

**Maren Möhring**  
**Fremdes Essen**



*Maren Möhring*

# **Fremdes Essen**

Die Geschichte der ausländischen  
Gastronomie in der Bundesrepublik  
Deutschland

Oldenbourg Verlag München 2012

Gedruckt mit Unterstützung der Alexander von Humboldt-Stiftung

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2012 Oldenbourg Wissenschaftsverlag GmbH, München  
Rosenheimer Straße 145, D-81671 München  
Internet: [oldenbourg.de](http://oldenbourg.de)

Das Werk einschließlich aller Abbildungen ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Bearbeitung in elektronischen Systemen.

Umschlaggestaltung: hauser lacour, [www.hauserlacour.de](http://www.hauserlacour.de)  
Gedruckt auf säurefreiem, alterungsbeständigem Papier (chlorfrei gebleicht).  
Satz: le-tex publishing services GmbH, Leipzig  
Druck und Bindung: Memminger MedienCentrum, Memmingen

ISBN 978-3-486-71236-0

E-ISBN 978-3-486-71779-2

# Inhaltsverzeichnis

Danksagung . . . . .	9
1. Einleitung . . . . .	11
1.1 TransLokal. Kulinarische Transfers und die Globalisierung der Ernährung . . . . .	17
1.2 Eine andere Geschichte der Bundesrepublik. Migrationshistorische Perspektiven und migrantische Unternehmer in der Gastronomie . . . . .	22
1.3 Konsum und Ethnizität. Ein Forschungsdesiderat . . . . .	28
1.4 Der Konsumort. Die ausländische Gaststätte als sozialer, materieller und imaginärer Ort . . . . .	35
1.5 Anmerkungen zu den Quellen . . . . .	42
2. Die ausländische Gastronomie in Deutschland Grundzüge ihrer historischen und regionalen Diffusion . . . . .	49
2.1 Zur Geschichte der ausländischen Gastronomie vor 1933 . . . . .	51
2.2 ‚Rassifizierung‘ und ‚Eindeutschung‘. Die Gastronomie im Nationalsozialismus . . . . .	60
2.3 Die ausländische Gastronomie in der Bundesrepublik . . . . .	66
2.3.1 Die sogenannten Gastarbeiterküchen . . . . .	72
2.3.2 Andere ausländische Küchen . . . . .	100
2.3.3 Die ausländische Gastronomie als Teil eines sich ausdifferenzierenden Gastgewerbes . . . . .	115
2.4 Die wachsende Popularität der ausländischen Gastronomie bei den bundesdeutschen Konsumenten . . . . .	126
2.4.1 Die Zunahme des Außer-Haus-Verzehrs und die wachsende Nachfrage nach ausländischen Küchen . . . . .	128
2.4.2 Die soziodemografische Struktur der Gäste in (ausländischen) Restaurants . . . . .	137
2.4.3 Überlegungen zum ‚Bedürfniswandel‘ auf dem Gebiet der Ernährung . . . . .	149
2.5 Zwischenbilanz . . . . .	153
3. Die Bedürfnisprüfung Die rechtlichen und wirtschaftspolitischen Rahmenbedingungen migrantischer Gaststättengründungen in der Bundesrepublik . . . . .	159
3.1 Die Bedürfnisprüfung als gewerberechtliches und wirtschaftspolitisches Instrument . . . . .	161

3.2	Die Bedürfnisprüfung in der bundesdeutschen Verwaltungspraxis . . . . .	174
3.2.1	„Übersetzung“, „Überfremdung“, fehlendes Bedürfnis. Die Abwehr ausländischer Konkurrenz . . . . .	175
3.2.2	Die Bedürfnisprüfung in Berlin 1973/74 und 1980. Der gewerbe- und ausländerbehördliche Ermessensspielraum	185
3.3	Die Folgen der Bedürfnisprüfung . . . . .	214
3.4	Zwischenbilanz . . . . .	226
4.	Das Pizzeria-Ristorante	
	Die Geschichte der italienischen Gastronomie in der Bundesrepublik	235
4.1	Die Migration aus Italien und die Etablierung der italienischen Gastronomie . . . . .	241
4.2	Pizzeria-Ristorante. Ein hybrider Gaststättentyp . . . . .	248
4.3	Die Inszenierung von <i>italianità</i> . Raumgestaltung und <i>ethnic performance</i> in italienischen Lokalen . . . . .	253
4.3.1	Transformationen des städtischen Raums durch italienische Lokale . . . . .	253
4.3.2	Innenraumgestaltung und Namensgebung . . . . .	257
4.3.3	Bewirtung als <i>ethnic performance</i> . . . . .	262
4.4	Die Speisekarte italienischer Restaurants. Eine deutsch-italienische Küche? . . . . .	270
4.5	Binnen- und Ausdifferenzierung der italienischen Gastronomie . . . . .	280
4.6	Spaghetti in der Bundesrepublik. Eine (filmische) Produktbiografie . . . . .	294
4.7	Zwischenbilanz . . . . .	308
5.	Vom Balkan-Grill zur griechischen Taverne	
	Südosteuropäische Gastronomie in der Bundesrepublik . . . . .	313
5.1	Der Balkan-Grill . . . . .	313
5.1.1	Die jugoslawische Migration und die ersten Balkan-Grills in der Bundesrepublik . . . . .	316
5.1.2	Der Balkan und seine Küche(n) . . . . .	322
5.1.3	Erlebnisastronomie in der frühen Bundesrepublik. Scharf gewürzte Fleischgerichte vom Holzkohlengrill . . . . .	328
5.1.4	Zur Nähe filmischer und gastronomischer Inszenierung. Das Restaurant „Piroshka“ in München . . . . .	336
5.1.5	Vertraute Exotik. Der Balkan-Grill als Übergangsort . . . . .	344
5.2	Die griechische Taverne als Nachfolgerin des Balkan-Grills? . . . . .	353
5.2.1	Griechische Migration und Gaststättengründungen in der Bundesrepublik . . . . .	355

5.2.2	Die griechischen Gaststätten für Arbeitsmigranten aus Griechenland in den 1960er und 70er Jahren . . . . .	363
5.2.3	Die auf ein breiteres Publikum ausgerichteten griechischen Gaststätten der 1970er und 80er Jahre . . . . .	369
5.2.4	Merkmale der griechischen Küche in Griechenland und der Bundesrepublik . . . . .	376
5.3	Zwischenbilanz . . . . .	379
6.	Der Döner-Imbiss	
	Die türkische Gastronomie in der Bundesrepublik . . . . .	385
6.1	Türkische Spezialitäten in der deutschen Kochbuchliteratur .	387
6.2	Die türkische Migration in die Bundesrepublik . . . . .	391
6.3	Die Lebensmittelbranche als Vorreiter der türkischen Ökonomie in der Bundesrepublik . . . . .	395
6.4	Die türkische Gastronomie im städtischen Raum. Das Beispiel Berlin-Kreuzberg . . . . .	403
6.5	Dönerkebab. Zur Geschichte eines der erfolgreichsten Fast-Food-Produkte der Bundesrepublik . . . . .	421
6.5.1	Der Dönerkebab als translokales Konsumprodukt . . . . .	422
6.5.2	Der Döner-Imbiss. Ein Konsumort im Wandel . . . . .	432
6.5.3	„Bockwurst statt Döner“. Die politische Dimension ethnisierten Speisen . . . . .	443
6.6	Zwischenbilanz . . . . .	452
7.	Fazit . . . . .	457
	Anhang . . . . .	471
	Abkürzungen . . . . .	471
	Quellen- und Literaturverzeichnis . . . . .	473
	Ungedruckte Quellen . . . . .	473
	Diskografie . . . . .	476
	Filmografie . . . . .	476
	Gastronomische Zeitschriften . . . . .	477
	Gedruckte Quellen und Literatur . . . . .	477
	Register . . . . .	547
	Sachregister . . . . .	547
	Ortsregister . . . . .	553





# Danksagung

Das vorliegende Buch ist die gekürzte Fassung meiner Habilitationsschrift, die im Januar 2010 von der Philosophischen Fakultät der Universität zu Köln angenommen wurde und 2012 mit dem Augsburger Wissenschaftspreis für Interkulturelle Studien ausgezeichnet wurde.

In den Jahren, in denen ich an diesem Projekt gearbeitet habe, erhielt ich vielfältige Unterstützung, für die ich mich hiermit herzlich bedanken möchte. An erster Stelle ist Margit Szöllösi-Janze zu nennen, die mir während meiner Zeit als Assistentin an ihrem Lehrstuhl stets genügend Raum für meine eigene Forschung gelassen und mir in allen Belangen, inhaltlicher wie organisatorischer Art, immer hilfreich zur Seite gestanden hat. Ihr wie den vier weiteren Gutachtern meiner Habilitationsschrift – Hans-Peter Ullmann, Norbert Finzsch, Jakob Tanner und Michael Bollig – danke ich für die gründliche Lektüre der Arbeit sowie für ihre Anregungen, die ich gerne aufgenommen habe.

Reisestipendien der Deutschen Geisteswissenschaftlichen Institute im Ausland haben mir 2007/08 Forschungsaufenthalte an den Deutschen Historischen Instituten in London und Rom sowie am Orient-Institut in Istanbul ermöglicht. Von der Diskussion meines Projekts in den dortigen Kolloquien sowie am DHI in Washington, wo ich dank eines Stipendium des Instituts und des National Endowment for the Humanities 2007 sechs Monate lang forschen konnte, hat die Arbeit sehr profitiert. Ein besonderer Dank gilt der Alexander von Humboldt-Stiftung, die mir 2008/09 einen fünfzehnmonatigen Forschungsaufenthalt an der Forschungsstelle für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der Universität Zürich finanziert hat, der für die Konzeption und Niederschrift der Arbeit von zentraler Bedeutung war. Meinen Gastgebern, Jakob Tanner und Martin Lengwiler, möchte ich für ihre freundliche Unterstützung danken. Ein Fellowship am Freiburg Institute for Advanced Studies (FRIAS) 2010/11 hat mir die Überarbeitung des Manuskripts für die Publikation ermöglicht.

Mit Hilfe eines großzügigen Druckkostenzuschusses der Alexander von Humboldt-Stiftung konnte die Studie beim Oldenbourg Verlag erscheinen. Den Lektorinnen Gabriele Jaroschka und Cordula Hubert möchte ich für die konstruktive Zusammenarbeit danken. Für das kritische Korrekturlesen, Lektorat und viele hilfreiche Vorschläge danke ich zudem Ulf Heidel.

Mein Dank gilt auch den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Archive und Bibliotheken, die ich aufgesucht habe. Stellvertretend seien hier das Rheinisch-Westfälische Wirtschaftsarchiv in Köln und insbesondere Christian Hillen genannt, der mich immer wieder auf interessantes und teilweise noch nicht erschlossenes Material aufmerksam gemacht hat, sowie das Stadtarchiv Flensburg, in dem ich über die üblichen Öffnungszeiten hinaus recherchieren

konnte. Zu danken habe ich auch der Industrie- und Handelskammer Köln, die mir die Durchsicht noch nicht ans Wirtschaftsarchiv abgegebener Materialien ermöglicht hat. Uwe Spiekermann möchte ich für die Nutzung seiner Materialsammlung zur Ernährungsgeschichte danken.

Ein Projekt über italienische Eisdielen, das ich zusammen mit Silke Hensel angedacht hatte, war entscheidend für die Themenfindung und steht damit am Anfang dieser Studie. Auch im weiteren Verlauf habe ich wichtige Anregungen von Kollegen und Kolleginnen erhalten, die es mir ermöglichten, meine Forschungen in ihren Kolloquien und Workshops vorzustellen. Die Diskussionen an den Universitäten Basel, Bielefeld, Brüssel, Cambridge, Erfurt, Göttingen, der HU Berlin, in Lausanne, Leeds, Montréal, Münster, Oxford, Salzburg, St. Gallen und Wien haben zum Gelingen des Projekts entscheidend beigetragen. Zudem konnte ich mein Projekt in seinen verschiedenen Stadien immer wieder mit Freunden und Freundinnen diskutieren. Mein besonderer Dank gilt denjenigen, die das Manuskript in Teilen gelesen und hilfreich kommentiert haben: Eva Bischoff, Simone Derix, Pascal Eitler, Astrid Kusser, Ulrike Lindner, Inka Marter, Massimo Perinelli, Till van Rahden, Imke Schmincke, Eckhard Schumacher, Olaf Stieglitz, Heide Volkening und – last but not least – Michael Gamper.

# 1. Einleitung

„Mit ihnen kam ein bißchen Süden in den Norden: Knoblauch und Spaghetti, Valpolicella und Slibowitz, Sirtaki und Flamenco“ – so hieß es 1975 in einem Artikel im Magazin *stern*, der sich mit den südeuropäischen Arbeitsmigranten befasste, die im Rahmen der bilateralen Anwerbeabkommen zwischen 1955 und 1973 in die Bundesrepublik gekommen waren.<sup>1</sup> Die Präsenz der sogenannten Gastarbeiter in Westdeutschland wird hier über landesspezifische Speisen, Getränke und Tänze artikuliert, die sie aus ihren Herkunftsländern mitgebracht und mit denen sie auch den Alltag nicht-migrantischer Bundesbürger verändert haben. Das Zitat macht deutlich, dass die Internationalisierung der Ernährung<sup>2</sup>, die sich in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts (nicht nur) in der Bundesrepublik vollzogen hat, zu einem erheblichen Teil auf Migranten zurückgeht, die in den von ihnen betriebenen Lebensmittelgeschäften und Gaststätten zunächst meist ihre Landsleute, in zunehmendem Maße aber auch Deutsche mit Produkten aus Südeuropa versorgten. Heute gehören „Pizza, Cappuccino, Döner Kebap und Gyros [...] zur deutschen Eßkultur wie Bratwurst und Sauerkraut.“<sup>3</sup> Diese Veränderungen des Speisezettels gehören zu den markanten, im Alltag deutlich spürbaren Transformationen, die durch die Anwesenheit und die ökonomischen Aktivitäten von Ausländern hierzulande bewirkt wurden. Trotzdem hat sich die bisherige Forschung kaum mit den (ess-)kulturellen Auswirkungen der Gegenwart von Millionen von Migranten in Deutschland beschäftigt – und dies, obwohl ihre Präsenz bis heute eine der zentralen soziokulturellen Differenzen zwischen West- und Ostdeutschland darstellt.<sup>4</sup> Die Internationalisierung der bundesdeutschen Ernährung ist in den Geschichtswissenschaften bisher nur am Rande und v.a. mit Blick auf

<sup>1</sup> Peter Grubbe/Hermann Sülberg: „Raus mit euch! Wir brauchen euch nicht mehr“. In: *Stern* v. 13.2.1975, 70–80: 72. – Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird im Folgenden das generische Maskulinum verwendet. Die Bezeichnung ‚Migrant‘ indiziert im Rahmen dieser Studie nicht den temporären Aufenthalt der betreffenden Personen, sondern die „displaced nature of these people“ in der bundesdeutschen Gesellschaft (Çağlar, German Turks, 321, Anm. 1) und umfasst auch Menschen ‚mit Migrationshintergrund‘.

<sup>2</sup> In der Ernährungsforschung wird Internationalisierung meist als Angleichung der Ernährungsgewohnheiten in verschiedenen Ländern und im Sinne einer wachsenden Bedeutung ausländischer, importierter Lebensmittel begriffen (vgl. Köhler, Internationalisierung, 12; dies., Kulturelle Vielfalt; Herrmann, Nahrungsmittelverbrauch). V.a. im Sinne der zweiten Bedeutung wird der Begriff ‚Internationalisierung‘ in dieser Arbeit verwendet.

<sup>3</sup> İyidirli, Gastarbeiter, 8.

<sup>4</sup> Auf dieses Forschungsdesiderat weisen Jarausch/Geyer, *Shattered Past*, 219, nachdrücklich hin. Zur unterschiedlichen Bedeutung migrantischer Präsenz in West- und Ostdeutschland siehe Schildt, *Ankunft*, 60.

die Rolle der Lebensmittelindustrie thematisiert worden.<sup>5</sup> Die Bedeutung der von ausländischen Migranten betriebenen Restaurants und Imbisse hingegen blieb weitgehend ausgeblendet, obgleich dieses Segment zu den zugkräftigsten im Gastronomiesektor zählt und einen „regelrechten Strukturwandel“<sup>6</sup> der Branche bewirkt hat.

Die vorliegende Studie widmet sich erstmals ausführlich dem Phänomen der ausländischen Gastronomie und ihrer Funktion und Bedeutung für die bundesdeutsche Wirtschafts-, Sozial- und Kulturgeschichte. Der Schwerpunkt liegt dabei auf den sogenannten Gastarbeiterküchen, die bis heute das ausländische Gaststättengewerbe in der Bundesrepublik dominieren. Dies gilt insbesondere für die italienische, jugoslawische, griechische und türkische Küche, die aufgrund ihrer marktbeherrschenden Position<sup>7</sup> im Zentrum der Analyse stehen und deren Geschichte – mit je unterschiedlichen zeitlichen Gewichtungen – von den 1950er bis zu den 1990er Jahren nachzuzeichnen sein wird. Bei den untersuchten Gruppen von (in der Mehrzahl männlichen) Gastronomen handelte es sich also um Migranten sowohl aus E(W)G-Mitgliedsstaaten als auch aus sogenannten Drittstaaten, so dass der unterschiedliche ausländerrechtliche Status samt seiner Auswirkungen auf das ausländische Gaststättengewerbe in den Blick gerät. Zu den im Rahmen dieser Studie genauer untersuchten Orten zählen neben Berlin und Hamburg, die bereits vor 1945 über eine Vielzahl an ausländischen Gaststätten verfügten, Köln und München sowie die kleineren Städte Flensburg im Norden, Leverkusen im Westen und Konstanz im Süden der Republik. Die ausgewählten Städte bilden ein Sample, das regionale Differenzen im Hinblick auf die quantitativ jeweils dominierenden Ausländergruppen, die in den einzelnen Bundesländern gängige Verwaltungspraxis der Gewerbe- und Ausländerbehörden wie auf die kulinarischen Traditionen herauszuarbeiten erlaubt, so dass die Unterschiede beim Diffusionsprozess der ausländischen Gastronomie sowie differente Konsumgeografien eine angemessene Berücksichtigung finden.<sup>8</sup>

<sup>5</sup> Vgl. Wildt, Wohlstand.

<sup>6</sup> Şen, 1961 bis 1993, 26.

<sup>7</sup> 1992 waren unter den ca. 55 000 ausländischen Gastronomen etwa 18 000 Italiener, 14 000 Griechen, 8 000 Türken und 5 000 Jugoslawen (vgl. Loeffelholz/Gieseck/Buch, Ausländische Selbständige, 45).

<sup>8</sup> Während sich die Metropolen als „gastronomische[ ] Eldorados“ (Schwendter, Arme essen, 35) charakterisieren lassen, erlauben die Mittelstädte aufgrund der größeren Überschaubarkeit ihrer gastronomischen Einrichtungen eine zuverlässigere Bestandsaufnahme der Ausbreitung ausländischer Gaststätten. Nach alter Begriffsbestimmung zählten nur Flensburg und Konstanz mit unter 100 000 Einwohnern zu den Mittelstädten; nach aktueller Definition fällt auch Leverkusen in diese Kategorie, die neuerdings Städte bis 250 000 Einwohner umfasst. Dass die bisherige Migrationsforschung kleinere Städte und ihre andersartigen Opportunitätsstrukturen stark vernachlässigt hat, betonen Glick-Schiller/Çağlar/Guldbrandsen, Jenseits der „Ethnischen Gruppe“, 106 u. 111.

Für die Analyse der ‚Gastarbeiterküchen‘ ist entscheidend, dass sich seit den späten 1950er Jahren der über die Arbeitsmigranten erfolgte „Import von fremder Kultur“ nach Deutschland und der „Export von [deutschen] Touristen in fremde Kulturen“ fast zeitgleich vollzogen haben.<sup>9</sup> Die hauptsächlichen Herkunftsländer der Migranten deckten sich weitgehend mit den wichtigsten Urlaubsländern der Bundesbürger. Es sind demnach zwei unterschiedliche, aber in Wechselwirkung miteinander stehende Mobilitätsformen, nämlich Massmigration und Massentourismus, die zu neuen (ess-)kulturellen Begegnungen in Westdeutschland wie im Ausland geführt haben. Für die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik sind beide Bewegungen von zentraler Bedeutung und überlagern sich auch insofern, als sich das Essen in einem von Ausländern geführten Spezialitätenrestaurant als Substitut, aber auch als Anreiz für eine Reise interpretieren lässt und die Gäste eines solchen Lokals als gastronomische Touristen beschreibbar sind.<sup>10</sup> Nachkriegstourismus und Nachkriegsmigration griffen demnach in mehrfacher Hinsicht ineinander und prägten auf Angebots- wie Nachfrageseite die Geschichte der ausländischen Gastronomie. Gemeinsam bilden sie ein geeignetes Untersuchungsfeld, um zum einen der Frage nach Transfer- und Globalisierungsprozessen auf dem Gebiet der Ernährung nachzugehen und zum anderen eine Geschichte der Bundesrepublik aus transnationaler Perspektive zu schreiben.<sup>11</sup>

Im Zentrum der folgenden Überlegungen steht die Frage, wie in ausländischen Gaststätten ‚fremde‘ Speisen produziert, inszeniert und rezipiert wurden und wie sie die bundesdeutsche Esskultur transformiert haben. Die Ernährung stellt insofern ein ideales Untersuchungsgebiet dar, um sich mit der Herstellung von und dem Umgang mit kultureller Differenz<sup>12</sup> im Alltagsleben zu beschäftigen, als das Essen eine zentrale Rolle bei der Formation personaler, aber auch kollektiver Identitäten spielt. Wie kaum ein anderes Alltagsobjekt kann ein bestimmtes Nahrungsmittel zum „öffentliche[n] Identitätssymbol“<sup>13</sup> und Inbegriff einer nationalen Kultur stilisiert und damit auch zur Quelle rassistischer Stereotypisierung werden, wie die Bezeichnungen ‚Spaghetti-Fresser‘ oder ‚Krauts‘ zeigen.<sup>14</sup> Die besondere Bedeutung des Essens für die Identitätskonstruktion liegt darin begründet, dass die Nahrung in den eigenen

<sup>9</sup> Leggewie/Marquardt, Dolmetscher, 111.

