

nihilistischen Reaktion. Daneben gibt es aber sozusagen einen neuen zunehmenden middle-class-Islam im Sinne eines „Good for Business“-Islam, der – einer neuen Mittelschicht angepasst – Ziele und Wirklichkeit einander annähert und auf diese Weise vereinbar wird mit Demokratie, Menschenrechten und Zivilgesellschaft. Dieser Islam vermag es auch, sich mit moderner Technik und Wissenschaft zu versöhnen, derer er in der Lebenswirklichkeit und angesichts der geschäftlichen Ziele bedarf. Auf dieser jüngeren Traditionslinie scheint der Islam offenbar durchaus ebenso beweglich wie die anderen Buchreligionen, wie man als westlicher Betrachter anzunehmen geneigt ist. Manchmal, besonders in dem am Ende abgedruckten Interview, erscheinen Begriffsbestimmungen etwas zu grob, etwa für unsere Ohren die Definition des Säkularismus dort (S. 219), die auf eine bloße Neutralität des Staates und seiner Institutionen abhebt. Dies steht aber im Zusammenhang damit, dass ein weitergehender Säkularismus heute in der arabischen Welt nicht gangbar erscheint, wie Al-Azm sogleich betont. Das zeigt indes, dass er vermeidet, sich in abstrakte Ebenen zu versteigen, die keinen gangbaren politischen, kulturellen und rechtlichen Kontext mehr ausweisen können, in dem sie zum Zuge kommen sollen. Das zeigt auch den Sinn für Religion und Recht als kulturelle Erscheinungen einer Zeit, ohne deren Wandel ein Verharren in versteinerten Formen möglich wäre. Dies ist aber gerade heute, trotz aller Gefährdungen säkularer Staatlichkeit in Zerfall, Erhebung und Krieg, nicht die Alternative, die sich stellt. Denn die Prozesse des sozialen Wandels schreiten unabhängig davon fort und lassen auch Religion und Recht nicht zurück.

Anmerkungen

- 1 Thematisiert wurde dieser Zusammenhang aber durchaus, siehe u. a. L. Amenda, *Fremde – Hafen – Stadt. Chinesische Migration und ihre Wahrnehmung in Hamburg 1897–1972*, München 2006.
- 2 Vgl. M. Stock, *Der Geschmack der Gentrifizierung. Arabische Imbisse in Berlin*, Berlin 2013.

**Maren Möhring: Fremdes Essen.
Die Geschichte der ausländischen
Gastronomie in der Bundesrepublik
Deutschland, München: Oldenbourg
Verlag 2012, 555 S.**

Rezensiert von
Laura Rischbieter, Berlin

„Du bist, was du isst“, lautet ein oft und gern zitiertes Sprichwort. Nimmt man seine Aussage ernst und zählt die gastronomischen Unternehmen in Deutschland, dividiert diese Zahl durch die verkauften „landestypischen“ Speisen, so müssten die durchschnittlichen deutschen Restaurantbesucher im Lauf der letzten fünfzig Jahre immer kosmopolitischer, experimentierfreudiger und toleranter geworden sein. Wie die Studie von Maren Möhring beeindruckend zeigt, lässt sich die Geschichte von Alltag, Konsum und Politik der migrantischen Selbständigkeit in der Gastronomie aber mit solchen statistischen Simplifizierungen und banalen Evolutionsnarrativen nicht fassen. Mit „Fremdes Essen“, einer Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland, gelingt es Maren Möhring vielmehr, die landläufige These von der „Liberalisie-

„rung“ der bundesdeutschen Gesellschaft in den 1960er und 1970er Jahren deutlich zu relativieren.

Zwar ist in den letzten beiden Jahrzehnten eine Reihe konsumhistorischer Studien zur deutschen Geschichte des 19. und 20. Jahrhunderts entstanden. Auch migrationshistorische Themen, oft in Kombination mit transfergeschichtlichen Ansätzen, erfreuen sich zunehmender Beliebtheit bei Historikerinnen und Historikern. Doch eine umfassende Studie über die „ausländische Gastronomie“ in Deutschland stellte ein Desiderat dar.¹ Bisher untersuchten vornehmlich Sozialwissenschaftler oder Stadtgeographen dieses Themenfeld.² Maren Möhrings Buch schließt also eine Lücke in der deutschen geschichtswissenschaftlichen Forschung.

