden am Beispiel von Speisekarten zeigen, zeigen eine Form von Arbitrarität, die wir bislang nur bei den Namen angetroffen haben, die sich in vielen Aspekten eher wie Objekte als wie Zeichen verhalten (vgl. Toth 2014a, b). Genauer handelt es sich bei den ontischen Kategorisierungen von Speisen zu thematischen Gruppen bzw. Subgruppen um eine restringierte Arbitrarität mit großer Variabilität.

2.1. Den klassischen, nicht-arbiträren Fall zeigt die folgende Speisekarte, welche eine dreiteilige ontisch-thematische Kategorisierung vornimmt.



Vorspeisen	
Gebratene Peperoni (geschält) an Sardellen- Zitronensauce dazu Kapern und Oliven	12.--
Hühnerlebermousse an Akazienhonigvinaigrette dazu Brunnenkresse, Melone und Tomaten	13.--
Ziegenfrischkäse aus dem Muotatahl (BIO) dazu Tomaten und karamalisierte rote Zwiebeln	14.--
Gemischter Blattsalat mit Melone	9.--
Hauptspeisen	
Pappardelle an Kräuterrahmsauce und Parmesan dazu gebratene Eierschwämme	28.--
Gebrautes Zitronen-Mistkratzerli (CH) dazu Sommergemüse und Pommes Frites	32.--
Hausgemachte Ravioli geüllt mit Ziegenfrischkäse (Bio) aus dem Muotathal dazu Tomatensauce und Salbeibutter	30.--
Wiener Schnitzel (Kalb Bio CH) mit Kartoffelsalat und Sommergemüse	35.--
Dessert	
Panna Cotta mit Erdbeerensauce	9.--
Hausgemachtes Kaffeeqlace mit Rahm	9.--

Rest. Grüntal, Breitenasteinstr. 21, 8037 Zürich

2.2. Beinahe völlige Arbitrarität zeigt dagegen die nächste Speisekarte, in der der Kategorie "Vorspeisen" die beiden Kategorien "Aktuell" und "Klassiker"

gegenüber stehen mit einer Subkategorie "Kleinigkeiten", die in falscher thematischer Objektabhängigkeit zur Kategorie "Aktuell" gestellt wurde.

✿ Vorspeisen ✿

TAGESSUPPE*	9.50
BLUMENKOHLSÖPPCHEN Mini-Kohl Senfperlen	11.50
HAUSSALAT* Zopfcroutons Hausdressing	9.50
RANDENSALAT Saffran-Birnen Ziegenkäse Brunnenkresse Bohnenkraut-Vinaigrette	16.50
MARKBEIN VOM RIND Buchampitz Pommergrütchen	15.50

✿ Aktuell ✿

FEDERKOHLE-RISOTTO Gorgonzola Pinienkerne Knoblauch Parmesan Federkohlichips als Vorspeise	17.50
als Hauptgericht	27.50
GEBRATENE LACHSFILETTRANCHE Lauwarmer Chinakohl & Honig Meerbohnen Shitake-Pilzen	34.50
GEBRATENES LAMMNERSTÜCK aus Neuseeland Haselnusskruste Süsskartoffeln Lauch Kleine Portion	28.50
als Hauptgericht	39.50
OSSOBUCO vom Schweizer Kalb Cremolata Bramata Polenta Frische Kräuter	35.50


KLEINIGKEITEN

FEDERKOHLECHIPS Parmesan Olivenöl Meersalz	
ROSENKOHLE Rohschinken chips	
BLUMENKOHLE Haselnüsse Ei Petersilie	
NEUE KARTOFFELN Sour Cream Buttermilch Senfkörner Schnittlauch Frühlingszwiebeln pro Portion	6.00

* Klassiker *

KLASSISCHES RINDSTATAR*	
Geröstetes Hausbrot	
als Vorspeise	18.50
als Hauptgericht	28.50
Cognac oder Calvados	+3.50
Pommes Allumettes	+5.50
Trüffel-Fries mit Parmesan	+9.50
[KANTOREI] BURGER*	
Schweizer Rindshohrücken (180 g)	
Cheddar Zwiebel-Chutney Speck Tomate Gurke Zuri Frites	28.50
FRISCHE ZITRONEN-RICOTTA-RAVIOLI VON PATRIZIA FONTANA*	
Tomatenwürfel Schnittlauch Butter	
als Vorspeise	19.50
als Hauptgericht	29.50
ZARTES ZÜRCHER GESCHNETZELTES*	
vom Schweizer Kalb	
Knusperrüsti	39.50
WIENERSCHNITZEL*	
vom Schweizer Kalb	
Preiselbeeren Pommes Allumettes oder Kartoffel-Gurkensalat	43.50
STEAK FRITES (200G)	
Entrecôte vom Irischen Black Angus Rind	
Café de Paris Pommes Allumettes	45.50

2.3. Ein Musterbeispiel für die Ausschöpfung der Variabilität restringierter Arbitrarität stellt die folgende historische Aschinger-Speisekarte dar, die ungefähr aus der Zeit Franz Biberkopfs in Döblins und Faßbinders "Berlin Alexanderplatz" stammen muß. Zwischen à la carte-Gerichten und Tagesmenüs vermitteln die Wochenmenüs, so daß hier eine triadische ontische Relation etabliert sind. Allerdings sind die beiden Gruppen links und rechts oben auf der Karte gar nicht kategorisiert, so daß ihr systemtheoretischer Status unklar bleibt. Ebenfalls aus der triadischen Ordnung tanzt die Kategorie "Heutiges Spezialgericht". Die à la carte-Gerichte sind subkategorisiert in Suppen, Fische und Eierspeisen einerseits und in Gemüse, Salate, Kompotte und Süßspeisen andererseits, d.h. die Kategorie Fleisch fehlt, obwohl es sich zum überwiegenden Teil um Fleisch- oder fleischhaltige Gerichte handelt.

		 SPEISE- KARTE			
30	kalt Eingeleger Hering in saurer Sahne warm Tasse Fleischbrühe mit Einlage Sauerkraut mit Erbsen Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat	SUPPEN Graupensuppe 0,25 Tasse Fleischbrühe .. RM 0,25 mit Einlage ... 0,30 Tasse Fleischbrühe m. Rinderm. 0,35, m. Eigelb 0,40 Tasse echte Schildkrötensuppe 0,60 FISCHE Stralsunder Brathering (kalt) 0,25 Bäcklinge mit Butter und Brot 0,40 Fischfilet geb. m. Kräutertunke u. Kart.-Salat 0,65 Kabeljau mit Senftunke und Kartoffeln 0,75 Schleie blau mit frischer Butter u. Meerrettich 1,35 EIERSPEISEN Rührei, Setzei oder Omelett 0,85 Omelett mit Nieren 1,15 HEUTIGES SPEZIALGERICHT: Aschingers Spezial-Sahneengulasch RM 1,35 mit Spätzle TAGESGERICHTE Eierspeisen und Pfannengerichte dauern 10-15 Minuten. TAGESCHLAGER RM Aschingers Löffelbraten mit Einlage in Terrine 0,40 Graupensuppe mit Rindfleisch 0,50 Tomatenbohnen mit Schweinebauch 0,60 Pfannkuchen mit feinem Ragout gefüllt 0,75 Kalb Kalbsfüße geb. m. Kräutertunke u. Kart.-Salat 1,35 Kalbsnierenbraten in Sahne mit Blumenkohl 1,35 Wiener Schmitzel mit Bratkartoffeln 1,45 Glacierte Kalbsaxe mit Rosenkohl 1,50 Kalbssteak naturel mit Setzei und Sardellen 1,70 Holsteiner Schmitzel 2,50 Schwein Gedämpfte Nieren pikant mit Kartoffelbrei ... 0,90 Frischer Schweinebraten mit Rotkohl u. Kart. 1,25 Pökelschwein mit Erbsen und Sauerkraut 1,25 Prager Rauchfleisch mit Grünkohl u. Bratkart. 1,25 Rind Brühwürstel m. Rindfleisch u. Spargel in Terrine 1,-- Rinderschmorbraten mit frischem Spinat 1,25 Frische Rinderbrust mit Bratkart. u. Rosenkohl 1,35 Wiener Rostbraten mit Bratkartoffeln 1,50 Rumpsteak mit pommes frites 1,50 Wild Damwildkeule in Sahne m. Rotkohl u. Kart.-Brei 1,25 Geflügel ½ junges Wiener Backhuhn mit Stangenspargel 1,50 ¼ junges Brathuhn mit gem. Kompott 1,50 verschied. Matjeshering mit frischer Butter und Kartoffeln 0,75 KÄSE-KALTE SPEISEN - BELEGTE BRÖTCHEN AUF DER RÜCKSEITE		75	kalt Cervelatwurst mit Butter und Brot warm Berliner Bratwurst mit Rotkohl Kabeljau mit Senftunke und Kartoffeln
45	kalt Hausmacher Fleisch- oder Landleberwurst Hackepeter mit Zwiebeln warm Bratkartoffeln mit 1 Setzei 2 Eier im Glas			90	warm Gemischtes Gemüse mit Schnittzel-Beilage Deutsches Beefsteak m. Zwiebeln u. Bratkart. Eierkuchen Berliner Art Rindfleisch m. Bouillonkart. u. kalt. Beilagen
50	kalt Mayonnaise von Fisch Deutscher Bratklops mit Salat warm Aschinger Schinkenwürstel m. Kartoffelsalat Aschinger Bierwurst mit Kartoffelsalat			1.-	kalt Silzkotelett Schweinebraten mit Butter Kasseler Rippenspez. m. Kart.-Salat u. Butter warm Bauernbrüstle Gemischte Gemüseplatte mit Ei
60	kalt Olsardine auf Ei mit Gemüsesalat Drei halbe russische Eier mit Remoulade warm Berliner Stadtbraten mit Kraut und Kartoffeln Fleischsaachee mit Salzkartoffeln Königin-Pasteten			1.25	kalt Gemischter Aufschnitt mit Butter Gekochter oder roher Schinken mit Butter Tatarbeefsteak mit Ei, Sardelle und Butter warm Schweinekotelett mit gemischtem Salat
65	kalt Lachsrolle mit Ei auf Gemüsesalat Schinkenrolle mit Ei auf Gemüsesalat warm Ragout fin überbacken			1.50	kalt Lachs garniert mit Remoulade warm Kalbskotelett mit Schwenkkartoffeln Schweinefilet ungarisch mit Kartoffelpüree
WOCHEN-SPEZIALGERICHTE		GEMÜSE SALATE			
Sonntag:	Frikassee mit Huhn auf Berliner Art RM 1,50	Sauerkraut RM 0,10 Bratkartoffeln 0,25 Frischer Spinat 0,30 Sauerkraut m. Erbsen 0,30 Frischer Spinat 0,30 Schoten od. gr. Bohnen 0,30 Pflanzlinge, Stangensp. 0,50 Blumenkohl, Holl. Wurde 0,60 Gefüllte Tomaten 0,60 Stangenspargel 1,-- Hol. Tomate 1,--	Kartoffelsalat RM 0,20 Neue Salat- oder Pflanzgerichte 0,30 Grunder Salat 0,35 Rote Rüben 0,30 Gemischter Salat 0,35 Schleis- od. Bohncensalat 0,35 Mayonnaisesalat 0,35 Tomatensalat 0,50		
Montag:	Aschingers Spezial-Suppenopf m. Rindfleisch, Huhn u. Gemüse RM 1,15	KOMPOTTE SÜSSPEISEN			
Dienstag:	Aschingers gedämpfter Rindersaltbraten mit Kartoffelklößen RM 1,25	Apfelmas, Kürbis RM 0,35 Preiskirschen 0,30 Birnen, Kirschen 0,40 Zuckerplummen 0,40 Mirabellen 0,40 Gemischtes Kompott 0,50	Grüchliamerlic mit Rindfleisch RM 0,25 Rot. Grütze m. Vanillel. .. 0,30 Omelette m. Frischfüllg. .. 1,-- Frucht- od. Vanille-Eis .. 0,35 Frukt-Fückler (Halbgebr.) .. 0,35 Apfelsaft ½ Liter .. 0,40 (Getränketeigfrei)		
Mittwoch:	Aschingers Netawürstchen mit Spinat und Kartoffeln RM 0,90	Limnade von Fall Glas 15 Pl. Kaffee mit Zucker und Sahne Tasse 25 Pl. Tea mit Sahne oder Zitronen Glas 30 Pl. Brause-Limnade Flasche 25 Pl.			
Donnerst:	Aschingers Berliner Bratwurst mit Rotkohl und Kartoffeln ... RM 0,75				
Freitag:	Frische Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln RM 0,75				
Sonntag:	Aschingers Spezial-Sahneengulasch mit Spätzle RM 1,35				
Liter 1/2l 1/2l 1/2l Berliner Rindl (heller Lagerbier) 10 Pl. 20 Pl. 30 Pl. Schullbühl-Malzbier 10 Pl. 20 Pl. 30 Pl. Schullbühl-Übbeck 10 Pl. 20 Pl. 30 Pl.		Liter 1/2l 1/2l 1/2l Kulmbacher Doppelbock 15 Pl. 45 Pl. 65 Pl. Schullbühl-Deutsches Pilsener 1/2l 15 Pl. 30 Pl. 40 Pl.			

Menu Rest. Aschinger, Berlin (o.J.)

Literatur

Toth, Alfred, Zur Arbitrarität von Namen I-IX. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

Toth, Alfred, Zur Nicht-Arbitrarität von Namen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

Objektgrammatik von Speisekarten

1. Wie bereits in Toth (2014a-c) gezeigt, kann analog zu semiotischer Syntax, Semantik und Pragmatik (vgl. Toth 1997, S. 28 ff.) zwischen Objektsyntax, Objektsemantik und Objektpragmatik unterschieden werden. Objektsyntax wird als der Bereich der Lagerrelationen gerichteter Objekte bestimmt, d.h. es zählt allein deren exessive, adessive oder inessive Relation zu ihren Referenzsystemen. Objektsemantik untersucht die thematische Relevanz von gerichteten Objekten hinsichtlich ihrer drei möglichen Formen von Objektabhängigkeit zu ihren Referenzsystemen oder -umgebungen (0-, 1-, 2-seitige Objektabhängigkeit). Objektpragmatik schließlich befaßt sich mit der Subjektreferenz gerichteter Objekte, und zwar hinsichtlich der Differenzierung zwischen Sender-, Empfänger- und Beobachtersubjekt.

2.1. Objektsyntax

2.1.1. Iconische Relation



Rest. Ilge, Langgasse 109, 9008 St. Gallen (Photo: Gil Huber)

2.1.2. Indexikalische Relation

<p>Mais-Pouladenbrust (F) gefüllt mit getrockneten Zwetschgen und mit Speck umwickelt, dazu ein Portwein-Jus, Butter-Nudeln und Romanesco mit Mandeln</p>	<p>Grilliertes Rindshuft-Steak (CH) mit einer Papaya-Mangosalsa serviert, dazu ein Korianderreis-Turm und Kefen mit Schalotten</p>	<p>Lamm-Huft (AU) im Rosmarin-Butter gebraten, serviert auf einem Ratatouille-Gemüse, dazu ein Balsamico-Jus und Schupf-Nudeln</p>
<p>Grilliertes Kalbs-Paillard (CH) mit einer Meerrettich-Pestosalsa serviert, dazu Kartoffel-Gnocchi und ein sautiertes Zucchetti-Duett</p>	<p>Vitello-Tonnato (CH) mit einer rässigen Thon-Rahmsauce überzogen, garniert mit Zwiebel-Ringen und Kapern, dazu Pommes-Frites</p>	<p>US-Entrecôte (200gr.) rosa gebraten und mit der bekannte Café de Parisbutter gratiniert, dazu Pommes-Frites</p>

Rest. Hotel Krone Unterstrass, Schaffhauserstr. 1, 8006 Zürich

2.1.3. Symbolische Relation

Menu 1

**Appenzeller Käsespätzli
mit Schinken und Zwiebeln
leicht mit Käse überbacken**

CHF 14.80

Rest. Johanniter, Niederdorfstr. 70, 8001 Zürich

2.2. Objektsemantik

2.2.1. Iconische Relation

Solche Speisekarten folgenden der traditionellen ontischen Dreiteilung von Speisen in Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts.

Vorspeisen	
Gebratene Peperoni (geschält) an Sardellen- Zitronensauce dazu Kapern und Oliven	12.--
Hühnerlebermousse an Akazienhonigvinaigrette dazu Brunnenkresse, Melone und Tomaten	13.--
Ziegenfrischkäse aus dem Muotatahl (BIO) dazu Tomaten und karamalisierte rote Zwiebeln	14.--
Gemischter Blattsalat mit Melone	9.--
Hauptspeisen	
Pappardelle an Kräuterrahmsauce und Parmesan dazu gebratene Eierschwämme	28.--
Gebratenes Zitronen-Mistkratzerli (CH) dazu Sommergemüse und Pommes Frites	32.--
Hausgemachte Ravioli geüllt mit Ziegenfrischkäse (Bio) aus dem Muotathal dazu Tomatensauce und Salbeibutter	30.--
Wiener Schnitzel (Kalb Bio CH) mit Kartoffelsalat und Sommergemüse	35.--
Dessert	
Panna Cotta mit Erdbeerensauce	9.--
Hausgemachtes Kaffeeqlace mit Rahm	9.--

Rest. Grüntal, Breitenasteinstr. 21, 8037 Zürich

2.2.2. Indexikalische Relation

Statt der iconischen Dreiteilung finden sich im folgenden Beispiel sowohl objekt- als auch subjektreferentielle Subkategorisierungen, d.h. n-tupel statt 3-tupel ontischer Relationen, die allerdings miteinander thematische Subrelationen eingehen (vgl. z.B. "Tagesgerichte" und die gleichzeitig erhältlichen "Wochen-Spezialgerichte").

