

Prof. Dr. Alfred Toth

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 Wü? – Nemed Sie es Pier? – Oder suufsch es Möschtli?“

Dieser Aufsatz ist Astrid Schlegel gewidmet.

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 schwarz 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 Echourgnac, Birne,

Holunder und Baumnuss

Chocolate with Echourgnac, 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 „O-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 Muscheludelnest” 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 “Muscheludelnest” 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)

7.11.2009