

Prof. Dr. Alfred Toth

Gastronomiesemiotik

Für Astrid Schlegel

-1. Klassifikatorischer Überblick

Das vorliegende Buch basiert auf der Großen Matrix, die durch Bense (1975, S. 105) in die Semiotik eingeführt wurde. Sie bietet ein Repräsentationsmodell mit insgesamt 9 mal 9 = 81 Kategorien, die durch Paare dyadischer Relationen bestimmt sind, wobei die allgemeine Form ((a.b) ← (c.d)) ist, d.h. die zweite Dyade determiniert die erste. Die 81 Dyadenpaare zerfallen in zweimal 3 mal 3 Triaden und Trichotomien, d.h. jede der drei Haupttriaden des Modells besitzt eine 9fache Untergliederung, so daß mit Hilfe der Großen Matrix viel feinere semiotische Klassifikationen als mit Hilfe der kleinen Matrix möglich sind, obwohl die von Peirce eingeführte triadisch-trichotomische Grundstruktur des Zeichens unangetastet bleibt.

		M			O			I		
		Qu 1.1	Si 1.2	Le 1.3	Ic 2.1	In 2.2	Sy 2.3	Rh 3.1	Di 3.2	Ar 3.3
M	Qu 1.1	Qu-Qu 1.1 1.1	Qu-Si 1.1 1.2	Qu-Le 1.1 1.3	Qu-Ic 1.1 2.1	Qu-In 1.1 2.2	Qu-Sy 1.1 2.3	Qu-Rh 1.1 3.1	Qu-Di 1.1 3.2	Qu-Ar 1.1 3.3
	Si 1.2	Si-Qu 1.2 1.1	Si-Si 1.2 1.2	Si-Le 1.2 1.3	Si-Ic 1.2 2.1	Si-In 1.2 2.2	Si-Sy 1.2 2.3	Si-Rh 1.2 3.1	Si-Di 1.2 3.2	Si-Ar 1.2 3.3
	Le 1.3	Le-Qu 1.3 1.1	Le-Si 1.3 1.2	Le-Le 1.3 1.3	Le-Ic 1.3 2.1	Le-In 1.3 2.2	Le-Sy 1.3 2.3	Le-Rh 1.3 3.1	Le-Di 1.3 3.2	Le-Ar 1.3 3.3
O	Ic 2.1	Ic-Qu 2.1 1.1	Ic-Si 2.1 1.2	Ic-Le 2.1 1.3	Ic-Ic 2.1 2.1	Ic-In 2.1 2.2	Ic-Sy 2.1 2.3	Ic-Rh 2.1 3.1	Ic-Di 2.1 3.2	Ic-Ar 2.1 3.3
	In 2.2	In-Qu 2.2 1.1	In-Si 2.2 1.2	In-Le 2.2 1.3	In-Ic 2.2 2.1	In-In 2.2 2.2	In-Sy 2.2 2.3	In-Rh 2.2 3.1	In-Di 2.2 3.2	In-Ar 2.2 3.3
	Sy 2.3	Sy-Qu 2.3 1.1	Sy-Si 2.3 1.2	Sy-Le 2.3 1.3	Sy-Ic 2.3 2.1	Sy-In 2.3 2.2	Sy-Sy 2.3 2.3	Sy-Rh 2.3 3.1	Sy-Di 2.3 3.2	Sy-Ar 2.3 3.3
I	Rh 3.1	Rh-Qu 3.1 1.1	Rh-Si 3.1 1.2	Rh-Le 3.1 1.3	Rh-Ic 3.1 2.1	Rh-In 3.1 2.2	Rh-Sy 3.1 2.3	Rh-Rh 3.1 3.1	Rh-Di 3.1 3.2	Rh-Ar 3.1 3.3
	Di 3.2	Di-Qu 3.2 1.1	Di-Si 3.2 1.2	Di-Le 3.2 1.3	Di-Ic 3.2 2.1	Di-In 3.2 2.2	Di-Sy 3.2 2.3	Di-Rh 3.2 3.1	Di-Di 3.2 3.2	Di-Ar 3.2 3.3
	Ar 3.3	Ar-Qu 3.3 1.1	Ar-Si 3.3 1.2	Ar-Le 3.3 1.3	Ar-Ic 3.3 2.1	Ar-In 3.3 2.2	Ar-Sy 3.3 2.3	Ar-Rh 3.3 3.1	Ar-Di 3.3 3.2	Ar-Ar 3.3 3.3