<sup>10</sup> Vgl. Spang, *World*, 80; Zelinsky, *You Are*, 243.

<sup>11</sup> Vgl. Conrad, *Doppelte Marginalisierung*.

<sup>12</sup> Kulturelle Differenz soll hier nicht auf eine fixe Grenze zwischen vermeintlich homogenen Kulturen, sondern auf den machtförmigen Prozess der Grenzziehung selbst und deren Prekarität verweisen (vgl. Gupta/Ferguson, *Beyond ‚Culture‘*, 19). Diese Konzeptualisierung impliziert einen Kulturbegriff, der Kultur letztlich als „Praxis des Aushandelns kultureller Differenzen“ (Bachmann-Medick, *Cultural Turns*, 250) fasst.

<sup>13</sup> Tolksdorf, *Determinanten*, 19.

<sup>14</sup> Vgl. Peckham, *Consuming Nations*, 172.

Körper aufgenommen und damit im materiellen Sinne ein Teil des eigenen Selbst wird.<sup>15</sup> Somit stellt die Esskultur eine „particularly powerful lens“ dar, um Selbstverständigungsprozesse einer Gesellschaft oder einer sozialen Gruppe zu analysieren.<sup>16</sup> Gerade in der deutschen Nachkriegsgeschichte haben Hunger(erinnerungen) sowie die zunehmend bessere Versorgungssituation, in deren Folge sich im Westen die sogenannte Fresswelle entwickelte, eine nicht zu unterschätzende Rolle für die Formierung einer (neuen) nationalen Identität gespielt.<sup>17</sup> Die Beschäftigung mit Ernährung und kulinarischem Diskurs ist demnach nicht als „move away from the political sphere“<sup>18</sup> zu betrachten. Vielmehr bildet die Untersuchung der nationalen, aber auch ethnischen Markierung von Speisen im Kontext der zunehmenden Internationalisierung der Ernährung nach 1945 einen geeigneten Ausgangspunkt, um sich der (Neu-)Verhandlung kultureller Differenz in der Bundesrepublik zu nähern und damit einen Beitrag zu einer Genealogie sowohl bundesdeutscher Identität(en) als auch der politischen Kultur zu leisten, in der Fragen kultureller Zugehörigkeit eine eminente Rolle spielen. Den Versuchen nationaler Neuverortung in der Bundesrepublik nähert sich die Studie dabei über die Analyse von Transferprozessen, da diese die Komplexität und Ambivalenz von Selbst- und Fremdbeschreibungen sowie ihre Wechselwirkungen herauszuarbeiten erlauben.<sup>19</sup>

Die bundesdeutsche Ess- und Konsumkultur partizipierte in hohem Maße an internationalen Trends und rekurrierte, wie zu zeigen sein wird, auf transnational zirkulierende Bilder und Narrationen. Doch sollen über punktuelle Vergleiche mit anderen westlichen Ländern und mit der DDR auch (bundes-)deutsche Spezifika im Umgang mit ‚fremden‘ Speisen herausgearbeitet werden. Zu fragen ist in diesem Zusammenhang etwa, was der Konsum ausländischen Essens im Kontext der Neuordnung der bundesdeutschen Gesellschaft und ihrer Beziehungen zum ‚Anderen‘ nach Nationalsozialismus und Zweitem Weltkrieg bedeutet und auf welche Weise die Aneignung ausländischer Produkte zur Konstruktion einer bundesdeutschen Identität beigetragen hat. Indem die vorliegende Studie die ausländische Gastronomie als Linse nutzt, um die (Re-)Artikulationen kultureller Differenz in der westdeutschen Nachkriegsgesellschaft zu analysieren, möchte sie einen Beitrag zu der insbesondere von US-amerikanischen Historikern angestoßenen Debatte um

<sup>15</sup> „[I]ts substances may be said to become part of us“ (Mintz, *Changing Roles*, 262).

<sup>16</sup> Jackson, *Cultural Politics*, 167. Grundlegend zur Bedeutung des Essens für menschliche Gruppenbildungsprozesse: Douglas, *Standard Social Uses*.

<sup>17</sup> Darauf hat für die DDR wie die BRD eindringlich Weinreb, *Matters*, hingewiesen.

<sup>18</sup> Weinreb, *Tastes*, 345.

<sup>19</sup> Zu transfergeschichtlichen Ansätzen in ihrem Verhältnis zur Komparatistik wie zur Verflechtungsgeschichte siehe Paulmann, *Internationaler Vergleich*; Middell, *Kulturtransfer*; Kocka, *Comparison*; Werner/Zimmermann, *Vergleich*.

„race after Hitler“ leisten und nach den Ersetzungen, Umformulierungen und Bedeutungsverschiebungen von ‚Rasse‘ und Ethnizität nach 1945 fragen.<sup>20</sup> ‚Rassische‘, ethnische und kulturelle Differenz gilt es, als „ongoing, constitutive question in the nation’s development“ zu begreifen, dabei auch die komplexen Verknüpfungen zwischen biologischen und kulturellen Konzeptionen von Differenz zu beachten und auf diese Weise einen neuen Zugriff auf die Geschichte der Bundesrepublik zu entwickeln.<sup>21</sup> In diesem Sinne wird die Bundesrepublik zum einen als postfaschistische Gesellschaft zu thematisieren sein. Wie jedoch die Betonung von Globalisierungsprozessen nahelegt, soll die Geschichte der (alten) Bundesrepublik nicht nur als eine „*Nachgeschichte* des Nationalsozialismus“, sondern zum anderen auch als problemorientierte „*Vorgeschichte* der [globalisierten] Gegenwart“ betrachtet werden.<sup>22</sup> Anders als dies in der aktuellen Zeitgeschichtsforschung meist der Fall ist, werden diese beiden Perspektivierungen jedoch nicht im Sinne einer Periodisierung der bundesdeutschen Geschichte verstanden, die für die 1970er Jahre eine deutliche Zäsur, nämlich das Ende der Nachkriegszeit postuliert.<sup>23</sup> Vielmehr sollen sie als zwei gleichberechtigte Fragerichtungen etabliert werden, mit denen sich der Resonanzraum für die Verhandlungen kultureller Differenz in der gesamten Geschichte der Bundesrepublik abstecken lässt. Welcher Referenzpunkt zentral(er) ist, wird daher nicht vornehmlich temporal bestimmt, sondern vom jeweiligen Gegenstand und Kontext abhängen. Letztlich möchte die Studie damit einen Beitrag zur Erforschung von (Selbst-)Ethnisierungsprozessen in der Bundesrepublik in ihrer historischen und oftmals transnationalen Genese leisten und damit den skizzierten neuen Zugriff auf die bundesdeutsche Geschichte erproben.

Für die Frage nach dem Umgang mit kultureller Differenz ist für diese Untersuchung von Interesse, dass die Esskultur in besonderem Maße zur Symbolisierung multikulturellen Zusammenlebens bemüht wird, und zwar in Politik und Wissenschaft gleichermaßen. So konstatiert der britische Historiker Panikos Panayi: „Germany has become multicultural. An obvious manifestation of this consists of the change in the German diet.“<sup>24</sup> Der Konnex, der zwischen ausländischer Gastronomie und Multikulturalismus hergestellt

<sup>20</sup> Vgl. Fehrenbach, *Race*; dies., *Learning*, 108. Welche Rolle Juden im Rahmen dieser Auseinandersetzungen zukam, untersucht Grossmann, *Jews*. Für die im Zusammenhang dieser Studie besonders relevante ‚Gastarbeiter‘-Migration geht Chin, *Guest Worker Question*, den genannten Fragen nach.

<sup>21</sup> Chin/Fehrenbach, *Introduction*, 11 u. 13.

<sup>22</sup> So Jessen, *Bewältigte Vergangenheit*, 179, über den politischen und gesellschaftlichen Wandel in den 1970er Jahren.

<sup>23</sup> Vgl. Jarausch, *Strukturwandel*, 23; Doering-Manteuffel/Raphael, *Boom*.

<sup>24</sup> Panayi, *Ethnic Minorities*, 264. Von der bei einem Besuch in einem ausländischen Restaurant „mitgegessene[n] Multikulturalität“ spricht Tschofen, *Nahrungsforschung*, 132f.

wird, muss dabei kein affirmativer sein. Wenn Heribert Prantl 2003 in der *Süddeutschen Zeitung* anmerkt: „Wäre der Umsatz der ausländischen Gaststätten ein Gradmesser für die Integration der Ausländer in Deutschland, es könnte kaum bessere Werte geben“<sup>25</sup>, dann formuliert er seine Skepsis, aus der bundesdeutschen Begeisterung für ausländische Speisen weitergehende Schlussfolgerungen über das Zusammenleben von Deutschen und Nicht-Deutschen hierzulande ableiten zu können. Prantl weist damit zu Recht auf separierte Gesellschaftsbereiche hin, in denen sich die Beziehungen zum ‚Anderen‘ jeweils ganz unterschiedlich gestalten. Lässt sich für den Konsumsektor eine Proliferation kultureller Differenzen, deren erfolgreiche Vermarktung sowie eine recht breite Akzeptanz von Hybridität<sup>26</sup> beobachten, so kennt das Ausländerrecht keine derartigen Misch- und Übergangsformen, sondern verteilt rechtliche Positionen und damit auch soziale Chancen vornehmlich nach einem Kriterium, i.e. der Staatsangehörigkeit. Die vorliegende Studie möchte deshalb am Beispiel der ausländischen Gastronomie die Verhandlungen nationaler und kultureller Differenz auf kulinarischem Gebiet mit den ausländerrechtlichen Regulierungen der Gewerbetätigkeit von Nicht-Deutschen, die Inszenierungen von Fremdheit in ausländischen Gaststätten mit den wirtschaftspolitisch motivierten Exklusionsversuchen gegenüber ausländischen Restaurateuren in Beziehung setzen, um auf diese Weise ein möglichst komplexes Bild des Phänomens ‚ausländische Gastronomie‘ und seiner wirtschafts- und kulturhistorischen Bedeutung zu zeichnen – ein Bild, das von den engen und zugleich spannungsreichen Verflechtungen von Kultur und Ökonomie geprägt ist.

Die vorliegende Studie verknüpft migrations- und konsumhistorische Perspektiven, um die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik im Hinblick auf die Anbieter- wie die Nachfrageseite zu beleuchten. Im Zentrum stehen dabei die ausländischen Gaststätten und damit konkrete Konsumorte, die als Knotenpunkte vielfältiger Transferbeziehungen konzeptualisiert werden. Transnationale Migrationsbewegungen wie auch die Internationalisierung des bundesdeutschen Nahrungskonsums lassen sich als zentrale Elemente einer sowohl sozioökonomisch als auch kulturell verstandenen Globalisierung<sup>27</sup> begreifen. Essgewohnheiten und Ernährungsstile sind

<sup>25</sup> Heribert Prantl: Reichtum im Gepäck. Geschichtslos, erinnerungslos: Die Crux unserer Ausländerpolitik. In: SZ v. 1.12.2003.

<sup>26</sup> Hybridität soll mit Bhabha nicht als Vermischung zweier in sich homogener Entitäten verstanden werden, sondern auf einen ‚Third Space‘ verweisen, der es erlaubt, das ‚Zwischen‘ als Irritation eben solcher Homogenisierungen und Totalisierungen zu betrachten, die kontinuierlich neue Übersetzungsvorgänge antreibt (vgl. Bhabha, Verortung, 56).

<sup>27</sup> Für ein solchermaßen multidimensionales Verständnis von Globalisierung siehe Pieterse, *Globalization*, 45. ‚Globalisierung‘ ist dabei sowohl als „Strukturbegriff“ als auch als „geschichtlicher, kontingenter Prozess“ zu verstehen (Breuer, *Kulturelle Einbettung*, 67).



niemals allein ökonomisch bestimmt, sondern folgen in hohem Maße kulturellen Traditionen und Normen. Kulturelle Faktoren sind damit ökonomischen in keiner Weise nachgeordnet; vielmehr sind sie mit diesen auf eine Weise verwoben, die eine eindeutige Gegenüberstellung von Kultur und Ökonomie unmöglich macht.<sup>28</sup> Beim globalen Austausch von Waren beispielsweise sind die ökonomischen von den semiotischen Implikationen dieser Transferprozesse nicht zu trennen.<sup>29</sup> Dennoch gehen Kultur und Ökonomie nicht ineinander auf; sie stellen – trotz bzw. in ihrer Verflochtenheit – differente Perspektivierungen dar, die nicht im Sinne einer großen Synthese addierbar sind, sondern auf eine grundsätzlich „disjunktive“ (globale) Ordnung verweisen.<sup>30</sup>

## 1.1 TransLokal. Kulinarische Transfers und die Globalisierung der Ernährung

Wird Globalisierung auf dem Gebiet der Ernährung diskutiert, ist meist vom weltumspannenden Handel mit Nahrungsmitteln die Rede. Doch auch Technologien und Informationen zirkulieren weltweit immer schneller und treiben Globalisierungsprozesse auf dem Gebiet der Ernährung voran. Arjun Appadurai hat die verschiedenen Bereiche, in denen Globalisierungsvorgänge zu beobachten sind, mit den Konzepten der *ethnoscapes*, *mediascapes*, *ideoscapes*, *technoscapes* und *finanscapes* zu systematisieren versucht. Diese *scapes*, die auf begrifflicher Ebene gängige Zentrum-Peripherie-Modelle hinterfragen, weisen untereinander Diskontinuitäten auf, überschneiden sich aber auch auf vielfältige Weise.<sup>31</sup> Am Beispiel des kulinarischen Transfers lässt sich die Kopplung dieser Bereiche exemplarisch aufzeigen: Die Globalisierung der Ernährung umfasst demnach Migration und Tourismus als Funktionen des *ethnoscapes*, die den *media-* und *ideoscapes* zuzurechnende massenmedial erfolgende Verbreitung kulinarischen Wissens, die verbesserten Transport-

‚Transnationalisierung‘ als (mindestens) zwei Nationen umfassender Transferprozess ist ein Vorgang mit geringerer Reichweite als ‚Globalisierung‘ und fokussiert Räume jenseits der (zwischen-)staatlichen Ebene. Vgl. dazu Portes, *Globalization*; Osterhammel, *Transnationale Gesellschaftsgeschichte*, 473.

<sup>28</sup> So spricht Jonathan R. Zatin in diesem Zusammenhang von einer „false binary“ (Zatin, *Do we need a new economic history?*). Zur Debatte um Kultur und Ökonomie bzw. Kultur- und Wirtschaftsgeschichte siehe auch die Diskussionsbeiträge in VSWG 94/2 (2007); Berghoff/Vogel, *Wirtschaftsgeschichte*; Tanner, „Kultur“.

<sup>29</sup> Dass ökonomische Praktiken generell immer auch als signifikatorische Praktiken betrachtet werden müssen, betont Stäheli, *Ökonomie*, 309.

<sup>30</sup> Appadurai, *Disjuncture*, 296.

<sup>31</sup> Vgl. ebd. Zum *ethnoscape* als Terminus, der ältere, tendenziell ganzheitliche Konzepte wie *community* abzulösen trachtet, siehe ders., *Global Ethnoscapes*, 209.

Gefrier- und Verarbeitungstechniken (*technoscapes*) sowie die finanziellen Transfers (*finanscapes*), die – wie auch die Arbeitsrekrutierung – gerade bei den migrantischen Gastronomiebetrieben häufig transnationalen Charakter besitzen.<sup>32</sup> Sylvia Ferrero hat im Anschluss an Appadurai das Konzept der *foodscapes* entwickelt, um die globalen Wege von *ethnic food*, Speisepraktiken und ihre Dynamiken analytisch zu fassen.<sup>33</sup> Gerade *foodscapes*, so Ferrero, machen die Verflechtung der von Appadurai benannten *scapes* im Alltag sichtbar. Die Geschichte der Ernährung besitzt also in besonderem Maße das Potential, über anschauliche Fallstudien das Wechselspiel des Lokalen und Globalen in seiner Komplexität, Historizität und Alltagsrelevanz sichtbar zu machen.<sup>34</sup>

Der globale Transfer von Nahrungsmitteln, kulinarischem Wissen und Technologien weist eine lange und in weiten Strecken koloniale Tradition auf; Lebensmittel können in dieser Hinsicht als „the ur-commodity“<sup>35</sup> für ökonomische und kulturelle Globalisierungsprozesse angesehen werden. Sie gehörten zu den ersten global gehandelten Waren, und die Nahrungsmittelmärkte zählten zu den ersten global integrierten Märkten, die weit entfernte Regionen und Kulturen verknüpften. Während sich der internationale Handel mit Industrieprodukten bis ins 20. Jahrhundert hinein in weiten Teilen auf die westliche Welt beschränkt hat, ist der Nahrungsmittelmarkt seit Jahrhunderten Teil tatsächlich weltumspannender Netzwerke, wie die wegweisenden Studien von Fernand Braudel, Sidney Mintz und anderen gezeigt haben.<sup>36</sup> Nahrungsmitteltransfers stellen damit ein prägnantes Beispiel für mehrdimensionale, multilaterale und v.a. nicht allein vom sogenannten Zentrum in die Peripherien verlaufende Übertragungen dar.<sup>37</sup> Trotzdem sind die Neuerungen, die sich qua Transfer in kulinarischen Systemen auf je spezifische Weise vollzogen haben, zumindest in der deutschsprachigen Geschichtswissenschaft noch kaum untersucht worden.<sup>38</sup>

Die vorliegende Studie bearbeitet das genuin interdisziplinäre Forschungsfeld ‚Ernährung‘ in dezidiert historischer Perspektive, um heutigen Globalisierungsprozessen, die sich als ‚zweite Phase‘ der Globalisierung fassen lassen<sup>39</sup>,

<sup>32</sup> Vgl. Möhring, *Gastronomie*, 84.

<sup>33</sup> Vgl. Ferrero, *Comida sin par*.

<sup>34</sup> Vgl. Möhring/Nützenadel, *Einleitung*; Warde, *Eating Globally*, 299. Vgl. auch Nützenadel/Trentmann, *Food*.

<sup>35</sup> Witt, *Global Feminisms*, 75.

<sup>36</sup> Braudel, *Civilisation*; Mintz, *Süße Macht*.

<sup>37</sup> „Indeed, the case of ethnic cuisine exemplifies countertendencies to the Westernization of the world [...] or its Americanization [...] This is precisely not a case of unidirectional export from the West“ (Warde, *Eating Globally*, 311).

<sup>38</sup> Vgl. Osterhammel, *Verwandlung*, 336.

<sup>39</sup> Vgl. Nützenadel, *Globalisierung*. Zur ‚ersten Phase‘ der Globalisierung siehe Torp, *Herausforderung*.

die notwendige Tiefendimension zu verleihen. Der im Mittelpunkt der Untersuchung stehende Konsumort, die ausländische Gaststätte, lässt sich als Knotenpunkt derartiger kulinarischer Transfers analysieren. Sie stellt einen lokalen Ort des Nahrungsmittelkonsums dar, der von seiner grundsätzlichen Anlage her das Lokale transgrediert, konstituiert er sich doch gerade mittels grenzüberschreitender Transfers von Nahrungsmitteln, Rezepten, Technologien und Menschen. Migrantische und nicht-migrantische Betreiber, Angestellte und Gäste des Lokals partizipieren alle – wenn auch auf je unterschiedliche Weise – am transnationalen Raum der ausländischen Gaststätte.<sup>40</sup> Transnational im Sinne eines sich neu formierenden Sozialraums ist der ausländische Gastronomiebetrieb nicht allein wegen seines oftmals migrantischen Personals, sondern auch, weil hier Elemente (mindestens) zweier nationaler Essenstraditionen miteinander in Kontakt treten und dabei etwas grundsätzlich Neues entsteht. Dabei sind die jeweiligen Küchen nicht als in sich homogene Einheiten zu verstehen, die einen klaren territorialen Referenzpunkt besäßen; ein solchermaßen verräumlichtes Verständnis der (Ess-)Kultur kann die Brüche und Ambivalenzen in prekären Konstruktionen wie Nationalküchen nicht erfassen.

Anders als das bürgerliche Restaurant des 19. Jahrhunderts, das regionale Speisen als Teil einer – erst im Entstehen begriffenen – Nationalküche präsentierte und sich damit als Ort verstehen lässt, an dem die Nation konsumiert wurde, kann das ausländische Spezialitätenrestaurant als Ort gelten, an dem die Welt konsumiert wird, wie Laurier Turgeon und Madeleine Pastinelli pointiert angemerkt haben.<sup>41</sup> So bestechend diese Formulierung ist, so verfehlt wäre es doch, von einem historischen Ablösungsprozess zu sprechen, der die Verflechtungen zwischen ‚Nation‘ und ‚Welt‘ unterschläge. Die Nationalküchen haben sich erst im internationalen Kontakt und in Konkurrenz zu anderen Staaten, aber auch in der Konfrontation mit Massenmigrationen aus dem Ausland herausgebildet und stellen damit ein Beispiel für die mittlerweile verstärkt untersuchte Bedeutung dar, die globalen Verflechtungen für Nationalisierungsprozesse zukommt.<sup>42</sup> Gerade das ausländische Speisen anbietende

<sup>40</sup> „They may occupy its spaces momentarily (during the consumption of a meal, for example) or for a lifetime (as members of ethnically defined transnational communities)“ (Jackson/Crang/Dwyer, Introduction, 3).

<sup>41</sup> Turgeon/Pastinelli, „Eat“, 247. Vgl. auch Cwiertka, *Eating*.

