

JAHRBUCH FÜR KULINARISTIK

The German Journal of Food Studies and Hospitality

WISSENSCHAFT | KULTUR | PRAXIS



Der globalisierte
Gaumen:
Ostasiens Küchen
auf Reisen

Kulinaristik
und Ökologie

Das Gericht

Varia

Band 2 · 2018

Jahrbuch für Kulinaristik

The German Journal of Food Studies and Hospitality

Wissenschaft – Kultur – Praxis

Band 2 (2018) · Herausgegeben von Irmela Hijjiya-Kirschner

Jahrbuch für Kulinaristik

The German Journal of Food Studies
and Hospitality

Wissenschaft – Kultur – Praxis

Band 2 (2018)

Herausgegeben von Irmela Hijiya-Kirschnereit



Das Jahrbuch wird im Auftrag des Kulinaristik-Forums herausgegeben von
Prof. Dr. Burckhard Dücker (Heidelberg)
Prof. Dr. Ludwig Eichinger (Mannheim)
Prof. Dr. Nicole Graf (Heilbronn)
Prof. Dr. Irmela Hijiya-Kirschnereit (Berlin)
Prof. Dr. Maren Möhring (Leipzig)
Prof. Dr. Christine Ott (Frankfurt/M.)
Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer (Heilbronn)
Direktor Dr. Reinhard Spieler (Hannover)
Prof. Dr. Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)

Band 2: Herausgegeben von Prof. Dr. Irmela Hijiya-Kirschnereit,
Vorstandsmitglied des Kulinaristik-Forums, Institut für Japanologie der
Freien Universität Berlin, Hittorfstr. 18, D – 14195 Berlin

E-Mail: sekretariat@kulinaristik.net
www.kulinaristik.net

Verlagslektorat: Sabine Lambert (München/Hamburg)

Umschlagbild: Taro Yamamoto: Soft drink soft pattern with cherry, 2014
© Taro Yamamoto / courtesy Micheko Galerie und Imura Art Gallery

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.

ISSN 2567-4900

ISBN 978-3-86205-526-5

ISBN 978-3-86205-971-3 (E-Book/PDF)

© IUDICIUM Verlag GmbH München 2018

Alle Rechte vorbehalten

Druck: Totem, Inowrocław

www.iudicium.de

Anschriften der Herausgeber

Prof. Dr. Burckhard DÜCKER

Vorstandsmitglied des Kulinaristik-Forums, Germanistisches Seminar der Universität Heidelberg, Hauptstraße 207-209, D – 69117 Heidelberg
E-Mail: burckhard.duecker@gs.uni-heidelberg.de

Prof. Dr. Dr. h. c. mult. Ludwig EICHINGER

ehem. Direktor des Instituts für Deutsche Sprache,
R5 6-13, D – 68161 Mannheim
Tel.: 0621-1581-0 E-Mail: eichinger@ids-mannheim.de

Prof. Dr. Nicole GRAF

Rektorin der Dualen Hochschule Baden-Württemberg, Campus Heilbronn, Bildungscampus 4, D – 74076 Heilbronn
Tel.: 07131-1237-120 E-Mail: nicole.graf@heilbronn.dhbw.de

Prof. Dr. Irmela HIJIYA-KIRSCHNEREIT

Vorstandsmitglied des Kulinaristik-Forums, Institut für Japanologie der Freien Universität Berlin, Hittorfstr. 18, D – 14195 Berlin
Tel.: 030-838-53856/57 E-Mail: i.hijya@fu-berlin.de

Prof. Dr. Maren MÖHRING

Lehrstuhl für Vergleichende Kultur- und Gesellschaftsgeschichte des modernen Europa, Universität Leipzig, Beethovenstr. 15, D – 04107 Leipzig
Tel.: 0341-97-35680 E-Mail: maren.moehring@uni-leipzig.de

Prof. Dr. Christine OTT

Institut für Romanische Sprachen und Literaturen, Norbert-Wollheim-Platz 1, D – 60629 Frankfurt/M.
Tel.: 069-798-32014 E-Mail: c.ott@em.uni-frankfurt.de

Prof. Dr. Gerhard RECHKEMMER

Präsident em. des Max Rubner-Bundesforschungsinstituts für Ernährung
und Lebensmittel (Karlsruhe), Vorstandsmitglied des Kulinaristik-Forums,
D – 74074 Heilbronn

E-Mail: gerhard.rechkemmer@t-online.de

Dr. Reinhard SPIELER

Direktor des Sprengel Museums Hannover,
Kurt-Schwitters-Platz, D – 30169 Hannover

Tel.: 0511-168 444 00 E-Mail: reinhard.spieler@hannover-stadt.de

Prof. Dr. Alois WIERLACHER

Gründungs- und Ehrenvorsitzender des Kulinaristik-Forums,
Professor em. für interkulturelle Germanistik an der Universität Bayreuth,
Dannheckerstraße 43 E, D – 69190 Walldorf

E-Mail: wierlacher@t-online.de

Inhaltsverzeichnis

Editorial	10
------------------	----

Kapitel 1 **Der globalisierte Gaumen: Ostasiens Küchen auf Reisen**

Einführung

Irmela Hijiya-Kirschner (Berlin)	17
----------------------------------	----

Von Schwalbennestern und neuen Fingerfertigkeiten: Globalisierung und esskulturelle Transfers am Beispiel asiatischer Küchen in Deutschland

Maren Möhring (Leipzig)	31
-------------------------	----

Satori im panierten Schnitzel: Ein Blick aus dem Westen auf die Küche Japans

Christoph Peters (Berlin)	52
---------------------------	----

A Few Thoughts on Washoku (Japanese Cuisine) in Modern Japan

Yoko Hiramatsu (Tokyo)	75
------------------------	----

Should We Eat Washoku? Reflections on “Japanese Traditional Dietary Cultures” Certified by UNESCO

Eric C. Rath (Lawrence, Kansas)	90
---------------------------------	----

Standardisierung, Globalisierung und McDonaldisierung der koreanischen Küche

Eun-Jeung Lee (Berlin)	112
------------------------	-----

Das Sushi-Sakrileg – Zur Verbreitung von Sushi in Mitteleuropa

Irmela Hijiya-Kirschner (Berlin)	134
----------------------------------	-----

Glückskeks süßsauer. Zur chinesischen Küche in Europa

Thomas O. Höllmann (München)	166
------------------------------	-----

Erlebnisgastronomie und inszenierte Authentizität der koreanischen Küche in Berlin

You Kyung Byun (Berlin)	182
-------------------------	-----

The Decline of the Neighborhood Chinese Restaurant in Urban Japan	
James Farrer (Tokyo)	197
Globale Food Trends und die Rolle asiatischer Komponenten in der Bordverpflegung von Fluglinien	
Sunbul Dubuni (Frankfurt/M.)	223
Edible Eugenics: Dietary Reform and Nation-building in Modern Japan	
Jennifer Robertson (Ann Arbor, Michigan)	240
Chinesische Weinkultur und ihre Globalisierung	
Peter Kupfer (Mainz/Germersheim)	263
Annotierte Auswahlbibliographie neuerer kulinaristischer Studien zu Ost- und Südostasien / Select Bibliography of Recent Food and Hospitality Studies on East and Southeast Asia with Annotations	
Irmela Hijiya-Kirschnereit und/and Katja Nothnagel	304
Kulinaristische akademische Abschlussarbeiten im deutschsprachigen Bereich	
Irmela Hijiya-Kirschnereit und Nathalie Hommel	374
 Kapitel 2	
Kulinaristik und Ökologie	
Hinführung zu einer ‚Kulinaristischen Ökologie‘. Oder: Die Nahrungssicherung in der Diskussion zwischen Alarmisten, Realisten und dem Leuchten des ‚Punktes Omega‘	
Horst Eichler (Heidelberg)	383
Zum schwierigen Umgang mit der Gentechnik im Essen	
Diethard Tautz (Plön)	407
Die Klima-Agro Falle. Ein Planet. 10 Milliarden. Alle satt?	
Wolfgang Woywod (†)	414
Wasser – Lebensmittel und mehr	
Hartmut Brüscke (Nußloch) und Horst Eichler (Heidelberg)	425

„Bio“ – „Öko“ – oder was? Bemerkungen zur „Bio“-Branche der deutschen Nahrungsmittelwirtschaft	
Horst Eichler (Heidelberg)	443

Kapitel 3 Das Gericht

Einführung: Das Gericht	
Irmela Hijiya-Kirschnereit	457

Gerichte, Speisen, Mahlzeiten. Ein lexikalisches Tableau	
Ludwig M. Eichinger (Mannheim)	462

Einführung in die Kulturgeschichte des „Gerichts“	
Burckhard Dücker (Heidelberg)	482

Es ist angerichtet. Anrichte, Kredenz, Buffet, Sideboard: Zur Geschichte der Präsentation von Speisen	
Josef Walch (Schwetzingen)	508

Kulinarischer Klassenkampf. Die Funktion des Gegensatzpaares „Verschwendung“ und „Sparsamkeit“ in der literarischen Darstellung sozialer und familiärer Konflikte	
Christine Ott (Frankfurt/M.)	527

Kapitel 4 Varia

Umsteigen mit Genuss. Die Bahnhofsgaststätte in der Literatur	
Guido Fuchs (Würzburg/Hildesheim)	539

New Yorker Initiative Breaking Bread NYC. Verständnis geht durch den Magen	
Rolf Klein (Speyer)	558

Bio-bibliographische Angaben zu den Autoren	560
--	-----

Editorial

Wer hätte sich vor ein, zwei Jahrzehnten vorstellen können, in welchem Ausmaß die Globalisierung unser alltägliches Leben in so gut wie allen Bereichen prägen würde? Gewiss, man könnte anführen, dass Globalisierung ja schon im 19. Jahrhundert, eigentlich aber noch viel früher, etwa im 15. Jahrhundert mit der europäischen Expansion in alle Welt eingesetzt habe. Und wer sich für Museumsausstellungen über antike Kulturen oder beispielsweise die Seidenstraße begeistert, den lässt der Gedanke nicht los, dass Globalisierung womöglich so alt ist wie die Menschheit selbst. Dabei ist der Prozess keinesfalls eine Einbahnstraße, wie noch die Rede von der Amerikanisierung der Welt seit dem Zweiten Weltkrieg nahelegte. Wie sehr die Bewegungen gegenläufig und vielschichtig, die Waren- und die Wissensströme miteinander verflochten sind, ahnt mittlerweile jede und jeder.

Die vielfältigen Dimensionen und Effekte der Globalisierung lassen sich beispielhaft an den „Reisen“ ostasiatischer Küchen studieren: Welche politischen und ökonomischen Konstellationen führten dazu, dass Menschen sich nach Übersee begaben und ihre Esskulturen sich schließlich in der Fremde verbreiteten? Neben Kapital-, Personen- und Warenverkehr, Transport und Umweltbedingungen geraten kulturelle und sprachliche Faktoren in den Blick. Dazu die Frage, wie und warum sich die vielfach an das Gastland angepassten Küchen über dieses hinausgehend ausbreiteten, wobei sie neue Adaptionen und Assimilationen durchliefen, die wiederum auf die Ausgangskultur, die „Heimat“ der „gewanderten“ Küche, einwirkten und diese beeinflussten. Der Schwerpunkt „Der globalisierte Gaumen: Ostasiens Küchen auf Reisen“ ist bewusst so konzipiert worden, dass er nicht nur die Vielfalt der Dimensionen des Gegenstands und der Problemstellungen, sondern auch die ihm angemessene Multiperspektivität und den Dialog der Felder Wissenschaft, Kunst und Praxis wenigstens ansatzweise zum Tragen bringt. Daher auch Stimmen aus den Ausgangskulturen, individuelle wie verallgemeinerte Beobachtungen,

Momentaufnahmen und historische Tiefenschürfungen, Blickwechsel und kontrastierende Ansichten. Auch wenn die Mehrzahl der wissenschaftlichen Beiträge kulturhistorische, ethnologisch-anthropologische sowie kulturwissenschaftliche Ansätze verfolgt, ergeben sich vielerlei Querverbindungen zu weiteren Disziplinen. Abgerundet wird dieser Teil durch zwei Dokumentationen, eine annotierte deutsch-englische Bibliographie von Buchpublikationen zur kulinaristischen Forschung zu Ost- und Südostasien in den Sprachen – in der Reihenfolge ihrer Häufigkeit – Englisch, Deutsch, Japanisch, Koreanisch und Französisch und eine Liste akademischer Abschlussarbeiten aus dem deutschsprachigen Raum, entstanden in den einschlägigen Regionalwissenschaften und der Ethnologie. Natürlich hätte diese Liste noch auf weitere Fächer ausgeweitet werden können. Schließlich sind kulinaristische Studien zu den genannten Weltregionen ja auch in Fächern wie Ernährungsphysiologie, Volkswirtschaft, Politikwissenschaft oder Religionsgeschichte denkbar. Immerhin dürfen wir aber vermuten, dass die in der Regel für solche Forschungen erforderliche Sprach- und Landeskenntnis es wahrscheinlich macht, dass sich mit den ausgewählten Fächern der Kernbestand jedenfalls der kultur- und geschichtswissenschaftlich orientierten Studien erfassen ließ. Beide Dokumentationen verfolgen zudem das Ziel, mit dem Einblick in den Stand der Forschung und die regionalen wie thematischen Schwerpunkte in der einschlägigen deutschen Forschungslandschaft Informationen zur vertieften Beschäftigung mit den Gegenständen bereitzustellen und Brücken zu schlagen in den internationalen Raum.

„Kulinaristik und Ökologie“ bildet den zweiten Schwerpunkt und sorgt dafür, dass sich die im Kulinaristikforum programmatisch vertretene Breite der Disziplinen auch in dieser Ausgabe augenfällig manifestiert. Wie Horst Eichler in seiner „Hinführung“ schreibt, wird mit der ‚Kulinaristischen Ökologie‘ ein neuer Denkansatz aus dem Bereich der Lebens- und Umweltwissenschaften für das Feld der Kulinaristik vorgestellt. Dieser soll die ökologischen Konsequenzen und weltweiten Eingriffsfolgen aufzeigen, die dem Groß-Ökosystem ‚Erde‘ und seinen großlandschaftlichen Subsystemen durch Nahrungsbeschaffung für eine sich ungebremsst vermehrende Weltbevölkerung erwachsen. Dass nur ein auf allen Ebenen der Ernährung ökologisch verantwortlicher Umgang mit den biologisch und physikalisch endlichen Ressourcen unserer Erde die Nutrition kommender Generationen zu sichern vermag, sollte, so Eichler, das unbestreitbare Diskussionsergebnis des hier vorgestellten Denkansatzes sein.

Mit dem Begriff des ‚Gerichts‘ wird ein Thema aufgegriffen, das sich schon auf den ersten Blick für eine kulinaristische Ausdeutung anzubieten scheint. Doch sein besonderer Reiz liegt in der Doppeldeutigkeit des deutschen Wortes, oder, wie es einer der Autoren formuliert, der „traditionellen Nähe von Rechtsprechung und Kulinarik“. So loten die in dieser Abteilung versammelten Beiträge in mikro- und makrohistorischen Zugriffen mit den Mitteln von soziolinguistischer Analyse von Wortsemantik und Etymologie, von praxisorientierter Begriffsgeschichte wie mit dem Versuch einer optisch unterfütterten Möbel- und Designgeschichte die Dimensionen des Themas zwischen Verzehrssituationen und Ethik aus. Abgerundet wird das Thema mit einem *close reading* von italienischer Gegenwartsliteratur im Blick auf „literarischen Klassenkampf“ und eine neue Essensmoral.