Charakteristik

Darstellung	Appell	Ausdruck
((1.1), (1.1)) Stein, Holz	((1.2), (1.1)) Plakate	((1.3), (1.1)) Namenszug
((1.1), (1.2)) Glas, Metall, Ziegel	((1.2), (1.2)) Tafeln	((1.3), (1.2)) Schilder, Leuchtschilder
((1.1), (1.3)) Beton, Kunststoff	((1.2), (1.3)) Figuren	((1.3), (1.3)) Speise- u. Getränkekarten
Tradition	Typus	Kategorie
((1.1), (2.1)) Historisch	((1.2), (2.1)) Café	((1.3), (2.1)) Spunten
((1.1), (2.2)) Funktional	((1.2), (2.2)) Kantine	((1.3), (2.2)) Gasthaus
((1.1), (2.3)) Postmodern	((1.2), (2.3)) Restaurant	((1.3), (2.3)) Upper Class
Gäste	Personal	Leitung
((1.1), (3.1)) Laufkundschaft	((1.2), (3.1)) Funktionen	((1.3), (3.1)) Personalunion
((1.1), (3.2)) Regelhafte	((1.2), (3.2)) Pflichten	((1.3), (3.2)) Wirtepaar
((1.1), (3.3)) Stammgäste	((1.2), (3.3)) Hierarchie	((1.3), (3.3)) Kooperative

Ausstattung

Mise en place

((2.1), (1.1))
Servietten und Sets

((2.1), (1.2))
Teller und Gläser

((2.1), (1.3))
Hilfsmittel (Rechaud,
Flambierwagen)