<sup>42</sup> Für diese neue Perspektive auf Nationalisierungsvorgänge siehe exemplarisch Conrad, *Globalisierung*. Zur Erfindung der Nationalküchen im Zuge des *nation building* im 19. Jahrhundert siehe Spiekermann, *Europas Küchen*, 42. In Deutschland hat sich eine Nationalküche v.a. in Abgrenzung zur international dominierenden französischen Küche herausgebildet, der gegenüber die deutsche Küche Einfachheit und Natürlichkeit für sich reklamierte. So wie im Zuge der Internationalisierung eine Angleichung der Essgewohnheiten in verschiedenen Ländern erfolgt und ausländische Gerichte zu einem festen

Lokal fungiert als bevorzugter Ort, um nationale Küchen immer wieder neu zu erfinden – in der Auseinandersetzung mit anderen nationalen, aber auch regionalen Ernährungstraditionen. Regionalisierung, Nationalisierung, Internationalisierung und Globalisierung stellen auch auf dem Gebiet der Kulinarik keine klar zu separierenden Prozesse dar; vielmehr handelt es sich um parallele und aufeinander bezogene Vorgänge. So lässt sich die in den letzten Jahrzehnten zu beobachtende Diversifizierung der in der bundesdeutschen Gastronomie gebotenen regionalen und nationalen Küchen auch als Antwort auf globale Standardisierungsvorgänge lesen, die unter dem Schlagwort „McDonaldisierung der Gesellschaft“<sup>43</sup> diskutiert werden. Während dieser Terminus v.a. die im Zuge von Globalisierungsprozessen zu beobachtenden weltweiten Homogenisierungstendenzen thematisiert, akzentuiert das Konzept der Glokalisierung ebenso Momente der Heterogenisierung und eröffnet damit einen weiterführenden Blick auf das komplexe Wechselspiel von Globalem und Lokalem.

Roland Robertson hat gezeigt, dass ‚das Lokale‘ und ‚das Globale‘ kein analytisches Gegensatzpaar bilden, sondern sich gegenseitig bedingen: Lokalität sei nicht das Gegenteil, sondern ein Aspekt von Globalität, und Globalität wiederum komme allein durch die Verflechtung verschiedener Lokalitäten zustande, die erst im Zuge der Globalisierung als solche erfunden würden.<sup>44</sup> Nimmt man die vielfach postulierte Relationalität von Globalem und Lokalem ernst, dann bedeutet das folglich zum einen, dass das Lokale nicht mehr als eine (widerständige) Enklave gegenüber dem homogenisierenden Globalen verstanden werden kann, und zum anderen, dass beide Begriffe eher Prozesse denn eng gefasste geografische Konzepte bezeichnen.<sup>45</sup>

An den Debatten über Glokalisierung sind zwei Aspekte besonders relevant für eine Analyse ausländischer Gaststätten in der Bundesrepublik. Das

Bestandteil der inländischen Küche werden, so gelangen bei der Ausbildung einer Nationalküche Speisen aus einer anderen Region desselben Landes in die heimische Küche und regionale Unterschiede schwächen sich ab (vgl. Lesniczak, Alte Landschaftsküchen, 347). Zum „Gastrochauvinismus“ als Behauptung kulinarischer Überlegenheit siehe Rittersma, „Truffles“, 82; einen zentralen Referenztext für die Analyse von Nationalküchen stellt Apadurai, How to Make, dar.

<sup>43</sup> Ritzer, McDonaldisierung.

<sup>44</sup> Robertson, Glocalization, 35, 30 u. 26.

<sup>45</sup> Vgl. ebd., 39; Dirlík, Place-Based Imagination, 15. Auf diese Weise wird nicht nur die Gegenüberstellung von (globaler) Homogenisierung und (lokaler) Heterogenisierung unterlaufen, sondern auch ein die Debatten begleitendes raumtheoretisches Problem adressiert, nämlich die Gegenüberstellung von (abstraktem) Raum und (konkretem) Ort, die es ebenfalls zu problematisieren gilt (vgl. dazu Massey, Global Sense, 238). Das bedeutet auch, dass das Lokale nicht als territorialisierte Einheit und das Globale als deterritorialisierende Kraft gedacht werden kann; Prozesse der De- und Reterritorialisierung finden sich vielmehr auf allen *spatial scales* (vgl. Berking, Raumtheoretische Paradoxien, 12).

ist zum einen der Fokus auf Vorgänge der Homo- und Heterogenisierung, der Hybridisierung bzw. der Übersetzung<sup>46</sup>, die sich anhand der in einem ausländischen Spezialitätenrestaurant angebotenen Speisen untersuchen lässt. Zum anderen lenkt der Neologismus Glokalisierung die Aufmerksamkeit auf räumliche Transformationsprozesse im Zuge der Globalisierung. Die im Begriff der Glokalisierung implizierte „Maßstabs- und Ortsverflechtung“ ist, so der Geograf Dietrich Soyez, in „kaum einem anderen Bereich unserer Alltagswelt so offensichtlich wie in der Gastronomie“.<sup>47</sup> Die vielfältigen räumlichen Bezüge, die das ausländische Restaurant hinsichtlich seines Personals, der zubereiteten Nahrungsmittel und des zirkulierenden Wissens aufweist, definieren es letztlich als einen translokalen Ort.<sup>48</sup> ‚Translokal‘ verwende ich hier als übergreifende Bezeichnung für verschiedene, unterschiedlich in- und extensive räumliche Beziehungen, die den besagten Ort nicht zu einer abgeschlossenen Einheit machen, sondern ihn für zahlreiche (lokale, regionale, nationale und globale) Kontexte öffnen. Anstatt zwei *spatial scales*, das Globale und das Lokale, zu privilegieren, ermöglicht das Konzept der Translokalität, selektive Verknüpfungen auf verschiedenen räumlichen Ebenen zu konzeptualisieren. Der Begriff der *translocation*, wie er in den *postcolonial studies*<sup>49</sup> diskutiert wird, verweist konzeptuell auf die Durchquerung räumlicher Konstruktionen und lässt auch konkurrierende Raumvorstellungen und damit Machtkämpfe um Räume in den Blick geraten. Denn ungeachtet ihrer großen Beliebtheit bei vielen Konsumenten waren und sind ausländische Lokale und Läden – als sichtbare Embleme der Immigration und einer globalisierten Kultur – in der Bundesrepublik keineswegs unumstritten, wie am Beispiel von Nachbarschaftskonflikten und politischen Debatten zu zeigen sein wird. Nicht zuletzt die Ermordung ausländischer Gewerbetreibender durch Neonazis in den Jahren 2000 bis 2006 hat dies drastisch vor Augen geführt.

<sup>46</sup> Zum Übersetzungsparadigma in den Kulturwissenschaften siehe Bachmann-Medick, *Cultural Turns*, 238–283.

<sup>47</sup> Soyez, ‚Kölscher Chinese‘, 31.

<sup>48</sup> Für eine genauere Diskussion der transnationalen bzw. translokalen Dimension ausländischer Gastronomiebetriebe siehe Möhring, *TransLokal*.

<sup>49</sup> Grundlegend zur postkolonialen Neuperspektivierung der Geschichtswissenschaft: Conrad/Randeria, *Jenseits des Eurozentrismus*.

## 1.2 Eine andere Geschichte der Bundesrepublik. Migrationshistorische Perspektiven und migrantische Unternehmer in der Gastronomie

Während die Historiografie der Globalisierung diese oftmals als eine auf unpersönlichen, unhintergehbaren Kräften beruhende Geschichte fasst, rückt die vorliegende Untersuchung die migrantischen Gastronomen, aber auch die Konsumenten als Akteure einer Internationalisierung der Ernährung in den Vordergrund.<sup>50</sup> Die von diesen geschaffenen neuen Angebote und Nachfragestrukturen werden als Movers der zu untersuchenden Globalisierungsprozesse zu thematisieren sein. Für die Angebotsseite spielte die (Arbeits-)Migration in die Bundesrepublik eine entscheidende Rolle, während auf Konsumentenseite der einsetzende Massentourismus das Interesse an ausländischen Speisen beförderte. Dieses „Wechselspiel“ von Migration und Tourismus ist für die italienische Gastronomie bereits aufgezeigt worden<sup>51</sup>, und auch für den Erfolg der jugoslawischen und griechischen Restaurants in den 1970er und 80er Jahren ist von einer Kopplung beider Faktoren auszugehen.<sup>52</sup> Darüber, welches Gewicht welchem der beiden Faktoren jeweils zukommt, herrscht in der Forschung Uneinigkeit.<sup>53</sup> Mit Jeffrey Pilcher bin ich der Ansicht, dass die Rolle von Migranten für den Ernährungswandel in einem Land nicht unterschätzt werden darf.<sup>54</sup> Je nach Migrantengruppe, angebotener Küche und Zielland gestaltete sich der Zusammenhang von Migrationsbewegung und Diffusion einer spezifischen Küche allerdings unterschiedlich. Der weiterhin offenen Forschungsfrage, welche Bedeutung die genannten Akteure und Prozesse für die

<sup>50</sup> Die Ebene handelnder Subjekte auch bei Untersuchungen zur Geschichte der Globalisierung zu berücksichtigen, fordert u. a. Grew, Food, 11.

<sup>51</sup> Richter, Reisen, 24.

<sup>52</sup> Vgl. Roether, Weltreise.

<sup>53</sup> Für Großbritannien hat Christopher P. Driver dargelegt, dass die Ausbreitung ausländischer Gaststätten direkt an Migrationsbewegungen gekoppelt gewesen, also den Migrationsmustern spezifischer Gruppen gefolgt sei. Für die Popularisierung südeuropäischer Küchen hebt Driver aber auch die Bedeutung des Auslandstourismus hervor, der im Falle der außereuropäischen Küchen keine Rolle gespielt habe (vgl. Driver, British, 88 u. 80). Siehe dazu auch Berghoff, Privilege, 167. Harvey Levenstein hingegen gesteht allein dem Tourismus und der internationalen Agrar- und Lebensmittelindustrie einen maßgeblichen Einfluss auf die Internationalisierung der Ernährung in den USA wie auch in der Bundesrepublik zu; Migrationsbewegungen hält er für nebensächlich (vgl. Levenstein, Food Habits, 472). Gerade im Falle des – auch von Levenstein angeführten – türkischen Gaststättengewerbes in der BRD halte ich den Konnex von Migration und Gastronomie jedoch für zentral.

<sup>54</sup> „[P]roletarian migrations have arguably done more to globalize eating habits than have multinational food corporations“ (Pilcher, Food, 120).

Internationalisierung der Ernährung hatten (und haben), wird die vorliegende Untersuchung nachgehen.

Mit der Fokussierung von Migrationsbewegungen und kulinarischen Transferprozessen, die nationale Grenzen überschreiten, versucht die Studie zudem, mittels einer transnationalen Perspektive einen anderen Blick auf die nationale Geschichte zu werfen. Aus migrationshistorischer Sicht, gleichsam vom Rand her betrachtet, stellt sich die bundesdeutsche Geschichte in vielerlei Hinsicht anders dar. So muss etwa die These von der Liberalisierung der bundesdeutschen Gesellschaft in den 1960er und 70er Jahren<sup>55</sup> aus Sicht Nicht-Deutscher kritisch befragt werden. Denn trotz aller ökonomischen, sozialen und kulturellen Transformationen im Zuge des ‚Wirtschaftswunders‘ wie der nachfolgenden Jahrzehnte blieb die ‚ethnische Grundordnung‘ der bundesdeutschen Gesellschaft doch in großen Teilen unverändert. Die westdeutsche ‚Erfolgsbilanz‘ gilt es also deutlich zu relativieren, wenn es um den Status von Ausländern und die Kontinuität rassistischer Strukturen geht.<sup>56</sup>

Die bundesdeutsche wie die internationale Migrationsforschung hat in den letzten beiden Jahrzehnten einen deutlichen Schub erfahren und eine Vielzahl von Studien hervorgebracht, die hier nicht annäherungsweise gewürdigt werden können.<sup>57</sup> Die bis heute stark sozialwissenschaftlich orientierte Forschung zur Migration in die Bundesrepublik hat im Wesentlichen drei Phasen durchlaufen: War sie in den 1960er Jahren noch vornehmlich an arbeitsmarktpolitischen Fragen und statistischen Erhebungen im Zusammenhang mit der Arbeitsmigration interessiert, verschob sich im Zuge des in den 1970er Jahren verstärkt einsetzenden Familiennachzugs der Fokus auf die durch die Migration bewirkten Veränderungen des familiären Zusammenlebens wie auf die Problematik eines vermeintlichen Kulturkonflikts.<sup>58</sup> In den 1990er Jahren trat vermehrt die Beschäftigung mit den kulturellen Produktionen der nun im Land ansässigen Ausländer hinzu<sup>59</sup>, und Fragen der Identifizierung wurden auf neue Art verhandelt, indem der (bi-)nationale Bezugsrahmen zunehmend durch einen transnationalen ersetzt wurde.<sup>60</sup> In diesem Zusammenhang hat

<sup>55</sup> Vgl. Herbert, Liberalisierung, 28.

<sup>56</sup> Als eine der ‚dunkle[n] Seiten‘ der bundesdeutschen Gesellschaftsgeschichte firmiert der Rassismus bei Schildt, Sozialgeschichte, 87, der andernorts von einer ‚Erfolgsgeschichte‘ der BRD (Schildt, Ankunft, 10) gesprochen hat.

<sup>57</sup> Ein zentrales Referenzwerk zur Migration in und nach Europa stellt aktuell Bade et al., Enzyklopädie Migration, dar. Vgl. auch Bade, Europa. Für einen Überblick über verschiedene Ansätze der Migrationsforschung siehe Parnreiter, Theorien; Portes/DeWind, Rethinking Migration.

<sup>58</sup> Vgl. Çağlar, Kultur-Konzept, 94f.

<sup>59</sup> Vgl. Kaya, German-Turkish Transnational Space, 484; Çağlar/Soysal, Introduction, 7ff.

<sup>60</sup> Vgl. Glick-Schiller/Basch/Blanc-Szanton, Transnationalismus; Pries, Transnationale Migration; Faist, Transnationalization.

auch der Terminus ‚Transmigration‘ Einzug in die internationalen Fachdiskurse der Sozial-, Geschichts- und Kulturwissenschaften gehalten, der die grenzüberschreitenden Bewegungen sowohl von Menschen als auch von Gütern und Ideen bezeichnet und Wanderung dabei nicht als einen einmaligen und begrenzten Übergang zwischen klar definierten Herkunfts- und Zielorten, sondern als Bewegung zwischen instabilen pluri-lokalen Sozialräumen versteht.<sup>61</sup>

Neben dieser Rekonzeptualisierung von Migrationsbewegungen sind für die vorliegende Studie zwei weitere Neuperspektivierungen von besonderem Interesse: Erstens beginnen einige Migrationsforscher, sich im Sinne der verschiedenen Bewegungsformen umfassenden *mobility studies* neu auszurichten.<sup>62</sup> Für die Geschichte der Bundesrepublik bedeutet dies, die Arbeitsmigration unter anderem mit der Problematik von Vertreibung und Flucht infolge des Zweiten Weltkriegs, aber auch mit Phänomenen wie dem Massentourismus zu kontextualisieren – und damit am Beispiel von Mobilitätsformen, welche die Bundesrepublik transformiert haben, die skizzierte Perspektive einzunehmen, um sowohl die Nachwirkungen des Nationalsozialismus als auch die Entwicklungen im Zuge neuerer Globalisierungsprozesse fassen zu können. Auch wenn Migration und Tourismus im Hinblick auf ihre Dauer und die ihnen zugrunde liegenden Motivationen zu differenzieren sind, implizieren beide Mobilitätsformen doch einen oftmals transnationalen und reziproken Transfer von Menschen, Produkten und Bildern wie Narrationen, die, wie bereits angedeutet, für die Geschichte der ausländischen Gastronomie unbedingt gemeinsam zu analysieren sind.<sup>63</sup> „Heimatvorstellungen und der Rückkehrmythos“ lassen sich neben den „Fremdheitserfahrungen“ als Gründe für die Einbindung erzwungener Migrationsbewegungen wie Flucht und Vertreibung in die allgemeine Historiografie der Migration anführen.<sup>64</sup> Auf eskulturellem Gebiet sind dabei – wie zu zeigen sein wird – gegenüber den ostpreußischen und schlesischen Speisen Reaktionsmuster und Abwehrhaltungen der westdeutschen Bevölkerung zu beobachten, die wenige Jahre später im Zuge der Konfrontation mit den südeuropäischen Küchen der Arbeitsmigranten in ähnlicher Weise wieder zu Tage treten sollten. Vergleiche wie diese erlauben es, die (bundes-)deutschen Verhandlungen kultureller Differenz auf kulinarischem Gebiet historisch vertiefend und vergleichend zu thematisieren.

<sup>61</sup> Zum Transmigranten siehe Glick-Schiller/Basch/Blanc-Szanton, *Immigrant; Scidà, Appartenance*.

<sup>62</sup> Vgl. Urry, *Mobilities*; Greenblatt, *Cultural Mobility*.

<sup>63</sup> Der Nexus von Migration und Tourismus ist ausformuliert in Holert/Terkessidis, *Fliehkraft*; Hall/Williams, *Tourism*. Auch die ‚touristischen‘ Erfahrungen deutscher Wehrmachtssoldaten im Ausland sind in diesem Zusammenhang zu berücksichtigen.

<sup>64</sup> Ohliger, *Menschenrechtsverletzung*.



Zweitens beginnt sich in der neueren Migrationsforschung das Konzept der „Autonomie der Migration“ zu etablieren, das die Relation von Migration und ihrer „gesellschaftlichen und staatlichen Bearbeitung“ fokussiert und dabei nicht die Migrationspolitik zum Ausgangspunkt nimmt, sondern diese (auch) als Antwort auf migrantische Praktiken rekonzeptualisiert.<sup>65</sup> Neben Migrationsmodellen, die mit einfachen Push- und Pull-Faktoren operieren, verabschiedet eine solche Perspektive die Ausrichtung am Integrationsimperativ, der öffentliche wie wissenschaftliche Debatten dominiert, und stellt diesem einen praxeologischen Ansatz gegenüber, der die „Beharrlichkeit der Migrationsbewegungen“ und ihre Materialität in den Vordergrund rückt.<sup>66</sup> Auf diese Weise geraten migrantische Kämpfe, Alltagspraktiken und Überlebensstrategien in den Blick, die sich nicht darin erschöpfen, eine bloße Reaktion auf staatliche Reglementierungen zu sein, sondern vielmehr selbst ein *Movens* der Geschichte darstellen, indem sie Staaten, Gesellschaften und Kulturen zwingen, sich immer wieder neu zu organisieren.<sup>67</sup> Dies lässt sich z. B. für das Feld der Gewerbezulassung von Ausländern zeigen: So führte die rasche Zunahme migrantischer Betriebe v.a. im Gastronomiesektor dazu, dass existierende ausländer- und gewerberechtliche Einschränkungen permanent rejustiert oder ergänzt wurden und daher komplexe Wechselbeziehungen zwischen dem migrantischen Streben nach Selbständigkeit und den behördlichen Eingrenzungs- und Kanalisierungsversuchen zu beobachten sind.

Die bundesdeutsche Migrationsgeschichte hat sich bisher fast ausnahmslos den abhängig beschäftigten Arbeitsmigranten gewidmet<sup>68</sup> und dabei den in beachtlicher Zahl auftretenden migrantischen Unternehmern hierzulande noch nicht die ihnen gebührende Aufmerksamkeit zukommen lassen. Auch die wirtschaftshistorische Forschung zur Bundesrepublik hat sich mit dem Phänomen migrantischer Ökonomien kaum auseinandergesetzt<sup>69</sup>, so dass eine dezidiert historische Perspektive, welche die bereits in der Zwischenkriegszeit

<sup>65</sup> Karakayalı/Tsianos, *Movements*, 13. Um das Verhältnis von Migration und ihrer Regulierung zu erfassen, arbeiten die Autoren mit dem Begriff des Migrationsregimes nach Giuseppe Sciortino: „It is rather a mix of implicit conceptual frames, generations of turf wars among bureaucracies and waves after waves of ‚quick fix‘ to emergencies, triggered by changing political constellations of actors. The notion of a migration regime allows for room for gaps, ambiguities and outright strains: the life of a regime is a result of continuous repair work through practices.“ (Sciortino, zit. nach ebd., 13f.)

<sup>66</sup> Bojadžijev/Karakayalı, *Autonomie*, 204 u. 209. Grundlegend zur sog. Autonomie der Migration auch Boutang, *Europa*.

<sup>67</sup> Vgl. Bojadžijev/Karakayalı, *Autonomie*, 207f.; Bojadžijev, *Antirassistischer Widerstand*.

<sup>68</sup> Exemplarisch zur Arbeitsmigration: Herbert, *Geschichte; Schönwälder, Einwanderung; Hunn, „Nächstes Jahr“; Mattes, „Gastarbeiterinnen“*.

<sup>69</sup> Auch in neueren Überblickswerken wie Abelshauser, *Deutsche Wirtschaftsgeschichte*, tauchen Ausländer lediglich als abhängig Beschäftigte auf (vgl. ebd., 320). Siehe aber Jakob, *Tagungsbericht*.

zu beobachtende ‚Ethnisierung‘ etwa des Einzelhandels<sup>70</sup> einbezöge, die sich wandelnden rechtlichen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen berücksichtigte und damit problematischen Generalisierungen über das sogenannte *ethnic business* entgegenwirkte, noch aussteht. Unter einem *ethnic business* wird gemeinhin ein Unternehmen verstanden, das durch die Mitarbeit von Familienangehörigen, die Rekrutierung von Arbeitskräften und Kunden sowie die horizontale und vertikale Vernetzung innerhalb einer *ethnic community* charakterisiert ist.<sup>71</sup> Die sozialwissenschaftliche Forschung zur migrantischen Ökonomie – und diese ist bisher fast ausschließlich von sozialwissenschaftlicher Seite erforscht worden<sup>72</sup> – hat sich in der Bundesrepublik, wie das Phänomen selbst, im internationalen Vergleich erst verhältnismäßig spät in größerem Maßstab etablieren können. Während für die USA bereits seit den 1950er Jahren und für Großbritannien seit den frühen 1980er Jahren zahlreiche wissenschaftliche Studien über *ethnic businesses* vorliegen, waren es in Deutschland bis in die zweite Hälfte der 1990er Jahre hinein v.a. Ausländerbeauftragte und Sozialverwaltungen, die sich dem Phänomen widmeten.<sup>73</sup> Substantielle Untersuchungen zur türkischen Selbständigkeit in der Bundesrepublik hat insbesondere das Zentrum für Türkeistudien (ZfT) in Essen vorgelegt<sup>74</sup>, und noch heute bildet die türkische Ökonomie, v.a. in Berlin und im Ruhrgebiet, den bevorzugten Gegenstand der deutschsprachigen Forschung. Erste Arbeiten zu den von Ausländern geführten gastronomischen Betrieben haben in den 1980er Jahren Hartmut Heller für Nürnberg, Klaus Balke für Gießen und Diet-

<sup>70</sup> Vgl. Haupt, Konsum, 156.