Der Teil „Varia“ besucht mit den Bahnhofsgaststätten einen der jüngeren Generation in der traditionellen Form womöglich kaum noch präsenten, aber für das kulturelle Gedächtnis Europas markanten transitorischen Ort anhand überraschend zahlreicher literarischer Belegstellen, einen sozialen Raum, „Chiffre für traurige Abschiede und frohes Willkommen, für heimatliche Zufluchten und heimliche Fluchtpunkte“. Und von der anschließend vorgestellten New Yorker Initiative ‚Breaking Bread NYC‘ und ihrer Zielsetzung, „Akzeptanz, Verständnis und Gemeinschaftssinn für die von Immigranten und Flüchtlingen betriebenen Restaurants zu fördern“, ausgehend ergeben sich nicht nur innerhalb des Bandes, sondern auch in unsere aktuelle gesellschaftliche Wirklichkeit vielfältige Anknüpfungspunkte.

Das *Jahrbuch für Kulinaristik* soll u. a. als Schaufenster der deutschsprachigen Forschung dienen und dazu beitragen, die Vernetzung – so der programmatisch gestaltete erste Band 2017! – von Wissenschaft untereinander sowie mit Kunst und Praxis voranzutreiben. In der Tat zeigt sich gerade angesichts des auch im deutschsprachigen Raum anwachsenden Forschungsvolumens, wie groß der Bedarf an gegenseitiger Kenntnisnahme schon in diesem überschaubaren Sprachgebiet ist, um nicht im eigenen eingeebten Garten zu verharren. Es zeigt sich nämlich eine gewisse Tendenz zur Entstehung von „Parallelwelten“. So wird etwa in einem aktuellen Sammelband eine sich auf Lévi-Strauss berufende „kulinarische“¹ Ethnologie postuliert, die immer wieder schwankt zwischen der Einverleibung anderer disziplinärer Ansätze und

¹ Im hier definierten und etablierten Verständnis wäre von „kulinaristischer Ethnologie“ zu sprechen.

der Beanspruchung von Transdisziplinarität, zugleich aber behauptet, dass es im deutschen Sprachraum ansonsten gar keine nennenswerte Beschäftigung mit dem Thema gegeben habe, abgesehen von dem pflichtgemäß aufgerufenen historischen Gewährsmann Simmel.² Dieses Jahrbuch ist der Gegenbeweis, dass in der deutschen Forschungslandschaft sehr viele Studien dazu entstehen.

Das Jahrbuch für Kulinaristik soll aber auch eine Plattform für den internationalen Austausch sein, worauf schon sein englischer Untertitel „The German Journal of Food Studies and Hospitality“ verweist. Folglich wurde auch der Anteil englischsprachiger Beiträge erhöht, und alle Artikel erhielten Zusammenfassungen (abstracts) und Schlagwörter (keywords) in beiden Sprachen. Die in den beiden ersten Bänden des Jahrbuchs präsentierten Bibliographien unterstreichen im Übrigen die Notwendigkeit, mit solchen Serviceleistungen die Vernetzung der Forschung voranzutreiben!

Der Dank der Herausgeberin gilt allen Beiträgerinnen und Autoren sowie dem Koordinator des Schwerpunktteils zur kulinaristischen Ökologie, Horst Eichler, die es möglich machten, einen solch facettenreichen und schön bebilderten Band auf den Weg zu bringen. Meinen Kolleginnen und Kollegen vom Herausgebergremium danke ich für ihren guten Rat in Bezug auf einzelne Beiträge, die weiterreichende Expertise erforderten. Ohne das Verlagslektorat von Frau Sabine Lambert hätte der Band eine andere, um nicht zu sagen, provisorische Gestalt. Besonderer Dank gebührt Frau Elisabeth Schaidhammer vom Iudicium-Verlag, die das Projekt mit großer Geduld und nie erlahmender Energie begleitete und umsetzte. Frau Aimée Dornier danke ich für die be-

² Vgl. Daniel Kofahl und Sebastian Schellhaas (Hg.): *Kulinarische Ethnologie: Beiträge zur Wissenschaft von eigenen, fremden und globalisierten Ernährungskulturen*. Bielefeld: Transcript 2018. Zwar wird auf „Standartwerke“ (sic) aus dem ethnologischen bzw. soziologischen Bereich von Marin Trenk (2015) und Eva Barlösius (1999/2011) hingewiesen (Anm. 16, S. 18), und es werden vereinzelt im Literaturverzeichnis der Einführung auch noch andere Titel genannt. Die historische Tiefe und die theoretisch-methodologischen Überlegungen zum Feld der Kulinaristik im deutschsprachigen Raum werden jedoch nicht annähernd umrissen bzw. zur Kenntnis genommen. Dies wäre gleichwohl andeutungsweise zu erwarten gewesen, da der Band den Anspruch vertritt, „einen Einblick in das vielschichtige Spektrum und die Diversität der Themenbereiche, Ansätze und Forschungsmethoden zugeben (sic), die in der wachsenden Forschungsgemeinschaft der deutschsprachigen Kulinarischen Ethnologie in und im Umfeld der Arbeitsgruppe diskutiert werden“ (ebd., S. 19). Vgl. dazu im Einzelnen und mit Auswahlbibliographie etwa Alois Wierlacher: *Die Welt der Kulinaristik*. In: *Jahrbuch für Kulinaristik* Band 1 (2017), S. 27-265.

harrlich verfolgte Idee der künstlerischen Umschlagabbildung. Große Unterstützung in schwierigen Zeiten wurde der Herausgeberin durch den außergewöhnlichen Einsatz von Katja Nothnagel zuteil.

Ein großzügiger Druckkostenzuschuss aus Mitteln der Freien Universität Berlin ermöglichte die Drucklegung dieses umfangreichen Bandes. Möge das *2. Jahrbuch für Kulinaristik* mit seinen Schwerpunkten und Themen eine breite interessierte Leserschaft ansprechen und über den deutschen Sprachraum hinaus die Vielfalt und den inspirierenden Reichtum kulinaristischer Forschungen belegen.

Berlin, im August 2018

Irmela Hijiya-Kirschnereit

Kapitel 1

Der globalisierte Gaumen:
Ostasiens Küchen auf Reisen

Irmela Hijiya-Kirschner

Der globalisierte Gaumen: Ostasiens Küchen auf Reisen

Einführung

Längst sind sie ein selbstverständlicher Bestandteil unserer Stadtlandschaften geworden: Restaurants, die chinesische, koreanische oder japanische Küche anbieten. Ein Zeichen für kulinarische Globalisierung? Bei genauerem Hinsehen stellen sich manche Fragen: Was wird denn jeweils als ‚authentische‘ Landesküche angeboten? Sind die Betreiber und Köche in Japan-Restaurants eigentlich Japaner? Und wenn nicht, was tut es zur Sache? Wie hat sich das, was heute als ‚chinesische‘ Küche oder eine ihrer regionalen Varianten angeboten wird, an den einheimischen Geschmack und Erwartungen von „Chinesisch-heit“ angepasst? Wann und warum fand die koreanische Küche hierzulande Akzeptanz? Wie wird Ethnizität inszeniert? Welche politischen, ökonomischen und kulturellen Faktoren spielen eine Rolle? Wie beeinflussen sie das Image der Weltregion, mit der sie in Verbindung gebracht werden? Aber auch: Was machen die Geschmackserfahrungen und die neuen Formen von Gastlichkeit mit uns? Was erzählen uns die Speisekarten „exotischer“ Küchen über Möglichkeiten und Grenzen von Assimilation und Übersetzung? Die Entgrenzung durch Globalisierung führt teilweise zu neuen Grenzziehungen. Sie reicht aber oftmals weit in die Vergangenheit zurück. Dies alles soll aus unterschiedlichen Fachperspektiven und, gemäß der Ausrichtung des Kulinaristik-Forums, im Dialog von Wissenschaft, Kunst und Praxis, beleuchtet und diskutiert werden.

Essenstraditionen im Kontakt – Zur Hybridität und Historizität von Esskulturen

Schaut man sich im Frühjahr 2018 um, so wird man auf Schritt und Tritt von höchst kreativen, vor kurzem noch für undenkbar gehaltenen Küchenkreationen überrascht, die unterschiedliche Koch- und Essenstraditionen fusionieren. Zunächst ein Beispiel aus der Alltagsküche von Tokyo. Ramen (korrekt eigentlich mit einem Längenstrich über dem „a“ geschrieben, doch hat sich die „einfache“ Schreibung international durchgesetzt)¹, Ramen also sind ein typisches, auf chinesischem Rezept basierendes, aber in Japan verfeinertes und popularisiertes Nudelsuppengericht, das man in der Mittagspause oder spät abends als Magenfüller in einem der zahllosen kleinen Ramen-Restaurants um die Ecke zu sich nimmt. Genau genommen handelt es sich also schon um eine Art *Fusion*-Küche, die inzwischen aber auch international als „typisch japanisches“ Gericht populär wurde. Nun aber werden in einem gut frequentierten japanischen Ramen-Restaurant mitten in Tokyo Varianten angeboten, die ob ihrer scheinbaren Abwegigkeit Stirnrunzeln hervorrufen, obgleich sie nachgefragt werden, z. B. Avocado-Ramen, statt in einer heißen Brühe in tiefer Porzellan-, Keramik oder Plastikschaale nun wie Pasta auf einem ovalen Teller serviert. Ramen-Elemente sind die krausen Nudeln, Nori (getrocknetes Algenblatt), ein halbes gekochtes Ei und fette Schweinebauch-Scheiben, das Ganze aber ohne die übliche Suppenbrühe in einem Guacamole-Dip, also mit Tomatenstückchen, frischen gehackten Zwiebeln und Limetten- bzw. Zitronensaft gewürzt. – Gleichzeitig wird in der NZZ-Beilage *Bellevue* zu Ostern 2018 ein Rührei-Rezept mit diversen japanischen Würzmitteln – Mirin, Sake, (möglichst frischem) Wasabi, Nori-Algen und einer Sushi-artigen Beilage mit Lachs – vorgeschlagen.² Und schon die Tatsache, dass die japanischen Termini keiner Erläuterung mehr bedürfen, spricht für die Selbstverständlichkeit – im wahren Sinne des Wortes – der kulinarischen Aneignung.

¹ An dieser Stelle sei dem Iudicium Verlag gedankt, dass er die korrekte bzw. regelkonforme Transkription ostasiatischer Schriften ermöglicht. Selbst in wissenschaftlichen Werken fällt diese Transkription im anglophonen Bereich häufig den Verlagsvorgaben zum Opfer. Die vereinfachte Schreibung von Orts- und anderen bekannten Eigennamen (z. B. Tokyo statt Tōkyō) hat sich allerdings international breit durchgesetzt und wird daher auch hier übernommen.

² Rührei mit Lachs und Blumenkohlcreme. Rezept Marcus G. Lindner, 25.03.2018, [<https://bellevue.nzz.ch/kochen-geniessen/rezept-ruehrei-mit-lachs-und-blumenkohlcreme-ld.1368826>] (05.07.2018).

In diesen Zeiten, wo, wie es an anderer Stelle in der genannten Zeitung heißt, „[f]ast jedes neue Hotel [...] heutzutage ein total authentisches Asienrestaurant vorzeigen können [möchte]“³, die Akzeptanz und der besondere Erlebniswert „exotischer“ Küchen, auch wenn man sie sich in der hier zelebrierten Ausgestaltung nicht selber leisten kann oder mag, zur europäischen Alltagserfahrung geworden ist, in diesen Zeiten also hat auch die kulinartistische Forschung Hochsaison. Sie versteht Gaststätten, die ausländische Küchen anbieten, als „Knotenpunkte“ kulinarischer Transfers, indem dort (zumindest) zwei unterschiedliche Essenstraditionen in Kontakt treten. Im Falle des Tokyoter Ramen-Gerichts fällt es fast schon schwer, sich auf eine Zahl von Traditionssträngen festzulegen. Welche neuen, ungewohnten Materialien und Verzehrformen angeboten werden, ist Teil eines vielschichtigen Aushandlungsprozesses zwischen Anbieter- und Nachfrageseite (Maren Möhring), und zweifellos spielt auch der Zeitpunkt eine wichtige Rolle. Chinesische, japanische und koreanische Gerichte sind weder in ihrer Ausgangskultur noch hierzulande einfach mit sich selbst identisch, sie verändern sich und passen sich den über die Zeit gewandelten Bedingungen an. Möhring spricht in ihrem Beitrag von kulinarischen Transfers als Übersetzungsprozessen auf verschiedenen Ebenen. Auch dies muss sich klarmachen, wer über Originalität und Echtheit kulinarischer Traditionen nachdenkt. Japanische Küche etwa, so formuliert es Jennifer Robertson in diesem Band, „ist nicht eine einzigartige, zeitlose, einheitliche kulturelle Kategorie, vielmehr eine umkämpfte Domäne, die geformt und moduliert wird durch konkurrierende Vorstellungen zur Beziehung zwischen Ernährung, Gesundheit und nationaler Identität“. Hier ließen sich noch viele weitere Vorbehalte gegen die naive Annahme einer ahistorisch gedachten, essentiellen Idee einer Nationalküche vorbringen. Doch greifen wir den Beiträgen des Bandes nicht vor!

Aber weshalb eigentlich Ostasien? Die drei kulinarischen „Hauptstränge“ chinesisch, japanisch und koreanisch haben sich nacheinander auf globaler Ebene etabliert und gehören mittlerweile zu den sichtbarsten und beliebtesten Küchentraditionen weltweit. Das bestätigt uns in diesem Band u. a. der Beitrag von Sunbul Dubuni zur Bordverpflegung von Fluglinien,

³ Ruth Spitzenfeil: Wiedereröffnung des Bürgenstock Resort: Haute Cuisine über dem Vierwaldstättersee. In: NZZ v. 05.11.2017 [<https://bellevue.nzz.ch/kochen-geniessen/wiedereroeffnung-des-buergenstock-resorts-haute-cuisine-ueber-dem-vierwaldstaettersee-ld.1325924>] (05.07.2018).

wenn sie den „pan-asiatischen Stil“ als bereits festen Bestandteil der Menüs, unabhängig von den Destinationen der Flüge, bezeichnet. Sich mit diesen Esskulturen zu befassen und ihre globale Verbreitung zu betrachten, verspricht Einsichten nicht nur in die soziokulturellen und geopolitischen Hintergründe der international immer prominenter werdenden ostasiatischen Küchen und ihrer Ausgangsländer, sondern wir können beispielhaft viele Prozesse und Probleme studieren, die sich mit der Globalisierung als zunehmender internationaler Verflechtung in vielen Bereichen, als viel diskutierter und mit unterschiedlichsten Assoziationen und Begleiterscheinungen behafteten Strömung verbinden.

Wovon reden wir, wenn wir von „japanischer“, „chinesischer“ oder „koreanischer Küche“ reden?

Ausgangspunkt unserer Überlegungen war, dass sich eine Küche an neue Gegebenheiten anpasst, wenn sie sich in einem neuen kulturellen bzw. kulinarischen Umfeld etabliert. Was alles zu der Anpassung an den neuen Kontext gehört, erschließen uns die Beiträge auf mehreren Ebenen. Es sind ja nicht nur die Zutaten, Gewürze, Rezepte, sondern es ist die Schaffung eines bestimmten Ambientes, das Teil des Gesamterlebnisses wird. In Thomas Höllmanns Beitrag ist davon die Rede, dass die Atmosphäre eines Lokals oftmals eine stärkere Anziehungskraft ausübt als die darin servierten Getränke und Speisen. Und bei Christoph Peters wird aus einer individuellen, aber zugleich für die 1960er bis 80er Jahre repräsentativen westdeutschen Alltagsperspektive sehr anschaulich der Prozess des Vertrautwerdens mit der fremden Küche auf heimischem Boden beschrieben – mit dem Fazit, dass (ihm) vieles tatsächlich vertraut wird, auch als typisch japanisch geltende Lieblingsgerichte wie Tonkatsu, wo die kulturelle Distanz bei letztlich gleichartiger Zubereitungsweise – ein Schnitzel, flachgeklopft oder nicht, mit denselben Zubereitungsschritten – erhalten bleibt, da die haptische Beschaffenheit, das Anrichten auf feingeschnittenem rohem Weißkohl und die typische Worcestersaucen- und Senf-Garnierung das Gericht dennoch als „japanisch“ ausweisen.

