



# „DIE HEUTIGE VIELFALT UNTER SCHIEDLICHER KÜCHEN WÄRE OHNE MIGRATION NICHT DENKBAR“

**Maren Möhring ist Historikerin an der Universität Leipzig und Expertin für die Geschichte migrantischer Gastronomie in Deutschland. Mit Andreas Fischer von Slow Food sprach sie über die Internationalisierung der deutschen Küche, den sozialen Status verschiedener Nationalküchen und weshalb Migrant\*innen durch ihre Esskultur ein besonderes kulturelles Kapital mitbringen.**

**Interviewer** Frau Prof. Möhring, in deutschen Städten finden wir heute italienische, griechische, chinesische, indische, arabische, türkische, koreanische Restaurants – wann hat sich die deutsche Gastronomie derart internationalisiert?

**Maren Möhring** Das ist eine Entwicklung, die in den 1960er-Jahren eingesetzt und in den 1970er-Jahren an Fahrt aufgenommen hat. Es gab Vorläufer – so hat beispielsweise in den Grenzregionen zu Frankreich oder Dänemark immer ein kulinarischer Austausch stattgefunden. Die kommerzielle Gastronomie hat jedoch erst im späten 19. Jahrhundert stark expandiert, als immer mehr Leute nicht mehr zu Hause gegessen haben. Um 1900 gab es dann erste gastronomische Einrichtungen, die sich speziell an ausländische Arbeitsmigrant\*innen gerichtet haben. Und als die Gastronomie in breitem Maßstab kommerziell wurde, wuchs das Interesse, kulturelle Differenzen zu vermarkten und eine Nische zu besetzen.

**Interviewer** Diese frühen Einrichtungen erreichten aber noch nicht die breite Bevölkerung?

**Maren Möhring** Dass sich auch die deutsche Mehrheitsbevölkerung für diese Küchen interessiert, ist eine neuere Entwicklung. Wir haben zwar schon Beispiele aus dem frühen 20. Jahrhundert – Kurt Tucholsky etwa, der schon in den 20er-Jahren in Hamburg chinesische Lokale aufgesucht hat und das sehr spannend fand. Aber das sind eher Ausnahmen. In großen Kolonialmetropolen wie London oder Paris spielte die ausländische und gerade die außereuropäische Gastronomie viel früher eine Rolle. Während es in London schon um 1900 indische Gaststätten gab, entstanden sie in Deutschland erst nach dem Zweiten Weltkrieg. Hierfür sind unterschiedliche Kolonial- und Migrationsgeschichten ausschlaggebend.

**Interviewer** Welchen Herausforderungen standen migrierte Gastronom\*innen gegenüber, wenn sie eine Gaststätte eröffnen wollten?

**Maren Möhring** Zum einen gab es Herausforderungen, mit denen alle Menschen zu kämpfen haben, die sich selbstständig machen wollen: Wo bekomme ich die finanziellen Mittel her? Gibt mir die Bank einen Kredit? Für die Drittstaatenausländer\*innen gab es zum anderen größere rechtliche Hürden. In Deutschland hatte bis 1970 die sogenannte Bedürfnisprüfung Bestand. Bedeutet: Für ein Lokal an einem bestimmten Ort musste ein öffentliches

Bedürfnis nachgewiesen werden. Damit sollte Konkurrenz zwischen Lokalen vermieden werden. Diese Hürde wurde 1970 eigentlich abgeschafft. Für Menschen aus Drittstaaten jedoch hatte sie weiterhin Gültigkeit; nicht über das Gaststättengesetz, sondern über das Ausländerrecht. Das ist einer der Gründe, warum sich die italienische Gastronomie breit etablieren konnte: Italien war früh Mitglied der Europäischen Gemeinschaft, sodass diese rechtlichen Regularien für die italienischen Gastronom\*innen kein Problem mehr darstellten.

**Interviewer** Woher bekamen migrierte Gastronom\*innen die Zutaten für ihre Küche?

**Maren Möhring** In größeren Städten gab es eine größere Anzahl von Arbeitsmigrant\*innen aus einer Region. Einige von ihnen eröffneten Lebensmittelläden oder stiegen in den Großhandel ein. Dadurch etablierten sich migrantische Lieferketten. Hinzu kamen Freund\*innen oder Bekannte, die Ware aus Heimaturlauben mitbrachten. Wichtig war außerdem, gerade in den 50er- und 60er-Jahren, die Substitution bestimmter Nahrungsmittel oder Zutaten. Die Pizza in Deutschland wurde mit Gouda oder Emmentaler belegt, weil Mozzarella nicht zu bekommen war – übrigens auch nicht überall in Italien. Dass Norditalien flächendeckend mit Mozzarella beliefert wird, ist eine neuere Erscheinung.