<sup>71</sup> So die Zusammenfassung bei Hillmann, Ethnisierung, 417. Von einem ‚ethnischen Gewerbe‘ ist zudem die Rede, wenn infolge beruflicher Spezialisierung eine Konzentration auf bestimmte Branchen auftritt (vgl. Simons, Ethnische Ökonomie, 86). In der anglophonen Forschung wird entsprechend zwischen drei Formen bzw. Aspekten des *ethnic business* unterschieden: 1. der *ethnic ownership economy*, die auf die ethnische Zugehörigkeit von Betreibern und Angestellten abhebt, 2. die *ethnic enclave economy*, die den Aspekt der lokalen Konzentration betont, und 3. die *ethnic-controlled economy*, welche die Konzentration auf eine bestimmte Branche benennt (vgl. Light/Gold, Ethnic Economies, 25). – Einen interessanten, aber weitgehend ausgeklammerten Bereich der Erforschung ethnischer bzw. sozialer Netzwerke stellt die organisierte Kriminalität etwa in Form der Mafia dar, die gerade im Gastronomiesektor eine nicht zu vernachlässigende Rolle spielt, in dieser Studie aber mangels verlässlichen Quellenmaterials ausgeblendet bleibt.

<sup>72</sup> Für einen aktuellen Überblick siehe Hillmann, Marginale Urbanität. Vgl. auch Korte, Ausländische Selbständige; Korte/Calisgan, Empirische Untersuchung; Pécouc, „Weltoffenheit“; Yavuzcan, Ethnische Ökonomie. An (sozial-)geografischen Arbeiten liegen vor: Pütz, Transkulturalität; Everts, Konsum.

<sup>73</sup> Vgl. Floeting/Reimann/Schuleri-Hartje, „Tante Emma“, 3; Ward, Ethnic Communities, 1. Als frühes Beispiel aus der französischen Forschung sei Raulin, *Mise en scène*, angeführt.

<sup>74</sup> Erichsen/Şen, Hinwendung; ZfT, Türkische Unternehmensgründungen; ZfT, Ausländische Betriebe. Neben diesen Studien seien an frühen Untersuchungen noch genannt: Blaschke/Ersöz, Turkish Economy; Blaschke, Herkunft.

rich Wiebe für Kiel erstellt.<sup>75</sup> Es folgten Anfang der 1990er Jahre die ebenfalls sozialwissenschaftlichen Untersuchungen von Athina Stavrinoudi und Edith Pichler, die sich den griechischen bzw. italienischen Gewerbeaktivitäten in Berlin widmeten; um die Jahrtausendwende erschienen dann entsprechende Arbeiten von Felicitas Hillmann, Hedwig Rudolph und Tim Fallenbacher zur türkischen Gastronomie in Berlin bzw. Nürnberg sowie die Studie von Gregorios Panayotidis zur griechischen Gastronomie in Bremen und die Arbeiten von Mustafa Acar und Rauf Ceylan zu türkischen Kaffeehäusern in Hamburg bzw. Duisburg.<sup>76</sup> Eine umfassende Untersuchung ausländischer Gewerbeaktivitäten bundesweit, die auch arbeitsmarktpolitische und finanzwirtschaftliche Aspekte berücksichtigt, haben Hans Dietrich von Loeffelholz, Arne Gieseck und Holger Buch zu Beginn der 1990er Jahre durchgeführt.<sup>77</sup> In der jüngeren Forschung stehen die institutionellen Rahmenbedingungen ausländischer Selbständigkeit hierzulande im Zentrum, bilden diese doch das entscheidende Differenzkriterium gegenüber migrantischen Aktivitäten in den USA oder Großbritannien. Während in diesen Ländern die selbständige Erwerbstätigkeit von Ausländern unterstützt oder zumindest nicht verhindert wurde, sind in der Bundesrepublik migrantische Unternehmen oft trotz rechtlicher Hindernisse und nicht selten in halblegaler Form entstanden. In Kapitel 3 werden am Beispiel der nur noch im Falle von Ausländern angewandten sogenannten Bedürfnisprüfung im Gastgewerbe diese institutionellen Rahmenbedingungen ausführlich zu erörtern sein, bilden sie doch ein prägnantes Beispiel für eine nach Staatsangehörigkeit erfolgende Segmentierung der bundesdeutschen Wirtschaft. Migrantische Ökonomien in Deutschland besitzen also eine eigene Geschichte, die sich mit den Entwicklungsmodellen der anglophonen *ethnic-business*-Forschung nicht immer adäquat erfassen lässt.<sup>78</sup>

<sup>75</sup> Heller, Pizzabäcker; Balke, Untersuchungen; Wiebe, Sozialgeographische Aspekte; ders., Zur sozioökonomischen Bedeutung.

<sup>76</sup> Stavrinoudi, Struktur; Pichler, Italienische Migration; dies., Migration; Hillmann/Rudolph, Redistributing; Rudolph/Hillmann, Döner; Hillmann, Türkische Unternehmerinnen; Fallenbacher, Ethnic Business; Panayotidis, Griechen; Acar, Türkische Kaffeehäuser; Ceylan, Ethnische Kolonien.

<sup>77</sup> Loeffelholz/Gieseck/Buch, Ausländische Selbständige.

<sup>78</sup> Die vier hauptsächlich diskutierten Erklärungsmuster zum *ethnic business* sind 1. das Nischen-, 2. das Kultur- und 3. das Reaktionsmodell, die jeweils andere Faktoren ins Zentrum rücken, nämlich 1. die Ergänzungsfunktion der *ethnic (enclave) economy* im Hinblick auf das verfügbare Waren- und Dienstleistungsangebot, 2. spezifische kulturelle Traditionen, die bestimmte Gruppen angeblich zur Selbständigkeit prädestinieren, und 3. die diskriminierenden sozioökonomischen Rahmenbedingungen, die die Marginalisierten in die Selbständigkeit drängen. Externe Opportunitätsstrukturen und interne Gruppencharakteristika (wie soziale Netzwerke) kombiniert 4. das interaktive Modell (vgl. Waldinger/Aldrich/Ward, Opportunities) bzw. das Konzept ‚mixed embeddedness‘ (Kloosterman/Rath, Immigrant Entrepreneurs). Zum „distinct Anglo-American bias“ der Forschungen

Darüber hinaus ist das Konzept ‚*ethnic business*‘ selbst keineswegs unproblematisch. Abgesehen davon, dass die Forschung über das sogenannte ethnische Gewerbe häufig mit einem statischen Konzept von Ethnizität operiert und Differenzen sowie Transformationsprozesse innerhalb der *imagined (ethnic) communities* ignoriert, bleiben deutsche Kleinbetriebe, die ähnliche Strukturen aufweisen, in der wissenschaftlichen wie öffentlichen Debatte ethnisch unmarkiert. In diesem Sinne ist Elisabeth Timm zuzustimmen, die *ethnic business* weniger als Analysebegriff denn als Beitrag zur Ethnisierung der entsprechenden Unternehmen begreift.<sup>79</sup> Daher wird in dieser Studie von ausländischer oder migrantischer Ökonomie gesprochen, um auf die Staatsangehörigkeit und den ‚Migrationshintergrund‘ der Betreiber zu verweisen, sie aber nicht auf eine bestimmte ethnische Identität festzulegen.<sup>80</sup> Denn letztlich ist die gesamte Debatte um das sogenannte ethnische Gewerbe selbst als Teil derjenigen Diskurse zu betrachten, die es im Rahmen einer Analyse ausländischer Gaststätten und der dort erfolgenden Artikulationen von Ethnizität zu untersuchen gilt. Selbstverständlich fungiert Ethnizität in migrantischen Betrieben in spezifischen Situationen und zu bestimmten Zeitpunkten als Ressource, die ökonomisch genutzt wird. Dies verdeutlichen nicht zuletzt die in den Kapiteln 4 bis 6 zu analysierenden *ethnic performances* der Gaststättenbetreiber und ihrer Angestellten. Diese Praktiken jedoch sind nicht über einen Rekurs auf vermeintlich feststehende ethnische Zugehörigkeiten erklärbar, sondern sollten als – bewusste und unbewusste – Strategien der Ethnisierung und Selbst-Ethnisierung zum Untersuchungsgegenstand gemacht werden.

### 1.3 Konsum und Ethnizität. Ein Forschungsdesiderat

Angesichts der Tatsache, dass die „Begegnung mit dem Fremden [...] zu einem guten Teil über die Sphäre des Konsums“ erfolgt<sup>81</sup>, ist es erstaunlich, dass im

zum *ethnic business* v.a. in Form ihres impliziten Wirtschaftsliberalismus und ihrer Vernachlässigung der institutionellen Rahmenbedingungen siehe Engelen, ‚Breaking in‘, 203.

<sup>79</sup> Vgl. Timm, Kritik, 375.

<sup>80</sup> Besonders problematisch werden diese Zuschreibungen, wenn gemäß dem Kulturmodell von einer speziellen „kulturelle[n] Neigung zum Unternehmertum“ z. B. bei Griechen ausgegangen wird (vgl. Schutkin, Berufliche Positionierung, 145) oder gar eine besondere „Basarmentalität“ als Erklärung für die selbständige Erwerbstätigkeit bestimmter nationaler Gruppen angeführt wird (so bei Wiebe, Zur sozioökonomischen Bedeutung, 325).

<sup>81</sup> Geyer/Hellmuth, „Konsum“, XVIII. Zu den folgenden Ausführungen siehe auch Möhring, Ethnizität; einen detaillierteren Forschungsüberblick bietet dies., Neue Bücher. Für eine Geschichte der Begriffe ‚Konsum‘ und ‚Konsumgesellschaft‘ siehe Wyrwa, Consumption.

deutschsprachigen Raum bisher kaum Forschungsarbeiten zum Konnex von Ethnizität und Konsum vorliegen – und dies, obwohl es sich bei ‚Ethnizität‘ um eine soziale Strukturkategorie handelt, die zu den zentralen Differenzierungskriterien moderner Gesellschaften zählt. Ethnien definieren sich über eine gemeinsame Sprache, Religion und einen ähnlichen Habitus, aber auch über das Kriterium der gemeinsamen ‚Abstammung‘. Trotz der Betonung kultureller Elemente bleibt somit ein Bezug zu dem nach 1945 diskreditierten biologisch-genetischen Rassebegriff erhalten, der bisher eine klare konzeptuelle Trennung von *race* und *ethnicity* – analog der Unterscheidung von *sex* und *gender* in der Geschlechterforschung – verhindert hat.<sup>82</sup> Doch auch die häufig synonyme Verwendung von ethnischer und kultureller Identität schützt nicht vor einer problematischen Naturalisierung, werden kulturelle Differenzen zwischen Ethnien doch häufig als objektiv gegebene Attribute verstanden. Eine geschichtswissenschaftliche Verwendung des Konzepts der Ethnizität sollte hingegen die veränderlichen und machtförmigen Klassifikationssysteme und sozialen Grenzziehungsprozesse untersuchen, die allererst zur Herstellung von ethnischen Identitäten führen. Diese sollen im Folgenden als Effekt historisch variabler Selbst- und Fremdzuschreibungen begriffen werden, „die ein spezifisches Ordnungsmodell zur Bestimmung des ‚Innen‘ und ‚Außen‘ kreieren“.<sup>83</sup> In diesem Sinne ist Ethnizität – wie Klasse und Geschlecht – allein prozessual und relational zu fassen. V.a. ist Ethnizität in hohem Maße situativ bestimmt und stellt sich in Akten der Fremdzuschreibung, aber auch der Selbstdarstellung her – auch und gerade in den Alltagspraktiken des Konsums.<sup>84</sup>

Kleidung, Musik, Wohnstil und Ernährungsgewohnheiten sind in den modernen Konsumgesellschaften zu bevorzugten Medien der (Selbst-)Ethnisierung geworden. Insbesondere die mit einer bestimmten Gruppe assoziierte Küche, also die Art der Zutaten und ihrer Zubereitung wie auch die Mahlzeitenordnung, bildet einen integralen Bestandteil dessen, was unter Ethnizität gefasst wird.<sup>85</sup> Auf dem Feld des Konsums werden ethnische Identitäten nicht einfach nur affirmiert, sondern ethnisch-kulturelle Differenzen werden hier produziert, transformiert oder auch verwischt.<sup>86</sup> In seiner Funktion als „identity space“ stellt der moderne Konsum eine Bühne für umfangreiche *ethnic*

<sup>82</sup> Vgl. Müller, *Geschlecht*, 121.

<sup>83</sup> Lentz, *Ethnizität*, 47.

<sup>84</sup> Situativ ist Ethnizität insofern, als je nach Kontext eine andere Identität in den Vordergrund tritt oder treten kann (vgl. Stayman/Deshpande, *Situational Ethnicity*, 362).

<sup>85</sup> So auch Klopfer, *Padang Restaurants*, 293, die *cuisine* als „prime element in the cluster of traits popularly understood as ethnicity“ begreift. Für die genannte Definition derjenigen Elemente, die eine Küche ausmachen, siehe Goody, *Cooking*, 151.

<sup>86</sup> Auch in diesem Sinne ist Konsum als eine (andere) Form der Produktion zu verstehen. Eine solche Rekonzeptualisierung des Konsums hat maßgeblich de Certeau, *Kunst*, 13, angestrengt.

*performances* zur Verfügung<sup>87</sup>, die implizit oder explizit am Körper ansetzen und eine Verknüpfung von Konsum- und Körpergeschichte nahelegen. *Ethnic performances* sind zudem mit Geschlechter- und Klassenperformanzen eng verwoben, die sich somit nicht getrennt voneinander verstehen lassen.<sup>88</sup> Ähnlich wie das in der Ethnomethodologie in den letzten Jahren diskutierte Modell des *doing difference*, das über eine simple Addition der verschiedenen Differenzierungskategorien hinauszugehen versucht<sup>89</sup>, bietet auch das Konzept der Intersektionalität einen Zugang, der in theoretisch-systematischer Hinsicht die strukturelle Kopplung der genannten Kategorien wie deren Interferenzen und damit die Komplexität von Identifikationen erfassen möchte.<sup>90</sup> Die vorliegende Studie sucht diesen Ansätzen nicht nur auf theoretischer, sondern auch auf empirischer Ebene zu folgen. Doch impliziert die Frage nach den Verhandlungen ethnisch-kultureller Differenzen zwangsläufig, eine bestimmte Form der Identifizierung zu privilegieren und im Zuge dessen andere Kriterien gesellschaftlicher Klassifizierung tendenziell zu vernachlässigen.<sup>91</sup> Auch wenn die Verschränkung der zentralen Strukturkategorien an verschiedenen Beispielen aufgezeigt werden wird, ist ihre gleichgewichtige Berücksichtigung in der empirischen Untersuchung kaum leistbar.<sup>92</sup>

Eine Geschichte der Konsumgesellschaft ohne Berücksichtigung nationaler und ethnischer Kategorien ist „unvollständig“, wie jüngst Christian Kleinschmidt betont hat.<sup>93</sup> Dennoch existieren nach wie vor kaum entsprechende

<sup>87</sup> „Consumption is about the creation of a life world, an identity space, an imagined existence.“ (Friedman, *Consuming Desires*, 158) Zum Konnex von Konsum und Identität siehe auch Teuteberg/Neumann/Wierlacher, *Essen*; Siegrist/Tanner/Veyrassat, *Geschichte*.

<sup>88</sup> Anders als der Begriff der Repräsentation vermag das Konzept der Performativität verschiedene Register – narrative Formen der Selbstbeschreibung, bildliche Darstellungen, körperliche Inszenierungen etc. – aufzurufen und schließt zudem von vornherein aus, Repräsentationen als bloße Widerspiegelungen zu verstehen. Zu performanztheoretischen Zugängen in der Geschichtswissenschaft siehe Martschukat/Patzold, *Geschichtswissenschaft*.

<sup>89</sup> Vgl. Müller, *Geschlecht*, 155 u. 180.

<sup>90</sup> Vgl. Axeli-Knapp, *Intersectionality*; Walgenbach et al., *Gender*; Degele/Winker, *Intersektionalität*.

<sup>91</sup> Auf diese Gefahr weist nachdrücklich Çağlar, *Hyphenated Identities*, 175, hin.

<sup>92</sup> Für die Untersuchung globaler Verknüpfungen hat Tomlinson dieses Problem auf den Punkt gebracht: „Taking multidimensionality seriously can actually be *too* demanding. The sheer scale and complexity of the empirical reality of global connectivity is something which defies attempts to encompass it: it is something we can only grasp by cutting into it in various ways. What this suggests is that we are pretty much bound to lose *some* of the complexity of globalization in any feasible account of it, but it doesn't follow that an account of one dimension – one way of slicing into globalization – has to be a ‚one-dimensional' account.“ (Tomlinson, *Globalization*, 17)

<sup>93</sup> Explizit weist Kleinschmidt darauf hin, dass die „Entwicklung der Konsumgesellschaft“ im Hinblick auf die „Esskultur: italienische Eisdielen, Pizzerien, China-Restaurants, Döner-

historische Studien. Während zur Geschichte des Kaiserreichs zumindest einige Arbeiten entstanden sind, die sich mit der Kategorie ‚Rasse‘ im Zusammenhang mit der Vermarktung von Kolonialwaren befassen<sup>94</sup>, spielen ‚Rasse‘ und Ethnizität in den Forschungen zur deutschen Geschichte der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts bisher nur eine marginale Rolle. Historische Arbeiten, die sich den ausländischen Küchen und ihrer Rezeption in Deutschland widmen, liegen bisher allein für die Diffusion der italienischen Küche und lediglich in Aufsatzform vor.<sup>95</sup> Angesichts der seit den frühen 1990er Jahren in Expansion begriffenen Konsumgeschichte, die sich mittlerweile einen zentralen Platz innerhalb der Geschichtswissenschaft erobert hat<sup>96</sup>, ist dieser Befund erstaunlich. Dies gilt umso mehr, als sich die Konsumgeschichte unter anderem zur Aufgabe gemacht hat, die Bedeutung der sich in den 1950er Jahren entwickelnden Konsumgesellschaft für die Redemokratisierung und Integration der Bundesrepublik in die westliche Welt nach 1945 auszuloten.<sup>97</sup> Für Fragen der Demokratisierung und Pluralisierung qua Konsum drängt sich eine Analyse des Umgangs mit ‚fremden‘ Gütern und ihren Produzenten geradezu auf.

Ganz anders gestaltet sich die Situation in den USA, aber auch in Großbritannien, wo sich die Forschung relativ intensiv mit migrantischen respektive ethnische Grenzen überschreitenden Konsummustern befasst hat, auch in historischer Perspektive.<sup>98</sup> Insofern der Konnex von Ernährung und kultureller

Buden“ bislang noch nicht „angemessen dargestellt“ worden sei (Kleinschmidt, Konsumgesellschaft, 31). Ethnizität und Nation als „key vectors of identity creation“ stärker in die Analyse von Konsumkulturen einzubeziehen, haben 2001 bereits Confino/Koshar, *Régimes*, 141, gefordert.

<sup>94</sup> Ciarlo, *Consuming Race*; Wolter, *Vermarktung*; Rischbieter, *Mikro-Ökonomie*.

<sup>95</sup> So ist es auch allein die italienische Gastronomie, die Erwähnung findet in Schildt/Siegfried, *Deutsche Kulturgeschichte*, 407f. Zur italienischen Küche in der BRD siehe Bernhard, *Italia*; ders., *Pizza sul Reno*; ders., *Pizza am Rhein*; stark auf Kochbücher fokussiert: Thoms, *Sehnsucht*; Schickel, *Rezeption*.

<sup>96</sup> „The emergence of a consumer-oriented society is becoming the narrative of the age.“ (Jarausch/Geyer, *Shattered Past*, 269) Für einen Überblick über die neuere Konsumforschung siehe Sedlmaier, *Consumerism*; Haupt/Torp, *Konsumgesellschaft*.

<sup>97</sup> Zum „Konsumbürger“ als (entmilitarisiertem) „Zivilbürger“ siehe Wildt, *Konsumbürger*, 282. Sheryl Kroen unterscheidet zwischen dem britischen Nachkriegskonzept eines „austere, self-abnegating consumer“ und der Idee des „consumer-citizen“ in Westdeutschland, einem Konsumenten also, der als „the basis for a stable and democratic political order on the front line of the Cold War“ fungierte (Kroen, *Negotiations*, 263). Zu dem in der anglo-phonen Forschung entwickelten Konzept des *citizen consumer* siehe Cohen, *Consumer's Republic*; zum weiblichen „citizen-as-consumer“ siehe Carter, *German*, 43; dies., *Alice*, 194.