Was aber macht denn die jeweilige „nationale“ Küche aus? Auf die eine oder andere Weise wird dies in den Beiträgen thematisiert und diskutiert. Deutlich wird, dass es häufig doppelte Argumentationsrichtungen sind: nach „innen“, in die eigene Gesellschaft, und nach „außen“, für das Ausland im brei-

testen Sinne, in welches das Eigene auswandert. Besonders ausgeprägt zeigt sich das in Bezug auf japanische Küche in mehreren vorliegenden Beiträgen, ganz analog aber – darauf macht besonders Eun-Jeung Lee aufmerksam – auch für die koreanische Seite, wo wir lediglich eine Zeitverzögerung von etwa zwei, drei Jahrzehnten beobachten. Die nationale Küche, das zeigen die Beispiele China, Japan und Korea, muss erst geschaffen werden. Sie entsteht unter je spezifischen historischen und politischen Bedingungen und bedient je unterschiedliche Bedürfnisse, wobei die kulturell-nationale Selbstbehauptung ein herausragendes Argument darstellt. Der Beitrag von Yōko Hiramatsu, einer japanischen Food-Autorin, die sich fragt, wie man erreicht, dass die Tradition der „japanischen Küche“ (*washoku*) weitergeführt wird, wird von dieser kulturellen Selbstbehauptungsfrage grundiert. Sie zeichnet, durchaus auch mit kritischem Blick, die im Japan der Gegenwart offiziell propagierte Engführung zwischen *washoku*, Gastlichkeit (*motenashi*) und nationaler Identität nach, nimmt die Überlegungen aber zugleich zum Anlass, das eigene Verhältnis zu den Inhalten – etwa „Tradition“ versus untergeordneter Stellung der Frau – zu überdenken. Hiramatsu gibt keine Antworten, aber ihr Artikel steckt, auch mit dem Hinweis auf die ambivalente Haltung der jungen Generation, das Problemfeld ab.

Authentizität, Originalität und Tradition

Zu den zentralen Konzepten beim Reden über „Küchen auf Reisen“ zählen zweifellos Authentizität, Originalität bzw. Echtheit und Tradition. Dabei geht es nicht so sehr um die Qualität des Essens, sondern darum, ob es einer bestimmten Norm entspricht. Wer aber hat denn die Definitionsmacht über ein bestimmtes Gericht oder eine Küche? Gibt es überhaupt so etwas wie eine „Originalküche“, wo wir doch zugleich beobachten, dass sich die Esskultur in stetigem Wandel befindet?

You-Kyung Byun ist eine der Autorinnen dieses Bandes, die das in der Bewertung ausländischer Restaurants so zentrale Kriterium der Authentizität beleuchten und in Frage stellen. Byun dekonstruiert „Authentizität“ u. a. durch Thematisierung von Ess-Formen: Wenn etwa im hiesigen Korea-Restaurant die Verzehrform von Grillfleisch – das Einwickeln in Blätter – als *echt koreanischer* Stil vorgeschrieben wird, so widerspricht dies durchaus den in Korea selbst praktizierten vielfältigeren Verzehrweisen. Vor allem aber wird Authentizität ganz praktisch auch dadurch in Frage gestellt, dass Byun die da-

hinter stehenden Geschäftsstrategien enthüllt: Ein Korea-Restaurant im Ausland versucht, eine ganze Palette unterschiedlicher Gerichte anzubieten, die im Lande selbst, wo die Lokale sich spezialisieren, nie unter einem Dach angeboten würden. Bibimbap wird nicht angeboten, wo es Chige gibt. Sehr ähnlich würde übrigens der Vergleich mit Japan- oder China-Restaurants hierzulande und in der Ausgangskultur ausfallen. Das „exotische“ Restaurant verkauft eine „Package“, eine kompakte Reise durchs fremde Land. Hier wird der Erlebnisfaktor entscheidend, der im Land selbst naturgemäß keine Rolle spielt. Potenziert wird das Ganze noch in Form von Asia-Restaurants, die ihre Gäste vor die Wahl stellen, mit vietnamesischen Suppen, Thai- oder indischen Curries, krosser Ente auf Chop Suey, Kimchi und Makizushi gleich einen halben Kontinent zu durchqueren, wobei hier allerdings das Ambiente als solches weniger ins Gewicht fallen dürfte.

„Tradition“, bei Hiramatsu leicht essentialisierend als Kernbestand einer nationalen Küche verstanden, die es an die nächste Generation weiterzugeben gelte, auch wenn sie zugleich die regionale und historische Vielfalt betont, wird bei Eric Rath recht radikal als ein ideologisches Konstrukt entlarvt, gerade weil er in seinem materialgesättigten Essay die große Bandbreite der japanischen Küche an historischen Beispielen belegt. Reis etwa, der als unverzichtbarer Grundbestandteil von *washoku* (und anderen asiatischen Küchen) gilt, hat sich in der so überhöhten Form des geschälten weißen Reises – man denke nur an die Hymnen auf seinen unvergleichlichen Glanz in der Essschale im auch hierzulande berühmten Essay „Lob des Schattens“ des japanischen Autors Tanizaki⁴ – erst in der Moderne etablieren können. Über viele Jahrhunderte lang konnten selbst Reisbauern sich diesen nicht leisten, man aß Hirse und andere Getreideformen. Dass nach dem Krieg zeitweilig Brot viel verbreiteter war als Reis, erklärt uns Hiramatsu als Folge der US-Besatzung. Interessanterweise ist bei ihr die Qualität und Originalität von *washoku* auch an geophysiologische Bedingungen gebunden, denn Wasser als Basis für die Zubereitung von Reis und der meisten anderen Gerichten habe wegen des vulkanischen Untergrunds nur im Lande selbst die Weichheit, die Voraussetzung für optimale Kochergebnisse sei. Im Kontrast dazu entwirft Rath mit seinem Blick auf *washoku* jenseits der UNESCO-Zertifizierung ein alternatives Modell nachhaltiger

⁴ Tanizaki, Jun'ichirō: Lob des Schattens. Aus dem Japanischen übertragen von Eduard Klopfenstein. Zürich: Manesse 1987, S. 31. Das Original erschien 1933.

und gesunder Ernährung. Robertson wiederum wirft aus ihrer Perspektive, mit dem Blick auf nationale Gesundheitsfürsorge und nationalistische Diskurse, ein überraschend neues Licht auf den weißen Reis. Ausgerechnet der amerikanische Eugeniker und Vegetarier John Harvey Kellogg, der Erfinder des Cornflakes-Frühstücks, war ein Verfechter der japanischen Ernährung mit weißem Reis, während gleichzeitig japanische Ernährungswissenschaftler und Ärzte in Japan seit den späten 1920er Jahren vor den Gefahren der einseitigen Reisernte warnten.

Standorte und Blickverschiebungen

Mit „Küche“ sind hier sowohl die Gastronomie wie auch die Zubereitung im privaten Haushalt gemeint. In den Beiträgen dieses Teils treten recht unterschiedliche Perspektiven und Fokussierungen in Dialog miteinander, bisweilen sogar innerhalb eines einzelnen Essays. Höllmann etwa nimmt westliches Essen in China ebenso in den Blick, auch wenn sein Hauptaugenmerk den Chinarestaurants in Europa gilt. Der Europäer spricht als Kenner der Kulturgeschichte des Kochens in China, aber mit seinem Fokus auf der chinesischen Gastronomie im Ausland verbindet er zugleich historische und Gegenwarts-perspektiven und streift dabei das reizvolle Ineinander des Transfers und der Übersetzungen im wörtlichen wie im übertragenen Sinne, indem er beispielsweise bemerkt, dass schon im 18. Jahrhundert in Kanton ein klassisches chinesisches Gericht, gedämpfte Teigtaschen, mit einem Wort belegt wurde, das vermutlich aus dem englischen „*dumpling*“ abgeleitet wurde. So hat man also zur Bezeichnung eines einheimischen Gerichts gewissermaßen eine fremde Perspektive übernommen. Immerhin wurde die südchinesische Hafenstadt schon damals von britischen Händlern und Seeleuten frequentiert. – Auch am Beispiel des Weines in China treten die unterschiedlichen Perspektiven, diesmal zwischen den Beiträgen, zutage: Während Peter Kupfer uns die Geschichte des Weinbaus in China über mehrere Jahrtausende aufblättert und uns somit dieses Getränk als etwas genuin Chinesisches nahebringt, ist bei Thomas Höllmann der Genuss des Traubenweins in China eine Folge der Kulturkontakte über die Seidenstraße, und beim Sprung in die Gegenwart der Chinarestaurants sind für ihn Weine noch Stiefkinder auf der Speisekarte. Je nach dem gesetzten Fokus – und der näheren Betrachtung unterzogenen Epoche – erscheint Traubenwein hier als etwas Eigenes oder als neu zu assimilierendes Fremdes.

Fragen der Wahrnehmung stehen im Zentrum des Beitrags zum „Sushi-Sakrileg“. Auch hier werden erst einmal die sich über gut ein Jahrhundert allmählich annähernden Perspektiven der gegenseitigen kulinarischen Fremdheit zwischen Ostasien und Mitteleuropa beleuchtet. Worum es dann im Kern geht, ist die Entstehung eines Sushi-Imaginaires, das sich gewissermaßen parallel zur internationalen Ausbreitung des Gerichts jenseits der konkreten Restaurant- und Ernährungsszenerie durch Werbung, symbolischen Einsatz und metaphorische Verwendung in der deutschen Alltagskultur etablieren konnte. Mit dem Verweis auf eine zumindest zeitweilig starke japanische Gegenreaktion gegenüber der internationalen Assimilation und Aneignung von Sushi – „Sushi-Sakrileg“! – wird wieder die Perspektive der Ausgangskultur beleuchtet, die die Definitionsmacht über das ausgewanderte und in der Fremde abgewandelte Gericht beansprucht. Hier stehen sich die Aneignung einer neuen Vorstellungswelt in Verbindung mit dem vormals exotischen Gegenstand und die Instrumentalisierung von Sushi als nationalem Kulturgut gegenüber.

Wie sehr bisweilen Innen und Außen ineinander übergehen und die Grenzen zwischen eigen und fremd verschwimmen, lässt sich in James Farrers Studie zu den lokalen Chinarestaurants, den *neighborhood Chinese* bzw. dem „Chinesen um die Ecke“ in japanischen Städten, auf mehreren Ebenen beobachten. Wir haben hier das Beispiel einer innerasiatischen „Reise“ zwischen zwei geographischen Nachbarn mit ausgeprägten eigenen Traditionen. In Bezug auf den Zeitpunkt des Imports und die Wertschätzung der „Nachbarküche“ haben sie allerdings in Abhängigkeit vom politisch-militärischen Weltgeschehen die unterschiedlichsten Phasen durchlaufen. Dass die Träger bzw. Hauptakteure bei der Verbreitung chinesischer Küche in Japan in den letzten Jahrzehnten allerdings nicht, wie im Rest der Welt, chinesische Migranten, sondern vielfach japanische Heimkehrer vom Festland, insbesondere aus der Mandschurei, waren, ist eine der vielen faszinierenden Facetten in Farrers Feldstudie. Auch vergleicht er die Japaner, die vom Land in die Stadt zogen, um dort mit chinesischer Küche ihren Lebensunterhalt zu bestreiten, mit den chinesischen Migranten, die ihre Existenznische in den USA mit Sushi-Bars fanden, nur dass es sich im Falle Japans um Migration innerhalb des Landes selbst handelte.

Politik, Ökonomie und Soziales

Wie sehr das Kulinarische stets von historischen, politischen, wirtschaftlichen und sozialen Aspekten grundiert ist, die sich nicht einfach ausblenden lassen, wird uns in fast jedem der Beiträge eindringlich vor Augen geführt. Im Gegenteil, vieles lässt sich erst durch sie verstehen. Der Gastro-Nationalismus etwa, den Lee in ihrem Beitrag als Triebfeder der Globalisierungskampagne für koreanische Küche anspricht, ist vor dem Hintergrund von Besatzungserfahrung und der empfundenen Notwendigkeit zu nationaler Selbstbehauptung einzuordnen und unterscheidet sich nicht wesentlich von analogen Gefühlslagen in Nachbarländern, so auch in Japan, wo es ungeachtet aller heutigen Oberflächenwahrnehmung auch noch um tiefsitzende historische Traumata gehen mag.⁵ Auch die „Reputationskrise“ der Chinarestaurants in Japan, wie sie Farner beschreibt, verweist, wie die soziale Problematik in der Gastronomie mitsamt den damit zusammenhängenden Gender-Fragen, auf die u. a. Höllmann, Rath und Hiramatsu aufmerksam machen, auf die prägende Kraft solcher Faktoren. Wenn Byun in ihrer Studie zu koreanischen Restaurants in Berlin zu dem Schluss kommt, dass die Inszenierung von Authentizität wesentlich vom Bestreben nach wirtschaftlichem Erfolg gesteuert wird, so kommen neben den nationalen Befindlichkeiten und Statusfragen stärker pragmatische Orientierungen zum Tragen, die letztlich den kulinarischen Gegenstand als solchen zweitrangig erscheinen lassen.

Gewissermaßen aus einer umgekehrten Perspektive argumentiert Robertson in ihrem Beitrag. Global erfolgreich vermarktete health foods („gesunde Lebensmittel“) wie Yakult und Calpis oder Energiedrinks sind der Ausgangspunkt für ihre historischen Erkundungen zu Gründen und Hintergründen der Tatsache, dass die Produzenten der o. g. Marken zu den weltweit größten im Bereich von funktionellen Lebensmitteln und *neutraceuticals* (biologisch aktiven Inhaltsstoffen) weltweit zählen und Japan selbst den größten Markt in Asien für diese Produkte darstellt. Deutschsprachige Leser mögen beim Stichwort „Eugenik“ im Titel des Beitrags zusammenzucken, da dieser Terminus aufgrund der untrennbar mit ihm verbundenen Assoziationen mit der nationalsozialistischen Rassenhygiene hierzulande tabuisiert ist. Robertson stellt

⁵ Vgl. etwa das Trauma der „Schwarzen Schiffe“, das ich bereits 1986 erstmals thematisierte, ausführlicher dann in: Irmela Hijiya-Kirschnereit: Was vom Japaner übrig blieb: Transkultur – Übersetzung – Selbstbehauptung. Essays. München: Iudicium 2013, S. 270–273.

jedoch klar, dass die Humangenetik zu anderen Zeiten und in anderen Weltregionen im Sinne „positiver Eugenik“ eine wichtige Rolle spielte, die zur Kenntnis zu nehmen ist, etwa im Zuge von Ernährungsreform und Freiluftsport im Kaiserreich Japan, wo es um Kräftigung und allgemeine Verbesserung der Physis der japanischen Bevölkerung ging. Wie komplex in der Verquickung von Gesundheitskost-Industrie, Wissenschaft (positiver Eugenik) und Politik globalisierte Nahrungsmittel und Getränke asiatischen Ursprungs sein können und welch langen historischen Vorlauf sie haben, ist eine der frappierenden Erkenntnisse, die unsere Fragestellung zur Globalisierung asiatischer Küchen erbrachte.