Elemente

((2.1), (2.1))
Tische, Stühle,
Bänke

((2.1), (2.2))
Boden, Decken, Wände,
Fenster, Durchreiche

((2.1), (2.3))
Beleuchtung

Tischformen

((2.1), (3.1))
Iconisch

((2.1), (3.2))
Indexikalisch

((2.1), (3.3))
Symbolisch

Gedeckarten

((2.2), (1.1))
Frühstücksgedeck

((2.2), (1.2))
Grundgedeck

((2.2), (1.3))
Erweiterungsgedecke

Ablagen

((2.2), (2.1))
Gläserkarussell, Bier-
deckelhalter, Bonspieß

((2.2), (2.2))
Garderobe, Kleiderhaken,
Hutablage, Schirmständer

((2.2), (2.3))
Regale, Vitrinen, Kästen,
Kühltruhen

Raumstruktur

((2.2), (3.1))
offene Räume

((2.2), (3.2))
Unterteiler

((2.2), (3.3))
Logen

Gedeckfunktionen

((2.3), (1.1))
Fakultative Gedecke

((2.3), (1.2))
Spezifische Gedecke

((2.3), (1.3))
Obligatorische Gedecke

Umsetzer

((2.3), (2.1))
Zapfsäule, Ausschank-
systeme, Abdewand

((2.3), (2.2))
Kaffeemaschine,
Ovo-Mixer

((2.3), (2.3))
Registrierkasse

Grundrisse

((2.3), (3.1))
Kegelschnitte

((2.3), (3.2))
Regelmäßige Polygone

((2.3), (3.3))
Unregelmäßige Polygone

Einrichtung

Eingang, Gang und Nebenräume

Eingang

((3.1), (1.1))
Treppen, Schwellen

((3.1), (1.2))
Türraum

((3.1), (1.3))
Namen

Gang

((3.2), (1.1))
Zugang

((3.2), (1.2))
Funktionen

((3.2), (1.3))
Verbindungen

Nebenräume

((3.3), (1.1))
Terrasse, Garten

((3.3), (1.2))
Säli, Séparée

((3.3), (1.3))
Telefonraum

Die Commodités

((3.1), (2.1))
Kacheln, Fliesen

((3.1), (2.2))
Duftstein, Pissoireinsatz,
Dole

((3.1), (2.3))
Besetztanzeige,
Beschilderungen

((3.2), (2.1))
Aschenbecher, Spucknapf

((3.2), (2.2))
Kippfenster, Lichtschalter,
Duftspender

((3.2), (2.3))
Toilette, Pissoir,
WC-Bürste, Stöpsel

((3.3), (2.1))
Handtuch, Händetrockner,
Papierspender, Seifen-
spender

((3.3), (2.2))
Serviceklingel; Spülung;
Kippfenster

((3.3), (2.3))
WC-Sitz-Automatik
Closomat

Die Gasträume

((3.1), (3.1))
Verputz, farbiger Anstrich,
Tapeten, Teppiche

((3.1), (3.2))
Emailschilder, Bilder

((3.2), (3.1))
Kassettenwände

((3.2), (3.2))
Geweihedecken, Larven

((3.3), (3.1))
Bierkrüge, Einlegerverein

((3.3), (3.2))
Aquarium, Springbrunnen,
weitere Nachbildungen

((3.1), (3.3))

Postkarten, Schnappschüsse,
nostalgische Photos, Auf-
kleber, Schilder, Wappen,
Wimpel, Stammgastzeich-
nungen, Zeitungsausschnitte,
Jassregeln

((3.2), (3.3))

Bieruhr, Pendulen,
Kuckucksuhr, Kuhglocken,
Insignien

((3.3), (3.3))

Fernseher, Musikbox,
Flipperkasten,
Spielautomat

0. Vorbemerkungen

Von den benutzten Quellen werden nur schriftlich publizierte Arbeiten zitiert, um den häßlichen, blauen und unterstrichenen Text von Internetzitierten zu vermeiden. Es sei hier daher ein für alle Mal festgestellt, daß ich den weitaus größten Teil der in diesem Buch verwendeten Photos der Webseite der Zürcher Firma „Lunchgate“ sowie einige wenige der Schweizer Webseite „Spunten“ verdanke. Benutzt habe ich ferner den elektronischen Katalog der Firma „Vega“ Gastronomiebedarf. Bei Fachausdrücken wird absichtlich der Schweizer Terminologie der Vorrang eingeräumt, denn das Buch bringt fast ausschließlich Beispiele von Stadtzürcher Restaurants. Da dieses Buch in den USA verfaßt wurde, konnte ich keine zusätzlichen Aufnahmen in den untersuchten Restaurants machen, sondern mußte, falls eine Photographie fehlte, eine ähnlich aus dem Internet beziehen. Weil es sich hier um ein illustriertes Buch zur Semiotik handelt und nicht etwa um ein Bilderbuch mit etwas überflüssigem Text, so daß also die kategoriale Gliederung und nicht, wie es scheint, die Bilder dominieren, spielt das jedoch keine Rolle.

Man denke nicht, es fehlten Beispiele für Gegenstände, die unter den 81 Kategorien nicht aufgelistet sind! Die Semiotik ist ein typologisches und kein taxonomisches System, d.h. es geht ihr um die Zeichenkategorien, zu denen ein bestimmtes Objekt gehört und nicht um die Oberflächenklassifizierung dieses Objektes zu einer möglichst vollständigen „Objektfamilie“. Wenn also z.B. in Kapitel ((2.3), (2.2)) neben der Kaffeemaschine und dem Ovomaltine-Dampferhitzer nicht auch die Fruchtpressen behandelt sind, so ist dies nicht durch Inkompetenz oder Vergeßlichkeit bedingt.

Wer das Prinzip des diesem Buche zugrunde liegenden Klassifikations- und Repräsentationsmodells (vgl. Kapitel -1) verstanden hat, der braucht im Grunde sogar überhaupt keine Erläuterungen zu den Bildern mehr, sondern die Bilder sprechen, falls sie wirklich gut gewählt sind, für sich (und das Buch ist trotzdem kein Bilderbuch!). Trotzdem habe ich über jedem Kapitel, wo es mir nötig schien, einige einleitende Worte zur Motivation der betreffenden Klassifikation beigegeben, denn wer die Semiotik verstanden

hat, der weiß auch, daß es nicht nur ein einziges, sondern immer sehr viele, mitunter stark voneinander divergierende Repräsentationsmodelle jedes Bereiches unserer Erkenntnis gibt.