<sup>98</sup> An historischen Studien seien exemplarisch nur diejenigen Untersuchungen genannt, die für diese Studie von besonderer Bedeutung waren: Gabaccia, *We Are*; Long, *Culinary Tourism*; Shortridge/Shortridge, *Taste*; Ray, *Migrant's Table*; Belasco/Scranton, *Food Nati-*

Identität bis heute vornehmlich einen Forschungsgegenstand der anglophonen, stark kulturanthropologisch ausgerichteten *food studies*<sup>99</sup> darstellt, hat sich der dort verwendete Begriff *ethnic food* mittlerweile – wie der Begriff des *ethnic business* – international durchgesetzt. Seine Bedeutung jedoch differiert von Untersuchung zu Untersuchung. Während Harvey Levenstein darunter „food originating with a foreign group“ versteht und auch die Nestlé-Studie von 1993 unter *ethnic food* „Speisen, Zutaten zu Gerichten und Getränke aus anderen Ländern mit besonderer landsmannschaftlicher Prägung“ fasst<sup>100</sup>, wird *ethnic food* im französischen Kontext oftmals als Synonym für „produits exotiques“ verwendet.<sup>101</sup> Im nordamerikanischen Kontext bezeichnet er meist die verschiedenen Küchen der einzelnen Einwanderergruppen – mit Ausnahme der hegemonialen Gruppen, die kaum jemals ethnisch markiert werden.<sup>102</sup> Der Terminus ‚*ethnic food*‘ kann also auf unterschiedliche Formen kultureller Differenz verweisen und besitzt im Deutschen kein gängiges Äquivalent. Hier ist meist – wie auch in dieser Studie – von ausländischen Speisen die Rede. Es wird also ein Begriff benutzt, der auf die Herkunft aus einem anderen Land verweist, ohne dabei explizit auf ethnisch-kulturelle Differenzen oder die geografische oder mentale Ferne des Landes Bezug zu nehmen. Unproblematisch ist diese Bezeichnung keineswegs, zumal wenn es sich um Speisen handelt, die erst in der Migration entstanden sind. Die Benennung korreliert damit, dass Migranten, auch wenn sie schon Jahre oder Jahrzehnte in der Bundesrepublik leben, tendenziell als Ausländer angesehen werden und daher die Differenz einheimisch/ausländisch eine höhere Wertigkeit besitzt als in ‚klassischen‘ Einwanderungsländern wie den USA, die Ethnizität bzw. die Vielfalt von Ethnizitäten als integralen Bestandteil der Nation begreifen. Diese unterschiedlichen Konfigurierungen nationaler und ethnischer Differenz in den verschiedenen Ländern, die unter anderem auf differente Kolonialvergangenheiten und andersartige Migrationsregime zurückzuführen sind, bedingen zum Teil nationalspezifische Umgangsweisen mit kultureller Differenz und

ons; Régnier, Exotisme. Die jüdische Küche wird einbezogen in Diner, Hungering; Panayi, Spicing Up Britain. Für Deutschland ist die Geschichte der jüdischen Küche und Gastronomie noch nicht entsprechend aufgearbeitet worden.

<sup>99</sup> Vgl. Watson/Caldwell, Cultural Politics; Counihan/Van Esterik, Food; Ferguson, Eating Orders.

<sup>100</sup> Levenstein, Paradox, 314, Anm. 16; Nestlé, Ethnic Food, 9.

<sup>101</sup> French Market for Ethnic Foods, 13. Als „cuisine of non-European origin“ firmiert *ethnic food* bisweilen auch in britischen Marketing-Studien: „There is no official definition of ethnic food; Key Note has used it here to mean cuisine of non-European origin.“ (Ethnic Foods, 3)

<sup>102</sup> „Groups in control are never ethnicities“ (Turgeon/Pastinelli, „Eat“, 252). Van den Berghe, Ethnic Cuisine, 392f., weist darauf hin, dass Küchen nur durch den „interethnic contact“ innerhalb eines multiethnischen Umfelds überhaupt als ethnisch wahrgenommen werden.



strukturieren maßgeblich die diskursiven und praktischen Interventionen auf dem Gebiet der *ethnic cuisine* respektive der ausländischen Küche.

Die Frage, was der Verzehr über die Einstellung der Verbraucher gegenüber ‚dem Anderen‘ aussagt, lässt sich nicht grundsätzlich, sondern nur für den jeweiligen Einzelfall annäherungsweise beantworten. Die in der anglophonen Forschung bisher angebotenen Interpretationen reichen von Ansichten, die den Konsum von *ethnic food* als Zeichen der Akzeptanz fremder Kultur verstehen<sup>103</sup>, über die Meinung, dieser Konsum vermittele zumindest einen Sinn für kulturellen Relativismus, bis hin zur Kritik, dass es sich um eine neo-koloniale Form der ausbeuterischen Aneignung des Anderen handele.<sup>104</sup> Alle diese Momente lassen sich, wie zu zeigen sein wird, auch in der Bundesrepublik beim Umgang mit ‚fremden‘ Speisen finden. Die Analyse der sich historisch wandelnden Zuschreibungen an bestimmte Konsumorte, Konsumgüter und ihre Konsumenten kann neue Erkenntnisse über (inter-)kulturelle Verhandlungen im Alltagsleben liefern. Darüber hinaus ist aber auch ein Perspektivwechsel angezeigt, der nicht mehr allein nach den (Bedeutungen der) verschiedenen Aneignungsweisen ‚fremder‘ Speisen durch die Mehrheitsgesellschaft fragt, sondern die ausländische Gastronomie auch auf ihre Funktion hin untersucht, einen öffentlichen Raum von und für Migranten zu schaffen. Hier verspricht die enge Verzahnung von Konsum- und Migrationsgeschichte, ein vollständigeres Bild von der Bedeutung dieser Konsumorte zu liefern.

Kulturelle Differenz und Ethnizität zu den zentralen Analyserastern einer Konsumgeschichte der Bundesrepublik zu machen, bedeutet – wie auch im Falle der Geschichte des *ethnic business* – die Aufmerksamkeit nicht allein auf die hier lebenden Ausländer oder Menschen ‚mit Migrationshintergrund‘, sondern auch auf Deutsche und ihre Ethnizität(en) zu richten und dabei die zahlreichen Überschneidungen zwischen den imaginierten Gemeinschaften von Ethnie, Nation, aber auch Region im Auge zu behalten.<sup>105</sup> So lässt sich für die bundesdeutsche Konsumgeschichte der 1970er Jahre eine Parallele zwischen der ‚Wiederentdeckung‘ regionaler (deutscher) Küchen und dem Erfolg der ausländischen Gastronomie feststellen.<sup>106</sup> Die unterschiedlichen Grenzziehungen zwischen den einzelnen Küchen haben als (kulinarische)

<sup>103</sup> Kalcik, *Ethnic Foodways*, 61.

<sup>104</sup> Abrahams, *Equal Opportunity*, 23 u. 35. Von „culinary imperialism“ sprechen u. a. Narayan, *Eating Culture*, 75; Heldke, *Exotic Appetites*, XVff. Vgl. auch hooks, *Eating*.

<sup>105</sup> Auf die komplexen Wechselbeziehungen von Nationalisierung, Regionalisierung und Lokalisierung auf dem Gebiet des Konsums weisen Siegrist/Schramm, *Regionalisierung*, hin. Vgl. auch Bonß, *Globalisierung*. Als imaginierte Gemeinschaften sind die Sozialformationen Nation, Region und Ethnie nicht immer trennscharf voneinander abzugrenzen. Zum Konzept der *imagined communities* siehe Anderson, *Erfindung*.

<sup>106</sup> Zur „Wahlfreiheit in und zwischen ausländischen Spezialitäten-Restaurants“ einerseits und der „prägende[n] Kraft von Regionalität“ andererseits“ siehe Barlösius/Neumann/

Diskurse und soziale Praktiken einen – bisher noch zu wenig beachteten – Anteil an der Konstruktion von Nation, Region, Ethnie und ihren Beziehungen untereinander. Alice Weinreb hat in diesem Zusammenhang auf die große Bedeutung hingewiesen, die in der Bundesrepublik den Küchen der ehemals deutschen Ostgebiete (weiterhin) zukam<sup>107</sup> und die es – gemeinsam mit dem zunehmenden Interesse an ausländischen Speisen – zu beachten gilt, wenn man die Entstehung einer bundesdeutschen Identität auf kulinarischem Gebiet analysiert. In der (bundes-)deutschen Konsumgeschichte wurden bisher v.a. der Konnex von Region und Konsum<sup>108</sup> sowie Amerikanisierungsprozesse erörtert. Dabei stellt die Forschung zur Amerikanisierung sicherlich dasjenige Terrain dar, auf dem bisher am ausführlichsten ausländischen Einflüssen auf die westdeutsche Konsumgesellschaft nachgegangen wurde.<sup>109</sup> Statt diesen zweifelsohne wichtigen Aspekt erneut in den Mittelpunkt zu rücken, verschiebt die vorliegende Studie die Perspektive auf parallel verlaufende transnationale Transfers wie die Italianisierung der bundesdeutschen (Ess-)Kultur<sup>110</sup> und fragt dabei auch nach den Interaktionen zwischen Amerikanisierung und Italianisierung. Indem grenzüberschreitende kulinarische Transfers seit den 1950er Jahren in den Blick genommen werden, geraten Ansätze einer Internationalisierung der Ernährung bereits in der frühen Bundesrepublik in den Fokus.<sup>111</sup> Die Aufmerksamkeit richtet sich dabei v.a. auf innereuropäische Transfers, wobei mit dem Import der türkischen, aber auch der sogenannten Balkanküchen stets die Frage nach den Grenzen Europas mit aufgerufen wurde.

Teuteberg, Leitgedanken, 17. Ausführlicher zu den strukturellen Ähnlichkeiten zwischen Internationalisierung und Regionalisierung der Gastronomie siehe Kap. 2.3.3.

<sup>107</sup> Weinreb, *Tastes*, 353, spricht von einem „project of culinary historical revisionism, offering imagined access to a no longer extant German nation“.

<sup>108</sup> Vgl. Schramm, *Konsum*; Siegrist/Schramm, *Regionalisierung*.

<sup>109</sup> De Grazia, *Irresistible Empire*; Maase, *Bravo Amerika*; Lüdtke/Marßolek/von Saldern, *Amerikanisierung*; in vergleichender Perspektive: Jarausch/Siegrist, *Amerikanisierung*; für Westeuropa: Linke/Tanner, *Attraktion*. Keinen einseitigen Transfer, sondern die europäisch-amerikanische Annäherung sucht das Konzept der Westernisierung zu fassen (vgl. Doering-Manteuffel, *Westernisierung*, 313f.). Für eine über das Amerikanisierungsparadigma hinausgehende Untersuchung zum Konnex von Ethnizität und (jugendlichem) Lebensstil, Kleidung und Musik in den 1960er Jahren siehe Siegfried, *Time*, 355ff. Eine der ersten an den britischen *cultural studies* orientierten Analysen des Konsums migrantischer (Populär-)Kultur in Deutschland bietet der Sammelband von Mayer/Terkessidis, *Globalkolorit*.

<sup>110</sup> Vgl. Kaun, *Italianisierung*; Manning, *Italiengeneration*.

<sup>111</sup> Ähnlich verortet Faulstich, *Einleitung*, 8, den „Beginn der Globalisierung“ bereits in den 1950er Jahren; auch er begreift die Ausrichtung allein auf Amerikanisierungsprozesse als zu eng. Ähnlich auch Brewer/Trentmann, *Introduction*, 2.

## 1.4 Der Konsumort. Die ausländische Gaststätte als sozialer, materieller und imaginärer Ort

Ausländische Gaststätten werden in dieser Studie als bedeutsame „Orte der Moderne“ betrachtet, deren materielle, soziale und imaginäre Dimensionen es zu analysieren gilt.<sup>112</sup> Neben den produzierten, servierten und konsumierten ‚fremden‘ Speisen<sup>113</sup> sind damit auch die involvierten sozialen Akteure sowie die Bilder und Narrationen, die diese Konsumorte definieren, Gegenstand der Untersuchung. Durch den Fokus auf die Gastronomie steht der (semi-)öffentliche Konsum im Vordergrund, womit weniger die Funktion der Speisen als „agent of memory“<sup>114</sup> für die ausländischen Migranten als vielmehr die Produktion und Präsentation ‚fremder‘ Speisen (auch) für ein nicht-migrantisches Publikum in den Blick gerät. Damit bildet nicht die sogenannte Endküche, also die „weitgehend nicht thematisierte, aber verwirklichte Küche des Alltags“ den Gegenstand der Untersuchung; im Zentrum steht vielmehr die „nach außen gerichtete“ und gerade in „Situationen des Zelebrierens von Identität realisierte“ Exoküche.<sup>115</sup> Ein zentrales Merkmal dieser Exoküche stellen solche Speisen dar, die Außenstehende als ‚typische‘ Gerichte wahrnehmen und die zum Gegenstand expliziter Kommunikation geworden sind, i.e. die sogenannten Spezialitäten.<sup>116</sup> Ihre Bedeutung wird an der von den 1950er bis in die 1990er Jahre hinein gängigsten Bezeichnung für ausländische Speiselokale sichtbar: Das ausländische Spezialitätenrestaurant verweist bereits in seinem Namen darauf, dass es sowohl ‚typische‘ Gerichte einer Region oder eines Landes bietet als auch das Produkt einer Spezialisierung des Gaststättengewerbes darstellt. ‚Typische‘ Speisen und Getränke allein sind jedoch nach den Richtlinien der Zentralen und Internationalen Management- und Fachver-

<sup>112</sup> Geisthövel/Knoch, Orte. Zur Bedeutung des Restaurantbesuchs für eine Ethnografie der Moderne siehe Finkelstein, Dining Out. The Self, 188.

<sup>113</sup> Die Besonderheit der Gaststätte als Wirtschaftsbetrieb liegt in der Kombination aus Produktions- und Dienstleistungseinheit; die Speisen werden nicht nur hergestellt, sondern auch direkt an die Kunden distribuiert. Diese „eigentümliche Sonderstellung unter den deutschen Gewerben“ ist bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts diskutiert worden (Gerhard Kessler: Schreiende Not [Sozialpolitische Fragen des Gastwirtsgewerbes]. In: Das Reich v. 30.6.1910, BArch R 8034 II/149, Bl. 22).

<sup>114</sup> Diner, Hungering, 8.

<sup>115</sup> Köstlin, Heimat, 153.

<sup>116</sup> Vgl. Gyr, Währschaft, 11. ‚Spezialität‘ als Abstraktum von lat. *specialis* bzw. *species* verweist auf eine bestimmte Art oder Gestalt und steht damit in enger Beziehung zum ‚Typischen‘, das sich von lat. *typus* (Figur, Bild, Muster) herleitet (vgl. Kluge. Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache, bearb. v. Elmar Seebold, Berlin, 24., durchges. u. erw. Aufl., 2002, 864 u. 937). Dabei besitzt das Typische eine gewisse Prädisposition, sich in ein Stereotyp, also einen ‚erstarrten Typus‘, zu verwandeln – ein Prozess, der sich nicht nur im Falle kulinarischer Spezialitäten allenthalben beobachten lässt.

mittlung für Hotel- und Gaststättenpersonal (ZIHOGA) nicht ausreichend, um die Klassifizierung als ausländisches Spezialitätenrestaurant beanspruchen zu können; auch ein ‚typisches‘ Ambiente ist Voraussetzung für die genannte Rubrizierung.<sup>117</sup> In der DDR war für derartige Institutionen die Bezeichnung ‚Nationalitätengaststätte‘ üblich, die explizit auf das Angebot einer bestimmten Nationalküche verwies.<sup>118</sup>

Dieser Studie liegt bei der Definition ausländischer Gastronomiebetriebe ein weniger strenger Kriterienkatalog zugrunde. Wenn im Folgenden von diesen die Rede ist, dann sind Einrichtungen gemeint, die ausländische Speisen und Getränke servieren und auf dieses Angebot mit dem Namen der Gaststätte, mit entsprechenden Werbeanzeigen, auf ihren Speisekarten, Aushängen oder durch die Einordnung in die Rubrik ‚ausländische Spezialitäten‘ in Adressbüchern oder Gaststättenführern hinweisen.<sup>119</sup> Entscheidend für die Klassifizierung als ausländische Gaststätte ist nicht die Staatsangehörigkeit der Betreiber, sondern der Schwerpunkt des Sortiments. Neben Restaurants gehören auch Imbisse zu den untersuchten Konsumorten; reine Schanklokale bleiben jedoch weitgehend ausgeblendet.<sup>120</sup>

Die französische Bezeichnung ‚Restaurant‘, die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts nach Deutschland gelangte und zunächst allein für das obere Segment der Gastronomie verwendet wurde, ist mittlerweile auch für weniger exquisite Speiselokale in Gebrauch und wird oft – so auch in dieser Studie – synonym mit ‚Gaststätte‘ verwendet.<sup>121</sup> Unter einem Restaurant wurde in Frankreich Mitte des 18. Jahrhunderts eine Lokalität verstanden, in der stärkende Kraftbrühen (*restaurants*) erhältlich waren.<sup>122</sup> Aus dieser entwickelte sich, nicht zuletzt forciert durch die gesellschaftlichen Umbrüche im Zuge der Fran-

<sup>117</sup> Vgl. Leung, *Beyond Chinese*, 113.

<sup>118</sup> Dies scheint die historisch ältere Benennung zu sein. So ist in Rauers, *Kulturgeschichte*, 1138 u. 1160, von „Nationalitätenrestaurants“, „nationale[n] Restaurants“ bzw. „nationale[n] und exotischen Restaurants“ die Rede.

<sup>119</sup> Diese Definition lehnt sich an Wilbur Zelinskys klassische Bestimmung des *ethnic restaurant* an: „[A] self-consciously ethnic restaurant will show its colors in one of three places: in its name, in its inclusion under an ethnic heading in a special section of the telephone directory, or by listing the specialties of the house in a display ad“ (Zelinsky, *You Are*, 246).

<sup>120</sup> Nach § 1 des bundesdeutschen Gaststättengesetzes (BGBl. I 1970 S. 465) betreibt derjenige eine Gaststätte, der im stehenden Gewerbe 1. Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Schankwirtschaft), 2. zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle (Speisewirtschaft) verabreicht oder 3. Gäste beherbergt (Beherbergungsbetrieb). Weder in der Forschung noch in der gastgewerblichen Praxis existiert eine einheitliche Definition der Gastronomie, des Gaststättengewerbes oder des Gastgewerbes; die Begriffe werden oft – wie auch in dieser Studie – synonym verwendet. Unter Gastronomie wird in jedem Fall die Wirtschaftsbranche verstanden und nicht (wie im französischen Kontext) die kulinarische Literatur, die nach den Gesetzen (*nomos*) des Magens (*gastro*) fragt.

<sup>121</sup> Vgl. Teuteberg, *Rising Popularity*, 281f.

<sup>122</sup> Vgl. Drouard, *Geschichte*, 32.

zösischen Revolution, ein neuer Konsumort, zu dem nicht nur separate Tische, sondern auch die individuelle Auswahl der Speisen à la carte gehörten.<sup>123</sup> Im Laufe des 19. Jahrhunderts etablierte sich diese französische respektive Pariser Institution auch in anderen Städten Europas<sup>124</sup> und stellt damit ein Transferprodukt dar, das die zukünftige Gastronomiegeschichte maßgeblich prägen sollte.

Im Gegensatz zum Restaurant zeichnet sich der Imbissbetrieb durch ein begrenztes Angebot an vornehmlich einfachen, vorgefertigten und daher wesentlich preiswerteren Speisen aus.<sup>125</sup> Ähnlich wie die Trennung von Speise- und Schanklokal oft mit einer schichtspezifischen Differenzierung der Kundschaft einhergeht, unterscheidet sich das Zielpublikum von Imbissen und Restaurants nach Sozialstatus, aber auch nach Alter. Um einen möglichst umfassenden Eindruck von der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik zu geben und nicht nur eine bestimmte soziale Klientel in den Blick zu nehmen, berücksichtigt die vorliegende Studie unterschiedliche Typen von Speiselokalen, die vom gehobenen italienischen Restaurant bis zum Döner-Imbiss reichen. Verschiedene Gaststättentypen zu analysieren, hilft, die je spezifischen räumlichen Charakteristika dieser ‚Orte der Moderne‘ zu benennen, ihre Funktionen zu bestimmen und die erfolgenden sozialen Ein- und Ausschlüsse herauszuarbeiten. Auch wenn die existierende Literatur, v.a. die zahlreichen, oftmals für ein breites Publikum verfassten Abhandlungen über berühmte Gasthöfe und Restaurants<sup>126</sup>, durchaus einige Einsichten bietet, ist die räumliche Dimension dieser Speiselokale doch bisher selten explizit behandelt worden.

Insgesamt ist der öffentliche Nahrungsmittelkonsum trotz der Bedeutung, die dem Gaststättengewerbe in wirtschaftlicher Hinsicht<sup>127</sup>, aber auch bezüglich seiner sozialen und kulturellen Funktion zukommt<sup>128</sup>, bisher weder von der Geschichtswissenschaft noch der Soziologie hinreichend erforscht worden. Die Soziologie hat v.a. die Bedeutung des Restaurantbesuchs als moderne

<sup>123</sup> Zur Entstehungsgeschichte des Restaurants siehe Spang, *Invention*. Zur nicht auf Europa beschränkten „Polygenese dieser Form kommerzieller Verpflegung“ siehe Osterhammel, *Verwandlung*, 342.

<sup>124</sup> Siehe Scholliers, *Diffusion*.

<sup>125</sup> Vgl. DEHOGA, *Angebots- und Nachfrageveränderungen*, 12.

<sup>126</sup> Für den deutschsprachigen Raum: Potthoff/Kossenhaschen, *Kulturgeschichte*; Rauers, *Kulturgeschichte*.

<sup>127</sup> Mitte der 1980er Jahre erfolgten zwar nur 1,6 % der Bruttowertschöpfung der gesamten bundesdeutschen Wirtschaft im Gaststättengewerbe; dafür aber waren fast 9 % aller Beschäftigten in dieser Branche tätig (vgl. Meyerhöfer, *Struktur*, 133). Zwischen 1950 und 1977 stieg die Zahl der Beschäftigten von 417 000 auf 738 000 und war damit in dieser Hinsicht mit der Bedeutung der Automobilindustrie vergleichbar (so Kramer et. al., *Verbesserung*, 17).

<sup>128</sup> Zur Gaststätte als „hervorragende[m] Paradigma gesamt-kultureller Entwicklungen“ siehe Mania, „Weißte was“, 227.