**Interviewer** Weshalb sind Migrant\*innen in der Gastronomie trotz vielfältiger Herausforderungen so stark vertreten?

**Maren Möhring** Das hat sehr verschiedene Gründe. Vor allem kleinere Imbisse benötigen nicht so viel Kapital. Bestimmte Vorkenntnisse werden von den Behörden außerdem nicht wirklich überprüft. Es gibt zwar den Gaststättennachweis und eine Art Wirtepatent – aber das kann man relativ zügig machen. Die Gastronomie bietet also für Menschen, deren Schul- oder Ausbildungsabschlüsse in Deutschland nicht anerkannt werden – und das ist ein großes Problem für viele Migrant\*innen –, die Möglichkeit, trotzdem selbstständig erwerbstätig zu sein. Und ein letzter Grund: Migrant\*innen, die mit verschiedenen rassistischen Diskriminierungen konfrontiert sind, wird in Bezug auf ihre Esskulturen durchaus eine besondere Kompetenz zugesprochen. Das esskulturelle Know-how kann als kulturelles Kapital sehr gut funktionieren.

**MIGRANT\*INNEN, DIE MIT VERSCHIEDENEN RASSISTISCHEN DISKRIMINIERUNGEN KONFRONTIERT SIND, WIRD IN BEZUG AUF IHRE ESSKULTUREN DURCH-AUS EINE BESONDERE KOMPETENZ ZUGESPROCHEN.**

**Interviewer** Dennoch verbleiben bestimmte Küchen eher im Imbissbereich. Türkische und arabische Küche findet sich weitaus seltener in gehobenen Restaurants als beispielsweise die französische oder die italienische Küche. Weshalb?

**Maren Möhring** Auch das hängt mit vielfältigen Faktoren zusammen. Die französische Küche würde ich außen vorlassen, weil sie als Haute Cuisine die gehobene Küche schlechthin war. Mitentscheidend ist das Image der jeweiligen Küche. Die italienische Küche, wir wissen das noch aus Goethes Zeiten, hatte zuerst keinen besonders guten Ruf in Deutschland. Olivenöl etwa galt als ungesund. Nach dem Zweiten Weltkrieg und mit dem Durchbruch der mediterranen Diät änderte sich das. Hinzu kam das Image Italiens als Land des Genusses schlechthin, der Kunst und Kultur. Besonders drastisch sieht man das im Vergleich zu eigentlich allen afrikanischen Küchen. Afrika wird in Deutschland eher mit Hunger assoziiert als mit Genusskultur. Und das spielt für die Vermarktung von Küchen eine ganz, ganz große Rolle. Trotzdem stellt sich die Frage: Warum hat die vielfältige türkische Küche das nicht auf ähnliche Art und Weise geschafft wie die italienische, sich so ausdifferenzieren, auf allen Ebenen mitzuspielen?



**Interviewer** Spielt hier rassistische Diskriminierung eine Rolle?

**Maren Möhring** Ja, ich würde sagen, da spielt sozialer Status im Land eine große Rolle. Damit hängt zusammen, wie die eigene Herkunft vermarktet werden kann. Es ist vorteilhaft, wenn diese per se mit einem höheren Status verbunden ist. Ein gutes Beispiel ist die japanische Küche, die preislich von Anfang an ganz hoch eingestiegen ist. Japanische Migrant\*innen, die es in Deutschland seit den 60er-Jahren gab, waren vor allem Unternehmer\*innen, Diplomat\*innen – gehörten also einer hohen sozialen Schicht an. Die japanische Community hatte das Geld, teurere Lokale aufzusuchen. So etablierte sich das Bild: Na ja, da kostet das Essen eben mehr. Während es vielen Menschen hierzulande nach wie vor seltsam erscheint, für türkische Küche viel Geld auszugeben. Es ist sehr bedauerlich, dass die türkische Küche in all ihren Facetten auf ein Imbissessen reduziert wird. Allerdings bestand auch die italienische Küche lange nur aus Pasta und Pizza, also sogenannten Signature-Dishes. Wenn bestimmte Küchen in einen anderen, neuen Kontext kommen, werden sie zunächst meist auf zwei, drei besonders prägnante Gerichte reduziert.

