

**Prof. Dr. Alfred Toth**

## **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. (© [www.lutosa.com](http://www.lutosa.com))

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 (© [www.schne-frost.de](http://www.schne-frost.de))

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 (© [www.wisegeek.com](http://www.wisegeek.com))

3. Wie man leicht erkennt, determiniert in der den drei Kartoffelgerichten zugrunde liegenden semiotischen Objektrelation ( $\mathcal{M}$ ,  $\Omega$ ,  $\mathcal{F}$ ) 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.  $\Omega$  ist die Fritierpfanne, die hier obligatorisch ist.  $\mathcal{F}$  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  $m$  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).  $\Omega$  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.  $\mathcal{J}$  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  $m$  die Form von sehr dünnen, schnürsenkelartig maschinell geschnittenen Seitenfläche Kartoffeln.  $\Omega$  ist die Bratpfanne, die hier nicht einmal eine Fritierpfanne sein muss. Eine spezifische Ableitung  $\mathcal{J}$  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  $\{\{m_1\}, m_1, \Omega_1, \mathcal{J}_1\} \rightarrow (M_1, O_1, I_1)$

3.3.2. Pommes frites  $\{\{m_2\}, m_2, \{\Omega_2\}, \Omega_2, \mathcal{J}_2\} \rightarrow (M_2, O_2, I_2)$

3.3.3. Shoestring Potatoes  $\{\{m_3\}, m_3, \Omega_3, \mathcal{J}_3\} \rightarrow (M_1, O_1, I_1)$

## Bibliographie

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

Leisi, Ernst, Der Wortinhalt. Heidelberg 1953

20.9.2009