Form der Unterhaltung diskutiert und das Restaurant zum Gegenstand einer Analyse gesellschaftlicher Differenzierungsprozesse gemacht.<sup>129</sup> Die historische Forschung hat sich dem Phänomen von verschiedenen Blickwinkeln her genähert. Meist ist der Außer-Haus-Verzehr als Teil einer allgemeinen Geschichte der Ernährung und des Nahrungsmittelkonsums erörtert worden.<sup>130</sup> Andere Untersuchungen haben sich spezifischer mit dem auswärtigen Essen beschäftigt, sei es in Form von Überblicksdarstellungen zum Gaststättengewerbe<sup>131</sup>, sei es durch die Konzentration auf bestimmte Konsumorte wie das frühneuzeitliche Gasthaus<sup>132</sup> oder das moderne Drive-in.<sup>133</sup> Trotz der im deutschsprachigen Raum intensiven Beschäftigung der historischen Ernährungsforschung mit den Folgen der Industrialisierung<sup>134</sup> und grundlegender Studien zur Gemeinschaftsverpflegung in Kantinen<sup>135</sup> warten zahlreiche Aspekte des außerhäuslichen Nahrungskonsums noch auf ihre Bearbeitung. Dies gilt insbesondere für kommerzielle Verpflegungsstätten, die im Zuge der Industrialisierung und Urbanisierung erheblich an Bedeutung gewonnen haben.<sup>136</sup> Auch für den bisweilen als „Konsumrevolution“ firmierenden Durchbruch des Massenkonsums in der Bundesrepublik<sup>137</sup> spielte der Außer-Haus-Verzehr eine zentrale Rolle, die es in dieser Studie herauszuarbeiten gilt. An Monografien zur bundesdeutschen Gastronomieggeschichte liegt lediglich die 1993 erschienene betriebswissenschaftlich-historische Studie von Albrecht Jenn<sup>138</sup> vor, die zwar ausführlich auf die Geschichte des Restaurantgewerbes

<sup>129</sup> Vgl. Finkelstein, *Dining Out. A Sociology*; Warde/Martens, *Eating Out*. Generell ist jedoch ein „almost total neglect by sociologists of dining out as an area of investigation“ bis weit in die 1990er Jahre hinein zu konstatieren, so Wood, *Dining Out*, 10.

<sup>130</sup> Für Großbritannien: Oddy, *Plain Fair*; für Großbritannien und Frankreich: Mennell, *All Manners*; für die USA: Hooker, *Food*; für Australien: Symons, *One Continuous Picnic*.

<sup>131</sup> Für eine Geschichte der zentraleuropäischen Gastronomie siehe Schwendter, *Arme essen*; für die USA: Mariani, *America*; Pillsbury, *Boarding House*; für die englische Hauptstadt: Ehrman/Forsyth, *London Eats Out*.

<sup>132</sup> Kümin, *Drinking Matters*; ders./Tlusty, *World*; Rau/Schwerhoff, *Gotteshaus*. Zu dem bereits relativ dichten Netzwerk von Tavernen und Gasthöfen im Spätmittelalter siehe Peyer, *Gastfreundschaft*.

<sup>133</sup> Jakle/Sculle, *Fast Food*.

<sup>134</sup> Vgl. Teuteberg/Wiegelmann, *Wandel*; Teuteberg, *Revolution*. Für einen Überblick über die deutsche Ernährungsgeschichte siehe Teuteberg, *Diet*; für eine umfangreiche Abhandlung über Ernährung im 20. Jahrhundert siehe Spiekermann, *Künstliche Kost*; zu neuen Vertriebsformen u. a. im Lebensmittelhandel siehe ders., *Basis*.

<sup>135</sup> Tanner, *Fabrikmahlzeit*; Thoms, *Anstaltkost*.

<sup>136</sup> Vgl. Teuteberg, *Problemfeld*, 32. Dass eine „fundierte Analyse der Außer-Haus-Verpflegung im 20. Jahrhundert“ noch ausstehe, betont auch Spiekermann, *Rationalitäten*, 214, Anm. 21.

<sup>137</sup> Reckendrees, *Massenkonsumgesellschaft*, 23.

<sup>138</sup> Jenn, *Deutsche Gastronomie*. Für eine Geschichte des Fast Foods u. a. in der BRD siehe Wagner, *Fast schon Food*.

und auch auf die ausländische Gastronomie hierzulande eingeht, in ihren historischen Passagen aber einige signifikante Fehler aufweist. So ist es keineswegs richtig, dass die in der Bundesrepublik gegründeten ausländischen Gaststätten „die ersten“ ihrer Art waren.<sup>139</sup> Um dieses Missverständnis auszuräumen und auf migrations- wie konsumhistorische Kontinuitäten in der Gastronomiegeschichte hinzuweisen, wird in Kapitel 2 die Geschichte ausländischer Lokale seit Ende des 19. Jahrhunderts knapp skizziert werden.

Als im Alltag verankerte Begegnungsstätten von Menschen unterschiedlicher Herkunft, als „microspaces of intercultural encounter and exchange“<sup>140</sup>, eignen sich von Migranten geführte Gaststätten in besonderem Maße, um nach den Beziehungen der sogenannten Mehrheitsgesellschaft zu hier lebenden Minderheiten und nach dem Umgang mit kultureller Differenz in Westdeutschland zu fragen.<sup>141</sup> Ausländische Gaststätten stellen soziale Orte dar, an denen – auf eine durchaus nicht unproblematische Art und Weise – der (kulinarische) Andere erkundet wird und die damit zum Ausgangspunkt kultureller Transformationsprozesse werden können.<sup>142</sup> Die Erforschung anderer Esskulturen ist dabei weniger auf Erkenntnis als vielmehr auf sinnliche Erfahrung anderer Welten ausgerichtet.<sup>143</sup> Die Erkundung erfolgt auf institutionalisiertem und in diesem Sinne weitgehend ‚sicherem‘ Terrain, auf dem vorgegebene Skripte, wie man sich bei einem Restaurantbesuch zu verhalten hat, die soziale Interaktion regulieren.<sup>144</sup> Dass es jedoch oftmals gerade die als anders empfundenen Verhaltensweisen migrantischer Gastronomen waren, die bei der nicht-migrantischen deutschen Bevölkerung dazu führten, an diesen Orten neue Kommunikationsmodi und Körpersprachen zu erproben, wird zu zeigen sein.

Es gilt, neben der sozialen Dimension der ausländischen Gaststätte auch ihre materiellen Eigenschaften detailliert herauszuarbeiten. Neben theoretischen Ansätzen, die der Konstruktion von Räumen nachgehen<sup>145</sup>, sind damit auch die Forschungen auf dem Gebiet der *material culture* von besonderem Interesse. Angefangen bei den Küchenvorrichtungen, die für die Zubereitung

<sup>139</sup> Jenn, *Deutsche Gastronomie*, 75.

<sup>140</sup> Turgeon/Pastinelli, „Eat“, 247.

<sup>141</sup> Von Migranten geführte Lebensmittelgeschäfte lassen sich ganz ähnlich als „Orte ‚alltagspraktischer Begegnungen‘ in multikulturell geprägten urbanen Gesellschaften“ verstehen (Everts, *Konsum*, 13f.). Vgl. auch Fuchs, *Indo-Pakistanische Lebensmittelgeschäfte*.

<sup>142</sup> Die zentrale Rolle von „ethnic restaurants in cultural change“ stellen Bell/Valentine, *Consuming Geographies*, 117, heraus.

<sup>143</sup> Vgl. Long, *Culinary Tourism*, 21.

<sup>144</sup> Zur Entstehung „moderner Orte“ und der sie prägenden und durch sie geprägten „differenzierte[n] Verhaltensweisen“ siehe Geisthövel et al., *Erlebte Welten*, 361.

<sup>145</sup> Für einen Überblick über Theoretisierungen des Raums siehe Dünne/Günzel, *Raumtheorie*; generell zum *spatial turn*: Bachmann-Medick, *Cultural Turns*, Kap. 6.

der Speisen notwendig sind, über die im Restaurant verwendeten Möbel und Wanddekorationen bis hin zum Geschirr hat man es mit einem ganzen Arsenal von Dingen zu tun, die an der Konstitution des Gastraumes als Konsum- und Erfahrungsraum mitwirken.<sup>146</sup> Die Namen(sschilder) der Gaststätten oder die in ausländischen Restaurants vielfach zur Anwendung kommenden Fotografien von Landschaften oder Sehenswürdigkeiten eines anderen Landes etablieren dabei Beziehungen zu anderen realen wie imaginären Orten. Wie die jüngere Tourismusforschung gezeigt hat, ist es gerade der Umschlag von Realem in Fiktion und vice versa, der das Kerngeschäft der Tourismusindustrie darstellt<sup>147</sup> und auch im ausländischen Restaurant als Zielort gastronomischer Touristen von außerordentlicher Bedeutung ist. Auch hier geht es darum, mittels einer spezifischen „architecture of desire“ bestimmte Emotionen zu wecken, Begehren zu stimulieren und andere Welten erlebbar zu machen.<sup>148</sup> Es ist kaum jemals nur eine bestimmte Speise, die Gäste im Restaurant suchen: „Was die Leute wirklich wollen, sind nicht Güter, sondern befriedigendes Erleben.“<sup>149</sup> Insbesondere ausländische Spezialitätenrestaurants, die ‚fremde‘ Speisen in ‚exotischem‘ Ambiente bieten, werden zur sogenannten Erlebnisgastronomie gerechnet.<sup>150</sup> Indem die ausländische Gaststätte dem Konsumenten nicht nur außergewöhnliche, teils unbekannte Speisen, sondern auch ‚fremdartige‘ Welten zur Verfügung stellt, partizipiert sie an der modernen Massenkultur, die sich durch die massenmediale Proliferation und Inszenierung fiktiver Welten

<sup>146</sup> Dass sich Erfahrungsräume nicht nur durch die in Symbolsystemen handelnden Menschen, sondern ebenso durch die Materialität der Dinge herstellen und daher die komplexen Interaktionen zwischen verschiedenen Akteuren in die Analyse einzubeziehen sind, betonen Tanner/Hunt, *Psychologie*, 760. Letztlich ist alles, womit sich die Ernährungsgeschichte beschäftigt, eng mit Objekten verwoben, sei es der Pflug, der Kühlwagen, der Herd oder die Gabel, so Schärer, *Food*, 13. Zu den theoretischen Prämissen der *material-culture*-Forschung siehe Tilley et al., *Handbook*, Teil I.

<sup>147</sup> „Kaum eine andere Tätigkeit verbindet imaginäre und reale Erfahrungen in vergleichbarer Weise“, so Hennig, *Reiselust*, 48, über das Reisen. Es gehe dem Touristen v.a. um die Suche nach der „sinnliche[n] Erfahrung imaginärer Welten“, so ders., *Jenseits des Alltags*, 47. Für einen Überblick über die historische Tourismusforschung siehe Pagenstecher, *Neue Ansätze*; Hachtmann, *Tourismusgeschichte*; ders., *Tourismus-Geschichte*. Sehr instruktiv zum Umschlag von Realität in Fiktion und Fiktion in Realität: Barthes, *Mythen*.

<sup>148</sup> Finkelstein, *Dining Out. A Sociology*, 3 u. 20; vgl. Edensor, *Staging Tourism*, 330.

<sup>149</sup> „Erleben wird durch Aktivität erlangt. Aktivitäten können gewöhnlich nur mit Hilfe von physischen Objekten oder mit Hilfe von Dienstleistungen anderer Menschen ausgeführt werden. Hier liegt das Bindeglied zwischen der Innenwelt des Menschen und der Außenwelt der wirtschaftlichen Aktivität.“ (Abbott, *Qualität*, 43f.)

<sup>150</sup> Vgl. Maier/Troeger-Weiss, *Kulinarische Fremdenverkehrs- und Freizeitkultur*, 234. Dass die „Gebrauchsbedeutung“ von Nahrungsmitteln im Laufe der letzten Jahrzehnte abgenommen habe, aber ihre „Erlebnisbedeutungen“ zugenommen hätten, ist eine der Thesen zur Erlebnisgesellschaft (vgl. Schulze, *Erlebnis-Gesellschaft*, 422), die allerdings einer genaueren historischen Überprüfung bedürfte.



auszeichnet.<sup>151</sup> Die massenkulturellen Imaginationen über ‚fremde‘ Speisen zirkulieren dabei häufig international und bilden damit – neben Migration und Tourismus – einen weiteren Motor für Prozesse der Globalisierung (nicht nur) der Ernährung.

Einen ‚Ort der Moderne‘ stellt die ausländische Gaststätte also auch insofern dar, als sie einen konstitutiven Bestandteil der modernen Massenkultur bildet, die nicht einem einzigen sozialen Milieu zuzuordnen, sondern durch Polyvalenz gekennzeichnet ist, „und zwar sowohl hinsichtlich ihrer Produzenten wie ihrer Adressaten“.<sup>152</sup> Als massenkulturelle Institution soll das ausländische Restaurant in dieser Studie im Sinne von Michael Makropoulos’ Theorie der Massenkultur verstanden werden. Makropoulos begreift die moderne Massenkultur als Vergesellschaftungstyp, der neue Formen von Subjektivität hervorbringt. Die Massenkultur macht artifizielle Wirklichkeiten und die Fiktionalisierung der Beziehungen des Menschen zur Welt und sich selbst zu einer alltäglichen Erfahrung. Im Gegensatz zu Jean Baudrillard betrachtet Makropoulos massenkulturelle Produkte nicht als Simulationen der Realität<sup>153</sup>, sondern als gelebte fiktionale Welten, welche die Realität auf neue Weise aufschließen. Dies impliziert unter anderem die Erkenntnis, dass alles, auch der eigene Lebensstil, ganz anders sein könnte.<sup>154</sup> Nach Makropoulos sozialisiert die Massenkultur die Menschen damit auf eine Art und Weise, die zur Akzeptanz sowohl von Pluralität als auch von Kontingenz und ihrer Handhabung im Alltag führt.<sup>155</sup> Dieses Moment ließe sich als potentiell demokratische bzw. demokratisierende Dimension der Massen(konsum)kultur begreifen, die aller-

<sup>151</sup> In dieser Hinsicht ähneln sich nicht nur Restaurant- und Kino- bzw. Theaterbesuch, sondern auch die Produktion eines Films oder Theaterstücks und die Gestaltung des Esserlebnisses im Restaurant; in allen Fällen soll eine bestimmte Atmosphäre über Stimme, Geräusche und (bewegte) Bilder, im Restaurant aber verstärkt auch über Geruch und Geschmack kriert werden. Vgl. Shelton, Theater, 523.

<sup>152</sup> MarBolek, Milieukultur, 79. Zur Geschichte der Massenkultur siehe Maase, Grenzenloses Vergnügen. Dass das Restaurant seit seiner Etablierung in Deutschland am Ende des 19. Jahrhunderts als zentraler Bestandteil moderner Freizeitgestaltung und einer „allgemeine[n] ‚Ausgekkultur‘“ fungiert hat, zeigt Drummer, Das sich ausbreitende Restaurant, 315 u. 312.

<sup>153</sup> Zu Baudrillards Begriff der Simulation bzw. des Simulakrums siehe Baudrillard, Simulacres.

<sup>154</sup> Makropoulos, Theorie, 10f., spricht von einer Generalisierung und Demokratisierung des (dichterischen) ‚Möglichkeitssinns‘ (Robert Musil) – wie trivialisiert und standardisiert die Ergebnisse auch ausfallen mögen. Dass seit der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts immer mehr Menschen eine stets wachsende Zahl an unterschiedlichen Lebensentwürfen vor Augen haben, das alltägliche Leben daher stärker als bisher nicht vom Gegebenen, sondern von medial vermittelten Möglichkeiten angetrieben wird, betont auch Appadurai, Global Ethnoscapes, 197 u. 200.

<sup>155</sup> Dass massenkulturelle Güter grundsätzlich auf Wertpluralität abstellen, betont auch Schrage, Integration, 66.

dings nur um den Preis ihrer Einbindung in eine Normalisierungsgesellschaft zu haben ist.<sup>156</sup> Makropoulos greift den Tourismus als besonders aussagekräftiges Feld der Massenkultur heraus, um die Einübung des Individuums in den Umgang mit Andersartigkeit, Pluralität und Kontingenz zu erörtern.<sup>157</sup> Ebenso stellen m.E. ausländische Gaststätten entscheidende Orte der massenkulturellen Gewöhnung an das Fremde und damit zugleich seiner Normalisierung dar, zumal sie nicht das Verlassen des Wohnortes zur Voraussetzung haben und daher in noch höherem Maße zum Alltag der Bundesdeutschen gehören. An diesen zugleich realen und fiktionalen Konsumorten, so ließe sich mit Makropoulos argumentieren, konnten die deutschen Gäste zivile Formen des Kontakts und der Interaktion mit ‚dem Anderen‘ praktizieren – etwas, das sie nach 1945 definitiv (erneut) lernen mussten.

## 1.5 Anmerkungen zu den Quellen

Wie der Überblick über die Forschung gezeigt hat, fehlen für die Bundesrepublik auf vielen Gebieten Vorarbeiten, auf welche im Rahmen dieser Studie zurückgegriffen werden könnte. Der reichhaltigeren anglophonen Forschungsliteratur kommt eine wichtige Orientierungsfunktion zu, aber letztlich müssen die skizzierten Fragestellungen v.a. auf Basis des Quellenmaterials bearbeitet werden. Dies umfasst eine Vielzahl teils sehr heterogener Quellen, weil nur eine solche Bandbreite es ermöglicht, den sozialen, ökonomischen und kulturellen Aspekten des Themas gerecht zu werden. Da eine ausführliche Quellenkritik jeweils dann erfolgt, wenn ein bestimmter Quellenkorpus genauer analysiert wird, sollen im Folgenden die für diese Studie zentralen Quellengattungen nur knapp vorgestellt werden. Vorab sei angemerkt, dass zur Problemstellung dieser Arbeit keine klar umrissenen Aktenbestände existieren. Selbst bei einschlägigem Material wie den Gewerbeanträgen von Ausländern und den Konzessionsakten ist die Überlieferung für die einzelnen Städte des Samples unterschiedlich und erlaubt nur in seltenen Fällen direkte Vergleiche. Das in

<sup>156</sup> Makropoulos, *Theorie*, 15, bezieht sich hier auf Michel Foucaults Konzept der (nachdisziplinären) Normalisierungsgesellschaft. Dabei basiert die Normalisierungsgesellschaft für Makropoulos auf kommunikativer Vergesellschaftung, der es um die Herstellung von Anschlussfähigkeit zu tun ist, und dies unter Beibehaltung und nicht durch Beseitigung von Heterogenität und Komplexität (vgl. ebd., 112). Die Massenkultur stellt in dieser Perspektive „gerade nicht die problematische oder gar zweifelhafte kulturelle Form der modernen Demokratie“ dar, „sondern ihre allgemeine kulturelle Voraussetzung“ (ebd., 152).

<sup>157</sup> Der Massentourismus biete eine „Kultur des konkret Anders-Möglichen“ (Jens Badura: *Ambiente-Dienstleistungen. Sondierungen zu den Kollateralkosten touristischer Kulturen*. In: *dérive* 23 (2006), 32–38, zit. nach Makropoulos, *Theorie*, 128).

den Stadtarchiven von Flensburg, Leverkusen, Konstanz und München, dem Bayerischen Wirtschaftsarchiv in München, dem Landesarchiv Berlin, dem Staatsarchiv Hamburg und dem Rheinisch-Westfälischen Wirtschaftsarchiv in Köln gesichtete Material weist eklatante Lücken an jeweils unterschiedlichen Stellen auf, so dass keine umfassende und gleichmäßige Bearbeitung der einzelnen Fragestellungen für alle sieben Städte möglich ist. Positiv gewendet bedeutet dies, dass das Sample in seiner Gesamtheit eine breite Behandlung der Problemstellung erlaubt, ergänzen sich die Bestände – bei aller Vorsicht bezüglich der Übertragbarkeit der Ergebnisse – doch in einer Weise, die vielfältige Perspektiven und damit einen komplexen Zugang zum Thema eröffnet.<sup>158</sup>

Um die Geschichte der Gastronomie in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts skizzieren zu können, wurde der Bestand „Gastwirtsgewerbe-Deutschland“ im Bundesarchiv Berlin ausgewertet; auch die im Staatsarchiv Hamburg befindlichen Bestände des Medizinalkollegiums, des Schankkonzessionswesens und v.a. der Gewerbepolizei erwiesen sich für die Zeit bis 1945 als überaus ergiebig. Für die Debatten um die Bedürfnisprüfung und ihre Abschaffung sowie die Auseinandersetzungen um das neue Gaststättengesetz von 1970 inklusive des neu eingeführten Unterrichtsverfahrens für Gastwirte boten die entsprechenden Bestände im Bundesarchiv Koblenz sowie die juristische Fachliteratur reichliches Material, das zudem die gründliche Aufarbeitung der ausländerrechtlichen und wirtschaftspolitischen Rahmenbedingungen der Gewerbetätigkeit von Ausländern erlaubte. Um die Perspektive der Gewerkschaften mit einbeziehen zu können, wurden im Archiv der sozialen Demokratie in Bonn die Akten der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) gesichtet.