Möhrings Interesse gilt den Konsumorten, den „Spezialitätenrestaurants“, und hier besonders den sogenannten „Gastarbeiterküchen“, die die „ausländische Gastronomie“ in der Bundesrepublik auch heute dominieren. Diese Konsumorte werden als Prisma verwendet, um akteurszentriert Angebot und Nachfrage zu thematisieren, staatliche Regulierungsversuche und Restriktionen zu untersuchen und die öffentliche Debatte über „fremdes Essen“ zu analysieren. Neben einer instruktiven Einleitung und einem knappen Fazit strukturiert die Autorin ihren Gegenstand in fünf thematische Kapitel: Die ersten zwei Kapitel bieten Längsschnitte zur Genese der „ausländischen“ Gastronomie in Deutschland. In den anschließenden Kapiteln konkretisiert Möhring ihren Untersuchungsgegenstand anhand von drei Fallbeispielen.

Die ausländische Gastronomie in der Bundesrepublik hat eine lange Vorgeschichte,

die Maren Möhring bis weit in das 19. Jahrhundert hinein zurückverfolgt und deren großen Linien sie bis in die Gegenwart skizziert. Schon ab den späten 1870er Jahren breitete sich langsam, von Paris ausgehend, das französische *À la carte*-Restaurant in Mitteleuropa aus. Daneben entstand in Deutschland eine Vielzahl gastronomischer Angebote, die von Arbeitsmigranten aus anderen europäischen Ländern gegründet wurden und die vornehmlich Speisen aus denjenigen Ländern servierten, aus denen die Eigentümer selbst stammten. Doch ein Boom des „ausländischen“ Gaststättengewerbes setzte erst im Lauf der 1960er Jahre ein.

Der Pushfaktor für diesen Boom war – auch wenn Maren Möhring mangels ausreichender statistischer Daten diesen Punkt äußerst defensiv diskutiert – die Arbeitsmigration aus Italien, Jugoslawien, Griechenland und der Türkei. Zwar steht die Anzahl von Migranten eines Landes an einem bestimmten Ort in Deutschland nicht in direkter Relation mit der Häufigkeit von durch diese Gruppe eröffneten Restaurants, doch prägte die Präsenz einer bestimmten Migrantengruppe auch die räumliche Verteilung der „ausländischen“ Gastronomie in der Bundesrepublik. Wo viele Griechen als Gastarbeiter Arbeit gefunden hatten, wie im norddeutschen Raum, gründeten überdurchschnittlich viele Griechen Restaurants, die eine „landestypische“ Küche anboten. Demgegenüber fanden außereuropäische Küchen, mit Ausnahme von chinesischen Lokalen, eine weitaus geringere Verbreitung. Als Pullfaktoren für die wachsende Nachfrage nach „ausländischen“ Spezialitäten wertet Möhring die steigenden Reallöhne, die es immer mehr Personen ermöglichten, au-

ßer Haus zu essen, den Massentourismus nach Südeuropa sowie milieuspezifische Konsumpräferenzen und Distinktionsstrategien. Insgesamt sei die Nachfrage als Teil eines soziokulturellen Wandels von Bedürfnissen zu interpretieren: Neue „Subjektivitätsformen“ und „konsumistische Wertverhältnisse“ etablierten sich und verstärkten ihrerseits die Ausdifferenzierung des ausländischen Gastgewerbes seit den 1970er Jahren.

Was denn nun „Bedürfnisse“ eigentlich sind und wie man diese „Bedürfnisse“ nicht etwa als anthropologische Grundkonstanten konzeptualisiert, sondern diese über ihre Historisierung als Analyse-kategorie in geschichtswissenschaftlichen Studien produktiv machen kann, demonstriert das anschließende zweite Kapitel eindrücklich. Hier untersucht die Autorin den rechtlichen und wirtschaftspolitischen Kontext der „ausländischen“ Gastronomie. Um sich selbständig zu machen, benötigten Antragsstellerinnen und Antragsteller nicht nur eine unbeschränkte Aufenthaltserlaubnis, sondern auch – und dies stellt ein bundesdeutsches Spezifikum dar – eine Erlaubnis der zuständigen Gewerbebehörde, die ein besonderes „lokales Bedürfnis“ für die Eröffnung eines geplanten Betriebs festzustellen hatte. Die Bewerberinnen und Bewerber waren also großen Ermessensspielräumen gleich zweier Behörden ausgesetzt.

Folglich bildeten nicht klare behördliche Regelungen, sondern ausländerrechtliche und migrationspolitische Präferenzen – neben der dehnbaren und wechselhaften Auslegung des Begriffs „lokales Bedürfnis“ – die vagen Grundlagen, auf denen die zuständigen Behörden ihre Entscheidungen trafen. Abhängig vom Ort, von den Sach-

bearbeitern und von den Antragstellern konnte das Verfahren also äußerst unterschiedlich gehandhabt und entschieden werden. In Maren Möhrings Analyse der „Bedürfnisprüfung“ wird damit einerseits der prekäre ausländerrechtliche Status von Migrantinnen und Migranten ersichtlich, in den sie sich begeben mussten, wenn sie sich mit einem Gastgewerbe selbständig machen wollten. Andererseits steht die „Bedürfnisprüfung“ für das äußerst restriktive Migrationsregime der Bundesrepublik, welches von der Vorstellung geleitet war, dass ökonomische Prozesse gezielt steuerbar seien. Selbständige Erwerbsarbeit von Ausländern stellte hierbei nur einen von vielen zu regulierenden Faktoren dar, wengleich keinen besonders förderungswürdigen.