Dieses Buch ist Astrid Schlegel, Zürich, der vormaligen Leiterin des stadt-zürcher Hotels und Restaurants Plattenhof am Zürichberg, mit voller Absicht gewidmet, da ich in diesem Betrieb, freilich als immer außen stehend Gebliebener, Einblicke in gastronomische Strukturen, Prozesse und Systeme bekommen habe und mit Astrid selbst semiotische Probleme diskutieren konnte - was bekanntlich selbst unter Akademikern selten ist. Da Astrid unter den mir in meinem Leben bekannt gewordenen Frauen die einzige ist, die solch ungewöhnlichen Anteil an meinen Forschungen genommen hat, gibt es keine andere, der dieses Buch gewidmet werden kann.

Tucson (AZ), den 17. Juli 2011

Prof. Dr. Alfred Toth

1. Klassifikation

1.1. Darstellung

((1.1), (1.1))

Naturbaustoffe: Stein, Holz



Markthalle Viadukt, Viaduktstr. 69/71, 8005 Zürich



Le Dézaley, Römergasse 7, 8001 Zürich



Gertrudhof, Gertrudstr. 26, 8003 Zürich



Helvetia (Helvti), Stauffacherquai 1, 8004 Zürich

((1.1), (1.2))

Technische veränderte Baustoffe: Glas, Metall, Ziegel



Oval, Badenerstr. 500, 8004 Zürich



Blaue Ente, Seefeldstr. 223, 8008 Zürich



Toscano im Puls 5, Giessereistr. 18, 8005 Zürich



Escherwys, Hardstr. 305, 8005 Zürich



Die Giesserei, Birchstr. 108, 8050 Zürich



Rote Fabrik mit Rest. Ziegel oh Lac, Seestr. 407, 8038 Zürich
(oben und unten)

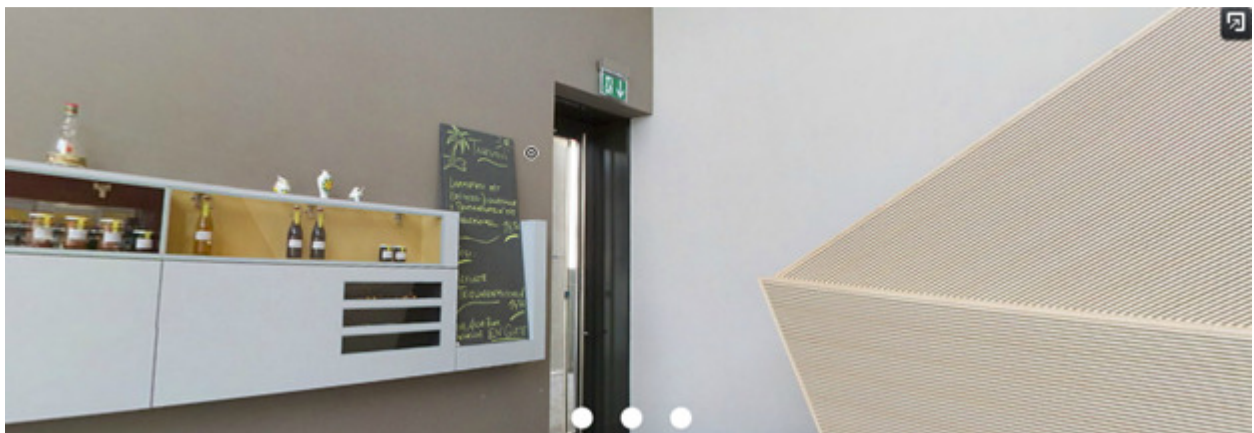


((1.1), (1.3))

Künstlich hergestellte Baustoffe: Beton, Kunststoff



Oval, Badenerstr. 500, 8004 Zürich



Arche Bistro, Hohlstr. 489, 8048 Zürich



Il Pantheon, Limmattalstr. 400, 8049 Zürich

1.2. Appell

((1.2), (1.1))