Natürlich kann es sich in diesem Rahmen nur um „Kostproben“ handeln. Die Forschung zu asiatischem Essen (und Trinken), oder, wie es auf Englisch häufig formuliert wird, zu „Food and Foodways“, ist denkbar vielfältig und hat etwa um die Jahrtausendwende einen deutlichen Schub erhalten, der sich in der Etablierung der Food Studies bzw. der Kulinaristik, abzulesen an der wachsenden Dichte einschlägiger akademischer Veranstaltungen und Wissenschaftstagungen, entsprechender Publikationen sowie der Gründung von Fachzeitschriften, niederschlug. Dies ist eine international zu beobachtende Tendenz, die für den deutschen Sprachraum exemplarisch und für den gesamten Zeitstrahl mit den entsprechenden konzeptionellen Überlegungen in Band 1 dieses Periodikums dokumentiert wurde.⁶ Um unsere „Kostproben“, die in der Mehrzahl kulturhistorische, ethnologisch-anthropologische sowie kulturwissenschaftliche Ansätze verfolgen, in einen weiteren Forschungskontext zu stellen, wird dieser Sonderteil mit einer annotierten Bibliographie zur kulinaristischen Forschung über Ost- und Südostasien abgerundet. Anhand des Sachindexes zeigt sich indes, dass die in diesem Band vertretenen Forschungsrichtungen zumindest bisher auch den Kern der Forschung auszumachen scheinen.⁷ Eine Ausblendung oder Geringerwertung weiterer Disziplinen war keinesfalls beabsichtigt. Zumindest deuten sich Querverbindungen zu einer größeren Anzahl von ihnen an, von der Medizin und Ernährungsphysiologie bis hin zur Volkswirtschaft, Politikwissenschaft oder Religionsgeschichte.

⁶ Vgl. Alois Wierlacher: Die Welt der Kulinaristik. In: Jahrbuch für Kulinaristik, Band 1 (2017), hg. v. Alois Wierlacher. München: Iudicium, S. 25–265.

⁷ Zu den Grenzen der Repräsentativität der Auswahlbibliographie siehe die einführenden Hinweise.

Wissenschaft, Kultur, Praxis

Apropos Ansätze und Methoden. Gemäß dem Programm der Kulinaristik als einer polyperspektivischen, transdisziplinären und verhaltensbezogenen Wissenschaft vom Essen und der Gastlichkeit (Wierlacher) sind die hier versammelten Beiträge denkbar vielfältig. Neben dezidiert wissenschaftlichen Texten, etwa dem auf reichhaltigem Quellenmaterial fußenden Abriss der Geschichte der chinesischen Weinkultur (Kupfer) oder Robertsons Erkundungen zu den Zusammenhängen von Ernährungsreform, Nationsbildung und Gesundheitsbewusstsein, stehen wissenschaftlich fundierte, aber stärker essayistisch angelegte Beiträge. Der deskriptive Anteil kann, wie etwa im Falle des Textes zur Etablierung einer mentalen *Sushiscape* im hiesigen Alltagsdenken, relativ ausgeprägt sein, um das Argument auch im wörtlichen Sinne augenfällig werden zu lassen. Manche Aufsätze, wie etwa der Beitrag von Lee zur Standardisierung und Macdonaldisierung, bemühen sich, den kultur- und sozialgeschichtlichen Hintergrund zu ihrem Hauptthema mitzuliefern und einen breiten Kontext zu schaffen. Andere, etwa Byun mit ihrer exemplarischen ethnographischen Feldstudie zu Berliner Korea-Restaurants, konzentrieren sich dagegen auf eine Haupt-Fragestellung. Vielfältig ist auch die theoretische Durchdringung des Materials. Mehr noch, es wurden bewusst sehr unterschiedliche Formate und Perspektiven zusammengebracht in der Erwartung, dass sie miteinander in Dialog treten. Dies ergibt sich wohl am deutlichsten bei den drei hintereinander gesetzten Beiträgen zur japanischen Küche von Peters, Hiramatsu und Rath. Der Schriftsteller Peters, der japanische Küche im weiten Sinne in einer ganzen Serie von Werken, angefangen bei seinem vielbeachteten und hochgelobten Roman *Mitsukos Restaurant*⁸ in den Kontext der deutschsprachigen Literatur „einspeiste“ und hier gewissermaßen als Repräsentant der Sparte Kunst seine Selbsterfahrung mit dem Gegenstand im Blick auf seine kulturelle und kulinarische Sozialisation zur Diskussion stellt, trifft auf die in Japan recht bekannte Essayistin Hiramatsu, die sich vor allem mit zahlreichen Büchern und Medienbeiträgen über japanische Küche einen Namen machte und der europäischen Außen- eine Innenperspektive gegenüberstellt. Beide, Hiramatsu und Peters, sind zugleich aber auch „Praktiker“ der Küche, wobei

⁸ München: Luchterhand 2009. Vgl. auch z. B. den Roman „Herr Yamashiro bevorzugt Kartoffeln“. München: Luchterhand 2014 und „Diese wunderbare Bitterkeit: Leben mit Tee“. Zürich: Arche 2016.

Hiramatsu dies ebenfalls in zahlreichen, teils sehr gewitzten Publikationen⁹ weitergibt. Der Kulturhistoriker Rath kombiniert in seinem Essay japanische Ernährungsgeschichte mit ideologiekritischen Interventionen und praktischen Anwendungsbeispielen aus der eigenen Küchenerfahrung. So entsteht ein Kaleidoskop an Eindrücken, je nach Perspektive, Wissensbeständen und Schlussfolgerungen, die, das versteht sich, nicht auf einen Punkt gebracht werden können und sollen. – Einen Praxisbezug anderer Art offeriert uns Dubuni mit ihrem Bericht aus der „Konzeptküche“ von der Planung bis zur Umsetzung von Bordmenüs. Den Rahmen setzt Möhring mit ihrem Beitrag zu Globalisierung und esskulturellen Transfers, indem sie gleich zu Beginn die Fragen und Aufgaben benennt und theoretisch verortet, die sich mit unserem Thema stellen. Nach dem Durchgang durch diesen Schwerpunktteil mit seinen vielfältigen Blickrichtungen und Formaten bietet er sich zur erneuten Orientierung an.

Die meisten der hier versammelten Beiträge sind aus einer Ringvorlesung hervorgegangen, die im Wintersemester 2017/18 an der Freien Universität Berlin unter nämlichem Titel – „Der globalisierte Gaumen – Ostasiens Küchen auf Reisen“ stattfand. Leider konnten die seinerzeit präsentierten Beiträge zur vietnamesischen und zur Thai-Küche nicht für diesen Band zur Verfügung gestellt werden. Dafür wurden weitere eingeworben. Dass der Schwerpunkt innerhalb dieses Teils nun umso deutlicher auf Japan liegt, ist zweifellos dem Forschungsinteresse der Hauptorganisatorin¹⁰ geschuldet. Doch wie wir gesehen haben, sind die Küchen Ostasiens nicht nur auf vielfältige Weise untereinander verflochten, sondern durch parallele oder jedenfalls vergleichbare Entwicklungen, aber auch durch Kontraste, die in den einzelnen Aufsätzen angesprochen wurden, aufeinander bezogen.

⁹ Vgl. z. B. ihr mit zahlreichen Abbildungen versehenes Buch über manuelle Techniken der Lebensmittelbearbeitung und Herstellung von Speisen; jedes der 36 Kapitel ist einer dieser Techniken gewidmet, vom „Zerpflücken“ und „Zerteilen“ bis zum „Stopfen“, „Klopfen“, „Rollen“ oder „Verschließen“. Am Ende werden neben Farbaufnahmen der fertigen Speisen auch noch anekdotenhaft weitere Reflexionen zum Gebrauch der Hände (z. B. Hygiene, kulturelle Unterschiede etc.) präsentiert. Der Titel „Yo no naka de ichiban oishii no wa tsumamikui de aru“ (Tokyo: Bungei shunjū 2008) ist vieldeutig: „Am leckersten ist das Essen mit den Fingern“ bzw. „das Naschen“, enthält aber auch die Assoziation an Fremdgehen und Seitensprünge.

¹⁰ Die Ringvorlesung wurde gemeinsam mit den Kolleginnen Eun-Jeung Lee und Cornelia Reiher, beide von der Freien Universität Berlin, organisiert und getragen.

Wie sehr die Globalisierung asiatischer Küchen in unserem Alltag angekommen ist, möge abschließend das Werbebild für eine neue Geschirrkollektion vor Augen führen, in der mehrere asiatische Küchen zu etwas Neuem, nicht mehr kulturell Ortbaren „fusioniert“ werden. Als Blickfang dient das nostalgisch anmutende Schwarzweiß-Foto einer japanischen Frau in formeller Kleidung und traditioneller Frisur (vermutlich Perücke) aus der Zeit um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert. So greifen Werbewirtschaft wie auch die hiesige Gastlichkeits- und Lifestyle-Industrie auf flottierende imaginäre Welten zurück und erschaffen ein „Asien“ aus Elementen, deren Herkunft wir zumindest partiell in den Beiträgen dieses Schwerpunktteils an einzelne Ausgangspunkte zurückverfolgen könnten.



Kollektion Soup Passion, Villeroy & Boch AG
(Foto: Villeroy & Boch AG; mit freundlicher Genehmigung)¹¹

¹¹ [<https://cs.villeroy-boch.com/admin/ImageServer.php?ID=21bf4a126025@PIM&rand=ece501377a3ff9325735df97a24626b2&force=true&preset=1>] (18.07.2018).

Gemeinsam mit dem Verlag wurde entschieden, die formale Gestaltung der Beiträge nicht über Gebühr zu standardisieren, sondern gemäß Thematik und Ansatz auch hier Spielräume zu lassen, solange sich diese im Rahmen der für diese Publikation entwickelten editorischen Regeln bewegen. Allen Beitragenden und Beitragern sei herzlich für die gute Zusammenarbeit gedankt. Möge dieser Strauß an Einblicken die Neugier anfachen und die Beschäftigung mit asiatischen Küchen wie mit Globalisierungsprozessen weiter beflügeln.

Maren Möhring (Leipzig)

Von Schwalbennestern und neuen Fingerfertigkeiten: Globalisierung und esskulturelle Transfers am Beispiel asiatischer Küchen in Deutschland

Der Artikel verdeutlicht, dass es sich bei der Globalisierung der Ernährung keineswegs um ein neues Phänomen des späten 20. Jahrhunderts handelt. Kulinarischer Austausch auf globaler Ebene spielt schon seit langem eine zentrale Rolle in der Geschichte der Esskulturen. Am Beispiel der Etablierung asiatischer Küchen im (west)deutschen Gastronomiesektor werden kulinarische Transfers als Kernelemente der Globalisierung der Ernährung herausgearbeitet. Diese Transfers umfassen nicht nur Lebensmittel, sondern auch kulinarisches Wissen, Koch- und Esstechniken. Kulinarische Transfers können gewünscht sein und Lernprozesse in Gang setzen, aber sie können auch abgewehrt werden. Um das Unbehagen der Kundschaft, das sich bei der Konfrontation mit unbekannten Speisen einstellen kann, zu minimieren, passen migrantische Restaurantbetreiber ihr Angebot an die jeweiligen lokalen Kontexte an.

Schlagwörter: kulinarischer Transfer, Globalisierung, Esskulturen, Migration, asiatische Küchen

Of swallow's nests and new finger skills: globalization and culinary transfers in Asian restaurants in Germany

This article demonstrates that the globalization of nutrition is not a new phenomenon of the late 20th century. Culinary exchange on a global scale has long played an important role in the history of eating cultures. Using the example of the establishment of Asian cuisines in the (West) German restaurant trade, culinary transfers are analyzed as core elements of the globalization of nutrition. These transfers include not only foods, but also culinary knowledge, cooking and eating techniques. Culinary transfers can be welcomed and induce learning processes, but they can also be rejected. To minimize the potential uneasiness of clients when confronted with unknown foods, migrant restaurant owners adapted their offerings to local contexts.

Keywords: culinary transfer, globalization, food cultures, migration, Asian cuisines

In einer globalisierten Welt lassen sich in allen gesellschaftlichen Bereichen vielfältige Austauschprozesse zwischen Ländern und Regionen beobachten. Spätestens mit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts hatten die weltweiten Verflechtungen ein solches Ausmaß erreicht, dass in der geschichts- und sozialwissenschaftlichen Forschung von einer die Lebenswelt strukturierenden *global condition* gesprochen wird (Bright/Geyer 2012). Seit etwa 150 Jahren entwickeln die Menschen ein zunehmendes Bewusstsein dafür, dass sie Teil eines weltumspannenden Zusammenhangs und in Prozesse des ökonomischen, aber auch kulturellen Austauschs eingebunden sind, die ihre Alltagswelten in immer stärkerem Maße prägen.

Es sind zahlreiche methodische und theoretische Versuche entwickelt worden, diese Veränderungen zu beschreiben und dadurch greifbar(er) zu machen. Während ein Großteil der frühen Forschung zur Globalisierung vor allem deren ökonomische Dimension in den Blick genommen hat, zeigen die seit den 1990er Jahren vermehrt entstehenden kultur- und geisteswissenschaftlichen Studien zum Thema, dass die Prozesse zunehmender Verflechtung nicht auf die Wirtschaft reduziert werden dürfen, sondern ebenso soziale Netzwerke, Geldströme, Technologietransfers und kulturelle Austauschprozesse zu beachten sind. Als besonders einflussreich erwies sich der Ansatz des Anthropologen Arjun Appadurai, der die verschiedenen Bereiche, in denen Globalisierungsvorgänge zu beobachten sind, mit den Konzepten der *ethnoscapes*, *mediascapes*, *ideoscapes*, *technoscapes* und *finanscapes* zu systematisieren versucht (Appadurai 1990). Am Beispiel des kulinarischen Transfers lässt sich die Kopplung dieser Bereiche exemplarisch aufzeigen: Für den Wandel von Essgewohnheiten spielen Reisen und Migration, also die Bewegung von (immer mehr) Menschen von einem Ort zum anderen, eine wichtige Rolle (*ethnoscapes*). Ohne die massenmediale Verbreitung kulinarischen Wissens (*media-* und *ideoscapes*) oder die verbesserten Transport- und Gefriertechniken (*technoscapes*), aber auch ohne die – oft transnationalen – finanziellen Transfers, die bei der Eröffnung migrantengeführter Lebensmittelgeschäfte und Gastronomiebetriebe, aber auch bei den *global players* der Lebensmittelindustrie von Bedeutung sind, ließe sich die Globalisierung der Ernährung nicht erklären.¹

Die kulturwissenschaftlich orientierte Forschung hat sich im Kontext der jüngeren Globalisierungsdebatten vor allem mit einem Konzept intensiv auseinandergesetzt: dem kulturellen Transfer. Die französischen Germanisten Michel

¹ Möhring (2007, S. 84); Ferrero (2002, S. 194–219).

Espagne und Michael Werner haben in den 1980er Jahren am Beispiel deutsch-französischer Kulturtransfers herausgearbeitet, dass nationale Kulturen keine abgeschlossenen Entitäten darstellen, sondern sich in vielfältigen Austauschprozessen mit anderen Ländern befinden und durch diese Einflüsse geprägt werden (Espagne/Werner 1988). Espagne und Werner habe sich nicht mit der Ernährung befasst, aber das Konzept des kulturellen Transfers lässt sich für Fragen der Esskultur fruchtbar machen. Denn auch Esskulturen sind keine in sich homogenen und unveränderlichen Einheiten, sondern durch permanenten Wandel, nicht zuletzt hervorgerufen durch kulinarische Transfers, charakterisiert. Diese Hybridität und Historizität von Esskulturen gilt es im Blick zu behalten, wenn man sich mit Fragen der Aneignung von etwas vermeintlich Fremdem und dem dadurch bedingten Wandel des Eigenen befasst (vgl. Wierlacher 2000). Für eine Geschichte der Globalisierung der Ernährung bedeutet eine solche Perspektive, Grenzüberschreitungen, aber auch neuerliche Grenzziehungen zu betrachten, die sich auf dem Feld der Esskultur beobachten lassen und in ihrem politischen, ökonomischen und kulturellen Rahmen zu analysieren sind. Der Fokus des folgenden Beitrags liegt dabei auf der Geschichte der Internationalisierung des (bundes-)deutschen Nahrungskonsums, der am Beispiel der Gründung von Restaurants mit asiatischer Küche nachgegangen werden soll.