Um die Diffusion ausländischer Gaststätten zu rekonstruieren, wurden v.a. die Adressbücher der einzelnen Städte und, soweit zugänglich, die obligatorischen Unterrichtsverfahren für zukünftige Gastronomen, die seit 1970 von den Industrie- und Handelskammern (IHKs) durchgeführt werden,

<sup>158</sup> Sind die meisten der im Rahmen dieser Studie verhandelten ‚Fallgeschichten‘ in den sieben Städten des Samples angesiedelt, erlaubt der im Bayerischen Wirtschaftsarchiv vorhandene Löwenbräu-Bestand nicht nur, Aussagen zum Verhältnis von Brauerei und Gastronomie zu machen, sondern auch, zum Teil detaillierte Informationen über (ausländische) Gaststätten an anderen Orten einzubeziehen, da die Löwenbräu AG im gesamten Bundesgebiet agierte. Gezielte Stichproben wurden darüber hinaus im Institut für Stadtgeschichte in Frankfurt am Main durchgeführt, stellt Frankfurt doch neben den vier größten Städten des Samples einen weiteren zentralen Zielort ausländischer Migranten dar. Zudem ermöglichte die Zeitungsausschnittsammlung (Walter Kutsch) im Stadtarchiv Münster, eine weitere Stadt im (Nord-)Westen der Republik zumindest auf der Ebene von Presseberichten über die lokale Gastronomie einzubeziehen. Um die punktuellen Vergleiche mit der DDR nicht allein auf Literaturbasis zu bestreiten, wurden stichprobenartig für die Gaststättengeschichte relevante Bestände im Sächsischen Wirtschaftsarchiv in Leipzig, im Stadtarchiv Erfurt sowie im Landesarchiv Berlin gesichtet.

ausgewertet. Trotz der vielfach ungenauen und fehlenden Eintragungen sowie der Probleme, die sich unter anderem durch die Beibehaltung eines deutschen Gaststättennamens bei Restaurants mit ausländischer Küche ergeben, stellen Adressbücher eine unverzichtbare Quellengattung für die Kartierung der ausländischen Gastronomie dar.<sup>159</sup> Die Aufzeichnungen über das Unterrichtsverfahren für Gastwirte erlaubt für einige Städte eine differenzierte Antwort auf die Frage, welchen Anteil die ausländische Gastronomie am Gaststättengewerbe besaß und welche ausländischen Küchen dominierten. So hat die Handelskammer Hamburg jährlich über die Teilnehmer, unterschieden nach ihrer nationalen Herkunft, Bericht erstattet; für Köln war es möglich, die noch nicht an das Rheinisch-Westfälischen Wirtschaftsarchiv abgegebenen Teilnehmerlisten der IHK Köln aus den Jahren 1973-1982 einzusehen und selbst auszuwerten. Nicht für alle Städte des Samples jedoch liegen entsprechende Daten vor. Prinzipiell steht die historische Forschung über ausländische Gewerbetreibende vor dem Problem, dass diese Gruppe in der Bundesrepublik generell nicht gesondert registriert wurde und damit kein ausreichendes Datenmaterial zur Verfügung steht.<sup>160</sup> Daher müssen die Informationen aus einer Vielzahl an lokalen, zu unterschiedlichen Zeitpunkten und zudem nach differenten Kriterien erhobenen Aufstellungen zusammengetragen werden. Folglich weist der zu skizzierende Überblick über die ausländische Gastronomie zum Teil erhebliche Lücken auf; er ist als eine erste Darstellung dieses Phänomens zu verstehen, dessen Aufarbeitung weitere regionale und lokale Studien erfordert. Doch auch wenn die Quellenbasis keine absoluten Angaben über die (wachsende) Zahl ausländischer Gaststätten erlaubt, lässt sich mit ihrer Hilfe dennoch ein recht zuverlässiger Überblick über die relative Entwicklung dieser Branche geben.

Stärker als die Materialien über das Unterrichtsverfahren erlaubt eine weitere Quellengruppe einen genaueren Blick auf die potentiellen Gastronomen selbst: Die teilweise überlieferten Gewerbeanträge von Ausländern nennen nicht nur Staatsangehörigkeit, Geburtsdatum, Namen (und damit Geschlecht), sondern meist auch das Datum der Einreise in die Bundesrepublik und oft auch

<sup>159</sup> Zum einmaligen Quellenwert von Adressbüchern und Branchenverzeichnissen, insbesondere um die wachsende Diversität ökonomischer Aktivitäten nachzuzeichnen, sowie zu den Problemen der historisch und zwischen verschiedenen Verzeichnissen wechselnden Klassifizierungen siehe Shaw/Tipper, *British Directories*, bes. 50–54. Zur Problematik von „ethnically unclear surnames“, die eine ethnische bzw. nationale Zuordnung von Gewerbetreibenden oft erschweren, siehe Gabaccia, *We Are*, 67.

<sup>160</sup> Auf die fehlenden Daten hat bereits Heller, *Pizzabäcker*, 150, hingewiesen: „Man könnte sie negativ interpretieren, weil sie mangelhaftes Wissen über unsere ausländischen Mitbürger bekunden, aber auch positiv, weil der Verzicht kommunaler Behörden, die Gewerbebetriebe von Deutschen und Ausländern getrennt aufzulisten, wie ein unbewußter Schritt zu integrativer Gleichbehandlung wirkt.“

die vor Antragstellung ausgeübte berufliche Tätigkeit. Zwei Bestände seien hier genannt, die nicht nur vereinzelte Gewerbeanträge, sondern relativ geschlossene Korpora enthalten und in dieser Studie daher einer gründlichen Analyse unterzogen werden: Erstens die im Landesarchiv Berlin erhaltenen Anträge von Nicht-EWG-Ausländern auf eine Gaststättenerlaubnis und die entsprechenden Stellungnahmen seitens des Senators für Wirtschaft aus den frühen 1970er Jahren und aus dem Jahre 1980, die den Umgang der Berliner Behörden mit Anträgen von Nicht-Deutschen zu skizzieren erlauben. Die Reaktionen seitens der IHKs und der Hotel- und Gaststättenverbände, die regelmäßig bei der Begutachtung der Anträge gehört wurden, lassen sich zweitens v.a. anhand der entsprechenden Bestände im Rheinisch-Westfälischen Wirtschaftsarchiv herausarbeiten, die Akten von ausländischen Antragstellern aus EWG-Ländern, v.a. Italien, enthalten. Aber auch die übrigen Archive besitzen teils umfangliches, teils vereinzelt Material zu ausländischen Gastronomen und verfügen mitunter über sehr hilfreiche Sammlungen von Zeitungsartikeln zum lokalen Gaststättengewerbe.<sup>161</sup>

Auch wenn sich die archivierten Akten der Wirtschaftsbehörden und der IHKs gegen den Strich lesen lassen, um die migrantischen Gastronomen selbst zu Wort kommen zu lassen, ist diese Quellengattung doch grundsätzlich vom Blick der Behörden geprägt. Dem gegenüber erlauben die im Dokumentationszentrum und Museum über die Migration in Deutschland (DoMiD) in Köln und in der Forschungsstelle für Zeitgeschichte in Hamburg gesammelten Unterlagen und Interviews mit (unter anderem gastronomisch tätigen) Ausländern in der Bundesrepublik – auch wenn es sich um keine repräsentativen Erhebungen handelt –, migrantische Sichtweisen und Erfahrungen einzubeziehen. Neben einer Vielzahl publizierter Interviews von Migranten in der Bundesrepublik wurden zudem zahlreiche von hier lebenden Ausländern verfasste Erfahrungsberichte, aber auch Romane herangezogen, die insofern von besonderem Interesse sind, als hier Fragen von Ethnizität und kultureller Differenz oft schon wesentlich früher und differenzierter diskutiert wurden als in der allgemeinen öffentlichen Debatte. Auf eigene, systematisch durchgeführte *oral-history*-Interviews wurde verzichtet, hätte eine die einzelnen Städte und Migrantengruppen angemessen repräsentierende Auswahl doch eine eigenständige Arbeit dargestellt, die im Rahmen dieser Studie, die erstmals die vorhandenen Archivbestände sichtet, nicht noch zusätzlich zu leisten war.

Für die historische Analyse der Konsumentenseite stellen vom Statistischen

<sup>161</sup> Neben der Lokalpresse wurden die überregionalen Zeitungen *Frankfurter Allgemeine Zeitung*, *Frankfurter Rundschau*, *Süddeutsche Zeitung*, *die tageszeitung (taz)*, *jungle world*, *Die Welt* und *Die Zeit* herangezogen. Zeitungsartikel werden in den Anmerkungen vollständig zitiert und sind nur dann eigens im Quellen- und Literaturverzeichnis aufgeführt, wenn es sich um längere, oft zitierte Texte handelt.

Bundesamt durchgeführte Einkommens- und Verbrauchsstichproben sowie Umfragen von Meinungs- und Marktforschungsinstituten einen wichtigen Quellenbestand dar. Der private Verbrauch der Bundesbürger ist zwar kontinuierlich statistisch erfasst worden, erlaubt aber über den (stetig steigenden) Außer-Haus-Verzehr keine qualifizierten Aussagen. Genauere Befragungen zum Kantinen-, Restaurant- und Imbissbesuch setzten erst in den späten 1970er Jahren ein, nach den beliebtesten Küchen differenzierende Umfragen zum Außer-Haus-Verzehr wurden in größerem Umfang erst in den 1990er Jahren durchgeführt. Für die ersten Jahrzehnte der Bundesrepublik können daher kaum zuverlässige Aussagen über die Bekanntheit und Akzeptanz der ausländischen Gastronomie gemacht werden.

Um den Konsumort selbst in seiner materiellen, sozialen und imaginären Dimension zu untersuchen, wurden – neben den erwähnten Zeitungsartikeln zu einzelnen Gaststätten – insbesondere Bildquellen und Restaurantführer herangezogen. Fotografien von Gaststätten zeigen oft nicht nur die Innen- und Außengestaltung des Lokals, sondern mitunter auch Angestellte und Gäste<sup>162</sup>; Restaurantführer enthalten oft detaillierte Beschreibungen des Interieurs, der Gastwirte wie der gebotenen Speisen. Diese Textsorte gibt gerade aufgrund ihres wertenden Charakters detailliert Auskunft über zeitgenössische Normen, Wunschvorstellungen und Stereotype, die sich im Falle der ausländischen Gastronomie selten allein auf das beschriebene Lokal, sondern meist auf die jeweilige (Ess-)Kultur insgesamt beziehen. Neben verschiedenen Restaurant- und Reiseführern über einzelne Städte hat sich eine in Hamburg verlegte Reihe von Stadtführern als besonders ergiebig erwiesen. Die seit den 1960er Jahren regelmäßig neu aufgelegten Bände über Hamburg, Berlin, München und Köln ermöglichen eine wenn auch nicht repräsentative, so doch historisch übergreifende und komparative Analyse der Gaststättenszene in den genannten Städten.<sup>163</sup>

Einen weiteren zentralen Quellenbestand bilden Speisekarten<sup>164</sup>, die nicht nur über das generelle Angebot an Gerichten, deren Bezeichnungen und Prei-

<sup>162</sup> Als besonders ergiebig hat sich in dieser Hinsicht die Fotografien- und Postkarten-Sammlung im Stadtarchiv München erwiesen (Sammlung Stadtbild/Gaststätten). Zur Fotografie als historischer Quelle siehe Jäger, Fotografie.

<sup>163</sup> Hamburg von 7 bis 7; Köln von 7 bis 7; Berlin von 7 bis 7; München von 7 bis 7. Ebenfalls sehr aufschlussreich war die Reihe literarischer Restaurantführer, die in den 1960er Jahren im Hatzfeld-Verlag in München erschienen sind: München wie es schreibt & isst; Hamburg wie es schreibt & isst; Berlin wie es schreibt & isst; Köln wie es schreibt & isst. Zusätzlich herangezogen wurden die entsprechenden Ausgaben über Stuttgart und Düsseldorf. Nur cursorisch gesichtet wurden Restaurantführer wie der Guide Michelin, erwiesen sich die knappen, arithmetisch ausgedrückten Geschmacksurteile doch als wenig ergiebig.

<sup>164</sup> Zur Geschichte der Speisekarte siehe Droste, Speise(n)folgen.

se Auskunft geben, sondern teilweise auch die wichtigsten der verwendeten Zutaten nennen. Damit erlauben sie (vorsichtige) Aussagen sowohl über die hauptsächlich adressierte Klientel als auch über den allmählichen Einzug neuer Nahrungsmittel und Gewürze zumindest in die Restaurantküchen der Bundesrepublik. Leider ist diese Quellengattung nur vereinzelt in Stadt- oder Wirtschaftsarchiven überliefert. Eine umfangreiche Speisekartensammlung bietet jedoch die Menu Collection des Culinary Institute of America (CIA) in Poughkeepsie, New York. Zwar enthält diese Sammlung nur wenige Speisekarten aus bundesdeutschen Gaststätten, erlaubt aber dennoch punktuelle Vergleiche – so etwa zwischen den in italienischen Lokalen in der Bundesrepublik, den USA und Italien angebotenen Speisen – und damit internationale Kontextualisierungen.

Um die Imaginationen und Narrationen über ‚fremdes‘ Essen herauszuarbeiten, wurde zudem die zeitgenössische kulinarische Literatur in Form von Kochbüchern, kommentierten Rezeptsammlungen in (Haus-)Frauenzeitschriften und in Fachorganen wie *Die Küche* oder *Neue gastronomische Zeitschrift*<sup>165</sup> herangezogen. Mittels dieser Text- und Bildquellen lässt sich die Inszenierung ausländischer Speisen im historischen Verlauf nachzeichnen. Während sich Kochbücher als normative Quellengattung verstehen lassen, sind die in (Frauen-)Zeitschriften abgedruckten Rezepte möglicherweise der tatsächlichen Kochpraxis der Leser näher, so jedenfalls Stephen Mennell.<sup>166</sup> Im Rahmen dieser Studie interessieren diese Quellen, die für eine – noch zu schreibende – Geschichte der (Internationalisierung der) häuslichen Ernährung auszuwerten wären, v.a. als massenmedial verbreitete Informationen über ausländische Nahrungsmittel, Gerichte und Esskulturen. Um den Ansprüchen einer Transfergeschichte gerecht zu werden, wurde nicht nur die in der Bundesrepublik erschienene kulinarische Literatur gesichtet, sondern im Falle der italienischen und türkischen Küche auch auf Kochbücher, kulinarische Lexika und Bildquellen aus Italien und der Türkei zurückgegriffen. Neben der Biblioteca Nazionale in Rom mit ihren umfangreichen Beständen an Frauen- und gastronomischen Fachzeitschriften haben sich die Bibliotheken des Orient-Instituts bzw. des Instituts für Istanbul-Forschungen (Istanbul Araştırmaları Enstitüsü) in Istanbul als geeignete Fundorte für derartiges Material wie für (stadt-)historische Informationen über die Esskultur erwiesen.

Zu diesem Quellenkorpus, das für die Frage nach der Artikulation kultureller Differenz auf kulinarischem Gebiet von zentraler Bedeutung ist, zählen auch

<sup>165</sup> Für eine vollständige Aufstellung der gesichteten gastronomischen Fachjournale siehe Quellen- und Literaturverzeichnis/Gastronomische Zeitschriften.

<sup>166</sup> Mennell, *All Manners*, 233. Dennoch erlauben Kochbücher durchaus, die Proliferation von Ernährungswissen und kulinarischen Neuheiten historisch aufzuarbeiten (vgl. Thoms, *Kochbücher*, 16 u. 25).

Werbematerialien, Schlager und nicht zuletzt der Film. Wie skizziert, gehörte zum Esserlebnis im ausländischen Restaurant eine spezifische Inszenierung der Räume und eine entsprechende *ethnic performance* des Personals, die im Falle der ‚Gastarbeiterküchen‘ auf gängige Bilder eines südländischen Lebensstils zurückgriffen. Um sich diesen (touristischen) Projektionen zu nähern, bietet – neben Reiseführern – das in der frühen Bundesrepublik überaus populäre Genre des Urlaubsfilms einen privilegierten Zugang, erlauben gerade kommerziell erfolgreiche Spielfilme als „*Tagträume der Gesellschaft*“<sup>167</sup> doch Einblicke in Sehnsüchte, Erwartungen und damit in Dimensionen des gesellschaftlichen Lebens, die mittels anderer Quellen nur schwer zu erhalten sind.<sup>168</sup> Letztlich liegt dieser Studie also die Analyse eines Medienverbunds zugrunde. Denn es war das Zusammenwirken unterschiedlicher Massenmedien, das die Popularisierung ausländischer Küchen in der Bundesrepublik vorantrieb.

<sup>167</sup> Kracauer, *Film*, 309.

<sup>168</sup> Zum Film als historischer Quelle v.a. für eine Analyse von Wünschen und Begehren siehe Perinelli, *Fluchtlinien*; zum Film als generell unterschätztem Quellenmaterial der Zeitgeschichte siehe Lindenberger, *Vergangenes Hören*.



## 2. Die ausländische Gastronomie in Deutschland

### Grundzüge ihrer historischen und regionalen Diffusion

Die Internationalisierung der Gastronomie wie der häuslichen Ernährung in Deutschland hat nicht erst nach 1945 eingesetzt; vielmehr ist die Geschichte des Gaststättengewerbes schon immer von zahlreichen kulinarischen Transfers gekennzeichnet gewesen. Wie bereits angedeutet, ging die für das Feld der Gastronomie entscheidende Innovation des Restaurants von Paris aus und hat sich im Laufe des 19. Jahrhunderts in den übrigen Regionen Europas ausgebreitet. Das Restaurant stellte insofern eine neue Institution dar, als es den zuvor in Gasthäusern üblichen *tâble d'hôte* ablöste, bei dem zu festgesetzten Zeiten ein bestimmtes Gericht mit den übrigen Gästen zusammen eingenommen wurde.<sup>1</sup> Die individuelle Wahl der Essenszeit und eines von der (allmählich eingeführten) Speisekarte ausgesuchten Gerichts sowie dessen Verzehr an einem separaten Tisch machen das Restaurant zu einer genuin modernen Einrichtung, die sich in Deutschland erst verhältnismäßig spät durchsetzte. Noch 1877 wurde es in Reiseberichten für notwendig erachtet, das „Pariser Restaurant à la carte“ der deutschen Leserschaft zu erklären und deren Konsequenzen für den Gast zu erläutern: „In den Restaurants nach der Karte wird in der Küche Alles erst dann in Angriff genommen, wenn es von dem Gaste bestellt ist. Derselbe muß also darauf gefaßt sein, die nöthige Zeit warten zu müssen.“<sup>2</sup> In Deutschland etablierten sich Restaurants, in denen à la carte bestellt wurde, erst seit den 1890er Jahren in größerem Stil, bis ihre Zahl kurz vor dem Ersten Weltkrieg einen ersten Höhepunkt erreichte.<sup>3</sup>

Zusammen mit dem Export des Restaurants vollendete die französische Küche im Laufe des 19. Jahrhunderts ihren Siegeszug über adlige Kreise hinaus und wurde in den meisten Ländern Europas zur allgemein gültigen Haute Cuisine.<sup>4</sup> Im Zuge dieser kulinarischen Bewegungen bildete sich eine inter-

<sup>1</sup> Vgl. Spang, *Invention*.

<sup>2</sup> Faucher, *Vergleichende Kulturbilder*, 238f.

<sup>3</sup> Vgl. Drummer, *Das sich ausbreitende Restaurant*, 309. Zu den in einzelnen Städten (wie Hamburg) bereits um 1800 vorhandenen Restaurants siehe Rauers, *Kulturgeschichte*, 1165.

<sup>4</sup> Vgl. Trubek, *Haute Cuisine*. In Frankreich firmierte die sich aus der Haute Cuisine entwickelnde gehobene Restaurantküche als *grande cuisine*, die sich – aus ihrer Repräsentationsfunktion, die sie beim Adel innehatte, entlassen und in Warenform überführt – ganz der genussorientierten Speisegestaltung widmen und die Kochkunst eigenlogisch entfalten konnte (vgl. Barlösius, *Eßgenuß*, 123 u. 150).

nationale Hotel- und gehobene Restaurantküche aus, deren Entstehung eng mit dem Namen August Escoffier und seinem 1902 erschienenen Standardwerk *Guide culinaire* verbunden und bis heute stark französisch orientiert ist, aber auch diverse „Gerichte aus allen Ländern der Welt“ amalgamiert hat.<sup>5</sup> Diese internationale Küche war insbesondere in den großen Städten und den Fremdenverkehrsregionen zu finden.

Im Zuge kolonialer Bestrebungen gelangten die europäischen Küchen auch in außereuropäische Regionen<sup>6</sup> und wurden wiederum von den dort vorgefundenen Küchen zumindest partiell beeinflusst. Bei kulinarischen Transfers handelt es sich im Grunde immer um wechselseitige und multilaterale Vermittlungsprozesse, die sich nicht allein auf den Einfluss der Metropole reduzieren lassen, sondern den Blick auch auf Gegenbewegungen und Einwirkungen von Seiten ‚subalterner‘ Regionen zu richten erlauben. Trotz der klaren Hierarchie der Küchen erfolgten Transfers in beide Richtungen, die unter anderem in den vor Ort zugänglichen Nahrungsmitteln begründet lagen, aber auch die andersartigen Geschmackswelten umfassen konnten.<sup>7</sup> Während der Einzug des Currys in die englische Küche bereits mehrfach Gegenstand journalistischer wie wissenschaftlicher Abhandlungen geworden ist<sup>8</sup>, stehen vergleichbare Transferuntersuchungen in der deutschen (Kolonialismus-)Forschung noch aus.

Aus den Kolonien eingeführte Nahrungs- und Genussmittel zählten um 1900 noch zu den seltenen und teuren Konsumgütern, wurden im Laufe des 20. Jahrhunderts aber für (fast) alle Bevölkerungsschichten erschwinglich.<sup>9</sup> Wenn auch der Import ausländischer Nahrungsmittel und kulinarischen Wissens also kein Novum darstellte, lässt sich für das 20. Jahrhundert doch eine schichtenübergreifende Intensivierung und Beschleunigung der Transferprozesse beobachten.<sup>10</sup> Neue Technologien spielten in diesem Zusammenhang eine herausragende Rolle, wurde der Transport von Nahrungsmitteln über weite Distanzen doch maßgeblich durch neuartige Verkehrsmittel und Innovationen in der Kühltechnik befördert.<sup>11</sup> So haben sich die alltäglichen Koch- und Essgewohnheiten nicht zuletzt dadurch verändert, dass mittlerweile

<sup>5</sup> So die häufige Charakterisierung der internationalen Küche, etwa bei Herstatt, Weinrestaurant, 105. Vgl. auch Internationale Küche. In: NGZ 13/5 (1960), 22–23: 22.

<sup>6</sup> Zur europäischen Restaurantlandschaft in Bombay/Mumbai siehe Conlon, Dining Out, 103ff.

<sup>7</sup> Für den Einfluss der indonesisch-chinesischen auf die holländische Küche und ihre wechselseitige Beeinflussung im kolonialen Indonesien siehe van Otterlo, Chinese and Indonesian Restaurants, 157.

<sup>8</sup> Vgl. Collingham, Curry; Zlotnick, Domesticating Imperialism. In England verbreitete sich Curry zügig, wohingegen die Briten in Indien kaum Currys aßen, um sich nicht der Gefahr des *going native* auszusetzen (vgl. Narayan, Eating Cultures, 66).

<sup>9</sup> Vgl. Marshall, Food Availability, 335; Péhaut, Invasion, 463–468.