SPEISE-KARTE	
30	kalt Eingelegerter Hering in saurer Sahne warm Tasse Fleischbrühe mit Einlage Sauerkraut mit Erbsen Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat
45	kalt Hausmacher Fleisch- oder Landleberwurst Hackepeter mit Zwiebeln warm Bratkartoffeln mit 1 Setzei 2 Eier im Glas
50	kalt Mayonnaise von Fisch Deutscher Bratklops mit Salat warm Aschinger Schinkenwürstel m. Kartoffelsalat Aschinger Bierwurst mit Kartoffelsalat
60	kalt Olsardine auf Ei mit Gemüsesalat Drei halbe russische Eier mit Remoulade warm Berliner Stadturst mit Kraut und Kartoffeln Fleischsaaschee mit Salzkartoffeln Königin-Pasteten
65	kalt Lachsrolle mit Ei auf Gemüsesalat Schinkenrolle mit Ei auf Gemüsesalat warm Ragout fin überbacken
WOCHEN-SPEZIALGERICHTE	
Sonntag:	Frikassee mit Huhn auf Berliner Art RM 1,50
Montag:	Aschingers Spezial-Suppenopf m. Rindfleisch, Huhn u. Gemüse RM 1,15
Dienstag:	Aschingers gedämpfter Rindersaltbraten mit Kartoffelklößen RM 1,25
Mittwoch:	Aschingers Metawürstchen mit Spinat und Kartoffeln RM 0,90
Donnerstag:	Aschingers Berliner Bratwurst mit Rotkohl und Kartoffeln ... RM 0,75
Freitag:	Frische Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln RM 0,75
Sonnabend:	Aschingers Spezial-Sahnengulasch mit Spätzle RM 1,35
<p>SUPPEN</p> <p>Gräupensuppe 0,25 Tasse Fleischbrühe .. RM 0,25 mit Einlage ... 0,30 Tasse Fleischbrühe m. Rinderm. 0,35, m. Eigelb 0,40 Tasse echte Schildkrötensuppe 0,60</p> <p>FISCHE</p> <p>Stralsunder Brathering (kalt) 0,25 Büeklinge mit Butter und Brot 0,40 Fischfilet geb. m. Kräutertunke u. Kart.-Salat 0,65 Kabeljau mit Senftunke und Kartoffeln 0,75 Schleie blau mit frischer Butter u. Meerrettich 1,35</p> <p>EIERSPEISEN</p> <p>Rührei, Setzei oder Omelett 0,85 Omelett mit Nieren 1,15</p> <p>HEUTIGES SPEZIALGERICHT: Aschingers Spezial-Sahnengulasch RM 1,35 mit Spätzle</p> <p>TAGESGERICHTE Eierspeisen und Pfannengerichte dauern 10-15 Minuten.</p> <p>TAGESCHLAGER RM Aschingers Löffelersben mit Einlage in Terrine 0,40 Gräupensuppe mit Rindfleisch 0,50 Tomatenbohnen mit Schweinebauch 0,60 Pfannkuchen mit feinem Ragout gefüllt 0,75</p> <p>Kalb Kalbsfüße geb. m. Kräutertunke u. Kart.-Salat 1,35 Kalbsnierenbraten in Sahne mit Blumenkohl 1,35 Wiener Schmitzel mit Bratkartoffeln 1,45 Glacierte Kalbsaxe mit Rosenkohl 1,50 Kalbssteak naturell mit Setzei und Sardellen 1,70 Holsteiner Schmitzel 2,50</p> <p>Schwein Gedämpfte Nieren pikant mit Kartoffelbrei ... 0,90 Frischer Schweinebraten mit Rotkohl u. Kart. 1,25 Pökelkamm mit Erbsen und Sauerkraut 1,25 Prager Rauchfleisch mit Grünkohl u. Bratkart. 1,25</p> <p>Rind Brühwürdel m. Rindfleisch u. Spargel in Terrine 1,-- Rinderschmorbraten mit frischem Spinat 1,25 Frische Rinderbrust mit Bratkart. u. Rosenkohl 1,35 Wiener Rostbraten mit Bratkartoffeln 1,50 Rumpsteak mit pommes frites 1,50</p> <p>Wild Damwildkeule in Sahne m. Rotkohl u. Kart.-Brei 1,25 Rumpsteak mit pommes frites 1,50</p> <p>Geflügel 1/2 junges Wiener Backhuhn mit Stangenspargel 1,50 1/4 junges Brathuhn mit gem. Kompott 1,50</p> <p>Verschied. Matjeshering mit frischer Butter und Kartoffeln 0,75</p> <p>KÄSE-KALTE SPEISEN-BELEGTES BRÖTCHEN AUF DER RÜCKSEITE</p>	
75	kalt Cervelatwurst mit Butter und Brot warm Berliner Bratwurst mit Rotkohl Kabeljau mit Senftunke und Kartoffeln
90	warm Gemischtes Gemüse mit Schnittzel-Beilage Deutsches Beefsteak m. Zwiebeln u. Bratkart. Eierkuchen Berliner Art Rindfleisch m. Bouillonkart. u. kalt. Beilagen
1.-	kalt Stizkotelett Schweinebraten mit Butter Kasseler Rippenspeer m. Kart.-Salat u. Butter warm Bauernbrühtück Gemischte Gemüseplatte mit Ei
1.25	kalt Gemischter Aufschnitt mit Butter Gekochter oder roher Schinken mit Butter Tatarbeefsteak mit Ei, Sardelle und Butter warm Schweinekotelett mit gemischtem Salat
1.50	kalt Lachs garniert mit Remoulade warm Kalbskotelett mit Schwenkkartoffeln Schweinefilet ungarisch mit Kartoffelpüree
GEMÜSE SALATE	
Sauerkartoffeln RM 0,10 Bratkartoffeln 0,25 Sauerkraut m. Erbsen 0,30 Frischer Spinat 0,30 Schoten od. gr. Bohnen 0,35 Pflanzlinge, Stangenspargel 0,50 Blumenkohl, Holl. Vorkoh 0,60 Gefüllte Tomaten 0,60 Stangenspargel, Hol. Tomate 1,-	Kartoffelsalat RM 0,20 Neue Salat- oder Pfeffergerichte 0,30 Günzler Salat 0,35 Rote Rüben 0,30 Gemischter Salat 0,35 Sclerise- od. Bohncensalat 0,35 Mayonnäsesalat 0,35 Tomatensalat 0,50
KOMPOTTE SÜSSPEISEN	
Apfelmas, Kürbis RM 0,35 Preischkeren 0,30 Birnen, Kirschen 0,40 Zuckerplummen 0,40 Mirabellen 0,40 Gemischtes Kompott 0,50	Großkammer mit Rindfleisch RM 0,25 Rot. Grütze m. Vanillel. . . 0,30 Omelette m. Fruchtsfüllg. . 1,- Frucht- od. Vanille-Eis 0,35 Frustrückler (Halbgebr.) .. 0,35 Apfelsaft 1/2 Liter .. 0,40 (Getränketeigfrei)
<p>Beilagen</p> <p>Liter 1/2l 1/2l 1/2l Bollener Rindl (heller Lagerbier) 10 Pl. 20 Pl. 30 Pl. Schultheiß Malzbier 10 Pl. 20 Pl. 30 Pl. Schultheiß-Übcock 10 Pl. 20 Pl. 30 Pl.</p> <p>Liter 1/2l 1/2l 1/2l Kulmbacher Doppelbock 15 Pl. 45 Pl. 65 Pl. Schultheiß Deutsches Pilsener 1/2l 15 Pl. 30 Pl. 40 Pl.</p> <p>Limonade von Fall Glas 15 Pl. Kaffee mit Zucker und Sahne Tasse 25 Pl. Tee mit Sahne oder Zitronen Glas 30 Pl. Brause-Limonade Flasche 25 Pl.</p>	

Menu Rest. Aschinger, Berlin (o.J.)

2.2.3. Symbolische Relation

❁ Vorspeisen ❁

TAGESSUPPE*	9.50
BLUMENKOHLSÖPPCHEN Mini-Kohl Senfpapier	11.50
HAUSSALAT* Zopfcroutons Hausdressing	9.50
RANDENSALAT Safran-Birnen Ziegenkäse Brunnenkresse Bohnenkraut-Vinaigrette	16.50
MARKBEIN VOM RIND Buchenspilz Pommerbrötchen	15.50

❁ Aktuell ❁

FEDERKOHLE-RISOTTO

Gorgonzola Pinienkern Knoblauch Parmesan Federkohlchips als Vorspeise	17.50
als Hauptgericht	27.50

GEBRATENE LACHSFILETTRANCHE

Lauwarmer Chinakohl & Honig Meerbohnen Shiitake-Pilze	34.50
---	-------

GEBRATENES LAMMNERSTÜCK

aus Neuseeland Haselnusskruste Sizilienkartoffeln Lauch	
kleine Portion	28.50
als Hauptgericht	39.50

OSSOBUCO

vom Schweizer Kalb Cremolata Bramata Polenta Frische Kräuter	35.50
---	-------

KLEINIGKEITEN

FEDERKOHLECHIPS

Parmesan | Olivenöl | Meersalz

ROSENKOHLE

Roschinkenchips

BLUMENKOHLE

Haselnüsse | Ei | Petersilie

NEUE KARTOFFELN

Sour Cream | Buttermilch | Senfkörner | Schnittlauch | Frühlingszwiebeln

pro Portion	6.00
-------------	------

☼ Klassiker ☼

KLASSISCHES RINDSTATAR*	
Geröstetes Hausbrot	
als Vorspeise	18.50
als Hauptgericht	28.50
Cognac oder Calvados	+3.50
Pommes Allumettes	+5.50
Trüffel-Fries mit Parmesan	+9.50
[KANTOREI BURGER*	
Schweizer Rindschnecken (180 g)	
Cheddar Zwiebel-Chutney Speck Tomato Gurke Zori Frites	28.50
FRISCHE ZITRONEN-RICOTTA-RAVIOLI	
VON PATRIZIA FONTANA*	
Tomatenwürfel Schnittlauch Butter	
als Vorspeise	19.50
als Hauptgericht	29.50
ZARTES ZÜRCHER GESCHNETZELTES*	
vom Schweizer Kalb	
Knusperstiel	39.50
WIENERSCHNITZEL*	
vom Schweizer Kalb	
Preiselbeeren Pommes Allumettes oder Kartoffel-Gurkensalat	43.50
STEAK FRITES (200G)	
Entrecôte vom frischen Black Angus Rind	
Café de Paris Pommes Allumettes	45.50

Rest. Kantorei, Neumarkt 2, 8001 Zürich

2.3. Objektpragmatik

Wir zeigen die objektpragmatische Relevanz im folgenden anhand von abnehmender subjektreferentieller Adressierung, d.h. im iconischen Fall wendet sich das Ich-Subjekt des Restaurators direkt an das Du-Subjekt des Gastes, im indexikalischen Fall bekommt das Du-Subjekt vom Ich-Subjekt

bestensfalls objekt-, aber keine subjektreferenten Angaben, und im symbolischen Falle ontischer Arbitrarität finden sich weder objekt- noch subjektreferente Angaben, sondern die Speisen bzw. Menus werden einfach semiotisch präsentiert.

2.3.1. Iconische Relation

"Irasshaimase"

oder "willkommen" im Sala of Tokyo. Übersetzt meint Sala jenen Baum unter dem Buddha 60 Tage lang meditierte und gleichzeitig ist Sala der Vorname der Gründerin unter deren Schutz Ihnen die japanische Küche kredenzt werden soll. "Sappari", fordert die Jahrtausende alte Tradition, soll die japanische Küche sein, was mit sauber, zierlich, leicht und Offenheit-ausstrahlend zu übersetzen ist.

Frisch, unverfälscht und im Einklang mit den Jahreszeiten sollen die Rohmaterialien sein, eine cuisine du marché, die mit ausgefeilter Schnitttechnik, kurzen Garzeiten bis ganz roh der Natur ihren Respekt zollt. Gerade deshalb ist die japanische Küche leicht, bekömmlich, reich an Vitaminen, Proteinen und unzerstörten Fasern und Zellen. Gewissermassen wird von der Natur geholt, was sie in der jeweiligen Saison uns anbietet, mundgerecht zubereitet und recht eigentlich als Spiegelbild der Natur wieder kunstvoll arrangiert. Was auf Ihren Tisch kommt ist nicht l'art pour l'art, keine doppelbödige Künstlichkeit sondern Natürlichkeit übersetzt durch die Kunst der japanischen Küche. Die Farben der Gemüse sind so wie der Boden sie hergab, der rohe Fisch (Sashimi, Sushi) wird in vollkommener Nacktheit präsentiert, der Reis kommt weiss, ungesalzen mit seinem unvergleichlichen Eigengeschmack in die Schale, rein wie der Sake, der Sie durch die Speisefolge begleiten mag.

"Dozo goyukkuri"

Lorenz Muster, Ernst Ruch-Fukuoka und Mitarbeiter

Einleitung zur Speisekarte des Rest. Sala of Tokyo, Limmatstr. 29, 8005 Zürich

2.3.2. Indexikalische Relation

HAUPT-SPEISEKARTE

18.00 bis 21.15 Uhr

**WIE HEISST ES SO SCHÖN:
HAST DU KEINE ZEIT ZUM ESSEN,
WIRST DU DEINE GESUNDHEIT VERGESSEN.**

In unserer saisonal ausgerichteten Küche kochen wir ausschliesslich mit Frischprodukten aus der Schweiz. So können wir Ihnen versichern, immer das Beste auf Ihrem Teller anzurichten.

Ueli und Renate Bräker-Kohler und Mitarbeitende

Rest. Freihof, Dürntnerstr. 4, 8340 Hinwil

2.3.3. Symbolische Relation

UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN

OFEN FLEISCHKÄSE MIT SPIEGELEI DAZU GIBT'S POMMES-FRITES	FR. 16.50
HACKBRATEN „GAMBRINUS“ DAZU GIBT'S KARTOFFELSTOCK UND ERBS UND RÜEBLI	FR. 21.50
HÖRNLI HACKFLEISCH DAZU GIBT'S FRISCHES APFELMUS	FR. 18.50

Anfang der Speisekarte des Rest. Gambrinus, Langstr. 103, 8004 Zürich

Literatur

Toth, Alfred, Entwurf einer semiotisch-relationalen Grammatik. Tübingen 1997

Toth, Alfred, Objektadjunktion als Syntax der Ontik. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014a

Toth, Alfred, Objektabhängigkeit als Semantik der Ontik. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014b

Toth, Alfred, Objektpragmatische Patterns. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014c

Toth, Alfred, Arbitrarität bei thematischen Kategorisierungen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Austauschrelation von System und Umgebung

1. Systeme und Umgebungen sind nur dann austauschbar, wenn sie keinen Rand haben, d.h. wenn es keine partizipativen Relationen zwischen ihnen gibt, formal, wenn für $S^* = [S, U]$ gilt $R[S, U] = \emptyset$, denn daraus folgt trivialerweise $R[S, U] = R[U, S]$, und damit werden die beiden Seiten austauschbar, d.h. es gilt weiter $S^* = [S, U] = U^* = [U, S]$. Dies ist bei der aristotelischen zweiwertigen Logik der Fall, in der das Gesetz des Tertium non datur die Existenz eines Dritten explizit verbietet und damit die Randlosigkeit von Position und Negation bzw. Wahrheit und Falschheit erst ermöglicht. Ontisch hingegen, wo es also nicht um quantitative, sondern um qualitative Entitäten, d.h. um Objekte, geht, sind die Beispiele von Randlosigkeit selten. Zu ihnen gehört eine interessante, aber sehr kleine Teilklasse von Speisen, von denen wir hier einige Beispiele betrachten wollen.

2.1. Kanonisch, aber weder logisch, ontisch noch semiotisch begründbar, wird in der Fleischküche grundsätzlich das Fleisch als System designed, und damit werden die Beilagen automatisch zu Umgebungen. Wo jedoch das Fleisch fehlt, d.h. bei vegetarischen Menus, sind Systeme und Umgebungen austauschbar, da Menus, auch die fleischigen, prinzipiell leere Ränder haben, da die Zusammengehörigkeit von Systemen und Umgebungen nicht objekt-syntaktisch, sondern objektsemantisch definiert ist, d.h. thematisch. Daß man z.B. Reis als Umgebung zum System Fisch reicht, ist rein thematisch, daraus folgt also nicht, daß der Reis in irgendwelcher Weise am Fisch oder vice versa partizipiert. So kann im folgenden Beispiel sowohl das Ei als auch der Spinat, bemerkenswerter (und unbegründeter) Weise jedoch nicht die Kartoffel-Umgebung als System fungieren.

Gebackenes Ei auf jungem Spinat &

Erdäpfelrösti (a)

Rest. Hollerei, Wien (30.3.2015)

Tagessuppe,
Cremespinat mit Spiegelei und Erdäpfelschmarrn
A, C, G

Interspar-Rest., Wien (30.3.2015)

Hingegen folgt die merkwürdige thetische Setzung des Reistrings als System und des Gemüses als Umgebung bzw. im folgenden Beispiel offenbar direkt aus der kanonischen Setzung des Fleisches als System.

Reisring mit Wintergemüse an Currysauce

Rest. Rochat, Basel (23.2.2015),

denn vgl.

Pouletgeschnetzeltes
mit Asia Gemüse an Thai Curry Sauce
im Reisring

Rest. Indigo, Küsnacht

2.2. Wegen der prinzipiellen Randlosigkeit von Menüs, die durch die arbiträre thetische Setzung des Fleisches als System thematisch restringiert wird, sind metasemiotische Menü-Beschreibungen, welche Systeme und Umgebungen austauschen, in allen drei möglichen ontischen Lagerrelationen (vgl. Toth 2015), d.h. in exessiver, adessiver und inessiver Relation, ungrammatisch.

2.2.1. Exessivität

Menü 2 (Vegi) CHF 18.50
Crêpes gefüllt mit Gemüse
und Sauce Hollandaise

Rest. Hans im Glück, Kloten (28.1.2015)

Vgl. dagegen

*Gemüse von Crêpe eingehüllt.

2.2.2. Adessivität

Menü 1 **CHF 19.00**
Hackbraten an Pilzrahmsauce
mit Nudeln und Gemüse

Rest. Hans im Glück, Kloten (28.1.2015)

Vgl. dagegen

*Pilzrahmsauce an Hackbraten.

Adessivität hängt somit bemerkenswerterweise mit der ebenfalls metasemiotischen, d.h. linguistischen Vordergrund-Hintergrund-Relation zusammen, vgl. den folgenden Grammatizitätskontrast

- (1) Die Garage ist an das Haus angebaut.
- (2) *Das Haus ist an die Garage angebaut.

2.2.3. Inessivität

Das folgende Bild zeigt traditionell präsentierten bayrischen Obazda.



Vgl. dagegen

*Salzstangerl mit Obazda.

Literatur

Toth, Alfred, Die semiotischen Repräsentationen ontischer Präsentationen. In:
Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Ein qualitativer Plural

1. Das Deutsche gehört – wie beinahe alle europäischen Sprachen – zu denen, die über einen rein quantitativen Plural verfügen (vgl. Toth 2015). So kann

(1) Ich habe zwei Zigaretten geraucht

entweder bedeuten: Ich habe zwei Zigaretten der gleichen Marke geraucht, oder: Ich habe zwei Zigaretten verschiedener Marken geraucht. Im Ungarischen wird die erste Bedeutung durch

(2.a) két cigaretta ("zwei Zigarette"),

die zweite Bedeutung aber durch

(2.b) két cigaretták ("zwei Zigaretten")

ausgedrückt. Im Ung. wird also der Plural nur als Sortigkeitsplural verwendet.

2. Solche qualitativen Plural gibt es, zwar nicht morphologisch, aber lexikalisch markiert, auch im Dt. und in anderen Sprachen, obwohl es sie dort nicht geben dürfte. Vgl. die folgende Dreierreihe

(3.a) 1 Ei

(3.b) 2 Eier.

(3.c) *2 mal Ei

gegenüber der Dreierreihe

(4.a) *1 Rührei

(4.a) *2 Rühreier

(4.c) 2 mal Rührei/Rühreier.

Man könnte den Plural (4.c) als "Speisen-Plural" bezeichnen. Er ist, wie anhand weiterer Dreierreihen gezeigt wird, allerdings hochgradig asymmetrisch

(5.a) 1 Kartoffel

(5.b) 2 Kartoffeln

(5.c) (?) 2 mal *Kartoffel/Kartoffeln.

(5.c) ist nur bei verdoppelten, d.h. sowohl qualitativem als auch quantitativem Plural, grammatisch und nur dann, wenn eine Kartoffelbeilage gemeint ist. Bereits anders sieht aber die folgende Dreierreihe aus

(6.a) *1 Bratkartoffel

(6.b) *2 Bratkartoffeln

(6.c) 2 mal Bratkartoffel/Bratkartoffeln,

denn da Bratkartoffel im Gegensatz zu Kartoffel nur als Speise verwendet wird, sind nun in (6c) sowohl der rein qualitative als auch der qualitativ-quantitative Plural korrekt.

Wie wir gesehen hatten, sind auch in (4.c) beide Plurale korrekt, vgl. nun aber

(7.a) 1 Omelette

(7.b) 2 Omeletten

(7.c) 2 mal Omelette/(?) Omeletten,

denn in diesen Fall bedeutet "2 mal Omelette", daß ein Menu aus 1 Omelette besteht, d.h. daß 2 Menus gemeint sind, während "2 mal Omeletten" bedeutet, daß ein Menu aus mehr als 1 Omelette besteht. Entsprechend fällt der doppelte Plural regelmäßig dann weg, wenn entweder ein Menu aus nicht-abzählbaren Objekten besteht

(8.a) 1 Nudel

(8.b) 2 Nudeln

(8.c) 2 mal *Nudel/Nudeln

oder wenn es sich um unteilbare Objekte handelt, von denen üblicherweise nur 1 Portion bestellt wird

(9.a) 1 Coca-Cola

(9.b) 2 Coca-Colas

(9.c) 2 mal Coca-Cola/*Coca-Colas,

und wie man sieht, ist die Grammatikalitätsverteilung in (8.c) und in (9.c) gerade konvers.

Abschließend sei auf das duale Kompositum Kopfsalat × Salatkopf hingewiesen. Die Asymmetrie bei den quantitativen und qualitativen Pluralen resultiert daraus, daß nur Kopfsalat als Speise verwendbar ist

(10.a) 1 Kopfsalat

(11.a) 1 Salatkopf

(10.b) *Kopfsalate

(11.b) 2 Salatköpfe

(10.c) 2 mal Kopfsalat/*Kopfsalate

(11.c) 3 mal *Salatkopf/*Salatköpfe.