Globalisierung wird auf dem Gebiet der Ernährung meist über den weltweiten Handel mit Nahrungsmitteln diskutiert. Doch auch neue Küchentechnologien, Rezepte und Zubereitungsweisen zirkulieren über Grenzen hinweg – und das immer schneller. Der globale Transfer von Lebensmitteln, kulinarischem Wissen und Technologien weist eine lange und in weiten Strecken koloniale Tradition auf; Lebensmittel können in dieser Hinsicht als „the ur-commodity“ (Witt 2001, S. 75) für ökonomische und kulturelle Globalisierungsprozesse angesehen werden. Heutige Globalisierungsprozesse sind in einer solchen historischen Tiefendimension zu betrachten und werden in der Geschichtswissenschaft entsprechend nicht als Novum, sondern als ‚zweite Phase‘ der Globalisierung gefasst (vgl. Nützenadel 2015). Denn bereits seit Jahrhunderten ist der Nahrungsmittelmarkt Teil tatsächlich weltumspannender Netzwerke, wie die wegweisenden Studien etwa von Sidney Mintz über den Zucker gezeigt haben – ein zunächst vor allem in der Karibik produziertes Gut, das die europäischen Ernährungsweisen dramatisch verändert hat (vgl. Mintz 1987). Trotz vieler interessanter Studien sind die Neuerungen, die sich qua kulinarischer Transfers in verschiedenen Esskulturen vollzogen haben, noch lange nicht hinreichend erforscht (Osterhammel 2009, S. 336).

Gaststätten, die ausländische Küchen anbieten, lassen sich als Knotenpunkte derartiger kulinarischer Transfers verstehen und sollen im Folgenden im Zentrum stehen. Diese Konsumorte sind *translokal* in dem Sinne, dass sie die konkrete Räumlichkeit des Ortes überschreiten und andere Orte als Referenzpunkte ins Spiel bringen – sei es durch das Interieur und die musikalische Untermalung, die auf das Herkunftsland der angebotenen Küche verweisen, sei es durch das oft aus anderen Ländern stammende Personal (vgl. Möhring 2012). Vor allem aber treten an diesen Konsumorten Elemente (mindestens) zweier unterschiedlicher Essenstraditionen miteinander in Kontakt. Die angebotenen Speisen nämlich sind Produkte eines vielschichtigen Aushandlungsprozesses zwischen Anbieter- und Nachfrageseite. Unbekannte Zutaten müssen gegebenenfalls erläutert, in der neuen Umgebung ungewohnte und nicht geschätzte Ingredienzien möglicherweise weggelassen oder substituiert werden, um die Kundschaft nicht zu verprellen. Diese Anpassungsleistungen werden häufig als Verfälschung der ‚Originalküche‘ kritisiert. So würden nur etwa fünf Prozent der etwa 10.000 chinesischen Restaurants, die in Deutschland existierten, „Originalgerichte“ anbieten, hieß es in einem Zeitungsartikel aus dem Jahre 2012. Als Antwort darauf hätten viele Gastronomen geäußert, nun „verstärkt echte chinesische Küche“ anbieten zu wollen.² ‚Echtheit‘, ‚Originalität‘ und ‚Authentizität‘ haben sich zu zentralen Kriterien entwickelt, um die in einem ausländischen Spezialitätenrestaurant angebotene Küche zu bewerten. So berechtigt der Wunsch nach qualitativ hochwertigem Essen ist – das Konzept der Authentizität zielt auf etwas Anderes. Es misst eine Speise daran, in welchem Maße sie dem entspricht, was und wie diese Speise sein *sollte*. Authentizität etabliert demnach eine bestimmte Norm, wie der Kulturanthropologe Arjun Appadurai festgestellt hat. Er fragt entsprechend: Wer hat die Definitionsmacht über eine bestimmte Speise oder Küche? Welche Stimme wird in einem solchen auf Authentizität pochenden Diskurs privilegiert? Und wie lässt sich die Idee einer scheinbar überzeitlichen ‚Originalküche‘ mit der Esskultur als sich beständig wandelndem Feld vereinbaren?³ Statt also kulinarische Transfers als Übertragung eines ‚originären‘ Elements aus einer eindeu-

² Joanna Stolarek: Erst das Essen, dann die Geschäfte. In: Neue Württemberger Zeitung v. 08.09.2012, S. 9.

³ „The idea of authenticity seems to imply a timeless perspective on profoundly historical processes. Thus, the transhistorical ring of authority with which the word authenticity is sometimes used in the evaluation of foreign cuisines is spurious.“ (Appadurai 1986, S. 25).

tig definierten Esskultur in eine andere, ebenso klar umrissene Esskultur zu verstehen, sollen im Folgenden die vielfältigen Formen der (oft wechselseitigen) Einpassung und Übersetzung⁴ zwischen verschiedenen Kontexten betrachtet werden. Kulinarische Transfers sind abhängig davon, dass Vermittlungsprozesse stattfinden, die überhaupt erst die Aufnahme von etwas Neuem ermöglichen. Anpassungen an den jeweiligen lokalen Kontext von Seiten ausländischer Gastronomen als ‚Verfälschungen‘ zu kritisieren, ist daher m. E. wenig gewinnbringend. Interessanter ist es, diese Anpassungen als (notwendige) Übersetzungen zu verstehen und nach verschiedenen Ebenen der Übersetzung zu fragen. Wenn ein chinesischer Gastronom in Deutschland verkündet: „Ich möchte die chinesische Esskultur und -tradition vermitteln, ohne die Menschen vor den Kopf zu stoßen“, dann zeigt er ein Bewusstsein für die Bedürfnisse seiner Gäste – ein Aspekt, der nicht ignoriert werden kann, wenn es um Gastlichkeit geht.

1. Die Etablierung asiatischer Küchen in (West-)Deutschland

Kurz nach dem Ersten Weltkrieg entstanden die ersten chinesischen Restaurants in Hamburg, die Seeleuten aus China ihnen bekannte Speisen boten und die Hansestadt zum Zentrum der chinesischen Gastronomie in Deutschland machten.⁵ Deutsche gehörten kaum zur Kundschaft dieser frühen chinesischen Gastronomie.⁶ Den zur See fahrenden Chinesen verdankte Hamburg „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 (Rauers 1941, S. 1160). In der Zwischenkriegszeit vervielfältigte sich das kulinarische Angebot in den europäischen Metropolen, wie ein Artikel aus der *Münchener Illustrierten Presse* von 1927 verdeutlicht:

⁴ Zum Übersetzungsparadigma in den Kulturwissenschaften siehe Bachmann-Medick (2006, S. 238–283).

⁵ Amenda (2006, S. 112–113); vgl. Chen (2017).

⁶ Ohne Autor: China in Groß-Hamburg. In: Hamburger Fremdenblatt v. 03.07.1925, zit. nach Amenda (2006, S. 118). Wie in Hamburg waren die chinesischen Restaurants auch in Rotterdam auf chinesische Seeleute ausgerichtet (Osthaus 1902, S. 1045–1048).

„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.“⁷

Auch wenn Berlin mit (mindestens) zwei japanischen Restaurants aufwarten konnte, so blieben innerhalb Europas in den 1920er Jahren doch Paris und London die eigentlichen Bezugsgrößen, wenn es um „exotische Restaurants“ ging (ebd.). Als etablierte Kolonialmetropolen wiesen die beiden Städte bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts eine beachtliche Zahl an Lokalen auf, die außereuropäische, insbesondere indische respektive nordafrikanische Speisen anboten.⁸

Eine andere Möglichkeit, ausländische Speisen und Getränke zu kosten, boten die großen Unterhaltungskomplexe, die in der Weimarer Republik als zentrales Element moderner Massenkultur entstanden. Diese von Siegfried Kracauer als „Pläsierkasernen“ geschmähten Vergnügungsetablissemments (Kracauer 1978, S. 286), die dem Publikum in den Großstädten Varieté, Tanz und kulinarische Genüsse offerierten, setzten auf ‚exotische‘ Anreize, um die Massen zu begeistern. Im „Haus Vaterland“ in Berlin etwa gab es neben dem Wiener Heurigenlokal „Grinzing“, einer spanischen Bodega, einer ungarischen Bauernschänke, einem türkischen Café, einer Wild-West-Bar, einer italienischen Osteria, einem französischen Bistro und einer russischen Wodka-Kneipe auch eine japanische Teestube (Lummel 2004, S. 193–194). Das Versprechen von Internationalität, das diese Konsumorte – bei aller klischeehaften Inszenierung anderer Länder – gaben, war während des Nationalsozialismus nicht mehr gefragt. Auf dem *Ersten Großdeutschen Gaststättentag* 1938 in Wien hieß es in einem Vortrag:

„Es gibt Städte, die z. B. weitab vom Rheinland gelegen sind, aber rheinische Winzerstuben aufweisen, oder wiederum Städte, die weitab vom Meer liegen und Lokale besitzen oder besaßen, die sich stolz ‚Hafenschenke‘ nennen. Ja, es geht sogar soweit, daß auch exotische Bezeichnungen hergeholt werden, z. B. ‚Japanische Teestuben‘ oder sogar ‚Arabische Bierstuben‘. Von derartigen Geschmacklosigkeiten müssen wir uns freihalten.“ (Klemm 1939, S. 158).

⁷ Ohne Autor: Das Menü der Weltstadt. In: Münchner Illustrierte Presse 35 (1927), S. 1046.

⁸ Die Bedeutung des Kolonialismus für die Etablierung ausländischer Spezialitätenlokale in den europäischen Metropolen betonen u. a. Pelto/Pelto (1983, S. 517).

Jede – auch regionale – Esskultur sollte an ihrem vermeintlich angestammten Platz bleiben. Bestimmte (ess-)kulturelle Elemente sollten nur mehr an ihrem angeblichen Ursprungsort verwendet werden. (Ess-)Kulturen wurden also – wie es der gegenwärtig wieder aktuelle Ethnopluralismus bis heute propagiert – klar territorialisiert, jegliche Vermischung sollte unterbleiben. Kulinarische Transfers aber leben von der experimentellen Re-Kombination, der Vermischung und Grenzüberschreitung; nur auf diese Weise werden neue Kompositionen hervorgebracht.

Auch nach 1945 blieb die chinesische Küche diejenige asiatische Küche, die sich in der Bundesrepublik Deutschland am schnellsten ausbreitete und flächendeckend etablierte.⁹ Die rasante Entwicklung der chinesischen Gastronomie ab Mitte der 1960er Jahre hing mit der gezielten Restaurantgründung seitens chinesischer Gastronomen zusammen. Zu diesem Zeitpunkt gestattete zum einen die Bundesregierung – weniger aus ökonomischen denn aus politischen Gründen – Köchen aus dem nicht-kommunistischen Taiwan Zuzug und Eröffnung eines so genannten China-Restaurants (Leung 2002, S. 140). Zum anderen begannen immer mehr (Hongkong-)Chinesen, die in den 1950er Jahren in Großbritannien für einen ersten Boom chinesischer Gastronomie gesorgt hatten, weitere Lokale auf dem Kontinent zu eröffnen (Baxter/Raw 1988, S. 67). Mit dem Beitritt Großbritanniens zur Europäischen Gemeinschaft im Jahre 1973 war es Chinesen mit englischem Pass problemfrei möglich, eine Konzession zu erhalten.¹⁰ 1975 wurde die Zahl chinesischer Gaststätten in der Bundesrepublik auf insgesamt 800 bis 1.000 geschätzt, von denen etwa ein Zehntel in Hamburg angesiedelt war.¹¹ Die Hansestadt genoss den Ruf, besonders „echte Fremdgerichte“ in seinen zahlreichen ausländischen Restaurants zu servieren, weil „in einer Hafenstadt mit unzähligen Kennern ausländischer Gerichte kein trügerisches ‚als-ob‘ unentdeckt bleiben würde“, so die *Neue gastronomische Zeitschrift* 1970.¹² Ob sich die Zubereitungsweise ausländischer Speisen in Hamburg von derjenigen andernorts tatsächlich signifikant unterschied, ist schwer zu beurteilen. In jedem Falle setzte in Ham-

⁹ Die Entwicklung in der DDR muss hier aus Platzgründen ausgeklammert bleiben.

¹⁰ Ohne Autor: Immer mehr Ausländer werden in deutschen Großstädten Gastwirt. In: Frankfurter Allgemeine Zeitung v. 09.10.1980.

¹¹ Ohne Autor: Wird unsere Gastronomie überfremdet? In: *Neue gastronomische Zeitschrift* [NGZ] 28/8 (1975), S. 4.

¹² Ohne Autor: „Fremde Küchen“ kochen für deutsche Feinschmecker. In: NGZ 23/18 (1970), S. 12.

burg – anders als in den meisten deutschen Städten – frühzeitig eine regionale Spezialisierung der chinesischen Gastronomie ein.¹³

Andere asiatische (und generell außereuropäische) Küchen hatten es anfangs noch schwer, sich in der Bundesrepublik zu etablieren. In Hamburg existierte jedoch bereits zu Beginn der 1950er Jahre ein indisches Restaurant, und in den 1960er und 70er Jahren wurden weitere Lokale eröffnet (Amenda 2006, S. 324). Lokale wie die „Calcutta-Stuben“ richteten sich vornehmlich an indische und deutsche Exportkaufleute und Seemänner (Stahl/Wien 1979, S. 94). Anders das 1964 in München eröffnete „Taj Mahal“, das eine breitere deutsche Klientel adressierte, aber zu nicht unerheblichen Teilen von britischen, nordamerikanischen und niederländischen Touristen aufgesucht wurde (Stein 1965, S. 218).

In den 1960er Jahren etablierte sich sukzessive dann auch die japanische Küche in der Bundesrepublik. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden vor allem Hamburg und Düsseldorf mit ihrer relativ großen japanischen Bevölkerung zu Zentren der japanischen Gastronomie. Das „Kogetsu“ in Hamburg richtete sich in den 1960er Jahren vor allem an eine japanische Kundschaft.¹⁴ Das galt nicht mehr für das Ende der 1960er Jahre eröffnete japanische Grillhaus „Yaki“, in dem man die Gerichte selbst am Tisch grillen konnte und das in verschiedenen Städten zu finden war¹⁵, ebenso wie das „Daitokai“, bei dem es sich um eine vom Soja-Saucen-Hersteller Kikkoman betriebene Kette japanischer Spezialitätenrestaurants handelte, die ihre erste Filiale 1973 in Düsseldorf, die zweite 1975 im vornehmen Hamburger Stadtteil Pöseldorf und schließlich noch Filialen in Köln und München eröffnete.¹⁶ Ende der 1960er Jahre konnte auch die DDR mit einer japanischen Gaststätte, dem „Japanrestaurant Waffenschmied“ in Suhl aufwarten (vgl. Jenn 1993, S. 227–230). Dieses von Rolf Anschütz aus Leidenschaft für die japanische Küche betriebene Lokal stellte eine große Ausnahme in der ostdeutschen Gaststättenlandschaft dar, war ent-

¹³ Zur Gestaltung des Interieurs in chinesischen Gaststätten siehe Möhring (2014).

¹⁴ Stahl/Wien (1979, S. 37). Zu dieser Zeit adressierten auch die japanischen Restaurants in den USA, die eine Vorreiterrolle bei der globalen Popularisierung der japanischen Küche einnehmen sollten, fast ausschließlich eine japanische Kundschaft (Cwiertka 2005, S. 247).

¹⁵ Stahl/Wien (1979, S. 97). Die zur YAKI-Japanese Products GmbH mit Sitz in Düsseldorf gehörenden „Yaki“-Restaurants in der BRD wurden von Shingo Hyodo zusammen mit seiner deutschen Ehefrau betrieben (vgl. Staatsarchiv Hamburg, K 4133).