<sup>10</sup> Vgl. Cwiertka, Introduction, 9.

<sup>11</sup> Vgl. Waskow, Lebensmittel.

frisches Obst und Gemüse aus aller Welt preiswert per Flugzeug eingeflogen werden kann und sich die Verbreitung kulinarischen Wissens über die neuen Medien Radio, Fernsehen und Internet extrem beschleunigt hat. Doch nicht nur Waren, Informationen und Technologien bewegen sich seit dem 19. Jahrhundert zunehmend schneller von Land zu Land; auch immer mehr Menschen gingen auf die Reise – sei es temporär, in Form von Bildungs-, Geschäfts- oder Urlaubsreisen, sei es langfristig, in Form von Arbeitsmigration oder Flucht. Migration und Tourismus, aber auch militärische Operationen und Kriege sind für kulinarische Transfers von eminenter Bedeutung und haben die Gastronomie und Ernährung in Deutschland auf entscheidende Weise transformiert.

## 2.1 Zur Geschichte der ausländischen Gastronomie vor 1933

So wie sich die französische Küche einschließlich der Institution des Pariser Restaurants nicht zuletzt durch die Migration von Köchen, Küchenhilfen und Servicepersonal im europäischen Gastgewerbe im Laufe des 19. Jahrhunderts verbreitet hat<sup>12</sup>, war auch die Diffusion anderer ausländischer Küchen zumeist an die Anwesenheit von Migranten aus den entsprechenden Ländern gekoppelt. Anders als im Falle des britischen Empires, Frankreichs oder der Niederlande zeichneten für die Internationalisierung der Gastronomie in Deutschland weniger Migranten aus den Kolonien als die Arbeitsmigranten (und Flüchtlinge) aus dem vornehmlich europäischen Ausland verantwortlich. Diese eröffneten in den großen Städten des Reiches Lokale, die sich zunächst an ihre Landsleute, v.a. an alleinstehende Männer, richteten, denen ihre gewohnte Kost geboten wurde.<sup>13</sup> Nur wenige Deutsche frequentierten diese ersten ausländischen Gaststätten. War die Arbeitsmigration um 1900 vornehmlich proletarisch geprägt, wurde in den deutschen Metropolen, allen voran in Berlin, doch auch ausländischen Diplomaten und Touristen aus aller Welt eine Reihe ‚fremder‘ Küchen geboten. Die wenigen ausländischen Gaststätten waren entsprechend

<sup>12</sup> Vor 1866 waren z. B. in der Brüsseler Gastronomie fast ausschließlich französische Arbeitskräfte tätig; dies galt insbesondere für Luxusrestaurants, während einfachere Gaststätten ihr Personal eher aus der Region rekrutierten, so dass sich in dieser Hinsicht von einem dualen Arbeitsmarkt sprechen lässt (vgl. Scholliers, *Restaurant Personnel*, 77 u. 81). Dass auch Flüchtlinge während bzw. nach der Französischen Revolution zur Verbreitung der französischen Küche in Europa beitrugen, betonen Potthoff/Kossenhaschen, *Kulturgeschichte*, 428.

<sup>13</sup> Neben Reisenden stellten unverheiratete oder von ihren Frauen getrennt lebende Männer die zentrale Konsumentengruppe in Gaststätten dar (vgl. Gottdiener, *Consumption*, 271).

ihrer Klientel sozial differenziert, und v.a. die sich an die Mittelschicht richtenden Lokale, die sich vielfach in den Zentren und nicht in den von Migranten hauptsächlich bewohnten Teilen der Stadt befanden, verzeichneten auch deutsche Gäste.

In den deutschen Städten existierten keine Stadtviertel, „die ausschließlich von Angehörigen eines fremden Volks bewohnt“ wurden, „wie es zum Beispiel in London oder Neuyork der Fall“ war. In diesen „Weltstädten par excellence“ gebe es, so 1906 in der *Woche* zu lesen, umfangreiche Quartiere, wo „die Schilder der Gastwirtschaften und Kaufleute in der betreffenden Landessprache des Viertels abgefasst sind und die Fremden ganz wie zu Hause leben“.<sup>14</sup> In London hatten sich bereits am Ende des 19. Jahrhunderts nicht nur irische, sondern auch italienische, deutsche, litauische und chinesische Siedlungscluster gebildet<sup>15</sup>, und auch in US-amerikanischen Städten existierten zu diesem Zeitpunkt *Little Italys* und *Chinatowns*. Derartige „Zentralisationen des Ausländertums“<sup>16</sup> waren in Deutschland zu Beginn des 20. Jahrhunderts noch unbekannt, begannen sich aber in der Weimarer Republik abzuzeichnen. So konstatierte ein Autor der *Woche* 1922, dass vor dem Ersten Weltkrieg „die Ausländer in Berlin im wesentlichen eine fluktuierende Erscheinung“ gewesen seien, sich nun aber in „große[n] Kolonien zu einem längeren, vielleicht dauernden Aufenthalt“ niederließen. Es drohe eine „Überfremdung“, die sich unter anderem darin äußere, dass „Ausländer an manchen Stellen und zu gewissen Stunden in einzelnen Straßen und Restaurants der Öffentlichkeit von Berlin bereits ihr Gepräge mehr oder weniger“ aufdrückten<sup>17</sup> – eine die ausländerpolitischen Debatten in Deutschland bis in die Gegenwart hinein dominierende Sorge. Auch die Angst, Ausländer könnten Deutschen die Arbeitsplätze streitig machen, war bereits im Kaiserreich ein nicht selten vorgebrachtes Argument. So empörte sich 1911 ein Autor der *Staatsbürgerlichen Zeitung* über „das Zuströmen österreichischer Kellner, meistens Tschechen, die sich bei uns als ‚Wiener‘ aufspielen“. Ihr spezielles Arbeitsgebiet würden „die sogenannten Wiener Cafés“ bilden, „die beinahe ausschließlich im Besitze von österreichischen Juden“ seien, die „mit Vorliebe ihre Landsleute“ und „insbesondere ihre Stammesgenossen“ einstellten. Anders als in Österreich, wo man nicht

<sup>14</sup> Walter Tiedemann: Die Italiener in Berlin. In: Die Woche 8/34 (1906), 1492–1495: 1492.

<sup>15</sup> Vgl. Sturm-Martin, Wahrnehmung, 67.

<sup>16</sup> Tiedemann, Italiener, 1492.

<sup>17</sup> D. Dominicus: Ausländer in Berlin. In: Die Woche 24/21 (1922), 501–502: 501. Über die Schmuckstraße in St. Pauli liegen aus den 1920er und 30er Jahren diverse Beschreibungen, auch fiktionaler Art, vor, in denen sie als „Chinesen-Gasse“ oder „Chinesenviertel“, aber nur selten als „Chinatown“ bezeichnet wird (vgl. Amenda, Fremde, 114, v.a. Anm. 80f.). Zu den gewerbe- und ausländerpolitischen Gründen, die in Deutschland auch noch nach 1945 dazu führten, dass sich kaum den *Chinatowns* vergleichbare Siedlungscluster entwickelten, siehe Kap. 3.3.

„die Eingeborenen“ zurücksetze und stattdessen „Fremde“ anstelle, würden in Deutschland „die Ausländer mit offenen Armen“ empfangen, und keine Fremdenpolizei kümmere sich darum, „ob die eigenen Landeskinder von der tschechischen Konkurrenz ruiniert und erdrückt“ würden.<sup>18</sup>

Auch wenn um 1900 keine ausländischen Siedlungscluster in Berlin existierten, war es dennoch möglich, „die Angehörigen der Fremdenkolonie“ in ihren Klubs und Restaurants zu treffen: „An derartigen Lokalen ist kein Mangel; es gibt österreichische, skandinavische, russische, polnische, italienische Restaurants, und in einigen Pensionaten kann man gar à la Nippon ganz ausgezeichnet speisen.“<sup>19</sup> Lokale, die (auch) polnische Gerichte anboten, existierten auch im Ruhrgebiet, das die wichtigste Zielregion der Arbeitsmigration aus Polen im Westen Deutschlands darstellte.<sup>20</sup> Ansonsten blieben Gaststätten, die ausländische Speisen und Getränke offerierten, weitgehend auf wenige Großstädte beschränkt. So wiesen Hamburg und Berlin bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts ausländische, unter ihnen viele italienische Restaurants auf. Den Weg für die italienische Gastronomie ebneten oftmals die von Italienern betriebenen Eisdielen, die seit dem späten 19. Jahrhundert an vielen Orten in West- und Mitteleuropa eröffnet wurden.<sup>21</sup> Zu diesen gesellten sich italienische, ungarische und spanische, griechische und bisweilen auch südafrikanische Weinstuben, in denen zum Wein oft auch kleine Speisen gereicht wurden. Damit bildeten diese Lokale vielfach den Ausgangspunkt für die Etablierung eines ausländischen Spezialitätenlokals.<sup>22</sup>

Unter den deutschen Großstädten des Kaiserreichs und auch noch der Weimarer Republik stach – vielleicht mit Ausnahme Hamburgs – Berlin mit der Anzahl, Varietät und beinahe schon Alltäglichkeit ausländischer Spezialitätenrestaurants deutlich hervor. So heißt es in einem Artikel aus der *Münchener Illustrierten Presse* von 1927, der den Titel „Das Menü der Weltstadt“ trägt:

„In Berlin, in Paris, in London kann man jetzt nach der Art fremder Völker essen. Es begann mit italienischen Restaurants, mit Wiener Küchen und amerikanischen Bars. Aber damit begnügt man sich jetzt nicht mehr. Heute kann man in Berlin im japanischen Restaurant speisen, sich die original-japanische Speisekarte vorlegen lassen und sich mit den üblichen Eß-Stäbchen ungeschickt benehmen. Daß man überall Münchner Bier bekommt, ist schon eine Selbstverständlichkeit.“<sup>23</sup>

<sup>18</sup> Kellner-Elend. In: Staatsbürgerliche Zeitung v. 5.8.1911.

<sup>19</sup> Tiedemann, Italiener, 1492. Die Zahl russischer Restaurants in zentral- und westeuropäischen Städten nahm mit der Flüchtlingsbewegung infolge der Russischen Revolution enorm zu. Selten aber konnten sich diese Lokale bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts halten.

<sup>20</sup> Seit den 1890er Jahren entstanden dort v.a. polnische Lebensmittel- und Bäckerläden (vgl. Kleßmann, Polnische Bergarbeiter, 133).

<sup>21</sup> Zur Geschichte der italienischen Gastronomie siehe Kap. 4.

<sup>22</sup> Faucher, Vergleichende Kulturbilder, 40f.

<sup>23</sup> Menü der Weltstadt, 1046.

Auch wenn Berlin mit (mindestens) zwei japanischen Restaurants aufwarten konnte, blieben innerhalb Europas in den 1920er Jahren doch Paris und London die eigentlichen Bezugsgrößen, wenn es um „exotische Restaurants“ ging.<sup>24</sup> Als etablierte Kolonialmetropolen hatten London und Paris bereits um 1900 eine beachtliche Zahl an Gaststätten mit ausländischer und auch außereuropäischer Küche aufzuweisen.<sup>25</sup> Anders als in Großbritannien verband sich in Frankreich die koloniale Küche insgesamt mehr mit den nationalen (und regionalen) Kochtraditionen Frankreichs, so dass Gerichte wie Couscous in die französische Küche eingegliedert und, im Sinne einer stärker auf Assimilation setzenden Kolonial- und Migrationspolitik, weniger als separate kulinarische Traditionen wahrgenommen wurden. Doch auch „English Taverns“, italienische, spanische, russische und türkische Restaurants waren um 1900 in Paris zu finden, wo, wie es in Walther Gensels Reisebericht aus Paris heißt, „für alles und alle gesorgt“ war: „Früher mussten die Fremden einfach mitthun, was die Pariser thaten, jetzt haben die Angehörigen fast jeder Nation ihr Restaurant, in dem sie ganz nach heimischer Art sich verpflegen können.“<sup>26</sup>

Auch in London existierten vor dem Ersten Weltkrieg bereits diverse ausländische Spezialitätenrestaurants, darunter auch einige indische Restaurants, die von Diplomaten, Studenten, Kaufleuten und Touristen aus Indien, aber auch von (ehemaligen) britischen Kolonialbeamten aufgesucht wurden.<sup>27</sup> Über diese frühen indischen Restaurants wurde in der deutschen Fachpresse berichtet. So hob ein Artikel in *Kochkunst und Tafelwesen* aus dem Jahre 1912 den „kosmopolitische[n] Charakter Londons“ hervor und nannte als Anlass für die Gründung des beschriebenen indischen Restaurants die „Anwesenheit von tausenden von Anglo-Indianern in der Themsestadt“, die man in der „gewohnten Weise zu beköstigen“ suche. Das abgedruckte Menü enthält mehrere Varianten von Curry, das der Autor als „Ragout“ umschreibt, sowie die unvermeidliche indisch-englische Kreation „Mulligatawny Soup“.<sup>28</sup> 1908 wurde

<sup>24</sup> Ebd. Zu den japanischen Restaurants in Berlin, die nach dem Einfall Japans in die Mandschurei 1931 zur Zielscheibe chinesischer Protestaktionen wurden, siehe Yü-Dembski, China, 128f.

<sup>25</sup> Die Bedeutung des Kolonialismus für die Etablierung ausländischer Spezialitätenlokale in den europäischen Metropolen betonen u. a. Pelto/Pelto, Diet, 517.

<sup>26</sup> Gensel, Paris, 57. Nach der Pariser Weltausstellung von 1867 und dem Erfolg deutscher und österreichischer Biere wurden in Paris auch erste Bierhäuser eröffnet (vgl. Paris, nebst einigen Routen, 27). Zur Weltausstellung von 1867 siehe Barth, Mensch.

<sup>27</sup> Laut Panayi, Impact, 183, gab es in Großbritannien vor 1945 lediglich vier indische Restaurants, von denen das „Salit-e-Hamid“ in Holborn das erste war, das aber nur wenige Monate Bestand hatte, während das „Veeraswamy“ in der Regent Street noch heute existiert. 1937 eröffnete dann in Oxford das „Taj Mahal“ und 1938 in Manchester das „Kohinoor“. Zur Geschichte der indischen Gastronomie in Großbritannien siehe auch Buettner, „Going for an Indian“.

<sup>28</sup> E.F.: Ein indianisches Restaurant in London. In: *Kochkunst und Tafelwesen* 14 [1912], 288.

in London zudem das erste der allgemeinen Öffentlichkeit zugängliche chinesische Restaurant Europas, „Chang Choy’s“, in der Nähe des Piccadilly Circus eröffnet, das sich damit weit entfernt vom Limehouse-Distrikt befand, in dem sich die chinesischen Seeleute konzentrierten und wo bereits zahlreiche einfache chinesische Lokale existierten. Im „Chang Choy’s“ traf sich vornehmlich die chinesische Mittel- und Oberschicht, aber auch die einheimische Bevölkerung frequentierte dieses Lokal, das selbst für das damalige London eine Sensation darstellte.<sup>29</sup> Zum Essen in migrantisch geprägte Stadtteile auszugehen, galt für die meisten Briten auch noch im London der Zwischenkriegszeit als gewagt, wie die Schilderung eines Besuchs in Soho in einem Restaurantführer von 1924 verdeutlicht: „We went into the narrow streets of Soho, edging our way through a crowd of dark-faced Italians and gesticulating Frenchwomen. The hue of Soho never changes, nor does its smell of mingled garlic and fruits of southern lands.“<sup>30</sup>

Als ähnlich abenteuerlich galt es zu dieser Zeit, in Hamburg-St. Pauli ein chinesisches Lokal aufzusuchen. In der Hansestadt als wichtiger Handelsmetropole hatten sich kurz nach dem Ersten Weltkrieg die ersten chinesischen Restaurants etabliert, die Seeleuten aus China vertraute Kost boten und Hamburg zum Zentrum der chinesischen Gastronomie in Deutschland werden ließen.<sup>31</sup> Nicht zuletzt die Inflation erleichterte es Ausländern mit Kapital in einer stabilen Währung, sich in Deutschland zu etablieren.<sup>32</sup> Nur äußerst selten zählten Deutsche zur Kundschaft dieser frühen chinesischen Gastronomie, die nicht mit Außenwerbung auf sich aufmerksam machte und über die es hieß, dass hier „die unglaublichsten chinesischen Gerichte“ angeboten würden.<sup>33</sup> Zu den ersten Europäern, welche die chinesischen Gaststätten aufsuchten, gehörten

<sup>29</sup> Vgl. Amenda, Food. Bereits 1884 war ein chinesisches Restaurant als Teil einer Gesundheitsmesse in London zu sehen gewesen (vgl. Osterhammel, Verwandlung, 338). In den urbanen Zentren der USA gewannen chinesische Lokale seit Beginn des 20. Jahrhunderts schnell an Zulauf; italienische Restaurants hatten sich dort bereits seit den 1890er Jahren zu etablieren begonnen (vgl. Hooker, Food, 324).

<sup>30</sup> *Diner Out*, zit. nach Williams, Historical Attitudes, 312. In Soho begannen sich nach 1848 v.a. aufgrund des Zustroms europäischer Migranten die ersten Restaurants Londons zu etablieren (vgl. Latham, Pleasure, 45). Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Soho zu einem der Hauptstandorte chinesischer Gaststätten.

<sup>31</sup> Vgl. Amenda, Fremde, 112f. Noch heute sieht die Handelskammer Hamburg die Stadt als „Brückenkopf Chinas in Europa“ (Klaus Irler: Unsichtbare Nachbarn. In: taz v. 6.9.2006). Zur chinesischen Gastronomie in der Hansestadt nach 1945 siehe Kap. 2.3.2.

<sup>32</sup> Auch die relativ hohe Zahl chinesischer Studierender in der Weimarer Republik ist damit zu erklären (vgl. Amenda, Fremd-Wahrnehmung, 81).

<sup>33</sup> China in Groß-Hamburg. In: Hamburger Fremdenblatt v. 3.7.1925, zit. nach Amenda, Fremde, 118. Wie in Hamburg waren die chinesischen Restaurants auch in Rotterdam auf chinesische Seeleute ausgerichtet, und auch in New York frequentierten nur wenige Europäer die preiswerten chinesischen Gaststätten (vgl. Osthaus, Chinesen).

Künstler, Studierende und Intellektuelle.<sup>34</sup> Wie Friedrich Rauers in seiner 1941 erschienenen *Kulturgeschichte der Gaststätte* herausstellt, verdankte Hamburg den zur See fahrenden Chinesen „Chinesenlokale eines anderen Typs“, als man sie in Berlin vorfand, wo das berühmte „Tientsin“ in der Kantstraße nicht nur die in Charlottenburg lebenden chinesischen Studierenden sowie andere Asiaten, sondern auch ein deutsches Publikum ansprach.<sup>35</sup> Von seiner Einrichtung her unterschied sich das „Tientsin“, in dem deutsche Kellner im Frack bedienten, kaum von deutschen Restaurants.<sup>36</sup> Doch auch in Hamburg eröffnete mit dem 1921 im Stadtzentrum errichteten „Peking“ ein Restaurant, das ein breiteres Publikum ansprach und in einem Touristenführer als erstes und einziges chinesisches Restaurant in Deutschland annonciert wurde.<sup>37</sup>

Abgesehen von den beschriebenen Ausnahmen in Hamburg und Berlin blieb der Einfluss außereuropäischer Küchen auf die Gastronomie in Deutschland bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts hinein marginal. Das galt ebenso für die Küchen der übrigen Staaten Europas, die kaum oder keine Kolonien besaßen und insofern von Kommunikation und Migration zwischen Kolonie und Metropole kaum betroffen waren. Die kulinarischen Außeneinflüsse blieben in diesen Ländern fast ausschließlich auf europäische Küchen beschränkt, wobei die Frage, was als fremd wahrgenommen wurde, sowohl von der ethnisch-nationalen Zusammensetzung des betreffenden Landes als auch von den jeweils präferierten Modellen der In- und Exklusion von Untergruppen in das politische Gemeinwesen abhing. In Wien etwa galten die ungarische, die serbische oder die böhmische Küche kaum als fremde Küchen, stellten sie doch einen integralen Bestandteil der Habsburger ‚Vielvölkermonarchie‘ dar.<sup>38</sup>

Die skizzierte Internationalisierung der Gastronomie stieß, ähnlich wie

<sup>34</sup> So z. B. Kurt Tucholsky (vgl. Peter Panter: Auf der Reeperbahn nachts um halb eins. In: *Vossische Zeitung* v. 19.8.1927).

<sup>35</sup> Rauers, *Kulturgeschichte*, 1160. 1923 lebten in Berlin ca. 1000 Studierende aus China, unter denen sich auch einige Frauen befanden. Ab 1933 wurden dann im „Tientsin“ und im „Taitung“ Mittagstische organisiert, die ein Zusammenkommen chinesischer und deutscher Studierender ermöglichen sollten, bis 1941 die offiziellen Beziehungen zwischen China und Deutschland abbrachen (vgl. Yü-Dembski, *China*, 121f. u. 129). Von acht chinesischen Restaurants in Berlin, „in denen auch viele Deutsche verkehren“, in den 1930er Jahren spricht Tseng Ching, *Studienaufenthalt*, 13.

<sup>36</sup> Vgl. Im chinesisches Restaurant. Herr Wen und seine Gäste. In: *Berliner Tageblatt* v. 5.6.1925, zit. nach Yü-Dembski, *China*, 122f.

<sup>37</sup> Vgl. *Amenda*, *Fremde*, 131.

<sup>38</sup> Nicht zuletzt die zahlreichen böhmischen Köchinnen, die in den städtischen Haushalten der Donau-Monarchie in großer Zahl angestellt waren, trugen zur Verbreitung böhmischer Gerichte bei. Auch in der heutigen gastronomischen Literatur wie in der Forschung schwankt die Einordnung der böhmischen Küche in Wien: Sie bezeichnet „einerseits eine Nationalküche, andererseits eine Regionalküche oder ein schwer abzugrenzendes traditionelles Qualitätsmerkmal“, so Tschöfen, *Nahrungsforschung*, 135f., Anm. 29.