Literatur

Toth, Alfred, Die ontische Basis von pluralia und singularia tantum. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Systeme, Ränder und Umgebungen bei Menukarten

1. Systeme mit Rändern benötigen einen trichotomischen Systembegriff (vgl. Toth 2012a)

$$S = [\Omega, \emptyset, \mathfrak{R}[\Omega, \emptyset]],$$

und da die Ränder zwischen Objekten $\Omega = [A, I]$ und ihren Umgebungen theoretisch irgendwo liegen können, handelt es sich bei trichotomischen Systemen immer um perspektivierte Systeme (vgl. Toth 2012b), d.h. es gilt

$$(S \neq S^{-1}) = ([\Omega, \emptyset] \neq [\emptyset, \Omega])$$

und speziell für die Umgebungen

$$[x, \emptyset] = U(x)$$

$$[\emptyset, x] = (U(x))^{-1}.$$

Somit sind in perspektivierten trichotomischen Systemen folgende zwei Mal sechs Fälle zu unterscheiden:

1.a $[\Omega, \emptyset, \mathfrak{R}[\Omega, \emptyset]] = [[A, I], \emptyset, \mathfrak{R}[\Omega, \emptyset]]$

1.b $[\Omega, \emptyset, \mathfrak{R}[\Omega, \emptyset]] = [[I, A], \emptyset, \mathfrak{R}[\Omega, \emptyset]]$

2.a $[\Omega, \mathfrak{R}[\Omega, \emptyset], \emptyset] = [[A, I], \mathfrak{R}[\Omega, \emptyset], \emptyset]$

2.b $[\Omega, \mathfrak{R}[\Omega, \emptyset], \emptyset] = [[I, A], \mathfrak{R}[\Omega, \emptyset], \emptyset]$

3.a $[\mathfrak{R}[\Omega, \emptyset], \Omega, \emptyset] = [\mathfrak{R}[\Omega, \emptyset], [A, I], \emptyset]$

3.b $[\mathfrak{R}[\Omega, \emptyset], \Omega, \emptyset] = [\mathfrak{R}[\Omega, \emptyset], [I, A], \emptyset]$

4.a $[\mathfrak{R}[\Omega, \emptyset], \emptyset, \Omega] = [\mathfrak{R}[\Omega, \emptyset], \emptyset, [A, I]]$

4.b $[\mathfrak{R}[\Omega, \emptyset], \emptyset, \Omega] = [\mathfrak{R}[\Omega, \emptyset], \emptyset, [I, A]]$

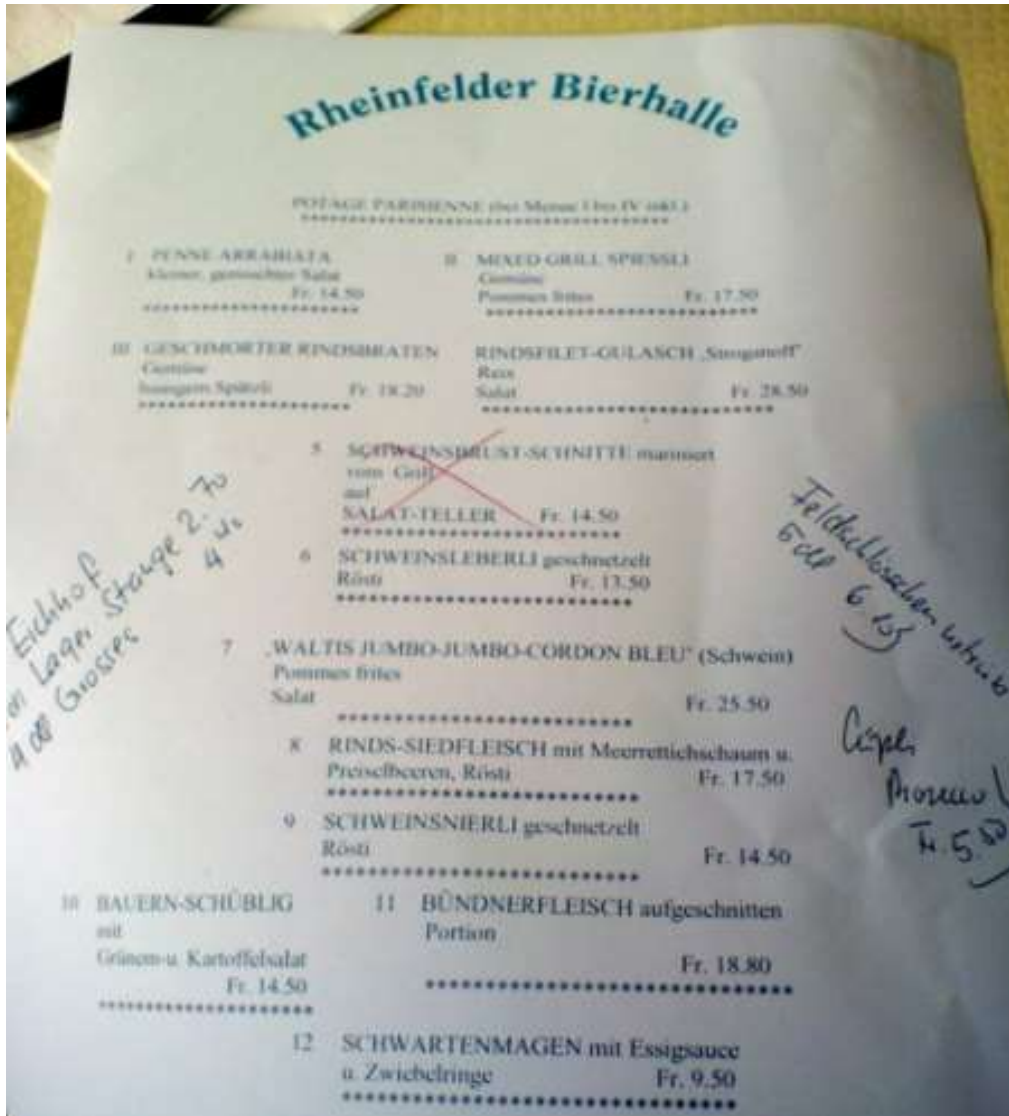
5.a $[\emptyset, \Omega, \mathfrak{R}[\Omega, \emptyset]] = [\emptyset, [A, I], \mathfrak{R}[\Omega, \emptyset]]$

5.b $[\emptyset, \Omega, \mathfrak{R}[\Omega, \emptyset]] = [\emptyset, [I, A], \mathfrak{R}[\Omega, \emptyset]]$

6.a $[\emptyset, \mathfrak{R}[\Omega, \emptyset], \Omega] = [\emptyset, \mathfrak{R}[\Omega, \emptyset], [A, I]]$

6.b $[\emptyset, \mathfrak{R}[\Omega, \emptyset], \Omega] = [\emptyset, \mathfrak{R}[\Omega, \emptyset], [I, A]]$

2. Wir betrachten hierfür exemplarisch die folgende Tageskarte (Menükarte), vgl. auch Toth (2009)



Tagesmenüs unterscheiden sich von A la carte-Menüs dadurch, daß bei ersteren die Abbildung von Menüs auf bestimmte Wochentage linksmehrdeutig, aber rechtseindeutig ist, während sie bei letzteren sowohl links- wie rechtsmehrdeutig ist. Dagegen ist die Abbildung von sog. Wochenhits auf Wochen je nachdem entweder links-eindeutig oder linksmehrdeutig, aber immer rechtseindeutig. Gleichzeitig links- und rechtseindeutig sind z.B. Geburtstagsmenüs.

Bei nicht-vegetarischen Menus wird traditionell, d.h. arbiträr, der Fleischanteil als System und die Beilagen als Umgebung gerechnet. Dabei wird ebenfalls davon ausgegangen, daß

$$\Omega \cap U(\Omega) = 0,$$

d.h. daß man z.B. nicht Spaghetti mit Pastabeilage serviert. Aber diese Gleichung gilt nicht nur innerhalb eingängiger, sondern auch zwischen mehrgängigen Menus insofern man z.B. auf eine Mehlsuppe keine Pasta oder auf Pasta keine Mehlspeise als Dessert folgen läßt. Damit bleibt die Gültigkeit dieser Gleichung zwischen verschiedenen Tagesmenus zu untersuchen, denn bei Restaurants, die wie im obigen Beispiel 12 Menus anbieten, kann man weder der Fleisch-Präferenz für Systeme davon ausgehen, daß die Umgebungen nicht für jedes der 12 Systeme verschieden sind. Damit treten aber nun Ränder zwischen den Systemen auf, im obigen Beispiel weisen z.B. die Menus 6, 8 und 9 den gemeinsamen Rand "Rösti" auf.

Vertauschungen der Ordnung von System und Umgebung kommen etwa dann vor, wenn jemand das Prinzip der Fleischpräferenz durchbricht und anstatt des Systems eines bestimmten Menus eine zweite Beilage wählt. Dadurch entsteht also kein aus leider Umgebungen, jedoch keinen Objekten bestehenden neues System, sondern eines, bei dem u.U. die Ordnung von System und Umgebung konvertiert wird. In diesem Fall kann es also weiterhin dazu kommen, daß Ränder nicht nur zwischen, sondern innerhalb von Menus auftreten. Dies ist im obigen Beispiel also dann der Fall, wenn jemand z.B. das System in Menu II durch die Umgebung aus Menu 6 ersetzen würde und dann entweder [Gemüse, Pommes Frites, Rösti], [Gemüse, Rösti, Pommes Frites,], [Rösti, Gemüse, Pommes Frites], [Rösti, Pommes Frites, Gemüse], [Pommes Frites, Gemüse, Rösti] oder [Pommes Frites, Rösti, Gemüse] serviert bekäme.

Literatur

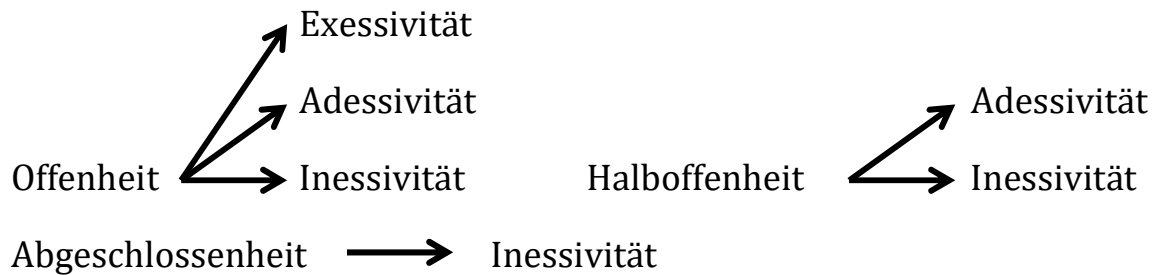
Toth, Alfred, Die Reihenfolge und Kombination von Speisen in Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2009

Toth, Alfred, Perspektivierte objektale Triplets. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012a

Toth, Alfred, Nicht-konvertierbare Umgebungen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2012b

Ontische Konnexen und Kontexte bei Menus

1. In Toth (2014a) wurde zwischen ontischen Konnexen und Kontexten (vgl. Toth 2014b) unterschieden und anhand von architektonischen Beispielen illustriert. Anhand der folgenden Unterscheidung anhand von Menus bzw. Speisen kann man sehr schön die den semiotischen Inklusionsrelationen isomorphen ontischen Inklusionsrelationen zwischen topologischen Konnexen und ontischen Lagerrelationen aufzeigen.



2.1. Kontexte bei offenen Systemen

Beispiel: Röschi.

2.1.1. Exessiver Kontext



Röschi mit Speck

2.1.2. Adessiver Konext



Röschti mit Spiegelei

2.1.3. Inessiver Kontext



Röschti mit Bratwurst

2.2. Kontexte bei halboffenen Systemen

Beispiel: Käseschnitte.

2.2.1. Adessiver Konext



Käseschnitte mit Spiegelei

2.2.2. Inessiver Kontext



Käseschnitte mit Salat

2.3. Kontexte bei abgeschlossenen Systemen

Beispiel: Pizza Margherita.

2.3.1. Inessiver Kontext



Pizza Margherita mit Salat

Bei abgeschlossenen Systemen wie der Pizza Margherita bei der eine "isomorphe" Relation zwischen dem Namen und den Zutaten der Pizza besteht, bei der somit der ontische Konnex eben unveränderbar ist, kommt als Umgebung, d.h. als ontischer Kontext. nur Salat in Frage.

Literatur

Toth, Alfred, Umgebungen als Kontexte I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

Toth, Alfred, Grundlegung einer Theorie ontischer Konnexe I-III. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

Partizipationsrelationen bei Menus

1. Wie üblich (vgl. Toth 2014a), werden ontische Partizipationsrelationen durch das folgende, über $S^* = [S, U]$ und $U^* = [U, S]$ definierbare Quadrupel von Randrelationen definiert

$$S_1^{**} = [S, R[S, U], U]$$

$$S_2^{**} = [S, R[U, S], U]$$

$$U_1^{**} = [U, R[U, S], S]$$

$$U_2^{**} = [U, R[S, U], S].$$

Im folgenden gehen wir zur Bestimmung von Partizipationsrelationen bei Menus, genauer: bei Präsentationen von Menus, von dem folgenden Raumfeld-Modell aus (vgl. Toth 2014b).

h	N	g
S_λ	Ω	S_ρ
i	V	f

Hier gilt also: $S = \Omega$, und $U = [V, N, S_\lambda, S_\rho, f, g, h, i]$. Obwohl Speisen und Beilagen normalerweise natürlich nicht nach diesem Idealmodell angeordnet werden, dürfte die folgende kleine Typologie nicht nur für die Ontik, sondern auch für die Gastronomie von Interesse sein, in Sonderheit wegen der wohl nur bei der ontischen Thematik von Speisen auftretenden Möglichkeit einer neuen ontischen Kategorie der "Verwischung" der logischen Basisdifferenz von S und U, die also weder mit deren Aufhebung noch mit deren kategorialem Austausch koinzidiert.

2.1. Approximationen an das vollständige Raumfeldermodell einschließlich seiner transitorischen Raumfelder zeigen zyklische Präsentationen.



Bündnerteller

Kategoriale Verwischung von $U = U = [V, N, S_\lambda, S_\rho, f, g, h, i]$ liegt dagegen vor im folgenden Beispiel.



Chili con Carne im Reisring

Kategoriale Verwischung sowohl von $S = \Omega$ als auch von $U = [V, N, S_\lambda, S_\rho, f, g, h, i]$ hat man im nachstehenden Beispiel.



Wurst-Käse-Salat

Diese sowohl S als auch U betreffenden Verwischung tritt sowohl adessiv wie im obigen Fall als auch exessiv wie im unten stehenden Fall auf, wobei der exessive Fall Überdeckungen erfordert (vgl. Tarte Tatin, Calzone, usw.).



Tuorta da Nuschs (Bündner Nußtorte)

2.2. Ein Beispiel für Approximation an das vollständige Raumfeldmodell ohne transitorische Raumfelder bietet die folgende, für die Nouvelle Cuisine typische Menu-Präsentation.



Das klassische 2-teilige System aus Fleisch mit Stärkebeilage repräsentiert das relativ zum Raumfeldmodell minimale Modell $S^* = [S, U]$.



Nicht-triviale Reduktionen von $U = [V, N, S_\lambda, S_\rho]$ findet man hingegen v.a. in der Cuisine Moléculaire. Im folgenden Fall sind die Kategorien S und U nicht nur verwischt, sondern aufgehoben, es handelt sich vielmehr um ein System aus Systemen ($S^{**} = [S^*, U]$).



Literatur

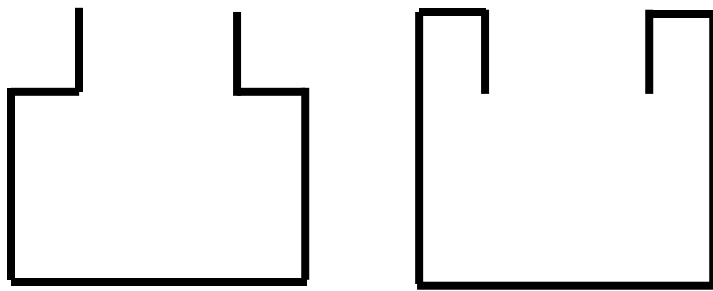
Toth, Alfred, Symmetriestrukturen bei systemischen Morphismen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014a

Toth, Alfred, Funktionen transitorischer Raumfelder. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014b

Ontotopologie von Menus

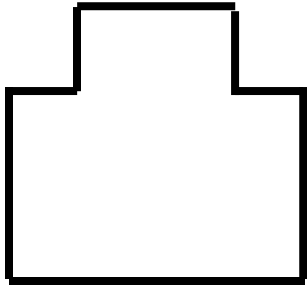
1. Die in Toth (2015a, b) eingeführten ontotopologischen Räume, die mit den Zeichenzahlen einerseits und qua ontisch-semiotischer Isomorphie (vgl. Toth 2013) mit dem semiotischen Subrelationen andererseits isomorph sind, kann man auch dazu benutzen, die innerhalb der Ontik schon öfters behandelten Menus formal zu beschreiben. Im folgenden wird für jeden ontotopologischen Raum ein repräsentatives Beispiel beigebracht.

2.1. $[S(ex), U(ex)] \cong \langle 1.1 \rangle$



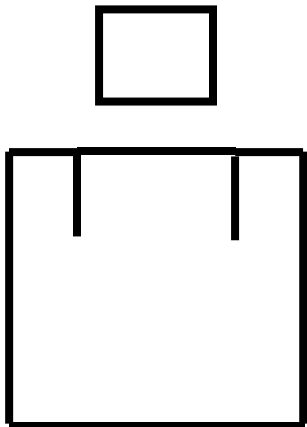
Töltött Paprika (mit Hackfleisch und Reis gefüllte ung. Paprikaschoten in Tomatensauce)

2.2. $[S(\text{ex}), U(\text{ad})] \cong \langle 1.2 \rangle$



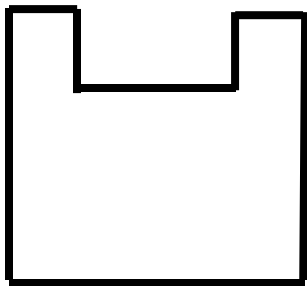
Zürigschnätzlets mit Röschi

2.3. $[S(\text{ex}), U(\text{in})] \cong \langle 1.3 \rangle$





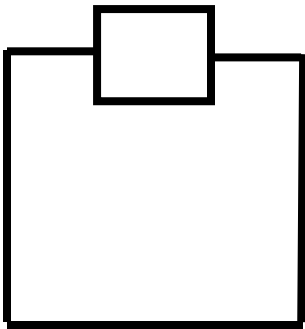
2.4. [S(ad), U(ex)] \cong <2.1>



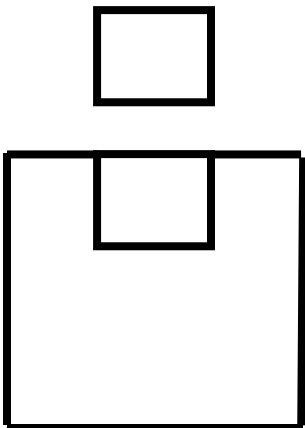
Der auf dem nachstehenden Photo abgebildete Wurstkäsesalat ist deswegen umgebungsexessiv, weil er nicht ohne Brot, d.h. eine Speise, die aus der Umgebung des Systems stammt, serviert bzw. gegessen wird.



2.5. $[S(\text{ad}), U(\text{ad})] \cong \langle 2.2 \rangle$

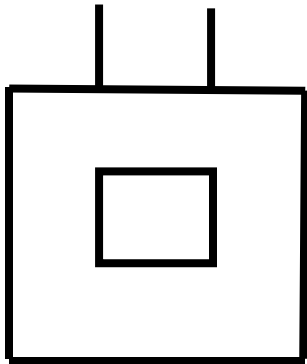


2.6. $[S(\text{ad}), U(\text{in})] \cong \langle 2.3 \rangle$

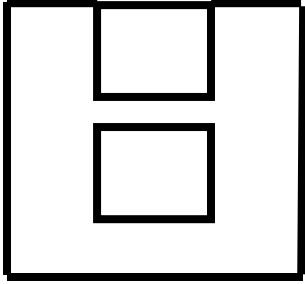




2.7. [S(in), U(ex)] \cong <3.1>

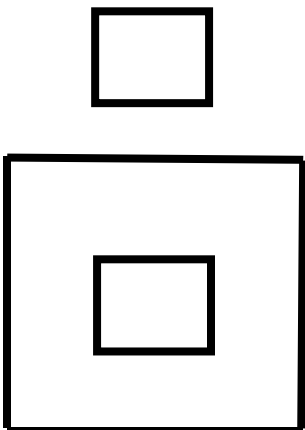


2.8. $[S(\text{in}), U(\text{ad})] \cong \langle 3.2 \rangle$



Chili con Carne im Reising.

2.9. $[S(\text{in}), U(\text{in})] \cong \langle 3.3 \rangle$





Rest. Alpenrose, Fabrikstr. 12, 8005 Zürich

Literatur

Toth, Alfred, Die Exessivität des Zeichens I-IV. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2013/2014

Toth, Alfred, Ontotopologie. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014a

Toth, Alfred, Zur komplexen Arithmetik der Zeichenzahlen I-VI. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014b

Präsentation und Repräsentation bei Menus

1. Im Anschluß an Bense (1971, S. 102 u. 1975, S. 16) und Toth (2015) definieren wir die ontisch-erkenntnistheoretische Repräsentationsrelation

$$\text{Rep} = R(\Omega, Z, \Sigma)$$

mit der ihr zugehörigen 3×3-Matrix

	Ω	Z	Σ
Ω	$\Omega\Omega$	ΩZ	$\Omega\Sigma$
Z	$Z\Omega$	ZZ	$Z\Sigma$
Σ	$\Sigma\Omega$	ΣZ	$\Sigma\Sigma$

Dies ist in der Terminologie der Semiotik eine Matrix der Präsentation, während die folgende, von Bense (1975, S. 100 ff.) eingeführte semiotische Matrix eine Matrix der Repräsentation ist.

$$Z = R(M, O, I)$$

	1	2	3
1	1.1	1.2	1.3
2	2.1	2.2	2.3
3	3.1	3.2	3.3

2. Man kann nun eine Abbildung von Präsentation auf Repräsentation durch

$$f: \text{Rep} \rightarrow Z$$

mit der dazu gehörend konversen Abbildung

$$f^{-1}: Z \rightarrow \text{Rep}$$

definieren. f bzw. f^{-1} können natürlich, da Objekte auf Zeichen bzw. umgekehrt abgebildet werden, nur objektrelational sein, d.h. iconisch, indexikalisch oder symbolisch fungieren.

2.1. Iconische Abbildungen



16. Happy Doggy 3,99 €
*Veganer Hotdog, Gewürze, Tomaten,
süßsaure Gurken, Salat, veganer Senf*
*(vegan Hotdog, tomatoes, cucumber, salad,
Ketchup and vegan mustard.)*

Rest. Loving Hut, Favoritenstr. 156, 1100 Wien

2.2. Indexikalische Abbildungen



Züri-geschnetzeltes - Rösti

Pangasiusfilet

Wurstsalat

Café Uetli, Kalkbreitestr. 134, 8003 Zürich

2.3. Symbolische Abbildungen

HAUPTGERICHTE
VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN - Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen Basmati-Reis und Chabati
BIRYANI - Biryani sind traditionelle indische Reisgerichte. Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen Chabati und Chutney.
EXOTISCHE LAMM-SHAHI - Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen Basmati-Reis und Chabati.
HÄHNCHEN-SPEZIALITÄTEN - Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen Basmati-Reis und Chabati.
ENTEN-SPEZIALITÄTEN - Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen Basmati-Reis und Chabati.
SAMUNDARI KHAZANA - Fisch und Scampi Spezialitäten. Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen Basmati-Reis, Salat und Chabati.
TANDOORI KHAZANA - Spezialitäten aus dem Lehmofen. Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen Basmati-Reis, Chabati und Chutneys.