¹⁶ Meid (1978, S. 30–34); Neue Restaurantkette. In: NGZ 28/10 (1975), S. 10; Stahl/Wien (1981, S. 84); Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (1986).

sprechend teuer und auf Monate ausgebucht. Diesem besonderen Ort wurde mit dem Kino-Film „Sushi in Suhl“ aus dem Jahre 2012 ein Denkmal gesetzt.¹⁷

Andere asiatische Küchen etablierten sich in der Bundesrepublik meist erst im Verlauf der 1980er Jahre. Ende der 1970er Jahre hatte in Berlin ein philippinisches Restaurant Einzug in die Gastronomie der Stadt gehalten, und in Hamburg waren bereits 1978 10 % der Drittstaaten-Antragsteller auf eine Gaststättenerlaubnis koreanischer Herkunft.¹⁸ Koreanische Restaurants wurden außerhalb der Metropolen oftmals erst in den frühen 1990er Jahren eröffnet, so etwa 1990 in Wiesbaden und 1993 in Münster.¹⁹ (Spätestens) 1980 erhielt Hamburg ein thailändisches und ein malayisches Restaurant,²⁰ 1981 eröffneten in München, 1983 in Hamburg erste vietnamesische Spezialitätenlokale.²¹ Diese Gründungen gingen nicht zuletzt auf die ca. 23.000 so genannten *boat people* aus Vietnam zurück, die zwischen 1979 und 1982 in der Bundesrepublik aufgenommen wurden und z. T. in der Gastronomie ein Auskommen fanden (Beuchling 2007).

Generell wuchs die Akzeptanz asiatischer Küchen schließlich im Laufe der 1990er Jahre. Während die seit langem etablierte chinesische Küche aufgrund ihres häufig standardisierten Angebots und des den Speisen oft in großer Menge zugesetzten Glutamats zunehmend in Verruf geriet, schienen andere asiatische Küchen, allen voran die japanische und die thailändische Küche, den Wunsch nach gesunder und leichter Kost zu erfüllen. Auch für Vegetarier boten die asiatischen Küchen eine breite Palette an Gerichten.²² Sie konnten damit eine Nachfrage bedienen, auf welche die in der Bundesrepublik viel weiter verbreiteten türkischen, griechischen und (ex-)jugoslawischen Restau-

¹⁷ Sushi in Suhl (R.: Carsten Fiebeler, D 2012).

¹⁸ Siehe die positive Stellungnahme zum Antrag einer Philippinerin: Bezirksamt Charlottenburg an den Senator für Wirtschaft, 04.10.1977, Landesarchiv Berlin, Rep. 010, Nr. 2240; vgl. Handelskammer Hamburg (Hg.): Bericht über das Jahr 1978. Hamburg 1978, S. 108.

¹⁹ Delfs (2008); Spezialitäten aus Korea und Japan in Warsteiner Stuben. Restaurant eröffnet seine Pforten. In: Westfälische Nachrichten v. 27.10.1993.

²⁰ Stahl/Wien (1979, S. 35/S. 196). In den 1980er Jahren setzte der Thailand-Tourismus ein, der zur Entstehung einer europäisch-amerikanischen Variante der thailändischen Küche führte (vgl. Van Esterik 1992, S. 183) und auch viele Deutsche mit der thailändischen Küche in Berührung brachte.

²¹ Stahl/Wien (1979, S. 214); Stahl/Wien (1981, S. 80).

²² Dass die asiatische Küche weniger auf Fleischgerichten aufbaut und daher für eine Generation, die sich um die Umwelt zu sorgen begann, attraktiv war, betont Goody (1998, S. 162).

rants weit weniger gut eingestellt waren. Außerdem nahm in den 1990er Jahren die Zahl der Gaststätten zu, in denen diverse asiatische Küchen gemeinsam angeboten wurden und die oftmals als „Asia-Restaurant“ oder „Asia-Grill“ firmierten. Viele dieser Einrichtungen boten zudem einen Lieferservice nach Hause an – ein stetig wachsendes Geschäft.²³ Gegenüber den verschiedenen fernöstlichen Küchen, die sich seit den 1980er und verstärkt seit den 1990er Jahren einen Platz in der bundesdeutschen Gastronomie erobern konnten, traten andere außereuropäische Küchen deutlich zurück.

2. ‚Asien in Deutschland‘. Kulinarische Transfers und Adaptionen in Gaststätten der Bundesrepublik

Nach 1945 versuchten die Westdeutschen, wieder Anschluss an die internationale Gemeinschaft und die internationale Kultur zu gewinnen. Das galt auch für die Gastronomie und Esskultur insgesamt. So suchten die gastgewerblichen Fachzeitschriften, Offenheit und Interesse für andere kulinarische Traditionen zu befördern. In der *Deutschen Gaststätte* von 1955 wird das wechselseitige Vertrautwerden mit unbekannten Speisen als quasi unabänderlicher Prozess betrachtet; die sukzessive Globalisierung der Ernährung scheint ausgemacht zu sein:

„Die chinesischen Spezialitäten, von denen einige inzwischen schon ganz selbstverständlich als Haifischflossen-, Seegurken- oder Schwalbennestersuppen exquisite Menüs einleiten, kommen uns in der Mehrzahl heute mindestens komisch vor. Bald aber werden wir wahrscheinlich alle Abscheu vor den übrigen chinesischen Speisen verloren haben, wie der Chinese sich dem europäischen Käse widmen wird, den er bisher noch, da er ihn als verdorbene Milch betrachtet, für ungenießbar hält.“ (Koopmann 1955, S. 4).

Zugleich macht das Zitat deutlich, dass zeitgenössisch noch eine Diskrepanz zwischen der bereits zu beobachtenden Normalisierung fremder Küchen und einer tief verankerten Skepsis gegenüber ungewohnten Speisen bestand. Dass kulinarische Transfers teils auf starken Widerstand stießen, macht die Verwendung des Ausdrucks „Abscheu“ deutlich. Der Ekel als zugleich körperliche und psychische Reaktion markiert bestehende Grenzziehungen, insbesondere zwischen dem, was in einer bestimmten Esskultur als essbar gilt, und dem, was nicht als Nahrung anerkannt wird. Gewöhnung jedoch ermöglicht die

²³ Zur Entwicklung der „Asia-Restaurants“ siehe Delfs (2008).

Überschreitung kulinarischer Grenzen, und genau diese Gewöhnung ist es, für die der Autor der *Deutschen Gaststätte* eintritt. Dem in der Ernährungsfor- schung vielfach konstatierten „Geschmackskonservatismus“, der ein beharrli- ches Festhalten an Vertrautem gerade in Bezug auf das Essen behauptet,²⁴ setzt die *Deutsche Gaststätte* einen experimentellen Zugang entgegen. Um noch vorhandene Barrieren zu überwinden, wählt der Autor Vergleiche, die der deutschen Leserschaft zur Einsicht verhelfen sollten, dass ihre spezifi- schen Abwehrreaktionen kulturell bedingt und keineswegs natürlich seien. So wird erläutert, warum Chinesen europäischen Käse als ungenießbar empfan- den oder Japaner sich vor dem Verzehr von Schnecken oder aus Blut herge- stellter Wurst ekeln würden (Koopmann 1955, S. 4). Dem deutschen Abscheu gegenüber Schwalbennestern, die als „Absonderung“ aus Speicheldrüsen um- schrieben werden, setzt ein anderer Artikel, erschienen 1950 in *Das Gasthaus*, entgegen: „Haben Sie z. B. schon darüber nachgedacht, daß Honig eine Abson- derung der Biene ist, eben aus Blütenstaub ‚fabriziert‘. Warum also nicht Schwalbennester?“²⁵ Die eigenen Normen und Vorstellungen relativierende Vergleiche sollten zu einer Offenheit gegenüber neuen Geschmackseindrü- cken beitragen, um auf diese Weise der Leserschaft die kulinarischen „Wunder und Schönheiten der weiten Welt“ nahezubringen (ebd., S. 7).

Neue Speisen kennenzulernen, war kein einseitiger Prozess; vielmehr voll- zog sich die Globalisierung der Ernährung auf vielgestaltige Weise. So wie in Deutschland japanische Speisen auf – ein zunächst begrenztes – Interesse stießen, so beobachteten deutsche Gastronomie-Fachleute, dass sich die Ess- gewohnheiten in Japan nach 1945 europäisiert hätten.²⁶ Bestimmte politische und wirtschaftliche Rahmenbedingungen schafften die Voraussetzungen für derart umfassende kulinarische Transfers. Die alliierte Besatzung in Japan hatte zu besagten Europäisierungs-, vor allem aber Amerikanisierungsprozes- sen auf dem Gebiet der Ernährung geführt. Ähnliches lässt sich für die Folgen kolonialer Herrschaft in Asien zeigen. Das in chinesischen Gaststätten in der Bundesrepublik angebotene Tsingtao-Bier etwa geht auf die 1903 gegründete Germania-Brauerei in der ehemaligen deutschen Kolonie Kiautschou

²⁴ Der „Geschmackskonservatismus“ beziehe sich insbesondere auf die Würzung von Speisen, so Tolkstdorf (1978, S. 357).

²⁵ Ohne Autor: Kontrast und Harmonie im Weltküchenzettel. In: *Das Gasthaus* 2/19 (1950), S. 6.

²⁶ Ohne Autor: Japaner essen gerne europäisch. In: *Deutsche Gaststätten- und Hotel- Rundschau* Juni 1959, S. 14.

(Jiaozhou) an der chinesischen Ostküste zurück (Amenda 2012, S. 220). Das chinesische Bier hat in diesem Sinne deutsche Wurzeln und kehrte mit chinesischen Gastronomen in neuer Form und Aufmachung nach Deutschland ‚zurück‘.

Kulinarische Transfers erfassen nicht die gesamte Bevölkerung in gleichem Maße. Dass sich die Essgewohnheiten in Japan europäisierten bzw. amerikanisierten, besaß Gültigkeit nur für die jüngeren Generationen, während die „alten Japaner [...] noch bei ihren Reisgerichten“ blieben, wie es in *Das Gasthaus* 1950 hieß.²⁷ Bei der Akzeptanz fremder Küchen spielen demnach sozialstrukturelle Faktoren eine große Rolle, allen voran das Alter. Experimentierfreudigkeit scheint kulturübergreifend ein Charakteristikum eher der Jüngeren zu sein.²⁸

Neben sozialen und individuellen Faktoren, die auf Seiten der Kundschaft das Ausprobieren fremder Speisen für einige soziale Gruppen und Personen wahrscheinlicher machten, half die Produzentenseite nach, um das Interesse für und die Akzeptanz von fremden Küchen zu stärken. Ausländische Gastronomen entwickelten vielfältige Strategien, um ihr Angebot dem deutschen bzw. lokalen Kontext anzupassen. Kulinarische Transfers basierten und basieren noch immer auf einer Vielzahl von Übersetzungsleistungen, von denen im Folgenden vor allem die veränderte Würzung, abgewandelte Zubereitungsweisen und angepasste Präsentationsformen vorgestellt werden sollen, mit denen die Gastronomen hofften, ihrer deutschen Kundschaft entgegenzukommen. In den beliebten „China-Restaurants“ der Bundesrepublik wurde – und das bis heute – meist weniger scharf gewürzt. Knoblauch im Besonderen erfreute sich bei den Deutschen lange Zeit keiner besonderen Beliebtheit. Noch 1978 berichtete ein Restaurantkritiker, dass er im „Daitokai“ in München beim Chateaubriand gefragt worden sei, „ob mit oder ohne Knoblauch“.²⁹ Die Restaurantbetreiber suchten sich also abzusichern und überließen es in einem gewissen Rahmen den Gästen, über die Speisen mit zu entscheiden. Zudem wurden die Gerichte in den asiatischen Restaurants deutlich länger gegart und die Saucen oft angedickt – eine Anpassung, die auch in Großbritannien zu beobachten war.³⁰ Doch auch die Präsentation der Speisen auf dem Teller wurde

²⁷ Ohne Autor: Japaner essen gerne europäisch (1959), S. 14.

²⁸ Für Großbritannien zeigen das Martens/Warde (2000).

²⁹ Ohne Autor: „Daitokai“ in München (1978).

³⁰ Amenda (2006, S. 337); Amenda (2012, S. 219).

abgewandelt, um deutschen Vorstellungen von Essbarem und Appetitlichem entgegenzukommen: Vor dem Servieren wurden in den „China-Restaurants“ Fisch- und Hühnerköpfe entfernt. Statt ganzer Tiere sahen die Deutschen lieber Filets oder Keulen auf ihrem Teller. Neben Geruch und Geschmack spielte also auch das Aussehen der Speisen eine zentrale Rolle, ist Essen doch ein multisensorischer und synästhetischer Genuss. Besonders überzeugen konnten, was die Präsentation der Speisen betraf, insbesondere japanische Gastronomen; von der Ästhetik der japanischen Speisedarbietung zeigten sich Restaurantkritiker und Gäste regelmäßig begeistert.³¹

Kulinarische Transfers also umfassen wesentlich mehr als nur die Verwendung unbekannter Zutaten und ihre andersartige Zubereitungsweise. Denn auch die übliche Darbietung und das Mahlzeitenformat können sich zwischen verschiedenen Ländern beträchtlich unterscheiden. In den chinesischen Gaststätten in Deutschland (und generell in Europa) etwa waren die einzelnen Portionen deutlich größer. Suppen wurden zu Beginn des Essens und nicht am Ende serviert, Mahlzeitenmenge und -format also klar an westliche Gepflogenheiten angepasst.



Abb. 1: „China-Restaurant“, Heidelberg, Rahmengasse 5, Postkarte 1957, eigene Sammlung

³¹ Ohne Autor: „Daitokai“ in München (1978); vgl. auch Hijiya-Kirschner (2011).

Eine andere verbreitete Strategie ausländischer Gastronomen zur Gewinnung neuer Gäste bestand darin, neben Gerichten aus dem Herkunftsland auch deutsche oder so genannte internationale Spezialitäten anzubieten.³² Auf diese Weise sollte den Gästen die Angst genommen werden, hatten sie doch nun die Möglichkeit, nach dem Lesen der Speisekarte auf bekannte Gerichte auszuweichen, wenn ihnen die Spezialitäten des Hauses allzu fremd erschienen. Die Vielfalt der zur Wahl stehenden Speisen sollte weniger experimentierfreudige Gäste ermuntern, dennoch ein ausländisches Restaurant aufzusuchen. Das 1989 in Leverkusen eröffnete „Wang Gung“ setzte auf eine Kombination chinesischer, japanischer und koreanischer Gerichte und wollte mit dieser Kombinationsküche auch Leute ansprechen, „denen die asiatische Küche bisher zu exotisch erschien“.³³ Diese Strategie versprach nicht zuletzt, auch in den kulinarisch weniger experimentierfreudigen kleineren Städten und auf dem Land ein ausreichend großes Publikum zu erreichen. Ein solches weniger aufgeschlossenes Publikum gab es selbstverständlich auch in den Großstädten, so dass auch in Hamburger Restaurantführern dem mit asiatischer Küche kaum Vertrauten noch in den späten 1970er Jahren empfohlen wurde, eine Reistafel zu bestellen, die „wegen ihrer Vielfalt“ für jeden etwas Passendes offeriere (Stahl/Wien 1979, S. 41). Ähnlich funktionieren bis heute die beliebten „Asia-Buffets“, die keine Vorkenntnisse über die Gerichte erfordern, die Gefahr einer Fehlentscheidung minimieren und dadurch das erstmalige Ausprobieren unbekannter Speisen erleichtern. Die (indonesische) Reistafel avancierte zudem auch in deutschen Gaststätten in den 1960er Jahren zu einem beliebten Angebot, und indonesische Rezepte für die häusliche Küche wurden in Frauenzeitschriften und Kochbüchern empfohlen.³⁴

Im Laufe der Zeit wurden die deutschen Gäste mutiger und forderten verstärkt ‚originale‘ Gerichte ein. Hatten sich die japanischen Restaurants in der Bundesrepublik anfangs meist auf Fleischgerichte spezialisiert, um dem hiesigen Geschmack zu entsprechen, erfreute sich nach und nach roher Fisch immer größerer Beliebtheit. Sushi waren Ende der 1970er Jahre noch erklärungsbedürftig (Stahl/Wien 1979, S. 97) und wurden zuerst in den USA, ab

³² So z. B. im 1980 in Leverkusen eröffneten Restaurant „Nang Nual“ (vgl. Schwittay 1980).

³³ Ohne Autor: Kulinarisches aus Fernost. In: Lokale Informationen (Opladen) v. 26.03.1986.

