

Trins



Bei der Ankunft im Hotel Trinserhof in Trins in Tirol brennt sich das Angebot ein, das auf einer Tafel am Eingang geschrieben steht: „Gebratener Saibling“. Dieses Gericht materialisiert sich bis zum Abendessen deutlich vor meinem geistigen Auge. Die Kellnerin weist mich noch mal explizit auf den Fisch hin. Überraschenderweise bestelle ich dann den Saibling. Während ich also im Trinserhof in Trins auf mein Essen warte, überlege ich, ob meine Bestellung intrinsisch motiviert ist. Intrinsisch, das bedeutet: von innen her, aus eigenem Antrieb, nicht durch äußeren Zwang. Wurde ich durch das Schild, die Speisekarte und die Kellnerin nicht eher extrinsisch auf den Fisch gestoßen? „Hauptsache, es schmeckt“, meint mein kluger Sohn, der Philosophie studiert hat. Und das ist ganz klar das Wichtigste beim intrinsischen Fischverzehr im Trinserhof in Trins.

naar: Süddeutsche Zeitung, 15.10.2021