Rest. Gandhi, Eppendorfer Landstr. 6, 20249 Hamburg

Literatur

Bense, Max, Zeichen und Design.. Baden-Baden 1971

Bense, Max, Semiotische Prozesse und Systeme. Baden-Baden 1975

Toth, Alfred, Die ontisch-erkenntnistheoretische Repräsentationsrelation. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2015

Paarweise heterogene Umgebungen bei Menus

1. Im folgenden werden paarweise heterogene Umgebungen (vgl. Toth 2014) bei Menus anhand der von Bense skizzierten Raumsemiotik subkategorisiert (vgl. Bense/Walther 1973, S. 80 f.).

2.1. Iconischer Fall

Da "jedes Icon den semiotischen Raum des Repertoires in zwei Bereiche (z.B. in Übereinstimmungsmerkmale und Nichtübereinstimmungsmerkmale) teilt" (Bense/Walther 1973, S. 80), ist die paarweise Differenz zwischen Kalt und Warm/Heiß bei Menus ontisch heterogen. Diese Unsitte wurde früher jedem Kochlehrling am Anfang seiner Ausbildung ausgetrieben.



Wurst-Käse-Salat mit Pommes frites

2.2. Inexikalischer Fall

Da "jeder Index die Verknüpfung zweier beliebiger Elemente des semiotischen Raums des Repertoires darstellt" (Bense/Walther 1973, S. 80), gehört das auf dem folgenden Bild sichtbare Beispiel der sog. Crossover-Küche (in den USA "Fusion Food" genannt), wo eine Abbildung zwischen den exessiven Spargeln und den zirkumadessiven Fleischrollen vorliegt, hierher.



2.3. Symbolischer Fall

Da "jedes Symbol eine Darstellung des semiotischen Raumes als pures Repertoire" (Bense/Walther 1973, S. 80) ist, gehören paarweise heterogene Null-Umgebungen hierher, wie etwa das folgende Tagesmenu, bei dem zwischen der St. Galler Bratwurst, dem Kräuterjus, dem Risotto und dem Broccoli totale Heterogenität besteht, insofern nichts mit nichts zusammenpaßt, so daß man beinahe den Eindruck erhält, der Koch habe sich hier einen Scherz erlaubt.

Tagesmenüplan
Cafeteria Zentrum für Zahnmedizin (ZMZ)
Montag, 8. Dezember 2014

Tagessuppe

Krautstielcremesuppe

Tagesmenü

St.Galler Bratwurst
Kräuterjus
Risotto
Broccoli

Literatur

Bense, Max/Walther, Elisabeth, Wörterbuch der Semiotik. Köln 1973

Toth, Alfred, Kontinuierliche und nicht-kontinuierliche Übergänge bei Umgebungsinhomogenität. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014

Ontische Transgressionen bei Menus

1. Nach Toth (2015) sind transgressive ontotopologische Strukturen genau diejenigen, bei denen die Relation zwischen einem Teilsystem und seinem Referenzsystem semiotisch iconisch repräsentiert ist. Da die Mittelbezüge der zugehörigen semiotischen Dualsysteme in

$$DS = [<3.x>, <2.1>, <y.z>] \times [<z.y>, <1.2>, <x.3>]$$

mit $x, y, z \in \{1, 2, 3\}$

bewußt offen gelassen wurden, können ontische Transgressionen nun durch alle drei möglichen Lagerrelationen zwischen Teilsystemen und Systemen präsentiert sein.

2.1. Exessive Transgressionen



Mosaikfleischkäse

2.2. Adessive Transgressionen



Obatzda

2.3. Inessive Transgressionen



(Wohl) namensloses Menu des sog. "Fusion Food"

Literatur

Toth, Alfred, Grundlegung der ontisch-semiotischen Systemtheorie. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2015

Semantische Relevanz bei Systemen von Menus

1. Während Tagesmenus 1-Systeme (S^{1*}) darstellen, bei denen das System, Umgebung(en) und Nachbarschaft(en) unterschieden werden können (vgl. zuletzt Toth 2015a), stellen Mehrgangmenüs (S^{n*}) mit $n > 1$ dar, die also durch $S^{n**} = \langle S_1^*, \dots, S_n^* \rangle$ definierbar sind, da sie Systeme von Systemen darstellen. Im einfachsten Fall, dem 3-Gang-Menu, haben wir also $S^{3**} = \langle S_1^*, S_2^*, S_3^* \rangle$, wobei die geordneten Mengen anzeigen, daß zwischen Vorspeise bzw. Amuse-gueule und Dessert eine kanonische thematische und somit semantisch relevante Ordnung festgelegt ist.

2. Da semantische ontische Relevanz durch thematische Objektabhängigkeit definiert ist (vgl. Toth 2015b), sind also bei Systemen von Menüs gerade diejenigen Teilsysteme semantisch relevant, die nicht-leere thematische Schnittmengen haben, d.h. also jene, bei denen der Gastronom (aber nicht unbedingt der Gast) von "nicht-zusammenpassenden" Gängen spricht. Ein extremes, aber nicht erfundenes Beispiel eines von einer Gruppe von Gästen einem Stadt-zürcher Restaurant vorgeschlagenes 3-Gang-Menu lautete

Basler Mehlsuppe

Zürigschnetzlets mit Butternudeln

Apfelkuchen

Wie man erkennt, ist das Mehl dasjenige Objekt, welches die paarweise nicht-leeren Schnittmengen alle drei Teilsysteme bildet. Es bildet also auf der Ebene der Objekte das Pendant zum gemeinsamen semantischen Merkmal auf der Ebene der Zeichen. Der zuständige Koch hatte dann auch tatsächlich den Gästen von einem solchen Menu abgeraten. Ein vorlegbares Beispiel ist

Menü 3:

- | | |
|----------|---|
| 1. Gang: | Auberginenröllchen mit Fetakäse auf Salatherzen |
| 2. Gang: | Hausgemachte Ravioli mit Ruccola –Ricotta-Füllung in Gorgonzola-Walnuss-Sosse und Kirschtomaten |
| 3. Gang: | Zitronengras-Panna Cotta mit Erdbeersosse und Früchte |

Rest. Crea'tif, Mühlenrain 2, D-79576 Weil am Rhein

Hier enthalten alle drei Systeme von S^{3*} Käse bzw. Rahm, d.h. Milchprodukte. Der zweite Gang enthält sie sogar in doppelter Form, nämlich als exessive Systemfüllung und also adessive Umgebungsbeilage.

2.1. In Wahrheit sind allerdings vollständig paarweise thematisch 0-objektabhängige und daher semantisch nicht-relevante Teilsysteme bei Systemen von Menus sehr selten.

Menü 4

Hausgebeizte Lachsforelle mit Tessiner Senf und Salatbouquet

Glasierter Kalbshohrücken mit Rahmwirsing und Galette-Kartoffeln

Tirami-su nach Ramsach Art

Rest. Bad Ramsach, Ramsachstr. 40, 4448 Läuelfingen

2.2. In der Regel enthalten die meisten Mehrgangmenüs Gänge, die Objekte enthalten, welche auch in anderen Gängen bzw. in deren Objekten enthalten sind und somit semantisch relevant sind.

Im ersten Beispiel ist es der Käse in der Vorspeise, bei den Saltimbocca und als Frischkäse im Dessert, d.h. in 3 von 4 Teilsystemen von S^{4*}.

Menü 3

„Sciatt“ Käsekräpfen im Salatbeet mit Hobelspeck und Bresaola

Minestrone

Kalbsschnitzel Saltimbocca mit Weisswein-Risotto

Broccoli mit Mandeln

Mandarinen-Quarktorte

Rest. Bad Ramsach, Ramsachstr. 40, 4448 Läuelfingen

Im zweiten Beispiel ist es der Kakao auf dem Capuccino und im Dessert, d.h. in 2 von 4 Teilsystemen von S^{4*}.

Menü 2

Bresaola-Carpaccio mit marinierten Waldpilzen

Marroni-Capuccino mit Dattelonfitüre

Mistkratzerli mit Bâlecco-Kraut und Lyonerkartoffeln

Schokoladenkuchen mit flüssigem Herz und weissem Schokoladeneis

Rest. Bad Ramsach, Ramsachstr. 40, 4448 Läuelfingen

Literatur

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

Toth, Alfred, Der ontische Begriff der semantischen Relevanz. In: Electronic Journal for Mathematical Semotics, 2015b

Menus, die keine sind

1. Wie wir in Toth (2015) gezeigt hatten, kann man das Kochen von Speisen als einen Algorithmus auffassen, der einerseits physikalisch und andererseits ästhetisch ist, d.h. er umfaßt das von Bense (1982) aufgespannte Universum. Den aus der Zubereitung von Zutaten bestehenden Prozeß kann man ontisch mit Hilfe der Teiltheorie der Lagerrelationen beschreiben. Beispielsweise unterscheiden sich eine Pizza und ein Calzone durch die Differenz von Adessivität und Exessivität, ein Risotto von einem Geschnetzelten im Reising durch diejenige von Exessivität und Inessivität, usw. Dagegen gibt es eine Klasse von Speisen, die regelmäßig auf Schweizer Menukarten erscheinen, aber im Grunde keine Menus sind, weil die Zutaten bereits vorgegeben sind und die lediglich auf einem Trägerobjekt präsentiert werden. Wir geben je ein Beispiel für Exessivität, Adessivität und Inessivität.

2.1. Exessives Nicht-Menu

VORSPEISEN

Warme Sardinen in der Dose serviert

10

Rest. Du Théâtre, Dufourstr. 20, 8008 Zürich

2.2. Adessives Nicht-Menu



"Waldfest" = Cervelat mit Brot und Senf

2.3. Inessives Nicht-Menu



Bündnerteller

Im ersten Beispiel wird eine Dose aufgemacht und erwärmt. Im zweiten Fall wird ein Cervelat enthäutet, ein Stück Brot abgeschnitten (das zudem meist schon vorgeschnitten ist) und vorgegebener Senf in der Tube gereicht. Den größten ästhetischen Anteil an diesen rein physikalischen Prozessen hat das inessive Beispiel, allerdings nur, was die Sortigkeit der aufgeschnittenen Objekte betrifft.

Literatur

Bense, Max, *Aesthetica*. 2. Aufl. Baden-Baden 1982

Toth, Alfred, *Wie machp mer en Chääsflade?* In: *Electronic Journal for Mathematical Semiotics* 2015

Wie machpmer en Chääsflade?


1. De Artikel isch e Prömiääre, wel er de eerscht Ufsatz über Ontik ond Semiootik isch (vgl. Toth 2015), wo uf Sanggallerdütsch gschrebe wird. Da gschieht allerdings us autoloogische Gründe, wel de Chääsflade wo a de Olma im Herpscht vechauft wird, zo me richtige sanggaller Woorzeiche wore n isch – obwoll da Rezept wo n i zor Illuschtrazioon benütze, us dem Kanton Appezell chonnt.

2. T Häärschtelig vo m ene Chääsflade



isch en Algorithmus wo ainersits us de Zuetaate ond anderersits us the Zueberaitig beschtoot.

2.1. Zuetaate

Zutaten  4 Personen

- 250 g Appenzeller® SURCHOIX, gerieben
- 3 EL Zwiebeln, fein gehackt
- 300 g Mürbeteig
- 50 g Mehl
- 2 Eier
- 2 dl Milch
- 2 dl Halbrahm
- Salz und Pfeffer
- Je ½ TL Anis- und Korianderpulver
- Butter für die Kuchenform
- Eine flache, runde Kuchenform (28 cm Durchmesser)

2.2. Zueberaitig

Zubereitung

1. Die gebutterte Kuchenform mit dem ausgewallten Teig auslegen.
Den Teig
2. Mit der Gabel mehrmals einstechen. Kühl stellen.
3. Die fein gehackten Zwiebeln in der Butter 2–3 Minuten dünsten und erkalten lassen. Danach die Zwiebeln mit Appenzeller® SURCHOIX auf dem Kuchenboden verteilen.
4. Eier, Mehl, Rahm, Milch und Gewürze vermengen. Guss auf den Käse giessen. Kuchen im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 25–30 Minuten backen. Heiss servieren.

2.3. Ontisch-semiotischi Prozess

Choche isch ainersits en füsikaalische, andersits en kreatiive Prozess. Baidne Prozess liit aber de ontische Prozess zugrund wels jo bim Choche um t Heerstelig vomen Objekt goot. Ontisch gsee isch en Chääsflade es Randobjekt wo us drüü Teil beschtoot: Erschtens us emenen exessiive Trägerobjekt. Da isch de Taig wommer macht ond semiootisch in iconischer Relazioon it Mulde vo de Bachform inelait. Zwaitens bildet da Trägerobjekt e Lääri wo vome Rand begrenzt wird. Drittens beschtoot de Chääsflade us ere Subschtanz, aso ennere Nöd-Lääri, da isch Pfülig wommer us den Zuetate macht, ond da gschieht so, das mer die Zuetate zomenen exessiive Gmisch vermengt. Semiotisch gese erfüllt aso en Chääsflade ali drüü raumsemiootische Objektrelazioone wo de Bense unterschide het (vgl. Bense/Walther 1973, S. 80 f.): Di symbolische Relation vom Trägerobjekt als Repertoaar wo Pfülig drinine chonnt. Di indexikaalische Relazioon wo i der Appildig vo de Subschtanz is Trägerobjekt beschtoot. Di iconische Relazioon wo dorin beschtoot das mer t Zuetate för Pfülig mitenand zomene n exessive Gmisch verchlinneret, voorchochet ond vermischt.

Litteratuur

Bense, Max/Walther, Elisabeth, Wörterbuch der Semiotik. Köln 1973

Toth, Alfred, Die semiotischen Repräsentationen ontischer Präsentationen. In:
Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2015

Subjektreferenz und Lagerrelationalität bei Menus

1. Lagerrelationalität ist zwar eine Objektivinvariante (vgl. Toth 2013), sie ist aber u.U. funktional von Subjektreferenz abhängig. Dies wird im folgenden anhand von nicht-subjektspezifisch angerichteten Menus, d.h. anhand von Gerichten für mehrere Personen oder Buffets, Reistafeln und ähnlichen subjektpragmatisch relevanten (vgl. Toth 2015) Objekt-Arrangements gezeigt.

2.1. 1 System mit mehrfacher Subjektreferenz

Im folgenden Fall ist der inessive Fondutopf 6-fach subjektreferent.



2.2. Mehrere Systeme mit mehrfacher Subjektreferenz

Diese schließen natürlich einfache Subjektreferenz ein, wenigstens theoretisch, dann nämlich, wenn sich z.B. zu einer bestimmten Zeit nur ein einziges Subjekt an einem Buffet bedient.

2.2.1. Ohne Subjektpartition

Nicht-subjektpartitionierte mehrfache Systeme mit mehrfacher Subjektreferenz sind Buffets aller Art. Da sie semiotisch gesehen Präsentationen darstellen, findet keine Subjektvermittlung in Form von Kellnern statt, d.h. es sind Selbstbedienungsarrangements. Buffets treten fast ausschließlich exessiv auf.



Chinesisches Buffet

2.2.2. Mit Subjektpartition

Hingegen stellen Reistafeln und verwandte Arrangements subjektpartitiionierte mehrfache Systeme mit mehrfacher Subjektreferenz dar, d.h. sie werden zwar nicht für Einzelsubjekte, aber auch nicht für die Menge aller (potentiellen) Subjekte, die ein Restaurant besuchen, hergestellt bzw. präsentiert. Im Gegensatz zu Buffets sind sie nicht exessiv, sondern inessiv.



Balinesische Reistafel

Literatur

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

Toth, Alfred, Objektpragmatische Relevanz von Objektinvarianten I-XV. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2015

Die semiotischen Objekte von Menu-Präsentationen

1. Obwohl auch bei den semiotischen Objekten, welche Menu-Präsentationen darstellen, die drei ontischen Lagerrelationen der Exessivität, Adessivität und Inessivität eine Rolle spielen, scheint bei dieser Klasse von semiotischen Objekten das in Toth (2013) eingeführte Modell ontischer Präsentationsstufen vorrangig zu sein, denn die semiotischen Objekte wechseln in allen drei Subrelationen der Objektrelation (vgl. Toth 2014) in funktionaler Abhängigkeit vom ontischen Ort, an dem sie sich befinden, d.h. außerhalb oder innerhalb des Restaurant-Systems somit von den Plazierungen daselbst.

2.1. Menutafel



Rest. Rheinfelder Bierhaus, Marktgasse 19, 8001 Zürich

2.2. Menukasten



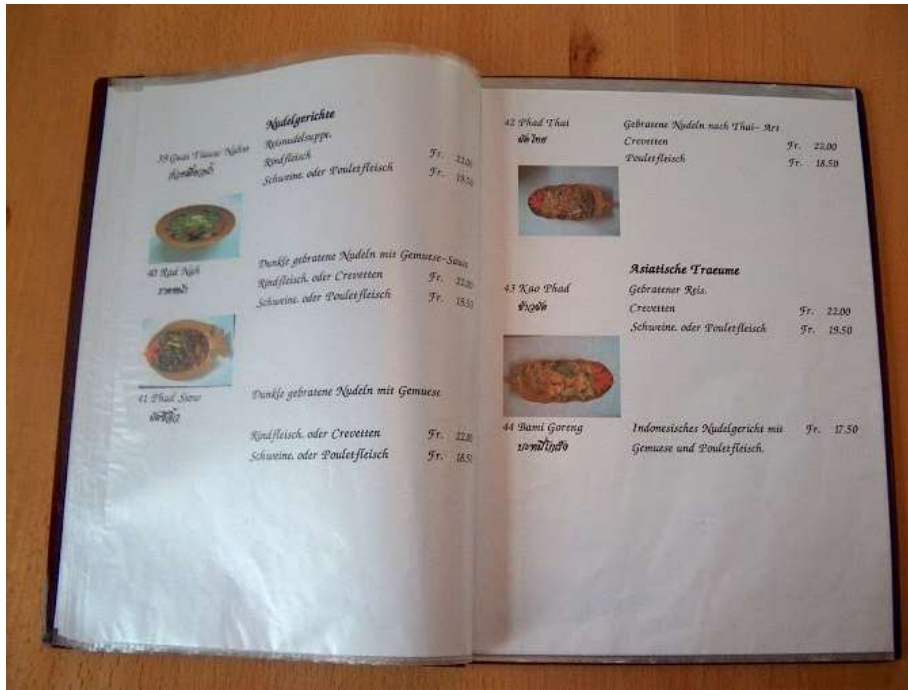
Rest. Anker, Rorschacherstr. 243, 9016 St. Gallen

2.3. Spezialitätenbanner



Rest. Buurestube, Limmatstr. 189, 8005 Zürich

2.4. Speisekarte



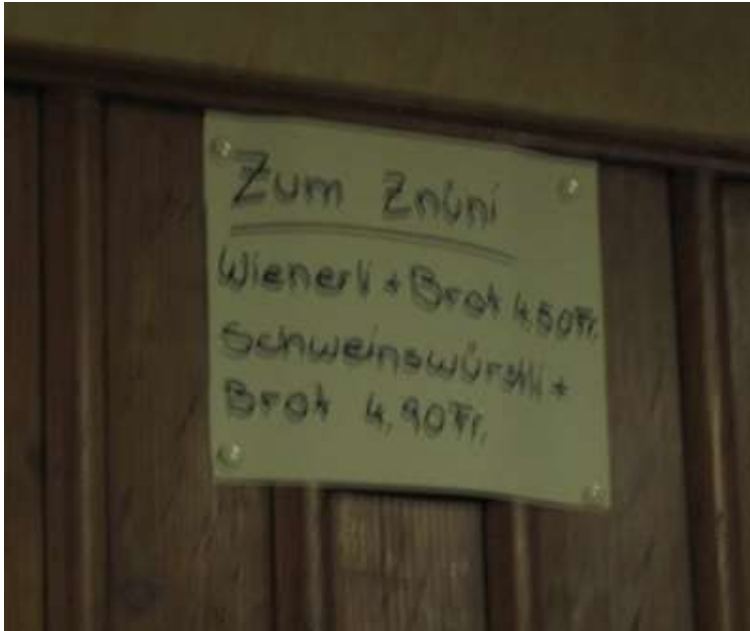
Rest. Ilge, Langgasse 109, 9008 St. Gallen (Photo: Gil Huber)

2.5. Tagesmenu



Rest. Baumgarten, Franklinstr. 41, 8050 Zürich

2.6. Affiche



Rest Orsini, Technikumstr. 96, 8400 Winterthur

Literatur

Toth, Alfred, Ontische Nullstellen und Präsentationsstufen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2013

Toth, Alfred, Ontik, Präsemiotik und Semiotik I-IV. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Objektgrammatik von Menus

1. Wie bereits in Toth (2014a-c) gezeigt, kann analog zu semiotischer Syntax, Semantik und Pragmatik (vgl. Toth 1997, S. 28 ff.) zwischen Objektsyntax, Objektsemantik und Objektpragmatik unterschieden werden. Objektsyntax wird als der Bereich der Lagerrelationen gerichteter Objekte bestimmt, d.h. es zählt allein deren exessive, adessive oder inessive Relation zu ihren Referenzsystemen. Objektsemantik untersucht die thematische Relevanz von gerichteten Objekten hinsichtlich ihrer drei möglichen Formen von Objektabhängigkeit zu ihren Referenzsystemen oder -umgebungen (0-, 1-, 2-seitige Objektabhängigkeit). Objektpragmatik schließlich befaßt sich mit der Subjektreferenz gerichteter Objekte, und zwar hinsichtlich der Differenzierung zwischen Sender-, Empfänger- und Beobachtersubjekt.