³⁴ Ohne Autor: Kochen Sie doch mal indonesisch. In: Ihre Freundin 21 (1960), S. 142–143; Bader (1966).

den 1990er Jahren dann aber auch in Deutschland zu einem Verkaufsschlager der japanischen Küche.³⁵ Ein Zeitzeuge, der im „Mifune“ im München, einem von dem gleichnamigen japanischen Schauspieler 1971 eröffneten Restaurant, zum ersten Mal und „erst etwas skeptisch“ Sashimi probierte, beschreibt, dass es sich für ihn bei diesem Essensakt um „ein kulinarisches Erlebnis, das mir unauslöschlich in Erinnerung geblieben ist“, gehandelt habe. Den Tipp hatte er von einem Freund erhalten, der die japanische Küche bereits in Kalifornien erprobt hatte.³⁶

Kulinarische Transfers und Adaptionen erstreckten sich aber nicht nur auf die Speisen selbst. In asiatischen Lokalen waren nicht nur neue Gerüche und Geschmacksempfindungen zu verdauen, sondern auch zunächst unbekannte Kulturtechniken gefragt: das Essen mit Stäbchen. Gerade in Restaurants, die sich vornehmlich an eine asiatische Klientel richteten wie das „Kogetsu“ in Hamburg, sahen den Gebrauch von Essstäbchen vor: „Wer hierher geht, sollte sich aber etwas auskennen und mit Stäbchen umgehen können“ (Stahl/Wien 1979, S. 37). Im „Daitokai“ in München bekamen die Gäste in den späten 1970er Jahren „eine Serviette umgehängt und sollten möglichst (müssen aber nicht) mit Stäbchen essen“.³⁷ Die Restaurant-Kette verstand sich als eine Art „kleine[s] Kulturinstitut“ und wollte die Gäste nicht nur mit Esstechniken, sondern auch mit japanischem Brauchtum wie dem Sojabohnenfest bekannt machen (ebd.). Die Gastronomen selbst betrachteten sich vielfach als Kulturvermittler, halfen den Gästen bei der Entzifferung der Speisekarten, gaben Auskunft über verwendete Zutaten und lieferten bisweilen auch über die Gerichte hinausgehende Informationen über die im Lokal re-präsentierte (Ess-)Kultur.

³⁵ Die westliche Sushi-Begeisterung nahm ihren Ausgang in Kalifornien, setzte sich von dort an der US-amerikanischen Ostküste fort und erreichte schließlich auch Europa, wo in Paris 1984 die erste Sushi-Bar Europas eröffnete (vgl. Cwiertka 2005, S. 256).

³⁶ Als Lehrer für Deutsch als Fremdsprache hatte der Zeitzeuge zudem viel mit japanischen Studierenden zu tun, die in ihren deutschen Gastfamilien mit dem aus Wurst- oder Käsestullen bestehenden frühen Abendbrot nicht recht froh wurden und im Anschluss oft das „Mifune“ aufsuchten, um noch etwas in ihren Augen „Richtiges“ zu essen (Email an die Verfasserin v. 06.02.2014).

³⁷ Ohne Autor: „Daitokai“ in München (1978).

Fazit

Kulinarische Transfers berühren, wie gezeigt, viele Ebenen: In den Transferprozess einbezogen sind Zutaten, Zubereitungsweisen, Speisepräsentation und -abfolge sowie das zu verwendende Essbesteck. Speisebezeichnungen müssen übersetzt werden, wobei hier Betreiber und Servicepersonal in den Restaurants eine wichtige Rolle als (nicht nur sprachliche) Vermittler spielen. Sie können auch dabei helfen, bei Gästen mit größeren Berührungsängsten die Sorgen bezüglich unbekannter Speisen einzuhegen. Andere Faktoren sind für die Anbieter schwieriger zu beeinflussen: Politische, rechtliche und ökonomische Rahmenbedingungen strukturieren die Kanäle, auf denen Transfers stattfinden, maßgeblich mit. Migrationspolitiken, aber auch finanzielle Ressourcen – auf Anbieter- wie Konsumentenseite – begrenzen oder erweitern den eigenen Spielraum. Generell zeichnete sich die ausländische Gastronomie in der Bundesrepublik durch günstige Preise aus und versuchte auch diesbezüglich, ein möglichst breites Publikum zu erreichen. Eine Ausnahme bildete neben der italienischen Küche, die sich im Laufe der Zeit auch im gehobenen Preissegment fest etablieren konnte, die japanische Küche. Diese war gerade nicht aufgrund von Dumpingpreisen erfolgreich. Vielmehr zeigt das Beispiel der japanischen Küche, wie stark die Wahrnehmung einer fremden Küche von weit über das Essen hinausreichenden Vorstellungen über ‚Land und Leute‘ geprägt ist. Anders als beim Gros der so genannten Gastarbeiter, von denen nicht wenige in der Bundesrepublik Lokale mit italienischer, jugoslawischer, griechischer oder türkischer Küche eröffneten, handelte es sich bei den hierzulande lebenden Japanern vielfach um Diplomaten, Ingenieure oder andere Hochqualifizierte. Es ist mithin nicht zuletzt der soziale Status einer Migrantengruppe, der sich auf die Positionierung der jeweiligen Küche innerhalb der kulinarischen Hierarchie auswirkt (Barlösius 1997). Die Verbreitung von Küchen und neuen Geschmackskulturen, vor allem aber ihre Bewertung ist demnach immer auch Teil gesellschaftlicher Machtkämpfe, die auf verschiedenen Terrains ausgetragen werden. Auch kulinarische Moden lassen sich zumindest partiell als Ausdruck sich verschiebender Machtverhältnisse lesen. So fragte sich der *Münchner Merkur* 1978, „ob die Phalanx fernöstlicher Qualität“ nur „auf dem Kraftfahrzeugsektor“ reüssiere oder „auch mit dem Kochlöffel gewappnet Europa“ erobere.³⁸

³⁸ Ohne Autor: „Daitokai“ in München (1978).

Zu der auf vielfältigen Formen des Transfers basierenden Globalisierung der Ernährung gehören Menschen, Medien, Ideen, Technologien und Finanzen – eine Vielzahl von Strömen also, die vom *ethno-* zum *finanscape* reichen. Nur wenn wir diese verschiedenen Ebenen, Akteure und Dinge sowie ihre Verflechtungen in den Blick nehmen, können wir dem komplexen Prozess kulinarischer Globalisierung auf die Spur kommen. Ein festzuhaltendes Ergebnis wäre sicherlich, von Globalisierungen im Plural zu sprechen. Denn die vielschichtigen Transfervorgänge verbinden sich kaum zu einem geradlinigen oder einförmigen Prozess. Vielmehr ist eine Vielzahl von Akteuren mit teils widerstreitenden Agenden und jeweils eigenen Globalisierungsprojekten an den beschriebenen Entwicklungen beteiligt.³⁹ Und auch Gegner kulinarischer Transfers hat es in Geschichte und Gegenwart zur Genüge gegeben. Deren Abwehrreaktionen aufgreifend, fragte 1975 die *Neue gastronomische Zeitschrift*: „Wird unsere Gastronomie überfremdet?“⁴⁰ – ein Diskurs, der die Globalisierung und ihre Folgen bis heute begleitet.



Abb. 2: „Deutschland muss Deutschland bleiben!!!“
(WBZ-Mitteilung, Dezember 2016 © Klaus Stuttmann, mit freundlicher Genehmigung)

³⁹ Diesen unterschiedlichen Globalisierungsprojekten widmet sich der Leipziger SFB 1199 „Verräumlichungsprozesse unter Globalisierungsbedingungen“.

⁴⁰ Ohne Autor: Wird unsere Gastronomie überfremdet? (1975), S. 4.

Literatur

- Amenda, Lars:** Das chinesische Restaurant. In: Pim den Boer; Heinz Durchardt; Georg Kreis und Wolfgang Schmale (Hg.): Europäische Erinnerungsorte 3. Europa und die Welt. München: Oldenbourg 2012, S. 215–221.
- Amenda, Lars:** Fremde – Hafen – Stadt. Chinesische Migration und ihre Wahrnehmung in Hamburg, 1897–1972. München/Hamburg: Dölling und Galitz 2006.
- Appadurai, Arjun:** Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy. In: Mike Featherstone (ed.): Global Culture. Nationalism, Globalization and Modernity. A Theory, Culture and Society Special Issue. London/Newbury Park/New Delhi: Sage 1990, pp. 295–310.
- Appadurai, Arjun:** On Culinary Authenticity. In: Anthropology Today 2/4 (1986), S. 25.
- Bachmann-Medick, Doris:** Cultural Turns. Neuorientierungen in den Kulturwissenschaften, Reinbek bei Hamburg: Rowohlt Tb. 2006.
- Bader, Louise:** Rund um die Reistafel. Die Spezialitäten der berühmten Indonesischen Küche – und wie man sie auch bei uns richtig zubereiten kann. München: Heyne 1966.
- Barlösius, Eva:** Nahrung als Kommunikationsmittel. Über die kulinarische Hierarchie als Abbild zwischenstaatlicher Machtdifferentiale. In: Hans-Peter Waldhoff (Hg.): Brücken zwischen Zivilisationen. Zur Zivilisierung ethnisch-kultureller Differenzen und Machtungleichheiten: Das türkisch-deutsche Beispiel. Frankfurt a. M.: IKO – Verlag für Interkulturelle Kommunikation 1997, S. 137–151.
- Beuchling, Olaf:** *Vietnamesische* Flüchtlinge in West-, Mittel- und Nordeuropa seit den 1970er Jahren. In: Klaus J. Bade; Pieter C. Emmer; Leo Lucassen und Jochen Olmer (Hg.): Enzyklopädie Migration in Europa vom 17. Jahrhundert bis zur Gegenwart. Paderborn/München: Fink 2007, S. 1072–1076.
- Bright, Charles and Michael Geyer:** Benchmarks of Globalization. The Global Condition, 1850–2010. In: Douglas Northrop (ed.): A Companion to World History. London: Wiley 2012, pp. 285–299.
- Baxter, Sue und Geoff Raw:** Fast Food, Fettered Work. Chinese Women in the Ethnic Catering Industry. In: Sallie Westwood und Parminder Bhachu (eds.): Enterprising Women. Ethnicity, Economy, and Gender Relations. New York/London: Law Book Co of Australasia 1988, pp. 58–75.
- Chen, Wenting:** Chinesische Esskultur im Zeitalter der Globalisierung. Das Chu-Restaurant als nationaler Bestandteil einer globalen Esskultur. Weimar: Bauhaus Universitätsverlag Weimar 2017.
- Cwiertka, Katarzyna J.:** From Ethnic to Hip. Circuits of Japanese Cuisine in Europe. In: Food and Foodways 13/4 (2005), pp. 241–272.
- Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (Hg.):** Verzeichnis der in der Bundesrepublik Deutschland und Berlin (West) tätigen Restaurants. Bonn-Bad Godesberg 1986.
- Delfs, Stephanie:** Fremde Küchen – eine Geschmackssache? Asiatische Restaurants in Wiesbaden. Unveröffentl. Magisterarbeit, Univ. Mainz 2008.

- Espagne, Michel** und **Michael Werner**: Deutsch-französischer Kulturtransfer als Forschungsgegenstand. Eine Problemskizze. In: Michel Espagne und Michael Werner (eds.): *Transferts. Les Relations Interculturelles Dans L'Espace Franco-Allemand, XVIIIe et XIXe Siècle*. Paris: Erc/Adpf 1988, pp. 11–34.
- Goody, Jack**: *Food and Love. A Cultural History of East and West*. London/New York: Verso 1998.
- Ferrero, Sylvia**: Comida sin par. Consumption of Mexican Food in Los Angeles. „Foodscapes“ in a Transnational Consumer Society. In: Warren J. Belasco and Philip Scranton (eds.): *Food Nations. Selling Taste in Consumer Societies*. New York/London: Routledge 2002, pp. 194–219.
- Handelskammer Hamburg** (Hg.): *Bericht über das Jahr 1978*. Hamburg 1978.
- Hijiya-Kirschner, Irmela**: Gastlichkeitsformen in Japan. In: Alois Wierlacher (Hg.): *Gastlichkeit – Rahmenthema der Kulinaristik*. Berlin: LIT 2011, S. 342–354.
- Jenn, Albrecht**: *Die deutsche Gastronomie. Eine historische und betriebswirtschaftliche Betrachtung*. Frankfurt a. M.: Deutscher Fachverlag 1993.
- Klemm, Erich**: Die Ausgestaltung der Gaststätten im Geiste der Zeit. In: Alfred Ringer (Hg.): *Erster Großdeutscher Gaststättentag Wien, 27.–29. September 1938. Ansprachen und Vorträge*. Berlin/Wien/Leipzig: Elsner 1939, S. 156–160.
- Koopmann, Willi**: Kleiner Spezialitäten-Fahrplan. In: *Deutsche Gaststätte* 8/39 (1955), S. 4.
- Kracauer, Siegfried**: Die Angestellten. Aus dem neuesten Deutschland, 1929. In: Karsten Witte (Hg.): *Schriften I*. Frankfurt a. M.: Suhrkamp 1978, S. 205–304.
- Leung, Maggi W. H.**: From Four-Course Peking Duck to Take-away Singapore Rice. An Inquiry into the Dynamics of the Ethnic Chinese Catering Business in Germany. In: *International Journal of Economics and Business Research* 8/1–2 (2002), S. 134–147.
- Lummel, Peter**: Erlebnisgastronomie um 1900. Das „Haus Vaterland“ in Berlin. In: Herbert May und Andrea Schilz (Hg.): *Gasthäuser. Geschichte und Kultur. Arbeit und Leben auf dem Lande*. Teil 9. Petersberg: Imhof 2004, S. 193–206.
- Martens, Lydia** und **Alan Warde**: *Eating Out. Social Differentiation, Consumption and Pleasure*. Cambridge: CUP 2000.
- Meid, Karl-Heinz**: Japan in Köln. In: *Köln. Vierteljahrschrift für die Freunde der Stadt* 2 (1978), S. 30–34.
- Möhring, Maren**: „Balkan-Grill“ und „China-Restaurant“. Migration und der Konsum ausländischer Speisen in der Bundesrepublik Deutschland. In: Mathias Beer (Hg.): *Über den Tellerrand geschaut. Migration und Ernährung in historischer Perspektive*, 18. bis 20. Jahrhundert. Essen: Klartext 2014, S. 221–244.
- Möhring, Maren**: *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*. München: Beck 2012.
- Möhring, Maren**: Gastronomie in Bewegung. Migration, kulinarischer Transfer und die Internationalisierung der Ernährung in der Bundesrepublik Deutschland. In: *Comparativ* 17/3 (2007), S. 68–85.