Spezialitäten-Banner

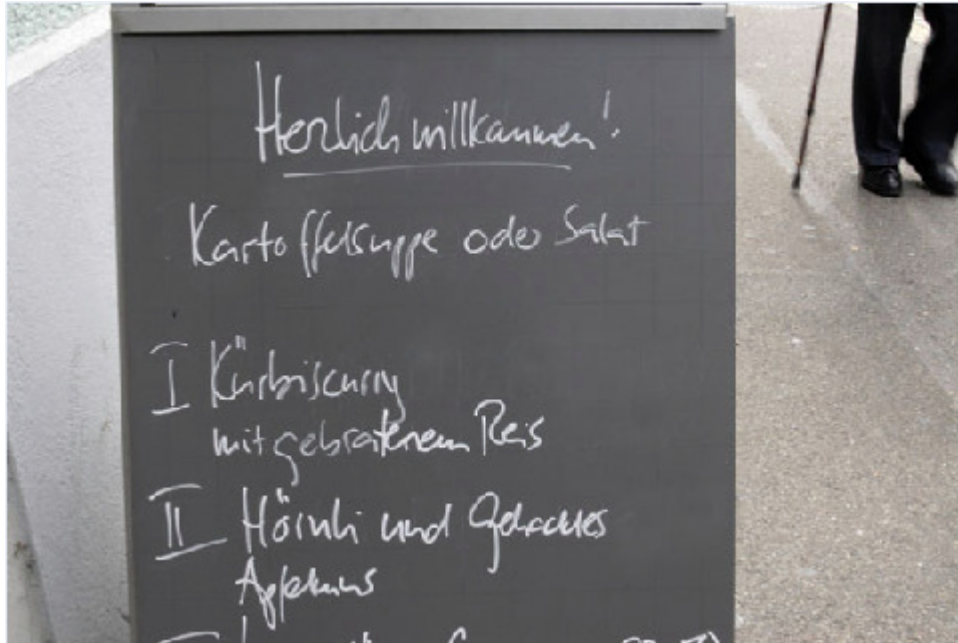


Farbhof, Badenerstr. 753, 8048 Zürich



((1.2), (1.2))

Menutafel, Menukasten, Säuli-Schild, Über d'Gass



Schlüssel, Seefeldstr. 177, 8008 Zürich



Holzschopf, Heinrichstr. 112, 8005 Zürich



Hardhof, Badenerstr. 344, 8004 Zürich



Farbhof, Badenerstr. 753, 8048 Zürich



Werkhof, Brauerstr. 97, 8004 Zürich

((1.2), (1.3))

Koch-Figur



Zweidimensionale und dreidimensionaler „Küchenchef“



1.3. Ausdruck

((1.3), (1.1))

Namenszug



Alte Post, Schaffhauserstr. 510, 8052 Zürich



Rheinfelder Bierhaus, Marktgasse 19, 8001 Zürich



Grünwald, Regensdorferstr. 237, 8049 Zürich

((1.3), (1.2))

Beizenschild, Laterne, Leuchtschild (Button)



Isebähni, Froshaugasse 26, 8001 Zürich



Adler, Rosengasse 10, 8001 Zürich



Peking Garden, Hohlstr. 560, 8048 Zürich



Rheinfelder Bierhalle, Niederdorfstr. 76, 8001 Zürich

((1.3), (1.3))

Speise-, Getränke-, Aktions-, Saisonkarten

Kalbsbratwurst oder Schweinsbratwurst CHF 18.50

an Zwiebelsauce mit Rösti

- Saucisse de veau ou de porc avec de la sauce aux oignons, servie avec du rösti
- Veal or pork sausage with onion sauce served with rösti

Schweins Cordon bleu mit Pommes frites CHF 23.50

- Cordon bleu de porc avec des pommes frites
- Breaded pork escalope with ham and cheese served with french fries

Portion Walliser Raclette CHF 15.50

mit Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln

- Portion de fromage du Valais chaud avec des pommes de terre, concombres et petits oignons blancs au vinaigre
- Portion melted Swiss cheese with potatoes, pickled cucumbers and pickled onions

Johanniter, Niederdorfstr. 70, 8001 Zürich (dreisprachig; Ausschnitt)