2.1. Objektsyntax

2.1.1. Iconische Relation



Hackbraten mit Ei

2.1.2. Indexikalische Relation



Röschti mit Spiegelei

2.1.3. Symbolische Relation



Eiersalat

2.2. Objektsemantik

Zu den folgenden Beispielen ist zu bemerken, daß nur Bratwurst mit Röschi ein iconisches Paarobjekt mit 2-seitiger thematischer Objektabhängigkeit bei auf Tellern servierten St. Galler Bratwürsten darstellt. Die gleichsortigen, aber anders zubereiten Pommes frites sind daher indexikalisch mit 1-seitiger thematischer Objektabhängigkeit, und die Spaghetti, die überhaupt nicht zu Bratwürsten passen, sind ontisch arbiträr und daher symbolisch mit 0-seitiger thematischer Objektabhängigkeit.

2.2.1. Iconische Relation



2.2.2. Indexikalische Relation



2.2.3. Symbolische Relation



2.3. Objektpragmatik

Auch hier sind Erläuterungen nötig. Die selbstgemachte Geburtstagstorte kann objektpragmatisch, da sie ja durch ein bestimmtes Sendersubjekt hergestellt wird, expedientell, oder, da sie für ein bestimmtes Empfängersubjekt hergestellt wird, perzipientell subjektreferentiell aufgefaßt werden. In beiden Fällen handelt es sich jedoch um ein individuelles Subjekt. Dagegen handelt es sich bei Buffets für geschlossene Gesellschaften um thematisch restringierte Teilmengen von Subjekten, während bei Selbstbedienungsrestaurants diese Restriktion aufgehoben ist, d.h. die letzteren Buffets sind relativ zu den ersteren subjektreferentiell arbiträr.

2.3.1. Iconische Relation



2.3.2. Indexikalische Relation



Rest. Paradies, Paradiesstr. 28, 9404 Rorschacherberg

2.3.3. Symbolische Relation



Migros-Rest. Säntispark, Wiesenbachstr. 7, 9030 Abtwil SG

Literatur

Toth, Alfred, Entwurf einer semiotisch-relationalen Grammatik. Tübingen 1997

Toth, Alfred, Objektadjunktion als Syntax der Ontik. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014a

Toth, Alfred, Objektabhängigkeit als Semantik der Ontik. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014b

Toth, Alfred, Objektpragmatische Patterns. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014c

Arithmetik der Beilagen von Menus

1. Das in Toth (2015) definierte dreifache Zählschema ortsfunktionaler Peanozahlen wird im folgenden anhand von als Systemen der Form $S^* = [S, U, E]$ definierten Menus aufgefaßt, worin also die U in der Form von Beilagen präsentiert sind. Die ausgewählten Beispiele reflektieren die perspektivische Reflexion zwischen den Quadrupeln von Zahlenfeldern in den drei Zählweisen.

2.1. Horizontales Zählen

0	1	\emptyset	\emptyset		1	0	\emptyset	\emptyset
\emptyset	\emptyset	0	1		\emptyset	\emptyset	1	0
$(0 \rightarrow 1)$	$((0 \rightarrow 1))$				$(0 \leftarrow 1)$	$((0 \leftarrow 1))$		



2.2. Vertikales Zählen

0	∅	∅	0		1	∅	∅	1
1	∅	∅	1		0	∅	∅	0
(0 ↓ 1)		((0 ↓ 1))			(0 ↑ 1)		((0 ↑ 1))	



2.3. Diagonales Zählen

0	\emptyset	\emptyset	0		1	\emptyset	\emptyset	1
\emptyset	1	1	\emptyset		\emptyset	0	0	\emptyset
$(0 \searrow 1)$		$(0 \swarrow 1)$			$(0 \nwarrow 1)$		$(0 \nearrow 1)$	



Literatur

Toth, Alfred, Arithmetische Zählweisen für ontotopologische Basisstrukturen.
 In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Mitreale und nicht-mitreale Menu-Repräsentationen

1. Im folgenden wird eine dreifache Klassifikation von metasemiotischen Repräsentationen von Tagesmenüs vorgenommen, basierend auf der Definition der Menüs selbst, d.h. der Objekte, durch die triadische Systemrelation $S^* = [S, U, E]$ einerseits auf ihrer metasemiotischen Repräsentation relativ zu den Teilrelationen von S^* andererseits.

2.1. In den folgenden Fällen liegt nicht-mitreale Menu-Repräsentation vor, d.h. die Angabe der Teile der Menüs folgt dem Schema der triadischen Systemrelation S^* , wobei topologische Abschlüsse (E) bei Menüs natürlich optional sind (vgl. Toth 2015). Grundsätzlich gilt: Je einfacher das Restaurant ist, desto weniger treten sie auf, wenigstens was ihre metasemiotische Repräsentation betrifft.

Fleischkäse Spiegelei mit Pommesfrites Menusalat
Schnipo Menusalat
Gemüseteller mit Grillierte Pouletbrust Kräuterbutter
Salatteller mit gebratenen Pouletstreifen
Egliknusperl mit Salatgarnitur und Tartarsauce

Rest. Utoburg, Uetlibergstr. 101, 8045 Zürich

2.2. Eine Vermittlungsposition zwischen den Fällen 2.1. und 2.3. nehmen Menu-Angaben ein, deren metasemiotische Repräsentation zwar dem ontischen Schema von S^* folgt, die aber zusätzliche, informationell gesehene redundante, für das Subjekt des Gastes jedoch mitunter nicht uninteressante zusätzliche Angaben enthalten, die somit eine schwache Form von Mitrealität repräsentieren.

OFEN FLEISCHKÄSE MIT SPIEGELEI DAZU GIBT'S POMMES-FRITES

HACKBRATEN „GAMBRINUS“ DAZU GIBT'S KARTOFFELSTOCK UND ERBS UND RÜEBLI

HÖRNLI HACKFLEISCH DAZU GIBT'S FRISCHES APFELMUS

Rest. Gambrinus, Langstr. 103, 8004 Zürich

2.3. Der voll ausgebildete mitreale Typus, der sich auf sämtliche Teilrelationen von S^* bezieht, findet sich bei rezeptartigen Menuangaben wie den folgenden, deren Referenzobjekte ein Subjekt also aufgrund ihrer metasemiotischen Repräsentation beinahe nachkochen kann.

Pappardelle mit Zucchini- & Auberginenwürfel verfeinert, dazu sämige Zitronen-Basilikumsauce, Parmesan-Hobel und geröstete Pinienkernen	Bramata-Polentaschnitte auf Honig-Schmorgemüse angerichtet und mit Parmesan gratinert, garniert mit Rucola und Veilchen
Grilliertes Schweins-Kotelett mit Granny-Smith Apfel-Kräuterbutter belegt, dazu dunkler Balsamico-Jus, frittierte Country-Kartoffel und Blattspinat	Panierte Poulet-Brust mit Brie und Prosciutto überbacken, serviert mit sämiger Avocado-Sauce Tagliatelle und zweifarbigen Karotten-Blumen

Hotel Rest. Krone Unterstr. 1, Schaffhauserstr. 1, 8006 Zürich

Literatur

Toth, Alfred, Mitreale Abschlüsse bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Mitrealität bei Menus

1. Im folgenden wird der von Bense (1969, S. 31) verwandte Begriff der Mitrealität unter Berücksichtigung der trichotomischen Differenzierung in Mitmöglichkeit, Mitwirklichkeit und Mitnotwendigkeit (vgl. Bense 1982, S. 31 f.) auf Menu-Systeme angewandt, die natürlich mittels der triadischen Systemrelation $S^* = [S, U, E]$ ontisch beschreibbar sind. Wie es sich zeigt, kann man mit Hilfe der trichotomischen Untergliederung der Mitrealität bei künstlichen Objekten die Objektinvariante (vgl. Toth 2013) der Variabilität definieren.

2.1. Mitmöglichkeit

Als ontisches Modell diene das Menu "Käseteller". Die Mitmöglichkeit bezieht sich hier auf sämtliche Teilrelationen des semiotischen Mittelbezuges, d.h. auf die Qualität oder Sortigkeit der selektierten Käse, auf deren Quantität, sowie auf die Anordnung.





2.2. Mitwirklichkeit

Als ontisches Modell stehe das Menu "Wurstsalat", das wie kein anderes Menu eine sehr große Bandbreite von Mitwirklichkeit bietet, die zudem ortsfunktional ist. Die folgenden Beispiele zeigen (in dieser Reihenfolge) einen schweizerischen, einen steirischen und einen bayerischen Wurstsalat.





2.3. Mitnotwendigkeit

Die besten Beispiele für Mitnotwendigkeit liefert immer noch die sog. Nouvelle Cuisine, in Sonderheit, was Tellerrand-Dekorationen und die ihnen verwandten punktuellen topologischen Abschlüsse in Form von Beilagen-Tupfern betrifft.





Literatur

Bense, Max, Einführung in die informationstheoretische Ästhetik. Reinbek 1969

Bense, Max, Aesthetica. 2. Aufl. Baden-Baden 1982

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

Optionale und nicht-optionale topologische Abschlüsse bei Menus

1. Im Anschluß an Toth (2015) führen wir eine Optionalitätsdifferenz für Systeme der Form $S^* = [S, U, E]$ ein, bei denen $U = E$ gilt, d.h. uneigentliche topologische Abschlüsse vorhanden sind.

2.1. Wurstsalat

Hier gelten folgende qualitative Optionalitätsgleichungen

$U = \text{Brot} = - \text{optional}$

$U = \text{Pommes} = + \text{optional}$.



2.2. Waldfest

Hier gelten folgende qualitativen Optionalitätsgleichungen

U = Brot = - optional

U = Pommes = \emptyset .



2.3. St. Galler Bratwurst

Hier gelten folgende qualitativen Optionalitätsgleichungen

U = Brot = - optional

U = Pommes = + optional.



Bemerkung: Im Gegensatz zu anderen Bratwürsten wird eine St. Galler Bratwurst nie mit Pommes frites gegessen – außer von Zürichern, die in St. Gallen wirten und leben. Dies erklärt

die positiv parametrisierte Optionalität, die dem Unsinn, Wurstsalat mit Pommes zu servieren (und dabei gegen eine Grundregel des Kochens, niemals Kaltes mit Heißem auf dem gleichen Teller zu kombinieren, in nichts nachsteht).



Rest. Hörnli, Marktplatz 5, 9000 St. Gallen

3. Zusammenfassend erhalten wir also folgendes Optionalitätsschema für optionale und nicht-optionale S^* -Abschlüsse

S^*	U = E	
	Brot	Pommes
Wurstsalat	- optional	+ optional
Waldfest	- optional	\emptyset
Bratwurst	- optional	+ optional.

Literatur

Toth, Alfred, Eigentliche und uneigentliche topologische Abschlüsse. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Ortsfunktionalität von Menus

1. Im Rahmen einer Objektgrammatik, welche Ortsfunktionalität, Raumsemiotik, Ordinationsrelation, ontologische Relation, Possessivitäts-Copossessivitäts-Relation und Lagerrelationalität von Menus untersucht, wird im folgenden die Ortsfunktionalität (vgl. Toth 2015) bestimmt.

2.1. Adjazenz von Menus



Bratwurst mit Rösti

2.2. Subjazenz von Menus



Hachis parmentier

2.3. Transjanzenz von Menus



Geschichtete Crème

Literatur

Toth, Alfred, Zur Arithmetik der Relationalzahlen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Raumsemiotik von Menus

1. Im Rahmen einer Objektgrammatik, welche Ortsfunktionalität, Raumsemiotik, Ordinationsrelation, ontologische Relation, Possessivitäts-Copossessivitäts-Relation und Lagerrelationalität von Menus untersucht, wird im folgenden die Raumsemiotik (vgl. Bense/Walther 1973, S. 80) bestimmt.

2.1. Iconische Abbildungen von Menus



Bündnerteller

2.2. Indexikalische Abbildungen von Menus



Schubladentablett (aus: 20 minutes, 10.4.2015)

2.3. Symbolische Abbildungen von Menus



Cuisine moléculaire

Literatur

Bense, Max/Walther, Elisabeth, Wörterbuch der Semiotik. Köln 1973

Ordinationsrelation von Menus

1. Im Rahmen einer Objektgrammatik, welche Ortsfunktionalität, Raumsemiotik, Ordinationsrelation, ontologische Relation, Possessivitäts-Copossessivitäts-Relation und Lagerrelationalität von Menus untersucht, wird im folgenden die Ordinationsrelation (vgl. Toth 2015) bestimmt.

2.1. Koordination von Menus



Glacékugeln

2.2. Subordination von Menus

Der Stollen ist ein Objekt, das ontisch gesehen ein horizontal-exessives Randobjekt ist (wie z.B. ein Tunnel). Der Name des Kuchens dürfte daher entweder auf die Form des Trägerobjektes (beim Stollen der Berg) oder aber auf die Mine des Stollens zurückgehen. Falls der letztere Fall von Motivation des Zeichens vorliegt, ist die Exessivität mit der Marzipanmasse aufgefüllt, d.h. es liegt Subordination vor.



Marzipanstollen

2.3. Superordination von Menus



Hochzeitstorte

Literatur

Toth, Alfred, Ordinationsrelation symbolischer Repertoires. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Ontologische Relation von Menus

1. Im Rahmen einer Objektgrammatik, welche Ortsfunktionalität, Raumsemiotik, Ordinationsrelation, ontologische Relation, Possessivitäts-Copossessivitäts-Relation und Lagerrelationalität von Menus untersucht, wird im folgenden die ontologische Relation (vgl. Bense 1969, S. 31) bestimmt.

2.1. Eigenrealität von Menus



Apfeleiscreme vom und im eigenen Apfel

2.2. Außenrealität von Menus



Apfeleiscreme

2.3. Mitrealität von Menus



Tellerranddekoration bei Eiscrème-Parfait

Literatur

Bense, Max, Einführung in die informationstheoretische Ästhetik. Reinbek
1969

PC-Relation von Menus

1. Im Rahmen einer Objektgrammatik, welche Ortsfunktionalität, Raumsemiotik, Ordinationsrelation, ontologische Relation, Possessivitäts-Copossessivitäts-Relation und Lagerrelationalität von Menus untersucht, wird im folgenden die ontologische Relation (vgl. Bense 1969, S. 31) bestimmt.

2.1. PP-Relation von Menus



Schellfish mit Salzkartoffeln und Blattspinat

2.2. PC-Relation von Menus



Bratwurst mit Rösti

2.3. CP-Relation von Menus



Zürigschnätzlets mit Rösti

2.4. CC-Relation von Menus



Riz Casimir

Literatur

Toth, Alfred, Possessivität und Copossessivität von Objekten und Zeichen I-II.
In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Lagerrelationalität von Menus

1. Im Rahmen einer Objektgrammatik, welche Ortsfunktionalität, Raumsemiotik, Ordinationsrelation, ontologische Relation, Possessivitäts-Copossessivitäts-Relation und Lagerrelationalität von Menus untersucht, wird im folgenden die Lagerrelationalität (vgl. Toth 2012) bestimmt.

2.1. Exessivität von Menus



Calzone

2.2. Adessivität von Menus



Pizza Margherita

2.3. Inessivität von Menus



Nouvelle Cuisine

Literatur

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

Drei mal drei-stufige Adjazenz von Menus

1. Während Peanozahlen unabhängig von ontischen Orten sind, gilt für die in Toth (2015a) eingeführte qualitative Arithmetik der Relationalzahlen $P = f(\omega)$. Nun kann man, wie in Toth (2015b) gezeigt, bei ontischen Orten ω zwischen den drei Stufen Unten, Mitte und Oben bzw. Subordination, Koordination und Superordination unterscheiden. "Mitte" ist dabei natürlich ein Hilfsbegriff, der allerdings nicht notwendig ein Beobachtersubjekt voraussetzt, sondern innerhalb der allgemeinen Systemrelation $S^* = [S, U, E]$ (vgl. Toth 2015c) jede Paarrelation als referentielles Teilsystem relativ zur dritten Subkategorie von S^* . Damit ergibt sich das folgende 3×3-stufige System relationalzahliger adjazenter Zählweise

0	1	\emptyset	\emptyset	\emptyset	\emptyset
\emptyset	\emptyset	0	1	\emptyset	\emptyset
\emptyset	\emptyset	\emptyset	\emptyset	0	1
1	0	\emptyset	\emptyset	\emptyset	\emptyset
\emptyset	\emptyset	1	0	\emptyset	\emptyset
\emptyset	\emptyset	\emptyset	\emptyset	1	0

Vermöge der Definition von Adjazenz (vgl. Toth 2015a) ist allerdings zwischen Links-Recht (LR)- und Unten-Oben (UO)-Subjazenzen zu unterscheiden, d.h. die 3×3-Stufigkeit kann in Form der beiden folgenden funktionalen Abhängigkeiten auftreten

$$(3 \times 3\text{-Adj}) = f(\text{LR})$$

$$(3 \times 3\text{-Adj}) = f(\text{UO}),$$

und somit ist die Basis-Ordinationsrelation $O = (\text{Subordination, Koordination, Superordination})$, die auf die Vertikale referiert, durch eine entsprechende

horizontale Referenzrelation zu ergänzen. Man erhält damit also folgende adjazente Kombinationen: LU, RU, LO, RO.

2.1. Adj = f(LU)



Bratwurst mit Rösti

2.2. Adj = f(RU)



Bratwurst mit Rösti

2.3. Adj = f(LO)



Grünkohl mit Pinkel

2.4. Adj = f(RO)



Grünkohl mit Pinkel

Literatur

Toth, Alfred, Zur Arithmetik der Relationalzahlen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015a

Toth, Alfred, Ordinationsrelation symbolischer Repertoires. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

Toth, Alfred, Zu einer triadischen System-Definition. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015c

Drei mal drei-stufige Subjazenzen von Menus

1. Während Peanozahlen unabhängig von ontischen Orten sind, gilt für die in Toth (2015a) eingeführte qualitative Arithmetik der Relationalzahlen $P = f(\omega)$. Nun kann man, wie in Toth (2015b) gezeigt, bei ontischen Orten ω zwischen den drei Stufen Unten, Mitte und Oben bzw. Subordination, Koordination und Superordination unterscheiden. "Mitte" ist dabei natürlich ein Hilfsbegriff, der allerdings nicht notwendig ein Beobachtersubjekt voraussetzt, sondern innerhalb der allgemeinen Systemrelation $S^* = [S, U, E]$ (vgl. Toth 2015c) jede Paarrelation als referentielles Teilsystem relativ zur dritten Subkategorie von S^* . Damit ergibt sich das folgende 3×3-stufige System relationalzahliger subjazenter Zählweise

0	\emptyset	\emptyset	\emptyset	0	\emptyset
1	\emptyset	0	\emptyset	1	\emptyset
		1	\emptyset	\emptyset	\emptyset

1	\emptyset	\emptyset	\emptyset	1	\emptyset
0	\emptyset	1	\emptyset	0	\emptyset
		0	\emptyset	\emptyset	\emptyset

∅	1	∅	∅	∅	1
∅	0	∅	1	∅	0
		∅	0	∅	∅.

Vermöge der Definition von Subjazenz (vgl. Toth 2015a) ist allerdings zwischen Vorn-Hinten (VH)- und Unten-Oben (UO)-Subjazenz zu unterscheiden, d.h. die 3×3-Stufigkeit kann in Form der beiden folgenden funktionalen Abhängigkeiten auftreten

$$(3 \times 3\text{-Subj}) = f(\text{VH})$$

$$(3 \times 3\text{-Subj}) = f(\text{UO}),$$

und somit ist die Basis-Ordinationsrelation $O = (\text{Subordination, Koordination, Superordination})$, die auf die Vertikale referiert, durch eine entsprechende horizontale Referenzrelation zu ergänzen. Bei den folgenden ontischen Modellen folgen wir der Vertikalen.