- Mintz, Sidney W.:** Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers. Frankfurt a. M./New York: Campus 1987.
- Nützenadel, Alexander:** Globalisierung und transnationale Geschichte. Beitrag zum Forum H-soz-u-kult. Kommunikation und Fachinformation für die Geschichtswissenschaften. 2005 [<http://hsozkult.geschichte.hu-berlin.de/index.asp?id=583&view=pdf&pn=forum&type=diskussionen>] (23.04.2018).
- Ohne Autor:** Das Menü der Weltstadt. In: Münchner Illustrierte Presse 35 (1927), S. 1046.
- Ohne Autor:** Kontrast und Harmonie im Weltküchenzettel. In: Das Gasthaus 2/19 (1950), S. 6–7.
- Ohne Autor:** Japaner essen gerne europäisch. In: Deutsche Gaststätten- und Hotel-Rundschau 6 (1959), S. 13–14.
- Ohne Autor:** Kochen Sie doch mal indonesisch. In: Ihre Freundin 21 (1960), S. 142–143.
- Ohne Autor:** „Fremde Küchen“ kochen für deutsche Feinschmecker. In: Neue gastronomische Zeitung [NGZ] 23/18 (1970), S. 12.
- Ohne Autor:** Wird unsere Gastronomie überfremdet? In: NGZ 28/8 (1975), S. 4.
- Ohne Autor:** Neue Restaurantkette. In: NGZ 28/10 (1975), S. 10.
- Ohne Autor:** „Daitokai“ in München: Japanische Genüsse an beheizbaren Tischen serviert. In: Münchner Merkur v. 03.01.1978.
- Ohne Autor:** Immer mehr Ausländer werden in deutschen Großstädten Gastwirt. In: Frankfurter Allgemeine Zeitung v. 09.10.1980.
- Ohne Autor:** Kulinarisches aus Fernost. In: Lokale Informationen (Opladen) v. 26.03.1986.
- Ohne Autor:** Spezialitäten aus Korea und Japan in Warsteiner Stuben. Restaurant eröffnet seine Pforten. In: Westfälische Nachrichten v. 27.10.1993.
- Osterhammel, Jürgen:** Die Verwandlung der Welt. Eine Geschichte des 19. Jahrhunderts. München: Beck 2009.
- Osthaus, F. E.:** Die Chinesen in Neuyork. In: Die weite Welt 22/03 (1902), S. 1045–1048.
- Pelto, Gretel H. and Pertti J. Pelto:** Diet and Delocalization. Dietary Changes since 1750. In: Journal of Interdisciplinary History 14/2 (1983), S. 507–528.
- Rauers, Friedrich:** Kulturgeschichte der Gaststätte. Schriftenreihe der Hermann Esser Forschungsgemeinschaft für Fremdenverkehr. Teil 2. Berlin: Metzner 1941.
- Schwittay, Herbert:** „Nang Nual“ verwöhnt mit exotischen Spezialitäten. Thailändisches Restaurant eröffnet seine Pforten. In: Rheinische Post (Leverkusen) v. 20.03.1980.
- Stahl, Walter;** Dieter Wien und Monica Wien: Hamburg von 7 bis 7. Hamburg: 7 bis 7 Freizeit-Verlag 1979.
- Stahl, Walter;** Dieter Wien und Monica Wien: München von 7 bis 7. Hamburg: 7 bis 7 Freizeit-Verlag 1981.

- Stein, Hans:** Taj Mahal. Indisches Restaurant. In: Georg von Hatzfeld und Rainer Wallraf (Hg.): München wie es schreibt & isst. 65 Betrachtungen Münchner Autoren über ihre Lieblingslokale. München: Hatzfeld 1965, S. 216–218.
- Stolarek, Joanna:** Erst das Essen, dann die Geschäfte. In: Neue Württemberger Zeitung v. 08.09.2012, S. 9.
- Sushi in Suhl (R.: Carsten Fiebeler, Deutschland 2012).
- Tolksdorf, Ulrich:** Essen und Trinken in alter und neuer Heimat. In: Jahrbuch für ost-deutsche Volkskunde 21 (1978), S. 341–364.
- Van Esterik, Penny:** From Marco Polo to McDonald's. Thai Cuisine in Transition. In: Food and Foodways 5/2 (1992), S. 177–193.
- Wierlacher, Alois:** Konturen und Aufgabenfelder kulturwissenschaftlicher Xenologie. In: ders. (Hg.): Kulturthema Kommunikation. Möhnesee: Résidence 2000, S. 263–278.
- Witt, Doris:** Global Feminisms and Food. A Review Essay. In: Meridians. Feminism, Race, Transnationalism 1/2 (2001), S. 73–93.

Christoph Peters (Berlin)

Satori im panierten Schnitzel: Ein Blick aus dem Westen auf die Küche Japans

Lange Zeit taten die Deutschen sich schwer mit der japanischen Küche. Nachdem hierzulande ab Ende der 1960er Jahre chinesisches Essen zunehmend populär geworden war, entwickelte sich in der Folge der Fernsehserie „Shogun“ ab 1982 eine Japan-Mode, die über das Interesse an der Kultur der Samurai schließlich auch die dortige Küche in den Blick nahm. Etwa zur selben Zeit zeigte der Film „Tampopo“ auf humorvolle Weise, wie die Tradition des Zen in Japan selbst die Zubereitung eines einfachen Nudelsuppen-Imbiss' prägte. Auf der Grundlage esoterisch geprägter Klischeevorstellungen galten Genuss und Zubereitung japanischer Gerichte in Deutschland dementsprechend zunächst als beinahe spirituelle Vorgänge. Später traten ihre Kalorienarmut und gesundheitliche Aspekte in den Vordergrund. Inzwischen ist insbesondere Sushi zu globalisiertem Billigfastfood verkommen, während sich komplementär dazu in Japan Fertigprodukte international operierender Lebensmittelkonzerne großer Popularität erfreuen. Da, wo es um herausragende Qualität geht, treten auch in der Küche zunehmend Anverwandlung und Adaption an die Stelle des vermeintlich Authentischen. Der Beitrag zeichnet auf essayistische Weise die Pfade nach, auf denen sich deutsche Esser mit der japanischen Küche anfreundeten.

Schlagwörter: japanische Küche, China-Restaurant, Zen, „Shogun“, „Tampopo“, Globalisierung

Satori in the Breaded Schnitzel – Japanese Cuisine from a 'Western' Perspective

For a long time, the Germans came hard to Japanese cuisine. However, after Chinese food had become increasingly popular since the late 1960s, a Japan fad developed in the wake of the TV series “Shogun”, which aired in Germany from 1982, focusing on samurai culture and, eventually, Japanese cuisine as well. Around the same time, the motion picture “Tampopo” demonstrated in a humorous way how Zen tradition influenced the preparation of a simple noodle dish. Consequently, the consumption and preparation of Japanese dishes attained an almost spiritual quality in the eyes of Germans on the basis of esoterically informed stereotypes. Later, aspects such as health and low-calorie content attracted attention. Meanwhile, sushi in particular has degenerated into globalised cheap fast food, whereas in Japan at the same time convenience products manufactured by food giants operating on a global basis have captured the Japanese taste. However, in the kitchen as well, where outstanding taste is most important, adaptation

and fusion tend to take over and replace what used to be regarded as 'authentic'. This contribution traces the paths by which German eaters befriended Japanese cuisine, from the perspective of a German literary writer.

Keywords: Japanese cuisine, Chinese restaurant, Zen, "Shogun", "Tampopo", globalization

Über die Rezeption der Japanischen Küche in Deutschland zu sprechen, stellt mich vor einige Herausforderungen, bin ich doch weder Gastro-Historiker noch habe ich Zugriff auf die Zahlen der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) – so denn überhaupt verlässliche Zahlen zur Umsatzentwicklung japanischer Gerichte in Deutschland während der letzten fünfzig Jahre vorliegen. Meine Beschäftigung mit dem Thema wird also zwangsläufig subjektive Züge tragen und sie wird sich nahezu ausschließlich mit Westdeutschland beschäftigen – in die kulinarischen Entwicklungen der DDR habe ich keinen Einblick.

Zunächst werde ich allerdings die Veränderung der Essgewohnheiten in Westdeutschland ab Ende der Sechziger-Jahre in den Blick nehmen, ohne die Japans Küche kaum eine Chance gehabt hätte, hierzulande überhaupt so etwas wie Wertschätzung zu erfahren. Anschließend wende ich mich verschiedenen Aspekten der deutschen Japanrezeption zu. Erst das Zusammenspiel beider Entwicklungen ermöglichte es, dass die japanische Küche heutzutage eine zwar immer noch vergleichsweise kleine, aber doch relevante Rolle in der hiesigen kulinarischen Landschaft spielt.

Essen im Nachkriegsdeutschland: Fleisch mit Soße, Gemüse, Salzkartoffeln

Lange bevor der deutsche Gaumen für die Feinheiten der japanischen Küche bereit war, musste sich die Einschätzung dessen, was gutes Essen ist, erst einmal von den Axiomen der Wirtschaftswunderzeit lösen. Bis weit in die Siebziger-Jahre bestand ein ernstzunehmendes Hauptgericht für weite Teile der Bevölkerung aus gebratenem oder geschmortem Fleisch mit einer schweren, Mehlschwitzen- und Bratensatz-basierten Sauce, die dazu diente, diese oder jene Kartoffelbeilage zu befeuchten und mit Geschmack zu versehen. Dazu servierte man verschiedene, meist lange in Salzwasser gekochte Gemüse – an Feiertagen Erbsen und Möhren, unter der Woche diverse Bohnensorten oder verschiedene Varianten von Kohl. Daneben waren schwere Eintöpfe beliebt,

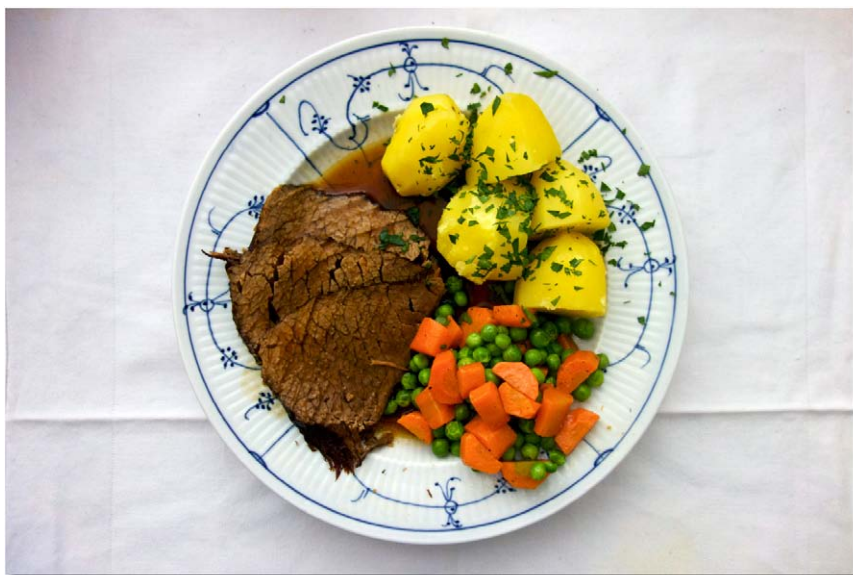


Abb. 1: Rinderbraten

ebenfalls gern aus Kartoffeln, Erbsen oder auch Linsen gekocht, denen Würste und Räucherspeck beigegeben wurden. Fisch galt abseits der Küsten als „Fastenspeise“, die man notgedrungen freitags zu sich nahm, wenn der Fleischverzehr aus religiösen Gründen verpönt war. Auf der psychologischen Seite hatte die kollektive Erfahrung des Hungers während des Kriegs und der ersten Nachkriegsjahre ein starkes Bedürfnis nach Fett und Kohlenhydraten hinterlassen. Dem korrespondierte die harte körperliche Arbeit in Landwirtschaft, Baugewerbe und Schwerindustrie, mit der ein Großteil der Menschen seinen Lebensunterhalt verdiente. Dementsprechend hoch waren sowohl der „gefühlte“ als auch der faktische Kalorienbedarf.

Von der Erweiterung des Horizonts durch die Globalisierung war noch ebenso wenig die Rede wie von der Wahrnehmung anders gearteter Ernährungsweisen als Bereicherung oder gar kulturellem Erlebnis. Italienische Gastarbeiter wurden abschätzig als „Spaghettifresser“ bezeichnet, ihre anatolischen Kollegen hießen „Kümmeltürken“. Der im gesamten Mittelmeerraum beliebte Knoblauch löste heftige Abwehrreflexe aus. Wer ihn trotzdem mochte, bekannte es kichernd, als hätte er an einer leicht anzüglichen Pikanterie Gefallen gefunden. Reis – das für die japanische Küche zentrale Nahrungsmittel – fand sich auf deutschen Tischen lediglich in Form von Milchreis, als Einlage in Hühnersup-



Abb. 2: Curryrahmgeschnetztes

pen oder als „Rand“ um das Hühnerfrikassé. Wenn ich mich recht entsinne, war das erste, lange Zeit als ausgesprochen exotisch empfundene Reisgericht, das sich bundesweit durchsetzte, ein Puten- oder Hähnchengeschnetztes mit Curryrahmsoße. Der Soße wurde ein Fruchtcocktail aus der Dose beigegeben, in dem sich neben Pfirsich, Kirschen und Trauben einige Stückchen Ananas befanden, so dass ein Hauch Südsee mitschwang – Hula-tanzende Mädchen mit Blumenkränzen, die das Ganze auch für den fleischverliebten deutschen Mann goutierbar machten. Der Reis wurde im Beutel gekocht und stammte von Onkel Ben, der irgendwo am Mississippi mit seiner großen schwarzen Familie ein vergnügtes Leben lebte. Anders als der Reis in Ostasien, der meist mit Stäbchen gegessen wird und deshalb eine andere Konsistenz erfordert, sollte er locker sein und nicht kleben – wie in der Werbung versprochen.

Der kulinarische Umweg über China

Der sukzessive Durchbruch für die ostasiatischen Küchen begann Mitte der 1960er Jahre im äußersten Westen des Landes. Zu dieser Zeit entdeckten Niederrheiner, Westfalen und Emsländer, die regelmäßig nach Holland fuhren, um billigen Diesel zu tanken und günstigen Kaffee zu kaufen, dass es dort

China-Restaurants gab, in denen zwar völlig anders als zu Hause, aber doch sehr interessant und schmackhaft gekocht wurde. Vielfach waren es indonesischstämmige Niederländer, die diese Restaurants betrieben, was in der Wahrnehmung allerdings keine Rolle spielte. Dort stand erstmals weißer Reis im Zentrum eines Menüs, und die chinesische oder indonesische „Reistafel“ wurde zum Symbol kulinarischer Weltgewandtheit. Da die Fleischgerichte aus kleingeschnittenen Scheibchen oder Würfeln bestanden und zudem einen hohen Anteil an frischen, kurzgegartem Gemüse enthielten, wurde von Skeptikern umgehend der Verdacht gestreut, die Basis für „Schweinefleisch Chop Sui“ oder „Rindergeschnetztes Szechuan-Art“ bilde in Wahrheit Hundefutter. Irgendjemand hatte von einem Bekannten, der wiederum einen Bekannten als Gewährsmann nannte, gehört, dass entsprechende Dosen in der Küche oder Vorratskammer eines holländischen China-Restaurants gefunden worden seien. Ich vermute, dass es sich dabei um neo-mythische Geschichten handelte, ähnlich der von der Vogelspinne in der Yucca-Palme¹ oder dem Cockerspaniel eines deutschen Urlauberpärchens, der in einem Shanghaier Restaurant verschwunden und kurze Zeit später im Ganzen gebraten auf den Tisch zurückkehrt war.

Nichtsdestoweniger machten ab Ende der Sechziger-Jahre immer häufiger Kegelclubs, Kollegengruppen und Familien Ausflüge nach Venlo, Nijmegen oder Arnheim, um chinesisch zu essen. Auch meine Eltern, die trotz grundsätzlichen Konservatismus Neuem und Unbekanntem gegenüber aufgeschlossen waren, solange es sich auf Essen und Trinken beschränkte, fuhren damals ein bis zwei Mal im Jahr mit uns nach Holland „zum Chinesen“. Diese Ausflüge waren für mich als Kind so etwas wie Reisen in ein fernes Land, das ansonsten nur in Märchen und Abenteuer Geschichten existierte. Meine Erinnerungen sind ein wenig verschwommen: Roter Lack und goldene Drachen tauchen darin auf, Bilder von Kranichen und Bambus, kleinteilige Schnitzreliefs mit vielfach geschichteten Landschaften, Palastanlagen, in denen Mandarinen mit langen Zöpfen ruhigen Beschäftigungen nachgingen und Reiher durch Lotusteiche stakten. Anders als in deutschen oder jugoslawischen Restaurants bestellten wir dort auch Vorspeisen: frittierte Wan-Tan, große und kleine Frühlingsrollen und natürlich Kroepoek. Mein Vater nahm eine Haifischflossensuppe und kam sich dabei sehr verwegen vor. Und dann brachten wunder-

¹ Rolf Wilhelm Brednich: Die Spinne in der Yucca-Palme. Sagenhafte Geschichten von heute. München: Beck 1990.