Der Geschichte der italienischen, der südosteuropäischen (griechischen und jugoslawischen) und der türkischen Gastronomie in Deutschland widmet Maren Möhring jeweils ein gesondertes Kapitel. Detailliert werden diese „Küchen“, ihre kommerzielle Verbreitung und ihre Rezeption analysiert. „Ethnic Performance“ als Absatzstrategie analysiert Möhring ebenso eingehend wie den Wandel des Speiseangebots. Während sich die „Ethnic Performance“ als eine gängige Strategie in der „ausländischen“ Gastronomie beschreiben lässt, unterscheiden und unterscheiden sich die betriebswirtschaftlichen Verkaufskonzepte und damit die Konsumorte im Vergleich zwischen den vier von Möhring untersuchten Migrantengruppen erheblich. Das schon in den 1950er Jahren entstandene „Pizzeria-Ristorante“ eignete sich für ein romantisches Abendessen zu zweit ebenso gut wie für den Familienausflug. Als entscheidend für den Erfolg der italienischen Gastro-

nomie bewertet die Autorin jedoch den Faktor, dass sie das Land Italien als „Sehnsuchtsort“ zu verkörpern und zu substituieren vermochten. Der Massentourismus nach Italien und die „Italienisierung“ der westdeutschen Esskultur bedingten und förderten sich gegenseitig.

Dagegen begründete sich der Erfolg der türkischen Gastronomie ganz anders: Mit Bauchtanzaufführungen und anderen „orientalistischen“ Elementen wurde Exotisierung der Restaurants als Erlebnisräume offensiv befeuert. Erfolgreich war das hochpreisige Restaurantsegment mit türkischer Küche allerdings nur bedingt. Der „niedrige Status, der türkischen Migranten im Allgemeinen zugeschrieben wurde und wird“, führte, wie Maren Möhring feststellt, dazu, „dass auch ‚ihre‘ Küche lediglich einen Platz am unteren Ende der kulinarischen Hierarchie beanspruchen kann“ (S. 454). Entsprechend waren und sind die seit den 1980er Jahren zunehmend entstandenen Döner-Imbisse weitaus verbreiteter als türkische „Spezialitätenrestaurants“. Nicht geselliges Verweilen, sondern preiswerte Nahrungsaufnahme steht im Fokus der Verkaufsstrategie. Je nach gastronomischem Konzept differier(t)en damit auch die sozioökonomischen Realitäten von Inhaberinnen, Inhabern und Angestellten der jeweiligen Gaststättenbranche erheblich. Anders gesagt: Stereotype, Nachfragemuster und Konsummoden einzelner sozialer Gruppen sowie wirtschaftspolitische Steuerungspräferenzen ermöglich(t)en und beding(t)en die spezifischen Nischen, die sich „ausländischen“ Gastronomen überhaupt boten und bieten.

Es ist der große Verdienst von Maren Möhrings Studie, erstmals einen umfassenden historischen Überblick über die

Geschichte der „ausländischen Gastronomie“ gegeben zu haben und zugleich anhand von drei Fallbeispielen aufzuzeigen, welche Möglichkeiten das Thema für die Analyse der bundesrepublikanischen Lebenswirklichkeit eröffnet. Allgemeinere ökonomische Trends, spezielle Lebensbedingungen von Migrantinnen und Migranten, der Transfer von Speisen sowie Nachfragepräferenzen unterschiedlicher Konsumentengruppen im Rahmen ihrer Lebensstile diskutiert Möhring in ihren gegenseitigen Abhängigkeiten. In der Summe ergibt sich keine einfache oder lineare „Erfolgsgeschichte“ migrantischen Lebens und Wirtschaftens in einer sich zunehmend „liberalisierenden“ bundesrepublikanischen Gesellschaft. Es ist dieser Befund, der hoffentlich eine breite Rezeption unter Historikerinnen und Historikern findet, die sich – auch jenseits der Themen Konsum und Migration – mit der Gesellschaftsgeschichte der Bundesrepublik der letzten fünfzig Jahren befassen.

Anmerkungen

- 1 Thematisiert wurde dieser Zusammenhang aber durchaus, siehe u. a. L. Amenda, *Fremde – Hafen – Stadt. Chinesische Migration und ihre Wahrnehmung in Hamburg 1897–1972*, München 2006.
- 2 Vgl. M. Stock, *Der Geschmack der Gentrifizierung. Arabische Imbisse in Berlin*, Berlin 2013.