2.1. $\text{VH} = f(\text{U})$



Hachis parmentier

2.2. $VH = f(M)$



Moussakás

2.3. $VH = f(O)$



Spaghetti bolognese

Literatur

Toth, Alfred, Zur Arithmetik der Relationalzahlen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015a

Toth, Alfred, Ordinationsrelation symbolischer Repertoires. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

Toth, Alfred, Zu einer triadischen System-Definition. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015c

Drei mal drei-stufige Transjanzenz von Menus

1. Während Peanozahlen unabhängig von ontischen Orten sind, gilt für die in Toth (2015a) eingeführte qualitative Arithmetik der Relationalzahlen $P = f(\omega)$. Nun kann man, wie in Toth (2015b) gezeigt, bei ontischen Orten ω zwischen den drei Stufen Unten, Mitte und Oben bzw. Subordination, Koordination und Superordination unterscheiden. "Mitte" ist dabei natürlich ein Hilfsbegriff, der allerdings nicht notwendig ein Beobachtersubjekt voraussetzt, sondern innerhalb der allgemeinen Systemrelation $S^* = [S, U, E]$ (vgl. Toth 2015c) jede Paarrelation als referentielles Teilsystem relativ zur dritten Subkategorie von S^* . Damit ergibt sich das folgende 3×3-stufige System relationalzahliger transjanzenter Zählweise

0	∅	∅	∅	0	∅
∅	1	0	∅	∅	1
		∅	1	∅	∅
∅	0	∅	∅	∅	0
1	∅	∅	0	1	∅
		1	∅	∅	∅

1	∅	∅	∅	1	∅
∅	0	1	∅	∅	0
		∅	0	∅	∅
∅	1	∅	∅	∅	1
0	∅	∅	1	0	∅
		0	∅	∅	∅

Vermöge der Definition von Transjanzenz (vgl. Toth 2015a) ist allerdings zwischen Links-Recht (LR)-, Unten-Oben (UO)- und Vorn-Hinten (VH)-

Transjanzenz zu unterscheiden, d.h. diese 3×3-Stufigkeit kann, anders als bei Adjanzenz und Subjanzenz, in Form von 8 funktionalen Abhängigkeiten auftreten

$$(3 \times 3\text{-Transj}) = f(\text{LUV}) \quad (3 \times 3\text{-Transj}) = f(\text{RUV})$$

$$(3 \times 3\text{-Transj}) = f(\text{LUH}) \quad (3 \times 3\text{-Transj}) = f(\text{RUH})$$

$$(3 \times 3\text{-Transj}) = f(\text{LOV}) \quad (3 \times 3\text{-Transj}) = f(\text{ROV})$$

$$(3 \times 3\text{-Transj}) = f(\text{LOH}) \quad (3 \times 3\text{-Transj}) = f(\text{ROH}),$$

die man jedoch, ebenfalls vermöge Definition von Transjanzenz, auf die vier folgenden Typen reduzieren kann

$$\text{HD} = f(\text{LR}) \quad \text{ND} = f(\text{LR})$$

$$\text{HD} = f(\text{UO}) \quad \text{ND} = f(\text{UO}).$$

2.1. HD = f(LR)



Canapé

2.2. HD = f(UO)



Geschichtete Crème

2.3. ND = f(LR)



Canapé

2.4. $ND = f(UO)$



Geschichte Crème

Literatur

Toth, Alfred, Zur Arithmetik der Relationalzahlen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015a

Toth, Alfred, Ordinationsrelation symbolischer Repertoires. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

Toth, Alfred, Zu einer triadischen System-Definition. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015c

Ungesättigte R^* -Relationen bei Menus

1. Die in Toth (2015) eingeführte Objektrelation $R^* = [Ad, Adj, Ex]$ ist, wie bereits in früheren Arbeiten betont wurde, zwar isomorph zur Zeichenrelation in der kategorialen Ordnung der Kommunikationsrelation $Z = [O, M, I]$ (vgl. Bense 1971, S. 40), aber R^* unterscheidet sich von Z dadurch, daß neben gesättigten auch ungesättigte R^* -Relationen aufscheinen können, ohne daß dadurch der Objektstatus gefährdet würde. Während etwa bei Häusern nur gesättigte R^* -Relationen auftreten, da Häuser Umgebungen, Fassaden und Innenausbau besitzen, gehören die im folgenden präsentierten Menus zur interessanten Teilklasse von R^* -Relationen, bei denen $Adj = \emptyset$ ist, d.h. Menus besitzen keine ontischen Ränder.

2.1. 1-teilige Menus

In diesem Falle liegt die 1-stellige Relation $R^* = Ex$ vor.

Tageshit
Pouletbrust mit Frischkäse
gefüllt, leichter Tomatensauce,
Vollkornnudeln und mediterranem
Gemüse
Fleisch: CH
EXT 16.00 CS 13.60 UBS 16.00

Rest. St. Peter, In Gassen 10, 8001 Zürich (21.1.2016)

2.2. 2-teilige Menus

In diesem Falle liegt die 2-stellige Relation $R^* = [Ad, Ex]$ vor. Nicht vorhanden ist bemerkenswerter Weise die konverse Relation $R^{*-1} = [Ex, Ad]$, die aus Hauptgang und Dessert bestünde. (Daß ein Gast im Falle von selbst komponierbaren Menus natürlich die Möglichkeit hat, diese Relation zu erzeugen, spielt in unserem Zusammenhang keine Rolle.)

Montag, 25. Januar 2016

Tagessalat und Tagessuppe

Menü 1

CHF 19.00

Schweinsvoressen
mit Polenta und Bohnen

Gasthaus Hans im Glück, Graswinkelstr. 54, 8302 Kloten

2.3. 3-teilige Menus

In diesem Falle liegt die 3-stellige Relation $R^* = [Ad_i, Ex, Ad_j]$ mit $Ad_i \neq Ad_j \neq \text{vor}$, d.h. auch bei dieser 3-Stelligkeit ist R^* relativ zur gesättigten Relation $R^* = [Ad, Ad_j, Ex]$ ungesättigt.

Tagesmenüplan
Cafeteria Zentrum für Zahnmedizin (ZMZ)
Donnerstag, 21. Januar 2016

Tagessuppe

Maiscremesuppe

Tagesmenü

Rippli
Senf
Salzkartoffeln
Dörrbohnen

Fleisch: (Schwein) Schweiz

CHF 5.40 / 7.00 / 10.50

Tagesdessert

Griesschöpfl

Literatur

Bense, Max, Zeichen und Design. Baden-Baden 1971

Toth, Alfred, Adessivität, Adjazenz und Exessivität. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Metasemiotische Bezeichnungen von Adjazenz bei Menus

1. In Toth (2016) hatten wir festgestellt, daß es bei ontischen Menufolgen wie z.B. Suppe, Hauptspeise, Dessert nur leere Randrelationen im Rahmen der in Toth (2015) eingeführten Relation $R^* = [Ad, Adj, Ex]$ gibt. Ganz anders sieht es jedoch bei der metasemiotischen Bezeichnung bzw. Beschreibung von Menus aus. Wie man sieht, werden hier nicht-leere Ränder durch eine sehr geringe Anzahl von Präpositionen bezeichnet, und ferner inhärieren diesen im Kontext von Menus sowohl ortsfunktionale, d.h. qualitativ-arithmetische, als auch lagetheoretische Relationen.

2.1. Die MIT-Relation

Die MIT-Relation ist ortsfunktional klar adjazent, allerdings liegt keine quantitative Konjunktion mit Kommutativität vor, denn in Fällen wie z.B.

Zwiebelcremesuppe mit Croutons

Grammelknödel mit Sauerkraut

Surschnitzel gebacken mit Petersilkkartoffeln

Rest. Petrus Paulus-Stuben, Paulusgasse 2, A-1040 Wien (26.1.2015)

sind die konvertierten Adjazenz-Relationen unsinnig

*Croûtons mit Zwiebelcrèmesuppe

*Sauerkraut mit Grammelknödeln

*Petersilkkartoffeln mit gebackenem Surschnitzel.

2.2. Die AUF-Relation

Die AUF-Relation ist klar subjazent, allerdings liegt auch hier keine quantitative Kommutativität vor, denn die konverse Relation ist auch beim folgenden Beispiel falsch

Halloumi (Grillkäse) auf Blattsalat

Rest. Petrus Paulus-Stuben, Paulusgasse 2, A-1040 Wien (27.1.2015)

*Blattsalat unter Halloumi

2.3. Die AN-Relation

Während sowohl die MIT- als auch die AN-Relation somit pseudo-koordinativ sind, da die Konversen ja falsch sind, weist die AN-Relation ein Objekt als subordinativ und demzufolge das andere Objekt als superordinativ aus, vgl.

Züri Menu

Kutteln nach Zürcher Art
mit Rübli, lauch und Champignons
an einer Weisswein- Rahmsauce
Salzkartoffeln
Blattsalat

Bistro der Zentralbibliothek, Zähringerplatz 6, 8001 Zürich,

denn die Konverse ist auch in diesem Falle falsch

*Weißwein-Rahmsauce an Kutteln nach Zürcher Art.

3. Ein für die metasemiotische Bezeichnung von Objekten spezielles Problem stellt die Kodierung von Adjazenz bei Komposita dar, d.h. dort, wo keine Präpositionen verwendet werden, vgl.

Zwiebelcrèmesuppe \neq Zwiebeln + Crèmesuppe

Grammelknödel \neq Grammeln + Knödel

Kirsch-Vanille-Tasche \neq Kirsch + Vanille + Tasche,

und wie man leicht sieht, liegen hier im Gegensatz zu den adessiven MIT-, AUF- und AN-Relationen exessive Relationen vor, denn die Zwiebel, die Grammeln und die Vanille sowie die Kirschen befinden sich ja innerhalb dieser Gerichte, d.h. sie sind weder daneben noch darauf oder darunter gelegt.

Literatur

Toth, Alfred, Adessivität, Adjazenz und Exessivität. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Toth, Alfred, Ungesättigte R^* -Relationen bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016

Leere und nichtleere R*-Adjazenz bei Menus

1. In der in Toth (2015) eingeführten Relation $R^* = [Ad, Adj, Ex]$ wird bekanntlich dem Rand zwischen Außen und Innen eines Systems ein eigener kategorialer Status zugestanden, denn selbstverständlich gilt

$$Adj = R[Ad, Ex]$$

oder

$$Adj = R[Ex, Ad].$$

Dabei gibt es nun nicht nur die beiden Möglichkeiten

$$[R[Ad, Ex] = R[Ex, Ad]] = [Adj = Adj^{-1}]$$

$$[R[Ad, Ex] \neq R[Ex, Ad]] = [Adj \neq Adj^{-1}],$$

sondern auch die beiden Möglichkeiten

$$Adj = \emptyset$$

$$Adj \neq \emptyset.$$

Eine einfache Überlegung besagt, daß aus $[R[Ad, Ex] = R[Ex, Ad]] = [Adj = Adj^{-1}]$ direkt $Adj \neq \emptyset$ folgt, so daß sich also drei und nicht vier Kombinationen ergeben, die im folgenden definiert und mit Menus als ontischen Modellen illustriert werden.

2.1. Leere R*-Adjazenz

Schweinssteak
Rahmsauce
Pommes Frites
Gemüse
Fr. 20.20

Rest. Jägerstübli, Hauptstrasse 112, 4102 Binningen

In diesem Falle ist die Rahmsauce Nachbarschaft des Schweinssteaks, nicht aber der Pommes frites, zu denen sie in Umgebungsrelation steht (vgl. Toth 2016).

2.2. Nichtleere R^* -Adjazenz

2.2.1. $R[Ad, Ex] = R[Ex, Ad]$

Vegimenü

Rotes Gemüse-Curry*
mit Kokosmilch, Tofuwürfeln,
Ingwer, Chili, Cashew Nuts,
Jasminreis und 1 Komponente nach Wahl

*VEGAN

EXT 12.20 CS 10.00 UBS 11.20

Mensa Univ. Zürich

In diesem Falle gilt die Gleichheit der Randkonversionen, da die Kokosmilchsauce, das Gemüsecurry und der Reis paarweise in Nachbarschaftsrelation zueinander stehen. Zu diesem Typus gehören alle Eintopfgerichte.

2.2.2. $R[Ad, Ex] \neq R[Ex, Ad]$

Vegetarisches Menü

Gemüseschnitzel
Tomatensauce
Spiralnudeln
Menüsalat

CHF 2.80 / 100g

Mensa Univ. Zürich

In diesem Falle steht die Tomatensauce in Nachbarschaftsrelation zum Gemüseschnitzel, aber in Umgebungsrelation zu den Teigwaren, obwohl auch die Umkehrung der Nachbarschafts- und Umgebungsrelation denkbar wäre,

d.h. die Sauce könnte zu den Nudeln statt zum Gemüseschnitzel gereicht werden.

Literatur

Toth, Alfred, Adessivität, Adjazenz und Exessivität. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Toth, Alfred, Nachbarschaften, Umgebungen und Ränder. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016

Leere und nichtleere R*-Teilrelationen bei Menus

1. Die in Toth (2015) definierte Relation

$R^* = [\text{Adessivität}, \text{Adjazenz}, \text{Exessivität}]$,

abgekürzt durch $R^* = [\text{Ad}, \text{Adj}, \text{Ex}]$, gesteht dem Rand zwischen System und Umgebung einen eigenen kategorialen Status zu, denn es gilt vermöge Toth (2016)

$X = [S, R, U] = R^*$

mit

$R = [S, U]$ bzw. $R = [U, S]$,

d.h. im nichtleeren Falle

$R[S, U] \neq R[U, S] \neq \emptyset$.

Faktisch bedeutet dies, daß Hausmauern, Wände, Dächer usw. nicht einfach als systemische Differenzen formalisierbar sind, da sie entitatisch, d.h. substantiell sind und da es sogar Objekte gibt, die ausschließlich als Teilmengen der R*-Kategorie Adj auftreten, wie etwa Fenster, Türen, Dachluken, Kamine, usw.

2. Im folgenden soll gezeigt werden, daß sich die R*-Relation in Sonderheit zur formalen Behandlung traditioneller europäischer (dreigängiger) Menus eignet.

2.1. Vollständige R*-Relation

Tagessuppe

Gemüsecremesuppe

Tagesmenü

Mexikanischer Hackfleischtopf
mit Zitronenreis
und Bohnen-Potpourri

Tagesdessert

Zitronencreme

Rest. St. Peter, In Gassen 10, 8001 Zürich

2.2. Unvollständige R*-Relationen

2.2.1. Ad = \emptyset

(Im folgenden Beispiel ist zugleich Ex = \emptyset . Allerdings hat jedes Restaurant eine Dessertkarte, und es sei auch bloß eine Glacé-Karte.)

FLEISCHKÄSE MIT SPIEGELEI DAZU GIBT'S POMMES-FRITES

Rest. Gambrinus, Langstr. 103, 8004 Zürich

2.2.2. Adj = \emptyset

Dieser Fall findet sich nur bei arbiträr zusammengestellten Gerichten ab Buffet.
Ein Beispiel ist



Randen-Birnen Salat

Bio-Apfelessig, Rapsöl, Sonnenblumenkerne

Sf, vegan

Schale à 1.2 kg



Mango-Kokos Cake

Bio

Gl, So, vegan

Schale à 6 Stück

Rest. Hiltl, Sihlstr. 28, 8001 Zürich

2.2.3. Ex = \emptyset

Vgl. die Bemerkung zu 2.2.1.

Montag
14.03.2016
Salate vom Buffet oder Erbsencreme-Suppe mit Minzstreifen parfümiert
Pochierte Artischocken-Ravioli im Sud auf jungem Blattspinat serviert, dazu rässige Curcuma-Sauce und pochiertes Bio-Landeier
21.00

Rest. Krone Unterstrass, Schaffhauserstr. 1, 8006 Zürich

Literatur

Toth, Alfred, Adessivität, Adjazenz und Exessivität. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Toth, Alfred, Triadische oder tetradische Systemrelation? In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2016

Objektale und subjektale Objekt-Kategorisierungen

1. Es gibt selbstverständlich zahlreiche Möglichkeiten, sowohl Objekte als auch Subjekte systemtheoretisch zu kategorisieren. An weitgehend subjektfreien Objektkategorisierungen sind z.B. die Einteilungen von Speisekarten in Vorspeisen, Hauptgänge und Nachspeisen zu nennen. An weitgehend objektfreien Subjektkategorisierungen z.B. die Altersbeschränkungen für bestimmte Filme in Kinos. Im folgenden untersuchen wir jedoch verdoppelte Abbildungen von Kategorisierungen: einerseits Objektbeschränkungen bei der Abbildung von Objekten auf Subjekte und andererseits Subjektbeschränkungen bei der Abbildung von Objekten auf Subjekte.

2. Abbildungen von Objekten auf Objektinvarianten

Zu den Objektinvarianten vgl. Toth (2013). Ein bekanntes Beispiel sind die verschiedenen Preise bestimmter Größen von Portionen von Speisen, zwischen denen Subjekte (Gäste in Restaurantbetrieben) wählen müssen.

$f_1: ((\text{Objekt} \rightarrow \text{Größe}) \rightarrow \text{Wert}) \rightarrow \text{Subjekt}$

TAGESSUPPE

Gemüsecremesuppe

Gross 4.00 Klein 2.50

3. Abbildungen von Objekten auf Subjektinvarianten

3.1. Obwohl bisher keine der Allgemeinheit der Objektinvarianten korrespondierende Liste von Subjektinvarianten erstellt wurde, gehören mit Sicherheit solche Eigenschaften von Subjekten zu den Subjektinvarianten, welche Partitionen von Subjekten herstellen, d.h. restklassenfreie Einteilungen.

$f_2: ((\text{Objekt} \rightarrow \text{Subjekt}) \rightarrow \text{Wert}) \rightarrow \text{Subjekt}$

Tagesmenü

Ofenfrischer Fleischkäse
Rotweinsauce
Polenta mit Peperoniwürfel
glasierte Rüeblli oder Salat

Fleisch: Schweiz

CHF 5.40 / 7.00 / 10.50

Salatbuffet pro 100g

Geniessen Sie unser reichhaltiges Salatbuffet.

Mit Legi Fr. 1.80/ Angestellte Fr.2.20/ Besucher Fr. 2.50

Die Subjekteigenschaft "mit Legi" partitioniert die Menge von Subjekten in Studenten und Nicht-Studenten. Die Menge der Nicht-Studenten-Subjekte wird in einer zweiten Partition in die Teilmengen der Angestellten (der Universität Zürich) sowie in die Nicht-Angestellten aufgeteilt. Anstatt "Besucher" könnte man also auch einfach "Andere" schreiben, denn sie fallen mit der in der zweiten Partition erhaltenen Restklasse der Nicht-Angestellten zusammen.

Bemerkenswert ist, daß die Abbildungen von Werten auf Objektivarianten und deren Abbildungen auf Subjekte nicht-lineare Funktionen sein können. Man betrachte die den zwei erwähnten Partitionen korrespondierenden Wert-Abbildungen des letzten Beispiels (Fr. 1.80/2.20/2.50) mit denen des folgenden Beispiels (Fr. 1.80/2.00/2.20).

Salat / Antipasti

Geniessen Sie unsere frischen,
knackigen Salte vom Buffet

Fr.1.80 Legi
Fr.1.80 + 2.00 Angest.

Fr.1.80 + 2.20 Gast
(per 100g)

Eine Partition nicht nur nach Subjekteigenschaften, sondern nach Subjektinvarianten stellt die Filterung der Subjekte nach Alterskategorien dar.

Hallen- und Sommerbäder

	Erwachsene (ab 20 J.)	Jugendliche (ab 16 J.)	Kinder (ab 6 J.)
Einzeleintritt	Fr. 7.–	Fr. 5.–	Fr. 3.50
Kombi6 (1 x gratis)	Fr. 35.–	Fr. 25.–	Fr. 17.50
Kombi12 (2 x gratis)	Fr. 70.–	Fr. 50.–	Fr. 35.–
Sportabo Saison (Sommer*)	Fr. 100.–	Fr. 60.–	Fr. 30.–
Sportabo Jahr	Fr. 220.–	Fr. 140.–	Fr. 70.–

Hier werden also Werte für Objekte direkt auf Subjekte abgebildet, und zwar ohne, daß zuvor die Objekte selbst auf Objektinvarianten abgebildet wurden, denn die obige Preistafel für Zürcher Schwimmbäder gilt unabhängig von den verschiedenen Bassins und anderen Einrichtungen.

3.2. Ebenso bekannte wie systemtheoretisch interessante Beispiele sind diejenigen, bei denen die Werte für nicht auf Teilsysteme abgebildete Objekte so auf Subjekte abgebildet werden, daß diese gerade nicht nach Subjektinvarianten bzw. nicht nach intrinsischen Subjekteigenschaften partitioniert werden. Diese Bildung künstlicher Subjektgruppen funktioniert durch konverse Abbildung von Werten auf Subjekte.

$f_3: ((\text{Objekt} \rightarrow \text{Subjekt}) \leftarrow \text{Wert}) \rightarrow \text{Subjekt}$



Hier werden Jugendliche, Studenten, Frauen und Rentner zu einer einzigen Subjektgruppe partitioniert, die ferner in dichotomischer Relation im Gegensatz zu "Erwachsenen" steht. Damit wird durch die zunächst rein formal intendierte Partition eine sekundäre semantische, d.h. intrinsische Relation hergestellt, welche Frauen und Rentner als Teilklassen von Nicht-Erwachsenen, d.h. Kindern interpretieren läßt. Der Grund für solchen Nonsens liegt, wie bereits gesagt, darin, daß hier nicht inhärente Subjekteigenschaften wie z.B. diejenige, entweder unter oder über zwanzig Jahre alt zu sein, auf Preise abgebildet werden, sondern daß höhere oder tiefere Preise auf Teilklassen von Subjekten abgebildet werden, von denen angenommen wird, daß sie zu den Schlechtverdienenden (wie es üblicherweise die Kinder sind) oder zu den Gutverdienenden (wie es üblicherweise die Erwachsenen) sind, gehören.

