

Prof. Dr. Alfred Toth

Der Speiseservice als semiotischer Prozess

1. Dass sich gastronomische Abläufe als semiotische Prozesse beschreiben lassen, ist spätestens seit Enninger (1982), vor allem aber Lamb (1984) bekannt. Zu einer umfassenderen Semiotik des Hotelgewerbes auf der Basis der Theoretischen Semiotik vgl. Toth (2008). Die beste, wenn auch etwas ältere, Einführung in das Thema des vorliegenden Aufsatzes ist Berini (1973), dessen Hinweis ich Frau Astrid Schlegel, dipl. Hotelière in Zürich, verdanke. Erste Gedanken zu dieser Arbeit sind vor mehr als zwei Jahrzehnten in Gesprächen mit Herrn Ralph Betschart, gew. Oberkellner des ehemaligen vegetarischen Restaurants Gleich im Zürcher Seefeld, entstanden.

2. Der Ablauf des Speiseservice lässt sich natürlich verschieden abstecken, es kommt vor allem darauf an, wo man ihn beginnen lässt, der Rest ist mehr oder weniger nonkontrovers. Aus der Sicht des Gastes beginnt er also nicht mit der „mise de place“, sondern dem Auswählen einer Speise aus der Speisekarte, nachdem ihm der Kellner diese gebracht oder der Gast sich ihrer, da sie bereits auf dem Tisch war, behändigt hatte. Im Hinblick auf die hier angewandte prozessuale Semiotik nennen wir den Gast Ω_1 , die Speisekarte ZR_1 , die vom Gast ausgewählte Speise ZR_2 und den Kellner Ω_2 . Somit können wir den Prozess des Auswählens einer Speise aus einer Speisekarte durch einen Gast wie folgt formal darstellen:

$$(1) \quad \Omega_1 \rightarrow_{ZR_1} ZR_2$$

Hier wird also, semiotisch gesprochen, eine Objektrelation durch eine Zeichenrelation 1 in eine Zeichenrelation 2 transformiert. Man beachte, dass die Speise, die aus der Speisekarte, d.h. aus ZR_1 , selektiert wurde, natürlich vor ihrer eigentlichen Herstellung, oder falls sie bereits in der Küche wartet (beim Mittags- im Gegensatz zum à-la-carte-Service, ein Zeichen, d.h. ZR_2 ist und kein Objekt.

3. Sobald der Gast die von ihm gewünschte Speise (oder die Speisen) ausgewählt hat, teilt er sie in einem traditionell organisierten Restaurationsbetrieb dem Kellner mit; formal:

$$(2) \quad ZR_2 \rightarrow \Omega_2$$

Der Kellner übermittelt sodann die Bestellung entweder direkt dem Koch oder tippt sie in die Registrierkasse ein, die dem Koch entweder die kodierte Bestellung als elektronisches Signal übermittelt oder aber eine „Bon“ genannte Bestätigung (einen kleinen Zettel) ausdruckt, die vom Kellner dem Koch, den wir Ω_3 nennen, zugeschoben wird:

$$(3) \quad \Omega_2 \rightarrow_{ZR2} \Omega_3$$

Nun kocht der Koch entweder die vom Gast via Kellner bestellte Speise (à la carte-Service) oder stellt sie aufgrund der vorgekochten Speisen auf einem Teller zusammen (z.B. Mittagsservice):

$$(4) \quad \Omega_3 \rightarrow_{ZR2} \Omega_4$$

Dieser 4. Ablauf ist so zu lesen: Der Koch (Ω_3) transformiert die selektierte Speise (ZR_2) in das Speiseobjekt (Ω_4). Da die Ω_i Abkürzungen für Objektrelationen sind und also nicht für Einzelobjekte stehen, ist es zunächst gleichgültig, ob sie belebte oder unbelebte Objekte bezeichnen.

In einem 5. und (nach unserem Modell) letzten Schritt bringt der Kellner dem Gast die zubereitete Speise:

$$(5) \quad \Omega_4 \rightarrow_{OR2} \Omega_1$$

Während also bei allen 4 vorangehenden Prozessen mindestens eine Zeichenrelation beteiligt ist, liegt hier ein rein objektales Kommunikations-Schema zwischen dem Koch (Ω_4), dem Kellner (Ω_2) und dem Gast (Ω_1) vor.

3. Wir können nun die 5 Phasen des Speiseservice-Ablaufs bzw. der zugehörigen semiotischen Prozesse konkatenieren:

Speiseservice-Ablauf =

$$((\Omega_1 \rightarrow_{ZR1} ZR_2), (ZR_2 \rightarrow \Omega_2), (\Omega_2 \rightarrow_{ZR2} \Omega_3), (\Omega_3 \rightarrow_{ZR2} \Omega_4), (\Omega_4 \rightarrow_{OR2} \Omega_1)).$$

Bibliographie

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

Berini, Celeste, Kunstgerecht servieren. 2. Aufl. Zürich 1973

Enninger, Werner, Kulinarisches Verhalten als zeichenhaftes Handeln. In:
Zeitschrift für Semiotik 4, 1982, S. 385-422

Lamb, Sydney M., Semiotics of language and culture: A relational approach. In:
Fawcett, Robin P. et al., The Semiotics of Culture and Language. Vol. 2.
London and Dover, N.H. 1984, S. 71-100

Toth, Alfred, Grundzüge einer Semiotik des Hotelgewerbes. Tucson 2008.
Digitalisierte Version in: [http://www.mathematical-
semiotics.com/pdf/Sem.%20des%20Hotelgewerbes.pdf](http://www.mathematical-semiotics.com/pdf/Sem.%20des%20Hotelgewerbes.pdf)

28.8.2009