**WENN BESTIMMTE KÜCHEN IN EINEN ANDEREN, NEUEN KONTEXT KOMMEN, WERDEN SIE ZUNÄCHST MEIST AUF ZWEI, DREI BESONDERS PRÄGNANTE GERICHTE REDUZIERT.**

**Interviewer** Wann entstehen diese Ethno-Küchen, also bestimmte Versionen von „türkischer“ oder „italienischer“ Küche?

**Maren Möhring** Nationalküchen sind eine Erfindung des 19. Jahrhunderts, die mit Bildung der Nationalstaaten entstanden sind. Es werden Kochbücher geschrieben, die auf einmal „deutsche“ oder „italienische“ Küche heißen, obwohl vorher immer klar war, dass in Apulien ganz anders gegessen wird als im Piemont, in Schleswig-Holstein anders als in Bayern. Und das passiert tatsächlich in Abgrenzung voneinander. Die deutsche Küche etwa hat sich in Abgrenzung zur französischen Küche etabliert. Nach dem Motto: Was die Franzosen machen, ist überkandidelt, ist dekadent, ist zu doll verfeinert – deutsche Küche ist bodenständig.

**Interviewer** Wie beeinflusst Migration diese Tendenzen zur Nationalisierung von Küchen?

**Maren Möhring** Durch Migration setzen besonders interessante Prozesse ein. Die starke italienische Migration in die USA führt zum Beispiel zu einer Art gesamtitalienischem Selbstverständnis. Hier werden Nord- und Südtaliener\*innen damit konfrontiert, dass sie gleichermaßen als Italiener\*innen wahrgenommen werden – obwohl sie sich zuvor nicht unbedingt als eine Nation begriffen haben. Auch bei Küchen bilden sich bestimmte Spezifika erst dort aus, wo sozusagen ein Label benötigt wird: Das ist jetzt die italienische Küche. Das reduziert sich dann auf bestimmte Dinge, die für ganz Italien in Anspruch genommen werden.

*Eine Slow-Food-Youth-Aktivistin bei der Pastazubereitung – italienische Rezepte gehören heute selbstverständlich zum Repertoire der deutschen Küche*

„Die heutige Vielfalt unterschiedlicher Küchen wäre ohne Migration nicht denkbar“



### **Italienische Arbeiterinnen in einer Kölner Schokoladenfabrik in den 60er-Jahren – Arbeitsmigrant\*innen trugen wesentlich zur Etablierung ausländischer Gastronomie in Deutschland bei.**

**Interviewer** Dabei werden auch neue Gerichte kreiert. Fleischlastige „Mykonos-Teller“ aus griechischen Gaststätten scheint es selten in Griechenland selbst zu geben, oder?

**Maren Möhring** Was auf die Speisekarte kommt, hängt manchmal von der Herkunft der jeweiligen Migrant\*innengruppe ab. Im Fall von Griechenland: Es kamen zunächst sehr viele Leute aus Nordgriechenland nach Deutschland, weniger von den Inseln. Dort spielen Fleisch- und nicht Fischgerichte eine Rolle. Andererseits fordert auch die Konsument\*innenseite schnell bestimmte Speisen ein. Das wirkt wiederum ins Herkunftsland zurück. In Italien wollen deutsche Tourist\*innen Pizza essen – auch im Piemont. In der deutschen Küche im Ausland ist es genauso, das ist letztlich bayerische Küche, weil Bayern als Inbegriff von Deutschland vermarktet wird. Da gibt es nicht Labskaus oder Hamburger Fischtopf, sondern Haxen und Knödel. Insofern spielt auch eine Rolle, welche Region innerhalb eines Landes es schafft, sich als Inbegriff der Nation zu vermarkten.

**Interviewer** Zum Abschluss: Wie hat Migration die deutsche kulinarische Landschaft in den letzten Jahrzehnten verändert?

**Maren Möhring** Ich glaube, dass Migration eine sehr, sehr große Rolle gespielt hat. Die Vielfalt an unterschiedlichen Küchen wäre ohne Migration nicht denkbar. Früher war sie entscheidend dafür, welche Lokale eröffnet wurden und welche Küchen sich ausbreiteten. Das hat sich zunehmend gelockert, weil immer

mehr Menschen unabhängig von ihrer ethnischen Markierung, die sie sich selbst zulegen oder andere ihnen geben, bestimmte Küchen anbieten. Ich finde allerdings nach wie vor wichtig, welche Migrant\*innengruppen in welches Land kommen – das sieht man zum Beispiel an der Zunahme syrischer Imbisse durch die syrische Migration der letzten Jahre. Darüber hinaus ist ein Esserlebnis in einem von Migrant\*innen etablierten Restaurant etwas anderes, als Nasi Goreng im Supermarkt zu kaufen. Für mich ist noch ein wichtiger Punkt: Die Gaststätten, Imbisse und Lebensmittelgeschäfte sind – vielleicht neben Moscheen – das sichtbarste Zeichen für eine Migrantisierung der Gesellschaft. Über die Esskultur hinaus haben diese Gaststätten stadträumlich sichtbar gemacht, dass Deutschland ein Einwanderungsland ist.

**DIE VIelfALT AN UNTERSCHIEDLICHEN KÜCHEN WÄRE OHNE MIGRATION NICHT DENKBAR.**