Literatur

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

Subjektanteilige Objekte

1. Obwohl natürlich die meisten der innerhalb der allgemeinen Objekttheorie (vgl. Toth 2012) betrachteten Objekte im Sinne Benses künstliche, d.h. zu einem bestimmten Zweck hergestellte Objekte sind (vgl. Walther 1979, S. 122 f.), gibt es einige scheinbar voneinander diskrete Klassen von Objekten, welche unterschiedliche Grade dessen aufweisen, was wir Subjektanteile nennen wollen. Sie werden also zwar von Subjekten hergestellt, sind aber für Subjekte nicht ohne deren weiteres Dazutun im Sinne ihrer beabsichtigten Herstellung verwendbar. Der vorliegende Beitrag gibt eine erste kleine Typologie.

2.1. Vermittelte Objekte

Hierzu gehören sämtliche Automaten.



2.2. Zweieobjekte

Es handelt sich um Paarobjekte, die gegenseitig voneinander abhängig sind. (Dagegen sind z.B. Messer, Löffel und Gabel nur teilweise voneinander abhängig, obwohl sie innerhalb von Tischgedecken n-tupel-Objekte bilden.)



Müller-Joghurt "mit Ecke"

2.3. Objektabhängige Objekte

Solche Objekte bedürfen weiterer Objekte, um ihrer Intention gemäß verwendet werden können. Im Unterschied zu den Zweieobjekten werden diese objektabhängigen Objekte nicht mitgeliefert, stehen also nicht in der Relation von Paarobjekten und stellen somit auch nicht das Gegenstück zu den Zweieobjekten dar.



Cornflakes, mit Milch angemacht. Diese Formulierung berücksichtigt, daß man Cornflakes z.B. auch mit Joghurt anmachen kann (*Cornflakes mit/an Milch/Joghurt). Sehr viel weiter geht Objektabhängigkeit von Nicht-Paarobjekten, die auch keine Zweieobjekte sind, bei Netzgeräten. Dennoch stellen Stecker und Steckdose ein iconisches Paarobjekt im Sinne Benses (ap. Walther 1979, S. 122) dar.



2.4. Subjektabhängige Objekte

Hierhin gehören z.B. sämtliche Speisen und im weiteren Sinne alle (subjekts-)effizierten (und nicht bloß -affizierten) Objekte. Für diese Kategorie subjekt-anteiliger Objekte charakteristisch ist eine sehr große Skala von Intrinsizität zwischen Edukten und Produkten. Beim Fall auf dem folgenden Bild dürfte man das Produkt (Schokoladenkuchen) sogar erraten.



Bei einem Stück Metall z.B. ist völlig offen, welcher Art das effiziente Objekte ist bzw. sein kann (z.B. Münze, Statue, Werkzeug usw.).

Literatur

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

Walther, Elisabeth, Allgemeine Zeichenlehre. 2. Aufl. Stuttgart 1979

Zur Systemik von Attributen klassischer Gerichte

1. Zur allgemeinen Objekttheorie vgl. Toth (2012), zu S-U-Zusammenhängen vgl. Toth (2014a, b) und zu den ontischen Zugehörigkeitssätze vgl. Toth (2014c).

2.1. $S^* = [S_1, [U_1, U_2]]$

<i>ancienne</i>	Blanquette und Fricassée	Perlzwiebeln und Champignons obenauf
-----------------	--------------------------	--------------------------------------

2.2. $S^* = [S_1, [U_1, U_2, U_3, U_4], U_5]$

<i>andalouse</i>	Braten von Geflügel und Schlachtfleisch	Auberginen, Pfefferschoten, Tomaten und kleinste Würstchen. Jus separat
------------------	---	---

2.3. $S^* = [S_1, [U_1, U_2], U_3]$

<i>Argenteuil</i>	Steak, Braten von Fleisch und Geflügel	Mit Spargelspitzen, Pommes noisettes. Fonds separat
-------------------	--	---

2.4. $S^* = [S_1, U_1, U_2]$

<i>boulangère</i>	Hammel- und Schweinebraten	Kartoffelscheiben mit geschnittenen Zwiebeln gebraten, Fleisch-Jus separat
-------------------	----------------------------	--

2.5. $S^* = [S_1, [U_1, \dots, U_n], U_{n+1}]$

<i>bouquetière</i>	gebratene Fleisch- und Geflügelgerichte	Gemüsebukett, bestehend aus diversen Saisongemüsen. Jus separat
--------------------	---	---

2.6. $S^* = [S_1, [U_1, U_2, U_3]]$

<i>bourgeoise</i>	Schmorbraten, glaciertem Kalbfleisch, Ragoût	Karotten, Weissrüben und Perlzwiebeln mit der Sauce oben auf das Fleisch angerichtet
-------------------	--	--

2.7. $S^* = [S_1, [U_1, U_2], U_3]$

<i>bretonne</i>	Hammelbraten, Ochsenszunge	Mit weissen Kernbohnen und Tomaten, Jus separat
-----------------	-------------------------------	--

2.8. $S^* = [S, U]$

<i>bruxelloise</i>	Braten, Siedfleisch, Grilladen	Mit Rosenkohl
--------------------	-----------------------------------	---------------

2.9. $S^* = [S_1, U_1, (U_2, U_3)]$

<i>chasseur</i>	Steak und glaciertem Braten von Kalbfleisch, zu gebratenem Poulet	Eierschwämme auf das Fleisch gegeben, evtl. Brot- Croûtons und Specklardons
-----------------	---	---

2.10. $S^* = [S_1, [U_1, [U_2, \dots, U_{n-1}]]]$

<u><i>Dubarry</i></u>	Braten und Schmorbraten von Schlachtfleisch und Geflügel	Blumenkohlbukett garniert
-----------------------	--	------------------------------

2.11. $S^* = [S_1, [U_1, \dots, U_8]]$

<i>flamande</i>	Siedfleisch, Rindszunge, Lammkeule gesotten	Kohl, Karotten, Weissrüben, Lauch, Sellerieknollen, Speck, Wurst und Salz- kartoffeln
-----------------	--	--

2.12. $S^* = [S, U]$

<u><i>florentine</i></u>	Steak, Braten vom Kalb- und Hammelfleisch	Blattspinat
--------------------------	--	-------------

2.13. $S^* = [S_1, [[U_1, U_2], U_3, U_4, U_5]]$

<u><i>grand-mère</i></u>	Poulets, Poularden	Klein geschnittene oder tour- nierte Champignons mit Speck, gebratenen Kartoffeln und Perlzwiebeln, Croûtons.
--------------------------	--------------------	--

2.14. $S^* = [S, U]$

<i>hongroise</i>	Rind-, Kalb-, Schweinefleisch	Paprika
------------------	-------------------------------	---------

2.15. $S^* = S_1, [U_1, U_2]$

<i>indienne</i>	Fleisch, Geflügel, Eier, Gemüse	Curry-Sauce mit Trockenreis
-----------------	---------------------------------	-----------------------------

2.16. $S^* = [S_1, [[U_1, \dots, U_{n-1}], U_n]]$

<i>jardinière</i>	Braten, Schmorbraten von Schlachtfleisch und Geflügel	Bukettweise mit verschiedenen Gemüsen umlegt, Fonds separat
-------------------	---	---

2.17. $S^* = [S_1, [U_1, \dots, U_5]]$

<i>Marengo</i>	Ragoût von Schlachtfleisch, Poulet sauté	Perlzwiebeln, Tomaten, gebackenes Ei, Champignons, Brot-Croûtons
----------------	--	--

2.18. $S^* = [S_1, [[U_1, U_2], [U_3, [U_4, U_5]], [U_6, \dots, U_9]]$

<i>milanaise</i>	Kotelett oder Schnitzel	Paniert mit Reibbrot, unter das Käse gemischt wurde. Garniert mit in Butter und Käse fertiggemachten Teigwaren, überstreut mit einer Julienne aus Schinken, Zunge, Champignons und Trüffeln
------------------	-------------------------	---

2.19. $S^* = [S_1, [[U_1, U_2], U_3]]$

<i>napolitaine</i>	Kalbsbraten, Schmorbraten, Schnitzel und Kotelett von weissem Fleisch	Spaghetti mit Tomatensauce – geriebener Parmesan separat
--------------------	---	--

2.20. $[S_1, [U_1, U_2]]$

<i>orange</i>	Entenbraten	Mit Orangenschnitzen belegt – Sauce bigarade
---------------	-------------	--

2.21. $S^* = [S_1, U_1, U_2]$

<i>Parmentier</i>	Braten von Schlachtfleisch und Geflügel	In Würfel geschnittene, gebratene Kartoffeln, Jus separat
-------------------	---	---

2.22. $S^* = [S_1, [[U_1, U_2], U_3]$

<i>piémontaise</i>	Kalbs- und Geflügelbraten	Mit weissem Risotto, Champignons, Jus separat
--------------------	---------------------------	---

2.23. $S^* = [S_1, [[U_1, U_2], U_3], U_4]$

<i>portugaise</i>	Braten und Schmorbraten	Fleischgefüllte Tomaten und Bratkartoffeln, Jus separat
-------------------	-------------------------	---

2.24. $S^* = [S_1, [U_1, U_2, U_3, U_4]]$

<i>provençale</i>	Braten, Schmorbraten, gebratenem Geflügel	Mit weissen Brotkrümeln, Schalotten, Knoblauch und Petersilie gefüllte Tomaten
-------------------	---	--

Literatur

Berini, Celeste et al., Kunstgerecht servieren. 2. Aufl. Zürich 1973

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

Toth, Alfred, Zur Systemik von Speisen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014a

Toth, Alfred, Grade des Zusammenhangs von System und Umgebung I-VII. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014b

Toth, Alfred, Ontische Zugehörigkeitssätze. In: Electronic Journal for
Mathematical Semiotics 2014c

Namen als Bezeichnungen

1. Werden Namen als Bezeichnungen und damit als Zeichen verwendet, so bedeutet dies natürlich, daß Bezeichnungsfunktion

$$\mu: \Omega \rightarrow Z$$

und Benennungsfunktion

$$\nu: \Omega \rightarrow N$$

austauschbar werden, d.h. $\mu \rightleftharpoons \nu$ (vgl. Toth 2014a, b). Die beiden Pfeilrichtungen deuten allerdings bereits an, daß ein wesentlicher Unterschied besteht zwischen der Teilaustauschfunktion $f_i: \nu \rightarrow \mu$ und der Teilaustauschfunktion $f_i^{-1}: \mu \rightarrow \nu$. Während f_i bei Eponymen vorliegt, d.h. bei als Appellativen verwendeten Namen, liegt die konverse Funktion f_i^{-1} bei als Namen verwendeten Zeichen vor.

2. Neben den Eponymen gibt es für $f_i: \nu \rightarrow \mu$ jedoch eine spezielle Klasse von Objekten, auf die Namen als Zeichen abgebildet werden, und diese Objekte sind thematisch auf die Gastronomie restringiert. Als Namentypen kommen einerseits Personennamen und andererseits Ortsnamen in Frage. Im Gegensatz zu Eponymen bezeichnen und benennen diese Zeichennamen bzw. Namenzeichen 2-seitig objektabhängige Umgebungen von Systemen von Speisen.

2.1. Personennamen

2.1.1. Coupe Romanoff

Der Personenne Name bedeutet hier, daß Vanilleeis als System mit Erdbeeren als Umgebung serviert wird.



2.1.2. Eszterházy torta



Während beim Coupe Romanoff die Umgebung des Systems in adessiver Lagerrelation zu diesem steht, besteht exessive Relation zwischen System und Umgebung bei der Eszterházy torta: Es handelt sich um Lagen von Biskuit, Buttercrème und Krokant.

Nicht dazu gehören reine Namen und also Benennungsfunktionen wie bei der Pêche Melba, welche von Escoffier nach der Sängerin Nellie Melba benannt wurde oder die ungarische Újházi tyúkleves, die Hühnersuppe, welche nach

ihrem Schöpfer Újházi Ede benannt ist. Im ersten Fall ist also das Referenzsubjekt des Namens der Sender, im zweiten Fall der Empfänger der Benennungs-Kommunikationsrelation.

2.2. Ortsnamen

2.2.1. Coupe Dänemark

Der Ortsname bedeutet hier, daß Vanilleeis als System mit Schokoladensauce als Umgebung serviert wird.



2.2.2. Zserbó szelet

Auch wenn ung. Zserbó = Gerbeaud als ein Ortsname verwendeter Personenname, nämlich der Ort eines berühmten Budapester Cafés, ist, liegt hier der Parallellfall zu 1.2.2. vor, wo der Name auf die exzessive Umgebung in Form einer Aprikosen-Baumnuß-Füllung referiert, während beim Coupe Romanoff wie in 1.1.1. die Umgebung adessiv ist.



Generell bedeuten von Ortsnamen abgeleitete Bezeichnungen wie "à l'hongroise" keinesfalls, daß es sich um eine ungarische oder auch nur nach ungarischer Art hergestellte Speise handelt, sondern gemeint sind Peperoni als Umgebung. Analog heißt der Toast Hawaii deswegen so, weil eine der Umgebungen eine Ananasscheibe ist. Nicht immer ist jedoch die Motivation der als Zeichen verwendeten Namen durchsichtig: So ist ein Schnitzel Holstein ein paniertes Schnitzel mit Spiegelei obendrauf. Manchmal bezieht sich die Opazität der Motivation nicht nur auf den Namen, sondern sogar bei durch Namen determinierten Zeichen auf das aus Namen und Zeichen bestehende Ganze. So sind z.B. die nachstehend abgebildeten Somlói galuska, auf österr. Somlauer Nockerl(n) genannt,



weder galuska (Knöpfe) noch Nockerln (ung. nokedli), sondern eine Art von Crèmeschnitten, die mit Speiseis, Schokoladensauce und Schlagrahm als Umgebungen serviert werden.

Literatur

Toth, Alfred, Zur Arbitrarität von Namen I-IX. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

Toth, Alfred, Zur Nicht-Arbitrarität von Namen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

Ontische Inkorporation

1. Ontische Inkorporation bedeutet im Rahmen der in Toth (2015) eingeführten triadischen Systemrelation $S^* = [S, U, E]$, daß es ein Objekt $\Omega \in U$ gibt zusammen mit einer Abbildung

$$f: (\Omega \in U) \rightarrow S^*.$$

Das Resultat kann somit nur $\Omega \in S$ sein, da E als topologischer Abschluß keine ontischen Leerstellen für Objektbelegungen aufweisen kann und das Objekt ja aus U verschoben wird. Im folgenden wird anhand von Speisen aufgezeigt, daß ontische Inkorporation alle drei in Toth (2012) definierten ontischen Lagerrelationen erfüllt.

2.1. Inessive Inkorporation

Im folgenden Fall ist der Senf als Umgebung des Systems der Würste inessiv, d.h. es liegt triviale oder Nicht-Inkorporation vor.



Wienerli mit Senf.

2.2. Adessive Inkorporation

Im nächsten Fall befinden sich die Umgebungen Mayonnaise und Ketchup in subjazenter Relation zu den Fischstäbchen als Systemen, d.h. es liegt adessive Inkorporation ("Adkorporation") vor.



"Fischstäbchen à la Bahnschranke" (aus: Pfarrer Braun. Brauns Heimkehr, 20.3.2014)

2.3. Exessive Inkorporation

Echte ontische Inkorporation ist exessiv, wie im folgenden Fall, da der Senf als Umgebung des Systems der Wurst mit dieser zusammen exessiv eingebettet wird.



Literatur

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

Toth, Alfred, Zu einer triadischen System-Definition. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Ordinationstheoretische ortsfunktionale Arithmetik von Speisekarten

1. Im folgenden wird die in Toth (2015a) definierte Ordinationsrelation $O =$ (Koordination, Subordination, Superordination) auf die in Toth (2015b) eingeführte qualitative Arithmetik der Relationalzahlen abgebildet. Da in dieser jede Peanozahl drei Zählweisen besitzt – die horizontale oder adjazente, die vertikale oder subjazente und die beiden diagonalen oder die transjazente –, haben wir hier also Abbildungen ortsfunktionaler Peanozahlen (P) der Form

$$P(\omega) = f(O)$$

vor uns. Für die entsprechenden Zahlenfelder ergibt sich damit

1.1. Für die adjazente Zählweise

0	1	\emptyset	\emptyset	\emptyset	\emptyset
\emptyset	\emptyset	0	1	\emptyset	\emptyset
\emptyset	\emptyset	\emptyset	\emptyset	0	1

1	0	\emptyset	\emptyset	\emptyset	\emptyset
\emptyset	\emptyset	1	0	\emptyset	\emptyset
\emptyset	\emptyset	\emptyset	\emptyset	1	0

1.2. Für die subjazente Zählweise

0	\emptyset	\emptyset	\emptyset	0	\emptyset
1	\emptyset	0	\emptyset	1	\emptyset
		1	\emptyset	\emptyset	\emptyset

\emptyset	0	\emptyset	\emptyset	\emptyset	0
\emptyset	1	\emptyset	0	\emptyset	1
		\emptyset	1	\emptyset	\emptyset

1	\emptyset	\emptyset	\emptyset	1	\emptyset
0	\emptyset	1	\emptyset	0	\emptyset
		0	\emptyset	\emptyset	\emptyset

\emptyset	1	\emptyset	\emptyset	\emptyset	1
\emptyset	0	\emptyset	1	\emptyset	0
		\emptyset	0	\emptyset	\emptyset

1.3. Für die transjuzente Zählweise

0	\emptyset	\emptyset	\emptyset	0	\emptyset
\emptyset	1	0	\emptyset	\emptyset	1
		\emptyset	1	\emptyset	\emptyset
\emptyset	0	\emptyset	\emptyset	\emptyset	0
1	\emptyset	\emptyset	0	1	\emptyset
		1	\emptyset	\emptyset	\emptyset

1	\emptyset	\emptyset	\emptyset	1	\emptyset
\emptyset	0	1	\emptyset	\emptyset	0
		\emptyset	0	\emptyset	\emptyset

∅	1	∅	∅	∅	1
0	∅	∅	1	0	∅
		0	∅	∅	∅

2. Modelle qualitativer Arithmetik von Speisekarten

2.1. Ordinationstheoretische Adjazenz

Typisch für adjazente Strukturen bei Speisekarten sind thematische Reihen (Zeilen), wobei das Thema selber subjazent angegeben wird.

Halbes Sandwichbaguette		
Käse	Senfbutter, Käse Essiggurke & Tomaten	7.00 SFr.
Schinken	Senfbutter, Schinken Essiggurke & Tomaten	7.00 SFr.
Salami	Senfbutter, Salami Essiggurken & Tomaten	7.00 SFr.
Thon	Thon - Mousse Essiggurken & Tomaten	7.00 SFr.
Eier	Eier - Mousse Salat & Tomaten	7.00 SFr.
Exotic	Pouletgeschnitzeltes Salat & Curryananas Oder Salat & Chilisauce	7.50 SFr.
Tomaten/Mozzarella	Tomaten und Mozzarella- scheiben, Kräuterpesto	7.50 SFr.

2.2. Ordinationstheoretische Subjazenz

Der Normalfall von Speisekarten besteht dagegen in thematischen Listen (Spalten), d.h. der subjazenten, von oben nach unten orientierten, Nennung der Namen der Speisen.

Tagesmenü

Fischnuggets
Tatarsauce
Dicke Pommes Frites
grüne Bohnen

Fisch: Deutschland aus nachhaltiger Fischerei

CHF 3.00 / 100g

Vegetarisches Menü

Bündner Pizokerl
mit Schnittbohnen, Wirz
Salbei und Käse gratiniert
Rustikosalat

2.3. Ordinationstheoretische Transjanzenz

Als transjanzent könnte man jene Form der Nennung der Namen von Speisen interpretieren, bei denen chiasmatische Relationen zwischen Systemen und Umgebungen bestehen, d.h. bei denen das Subjekt die Beilagen aus einem separaten Repertoire mit den Fleischgerichten kombinieren muß. Bei dieser Art von selbst zusammenzustellenden Speisekarten sind also die objektalen System- und Umgebungsrepertoires selbst fast durchwegs subjanzent und also nicht adjanzent, während der subjanzentale Selektionsprozeß transjanzent ist.

	牛肉	Rindfleisch	Fr.
30	宮保牛肉	Rindfleisch nach "Kong Po" Art (scharf) <i>Beef "Kong Po" style</i>	25.-
31	腰果牛肉	Rindfleisch mit Kernelnüsse <i>Beef with cashewnuts</i>	25.-
32	豉椒牛肉	Rindfleisch mit schwarzen Bohnen <i>Beef with black beans</i>	25.-
33	咖喱牛肉	Rindfleisch mit Currysauce <i>Beef with curry sauce</i>	25.-

Beilagen

		Fr.
80	星洲炒米 Singapur-Reisnudel <i>Singapu rice noodle</i>	16.-
81	雜菜炒麵 Gebratene Nudel mit Gemüse <i>Fried noodles with mixed vegetables</i>	9.-
82	雜菜烏冬 Gebratene Japanische Nudel mit Gemüse <i>Japanese noodles with vegetables</i>	10.-
83	揚州炒飯 Gebratener Reis Yang-Chow <i>Fried rice Yang Chow</i>	9.-
84	鮮蝦炒飯 Gebratener Reis mit Crevetten <i>Fried rice with shrimps</i>	16.-
86	白飯 Natur Reis <i>Rice nature</i>	3.-

Literatur

Toth, Alfred, Ordinationsrelation symbolischer Repertoires. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015a

Toth, Alfred, Zur Arithmetik der Relationalzahlen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

R*-relationale Typologie von Füllungen

1. Mittels der in Toth (2015a) definierten R*-Relation

$$R^* = [\text{Ad}, \text{Adj}, \text{Ex}]$$

kann man eine interessante und völlig neue Typologie von Objekten, die keine Systeme mit Teilsystemen sind, begründen. Bemerkenswerterweise besteht eine, freilich noch näher zu untersuchende, sympathetische Nähe zwischen dieser rein ontischen Definition und der mengentheoretischen Unterscheidung zwischen Rand, Abschluß und Innerem von topologischen Räumen (vgl. Toth 2015b, c).