Schlüssel, Seefeldstr. 177, 8008 Zürich (Ausschnitt)

DAS MAGSCH AU ZWÜSCHETDURE

BLÄÄCHSCHADE	CHF	23.90
Panierti Champignons, Pouletflügeli und fritierti Händöpfelschnitz ufem Bläächschüfeli. Zum Inetünkle gits drüü verschiedeneni Soose		
CHINDHEITSERINNERIGE	CHF	14.90
En Fischstäbliturm uf ghacktem Rahmspinat mit chliine fritierte Händöpfeli und Tartarsoose		
CHÜBELFISCH	CHF	25.60
Chnusprig fritierti Merlanstückli uf Händöpfelcut und Tartarsoose		
FUETTERTROG	CHF	23.40
Knackigi Blattsalöt mit Pouletwürfeli, Späck und Brotgrutong		
WOTSCH ÄN EXTRA PORTION POULETFLEISCH DEZUE?	+ CHF	6.50
OBE WARM – UNE CHALT	CHF	19.80
Nüsslisalat mit Tessiner Schwiinsläberli, drüber e Tessiner Soose		
SCHNITZELSÄNDWITSCH	CHF	15.90
Es panierts Schwiinsschnitzel im Tessiner Fladebrot mit lisbergsalat und früsche Tomateschiibe. Welli Soose wotsch drinine? Tartarsoose, Goggtäilsoose oder Hot-Hot-Hot-Soose?		
RÖSCHTIGRABE	CHF	21.40
E Gmüesröschtli mit eme Servilasalat dezwüsche – wie im Wälschland		
RÖSCHTMEGAGIGABURGER	CHF	26.40
Es Rieseding mit Rindshacktätschli, Röschtli, Tomate, Späck, Chabissalat und Chäs		
WOTSCH ÄN EXTRA PORTION FRITIERTI HÄRDÖPFELSCHNITZ DEZUE?	+ CHF	6.90

Crazy Cow, Leonhardstr. 1, 8001 Zürich (schweizerdeutsch; Ausschnitt)

Menu 1	CHF	15.00
Ruccolatcremè		
Kartoffelgnocchi an Zucchinirahmsauce und Cherrytomaten		
Salat		
Menu 2	CHF	17.80
Ruccolatcremè		
Schweinsschnitzel an Kräutersauce		
Gemüserisotto		
Tagesspez:	CHF	18.50
«Hausgemachter Hackbraten»		
mit frischem Kartoffelstock, Erbsen und Rüepli		

Tagesmenüs zum 11.7.2011, Bierhalle Wolf, Limmatquai 132, 8001 Zürich

ZÜRICH/OSTSCHWEIZ

245	Pinot Noir «Clevner» Fam. Schneider	57.—
246	Oberhallauer Beerli Ruedi Baumann «Zum Steineck»	60.—
247	Schiterberger Himmelsleiterli Landolt Weine	62.—
248	Schiterberger Spätlese Barrique Landolt Weine	78.—
250	Mayenfeld Schloss Salenegg Kellerabzug Dr. A. von Gugelberg	89.—
252	Malanser Pinot noir Adolf Boner, Completer-Kellerei	82.—



Weinkarte (Ausschnitt) der Kronenhalle, Rämistr. 4, 8001 Zürich

Saisonangebot Juli 2011

ENTREES

Salade niçoise	28.—
Terrine de foie gras "Maison"	40.—
Insalata Caprese	25.—

PASTA

Ravioli a beurre à la sauge	32.—
Linguine ai gamberi e rucola	45.—

POISSONS ET CRUSTACES

Filet de sandre aux câpres et tomates, pommes nature, légumes	58.—
Filet de Loup de mer grillé sur rucola et pommes nouvelles	58.—
Crevettes géantes sautées et ses ravioli	60.—

VIANDE ET VOLAILLE

Aiguillettes de canette aux cerises, gratin dauphinois	54.—
Filet d`agneau sur ratatouille, rösti	56.—
Entrecôte double sauté, sauce au poivre vert (pour 2 Personnes)	146.—
Gratin dauphinois, légumes	

Saisonkarte (Ausschnitt) der Kronenhalle, Rämistr. 4, 8001 Zürich