2. Im folgenden werden Füllungen von Objekten behandelt. Daß diese nicht einfach exessiv relativ zu einer Hülle sind, zeigt die folgende triadische ontische Kategorisierung..

2.1. Ad = Adj = Ex

Die doppelte Gleichheitsrelation gilt gdw. ein Objekt eines heterogenen Trägers bedarf, d.h. wenn die Füllung im Falle von Speisen ohne diesen Träger gegessen werden kann bzw. muß.



Vanille-Pudding

2.2. Ad ≠ Adj = Ex

Die Gleichheit von Exessivität mit Adjazenz, nicht aber mit Adessivität gilt gdw. wenn ein homogener Träger, also bei Speisen einer, der mitgegessen wird, vorliegt. Man beachte, daß in diesem Falle ontisch gesehen ein Paarobjekt vorliegt, während im Falle von 2.1. die Relation zwischen Trägerobjekt und Füllung diejenige eines Objektpaares ist, d.h. in 2.1. liegt 0-seitige, in 2.2. 2-seitige Objektabhängigkeit vor.



Pastetli mit Füllung



Pastetli (vol-au-vents) ohne Füllung

2.3. Ad \neq Adj \neq Ex

Doppelte Ungleichheit gilt gdw. die Füllung einen Rand besitzt. Das wohl beste Beispiel sind Zuckerkrusten bei flüssigen Schokoladefüllungen.



Kirschstängeli (Copyright: Bäckerei Sollberger, Gontenschwil)

Literatur

Toth, Alfred, Adessivität, Adjazenz und Exessivität. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015a

Toth, Alfred, R*-relationale Objekttypologie. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015b

Toth, Alfred, Schichten von Hüllen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015c

Zeichen-Namen-Struktur von Edukten und Produkten

1. Wie in Toth (2014a, b) und in einer langen Reihe von weiteren Studien gezeigt worden war, unterscheiden sich Namen und Zeichen in ihrer Arbitrarität, d.h. im Grade der Motiviertheit zwischen ihnen und den von Ihnen benannten bzw. bezeichneten Objekten. Obwohl jeder Name ein Zeichen, nicht jedoch jedes Zeichen ein Name ist, weisen Namen zahlreiche Objekteigenschaften auf, welche eine Differenzierung zwischen Benennungsabbildung

$$v: \Omega \rightarrow N$$

und Bezeichnungsabbildung

$$\mu: \Omega \rightarrow Z$$

erfordern. Bei Bense, der Zeichen (Z) und Namen (N) nicht unterscheidet, ist nur die Abbildung μ implizit als „Metaobjektivierung“ eingeführt (vgl. Bense 1967, S. 9). In der Logik hingegen ist traditionell von „Name“ die Rede, wenn „Zeichen“ gemeint ist (vgl. jedoch Menne 1992, S. 51 ff.).

2. Ein Name benennt einen Ort, ein Objekt oder ein Subjekt. Da nach Toth (2012) jedes Objekt ortsfunktional ist, d.h.

$$\Omega = f(L)$$

gilt und da diese Beziehung natürlich auch für Subjekte gilt, sind aber nicht nur Objekte und Subjekte, sondern auch Namen ortsfunktional, d.h. es gilt auch die Beziehung

$$N = f(L).$$

Dagegen gilt selbstverständlich

$$Z \neq f(L),$$

denn die Ortsunabhängigkeit von Zeichen gehört gerade zu den definitiven Merkmalen von Zeichen, besteht deren Funktion doch darin, Objekte durch referentielle Substitute orts- (und außerdem zeit-) unabhängig zu machen.

Damit können wir die Beziehung $N = f(L)$ ausdrücken als semiotischen

SATZ: Namen sind ortsfunktionale Zeichen.

2. In Toth (2017) hatten wir diese neuen Erkenntnisse zur ontisch-semiotischen Differenzierung von Markenprodukten zunutze gemacht. Im folgenden geht es um die aus ihnen als Edukten hergestellten Speisen bzw. Getränke, d.h. um Produkte. Wie man sieht, ist das kategoriale Raster ungleich und unterscheidet sich von demjenigen in Toth (2017) benutzten sowohl quantitativ als auch qualitativ.

2.1. Bezeichnungsfunktionale Determinationen

2.1.1. Zeichen allein

Kartoffeln, Nudeln, Brot.

2.1.2. Zeichen determiniert Name

Pilz-Stroganoff, Soja-Bolognese, Veggie-Hamburger.

2.2. Benennungsfunktionale Determinationen

2.2.1. Name allein

Parmesan, Tokajer, Frankfurter.

2.2.2. Name determiniert Zeichen

Spaghetti „Alfredo“, Königsberger Klopse, Parmaschinken.

2.3. Soweit kann man also die Produkte mit dem gleichen kategorialen Raster erfassen wie die Edukte. Bei Produkten können jedoch einerseits Zeichen als Namen und andererseits Namen als Zeichen aufscheinen, d.h. Fälle, bei denen kein Determinationsverhältnis besteht.

2.3.1. Zeichen als Name

Spatz (ein schweizerisches Militärgericht), Auflauf (nicht-synonym mit einem Volksauflauf), Aufschnitt (nicht-synonym mit dem heute ausgestorbenen Nomen von „aufschneiden“ = „prahlen“). Diese Kategorie kann sogar bei zusammengesetzten Zeichen auftreten, vgl. Himmel und Erde, und allenfalls durch Namen determiniert werden, vgl. Schlesisches Himmelreich.

2.3.2. Name als Zeichen

Berliner, Krakauer, schwzdt. Wienerli „Wiener Würstchen“. Vgl. jedoch *Parma (Parmaschinken), *Zuger (Zuger Kirschtorte), *Basler (Basler Läckerli), usw.

Die Kategorien 2.2.1. und 2.3.2. sind allerdings nicht diskeret. Historisch sind Parmesan, Tokajer (ung. Tokaji) und Frankfurter Ortsableitungen, d.h. als Derivativa Determinativa, aber das gilt auch für Berliner, Krakauer und Wienerli. Die Beispiele der beiden Kategorien unterscheiden sich somit lediglich dadurch, daß nur diejenigen aus 2.3.2. in Opposition zu nicht-elliptischen stehen. Das geht besonders klar aus dem Gegensatz von Parmesan und Parmaschinken hervor. Es gibt für diese linguistische Asymmetrie jedoch weder ontische noch semiotische (und schon gar keine linguistischen) Gründe. Warum benennt „Frankfurter“ bijektiv die Wurst, „Wiener“ aber nicht das Wiener Schnitzel? Wohl kaum deswegen, weil es es auch die Wiener Würstchen gibt, denn diese heißen in Wien „Frankfurter“. Trotz ontischer Bijektion in beiden Fällen besteht also semiotische Asymmetrie vermöge linguistischer Nicht-Bijektion.

Literatur

Bense, Max, Semiotik. Allgemeine Theorie der Zeichen. Baden-Baden 1967

Menne, Albert, Einführung in die Methodologie. 3. Aufl. Darmstadt 1992

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

Toth, Alfred, Zur Arbitrarität von Namen I-IX. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

Toth, Alfred, Zur Nicht-Arbitrarität von Namen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

Toth, Alfred, Zur Zeichen-Namen-Struktur von Markenprodukten. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2017

Ontische Operatoren bei Speisen

1. Die vier zuletzt in Toth (2014a) behandelten ontisch-präsemiotisch-semiotischen Operationen der Resorption, Adsorption, Absorption und Adsorption zeigen in konverser Ordnung ihrer Zyklizität (vgl. Toth 2014b, c) die folgenden Beispiele der Verwendung von Eiern bei/in Speisen.

2.1. Insertion

2.1.1. Operandeneinbettung



Frühstücksei

2.1.2. Operatumeinbettung



Kaszinótojás (den oeufs à la Russe verwandt)

2.2. Adsorption



Röschti mit Spiegelei (Pension Frohwies, Wisstr. 42, 9633 Bächli/Hemberg)

2.3. Absorption



Hackbraten mit Ei

2.4. Resorption



Eier als Zutaten eines Teiges

Literatur

Toth, Alfred, Perspektivische Zyklizität. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

Toth, Alfred, Zyklizität ontischer Operationen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

Toth, Alfred, Zyklizität von Objekten. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014c

Arbitrarität bei Namen von Speisen

1. Daß sich Namen gerade hinsichtlich Arbitrarität eher wie Objekte als wie Zeichen verhalten und daß daher zwischen Bezeichnungs- und Benennungsfunktion strikt zu scheiden ist, wurde bereits in Toth (2014a, b), einer langen Reihe von daran anschließenden Arbeiten und zuletzt in gastronomischem Zusammenhang in Toth (2015) erläutert. Von ganz besonderem Interesse sind die Namen von Speisen.

2.1. Speisen ohne Namen

Tagesmenüplan
Mensa UZH Zentrum - Obere Mensa B
Freitag, 13. März 2015

Fleisch-Menü

pochiertes Meerhechtfilet mit Gemüsestreifen
Kräuter-Risotto
Ratatouille

2.2. Speisen mit konventionalisierten Namen

Die Namen von Speisen sind zwar weitgehend arbiträr, aber nach Maßgabe der auf Auguste Escoffier zurückgehenden französischen Küche im "Larousse gastronomique" konventionalisiert. (Hier liegt übrigens einer der Gründe vor, weshalb man sich hüten muß, Arbitrarität mit Konventionalität gleichzusetzen, wie dies in der Semiotik nicht selten geschieht.) Zur Illustration diene eine – arbiträr – ausgewählte Doppelseite aus Duchamp und Jennings (1940, S. 62 f.).

Filet de Bœuf Frascati	Filet of Beef with fresh foie-gras, asparagus, mush- rooms, truffles	Ochsenleide nach Frascati	Filet de Bœuf au Petit-Duc	Filet of Beef with asparagus and truffle sauce	Ochsenleide nach Klein-Herzogs-Art
— froid	— cold	— kalt	— à la Portugaise	— with tomato sauce and stuffed tomatoes	— nach portugiesischer Art
— des Gastronomes	— des Gastronomes	— nach Feinschmecker- art	— à la Provençale	— with onions, toma- toes and fines-herbes	— nach provenzalischer Art
— Godard	— garnished with truffled quenelles, sweetbreads, mush- rooms and truffles	— nach Godard	— Régence	— Régence	— nach Regenten-Art
— à l'Hongroise	— à l'Hongroise	— nach ungarischer Art	— Renaissance	— garnished with vege- tables	— nach Renaissance- Art
— à l'Hussarde	— with grilled mush- rooms, aubergines, spinach, roast pota- toes	— nach Husarenart	— à la Richelieu	— garnished with stuf- fed tomatoes, mush- rooms and braised lettuce	— nach Richelieu
— à l'Italienne	— garnished with stuf- fed mushrooms and sauce	— nach italienischer Art	— Rôti	Roast Filet of Beef	— gebraten
— à la Japonaise	— à la Japonaise	— nach japanischer Art	— à la Russe	Filet of Beef à la Russe	— kalt, nach russischer Art
— à la Jardinière	— garnished with Ve- getables	— nach Gärtnerinart	— Saint-Florentin	— St. Florentin	— nach St. Florianerart
— Macédoine	— Macédoine	— nach mazedonischer Art	— Saint-Germain	— Saint-Germain	— nach St. Germain
— au Madère et Champignons	— with madeira and mushrooms	— nach mexikanischer Art	— à la Sarde	— à la Sarde	— nach sardinischer Art
— Mexicaine	— Mexicaine	— nach moderner Art	— Talleyrand	— with artichokes, po- tatoes and truffle sauce	— nach Talleyrand
— à la Moderne	— with stuffed, braised cabbages, mush- rooms, lettuce	— nach Montmorency	— Tivoli	— with asparagus, mushrooms and cock's kidneys	— nach Tivoli
— Montmorency	— with mushrooms, artichokes, stuffed tomatoes	— mit Möhren	Fricadelles	Fricadelles	Frikadellen
— à la Niveznoise	— with onions, new carrots and turnips	— nach orientalischer Art	Frisot d'Amoo- rettes	Mazrow on Toast	Markschnitten, ge- backen
— à l'Orientale	— with tomatoes stuf- fed with rice, pota- toes	— nach Pariser Art	— de Cervelle	Brain on Toast	Hirnschnitten, ge- backen
— à la Parisienne	— à la Parisienne	— mit ganzen Trüffeln in Madeira-Sauce	Goulás à l'Hon- groise	Hungarian Goulash	Ungarisches Gulasch
— à la Périgord	— garnished with whole Truffles in Madeira Sauce	— nach Pariser Art	— des Restaurants	Restaurant Goulash	Restaurationsgulasch
— à la Périgou- dine	— garnished with truffles	— mit Trüffeln	Hâchis à l'Améri- caine	American Hash	Gehäck nach amerika- nischer Art
			— en Bordure au Gratin	Hash en Bordure au gratin	Überkrustetes Gehäck in Kartoffelrand
			— en Coquilles au Gratin	— en Coquilles au gratin	— in Muscheln
			— à la Fermière	— à la Fermière	Gehäck nach Pächterin- art
			— à la Grand' Mère	— à la Grand'Mère	— nach Großmutterart
			— à la Portugaise	— à la Portugaise	— nach portugiesischer Art

2.3. Speisen mit nicht-konventionalisierten Namen

Als Beispiel diene der folgende Ausschnitt aus der Speisekarte des Rest. Crazy Cow (Leonhardstr. 1, 8001 Zürich).

BLÄÄCHSCHADE	CHF	25.90
Panierti Champignons, Pouletflügeli und fritierti Händöpfelschnitz ufem Bläächschüfeli. Zum Inetünkle gits drüü verschideni Soose		
CHINDHEITSERINNERIGE	CHF	15.90
En Fischstäbliturm uf ghacktem Rahmspinat mit chliine fritierte Händöpfeli und Tartarsoose		
CHÜBELFISCH	CHF	27.30
Chnusprig fritierti Merlanstückli uf Händöpfelcutts und Tartarsoose		
FUETTERTROG	CHF	24.80
Knackigi Blattsalöt mit Pouletwürfeli, Späck und Brotgrutong		
WOTSCH ÄN EXTRA PORTION POULETFLEISCH DEZUE?	+ CHF	6.90
OBE WARM – UNE CHALT	CHF	20.70
Nüsslisalat mit Tessiner Schwiinsläberli, drüber e Tessiner Soose		
SCHNITZEL SÄNDWITSCH	CHF	17.80
Es panierts Schwiinsschnitzel im Tessiner Fladebrot mit lisbergsalat und früsche Tomateschibe. Welli Soose wotsch drinine? Tartarsoose, Goggtäilsoose oder Hot-Hot-Hot-Soose?		
RÖSCHTIGRABE	CHF	23.10
E Gmüesröschi mit eme Servilasalat dezwüsche – wie im Wälschland		
RÖSCHTIMEGAGIGABURGER	CHF	26.90
Es Rieseding mit Rindshacktätschli, Röschi, Tomate, Späck, Chabissalat und Chäs		
WOTSCH ÄN EXTRA PORTION FRITIERTI HÄRDÖPFELSCHNITZ DEZUE?	+ CHF	7.10

Literatur

Toth, Alfred, Zur Arbitrarität von Namen I-IX. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014a

Toth, Alfred, Zur Nicht-Arbitrarität von Namen I-II. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014b

Toth, Alfred, Arbitrarität bei thematischen Kategorisierungen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

Objektgrammatik von ontischen Anomalien bei Speisen

1. Wie bereits in Toth (2014a-c) gezeigt, kann analog zu semiotischer Syntax, Semantik und Pragmatik (vgl. Toth 1997, S. 28 ff.) zwischen Objektsyntax, Objektsemantik und Objektpragmatik unterschieden werden. Objektsyntax wird als der Bereich der Lagerrelationen gerichteter Objekte bestimmt, d.h. es zählt allein deren exessive, adessive oder inessive Relation zu ihren Referenzsystemen. Objektsemantik untersucht die thematische Relevanz von gerichteten Objekten hinsichtlich ihrer drei möglichen Formen von Objektabhängigkeit zu ihren Referenzsystemen oder -umgebungen (0-, 1-, 2-seitige Objektabhängigkeit). Objektpragmatik schließlich befaßt sich mit der Subjektreferenz gerichteter Objekte, und zwar hinsichtlich der Differenzierung zwischen Sender-, Empfänger- und Beobachtersubjekt.

2.1. Objektsyntax

2.1.1. Iconische Relation

Das folgende Gericht ist auf der Speisekarte als "Käseschnitte" ausgewiesen, der Käse ist allerdings nicht wie bei Käseschnitten festgelegt adessiv, sondern exessiv. (Ferner wurde Raclettekäse verwendet. Das Gericht ist also weder eine Käseschnitte, noch ein Toast, sondern ein Raclette auf Brot.)



Rest. Rotstockhütte, 3822 Lauterbrunnen

2.1.2. Indexikalische Relation

Das folgende Gericht sollte Kalbsleberli mit Röschi sein, allerdings ist die Leber adessiv der Röschi superponiert statt juxtaponiert.



Rest. Villa Appenzell, Drakestr. 63, D-12205 Berlin-Steglitz

2.1.3. Symbolische Relation

Riz Casimir wird festgelegter Weise im Reisring, d.h. inessiv, und nicht mit einer adessiven Timbale serviert.



Riz Casimir. Herkunft des Bildes unbekannt

2.2. Objektsemantik

2.2.1. Iconische Relation

Kartoffelwürfel (?!) und Broccoli mit Mandeln sind paarweise 0-seitig objekt-abhängig sowohl vom Preiselbeerdip als auch vom panierten Tomme.

Vegimenü

Panierter Tommekäse
Preiselbeerdip
Kartoffelwürfel
Broccoli mit Mandeln

Zentrum für Zahnmedizin, Univ. Zürich (17.3.2015)

2.2.2. Indexikalische Relation

Während die Bandnudeln eine der klassischen Umgebungen von Kalbshaxen sind, so daß zwischen beiden also 2-seitige Objektabhängigkeit besteht, steht die Champignonsauce in 0-seitiger Objektabhängigkeit zu beiden.

Tagesmenüplan Mensa UZH Zentrum - Untere Mensa A - Abendessen Dienstag, 17. März 2015

Fleischmenü

Osso bucco vom Schwein
Champignonsauce
Bandnudeln
gebratene Zucchetti

2.2.3. Symbolische Relation

Im folgenden Fall läßt sich die anomale symbolische Relation sowohl ontisch als auch semiotisch bestimmen: Semiotisch ist sie falsch, weil Älpler Magronen keine Makkaroni sind, ontisch deswegen, weil Älpler Magronen nicht mit Speck zubereitet werden, d.h. dieser steht in 0-seitiger paarweiser Objektabhängigkeit sowohl zum System als auch zu allen Umgebungen.

Äpler Makkaroni mit Speck, Kartoffeln, Zwiebeln und viel Käse überbacken

Mensa Univ. Zürich, Lichthof (17.3.2015)

2.3. Objektpragmatik

2.3.1. Iconische Relation

Die ung. Újházi tjúkleves (Hühnersuppe nach Újházi) referiert auf das Ich-Subjekt Újházi Ede. Was wir im folgenden Bild sehen, hat mit dem durch den Namen bezeichneten Gericht aber überhaupt nichts zu tun, d.h. nicht nur der Name, sondern auch das von ihm benannte Objekt sind falsch.



Kiskondás étterem, H-8900, Zalaegerszeg, Hock János út 53

2.3.2. Indexikalische Relation

In diesem Falle liegt gleich doppelte Verletzung von Du-Subjektreferenz vor, nämlich mit der unmöglichen Kombination einer (Zürcher) Knabenschießen-St. Galler Bratwurst.

**Tagesmenüplan
Cafeteria Zentralbibliothek
Montag, 15. September 2014**

Tagesmenü

Knabenschiessen
St. Galler Bratwurst
Zwiebelsauce
Gratin à la dauphinoise
Babyrüebli

Cafeteria Sihlquai, Zürich, 12.11.2014

2.3.3. Symbolische Relation

Von Er-Subjektreferenz-Verletzung kann man in Fällen sprechen, wo ein Gericht weder nach Individuen wie in 2.3.1. noch nach Gruppen von Individuen wie in 2.3.2., sondern z.B. nach Berufen von Subjekten benannt bzw. falsch benannt und/oder falsch zubereitet ist. Im folgenden Fall hat die Auflistung der Zutaten (Umgebungen) einer Röschi "Jäger Art" (System) nichts mit einer solchen zu tun.

Vegimenü

VEGI+

Hausgemachte Rösti "Jäger Art"
mit Pilzen, Zwiebeln
und grünen Bohnen
mit Käse gratiniert
Menüsalat

Literatur

Toth, Alfred, Entwurf einer semiotisch-relationalen Grammatik. Tübingen 1997

Toth, Alfred, Objektadjunktion als Syntax der Ontik. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014a

Toth, Alfred, Objektabhängigkeit als Semantik der Ontik. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014b

Toth, Alfred, Objektpragmatische Patterns. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014c

*