

Internationale Küche in Deutschland



Foto: LIGHTFIELD STUDIOS/stock.adobe.com

Wenn Menschen in Deutschland auswärts essen wollen, gehen sie in vielen Fällen nicht in den „Ratskeller“ oder ins „Gasthaus Sonne“, sondern zum „Italiener“, „Spanier“, „Griechen“ oder „Chinesen“. Interessanterweise haben diese oft genau im ehemals gutbürgerlichen Ratskeller ihre Bleibe gefunden! Oder, wer nicht „wie immer“ am heimischen Tisch sitzen will, besucht einen Thai-Imbiss, bestellt per Telefon „beim Inder“ oder kauft sich einen Burger in einem der Fast-Food-Restaurants, die überall auf der Welt gleich aussehen und ihren Ursprung jenseits des Atlantiks in den Vereinigten Staaten von Amerika haben. Aber auch wenn in Deutschland selbst gekocht wird, zu Hause oder in Kantinen und Mensen, gehören Pizza, Gyros oder Nasi Goreng für Köche wie Esser selbstverständlich zum Speiseplan dazu.

Esskultur in Deutschland bedeutet somit heute immer auch eine enorme Vielfalt an internationalen Zutaten und Gerichten. Und es sind schon lange nicht mehr nur die Zuwanderer selbst, die ihre Landesküchen hochhalten, deren Speisen zubereiten und die Nach-

frage nach den notwendigen Lebensmitteln und Gewürzen stützen. Esskultur in Deutschland schließt heute alles ein, was Köche, egal woher sie stammen, in Geschäften und auf Märkten bekommen und in Restaurants, Imbissen oder zu Hause mit durchaus unterschiedlichem kulinarischem Anspruch zubereiten.

Kulinarisches als Heimat und Souvenir

In Zeiten der Globalisierung fast aller Lebensbereiche – ob Wirtschaft, Politik, Umwelt oder Kultur – ist das Internationale im Alltag selbstverständlich geworden. Doch diese Dimension der deutschen Esskultur ist im Vergleich zu jahrhundertealten, regionalen Koch- und Küchentraditionen eine junge Entwicklung. Zwar waren im 19. und beginnenden 20. Jahrhundert die französische und italienische Küche in den entsprechenden Kreisen in Deutschland durchaus schon ein Begriff. Doch die großflächige Verbreitung internationaler Küchen und die Verfügbarkeit ihrer Spezialitäten für größere Teile der

Bevölkerung hierzulande beginnt nach dem Zweiten Weltkrieg und hat verschiedene Ursachen:

- Die Zuwanderung von Menschen anderer Nationalität, wie sie seit den 1950er-Jahren in der Bundesrepublik stattgefunden hat. Die damals „Gastarbeiter“ Genannten brachten nicht nur ihre Arbeitskraft mit, sondern auch all das, was ihnen kulinarisch bekannt und wichtig war. Und sie sorgten durch ihre Gastronomieangebote dafür, dass die deutsche Bevölkerung damit ebenfalls in Berührung kam. Anfangs waren das meist Studenten, die das fremde und günstigere Essen schätzten.
- Eindrücke von Auslandsreisen und aus dem Urlaub, die die Menschen am heimischen Herd umsetzen und weiterführen wollten. So erstanden sie statt Marmoraschenbechern Spezialitäten als Souvenirs und kauften sich daheim die passenden Kochbücher.
- Die Verfügbarkeit von fremden und als exotisch geltenden Nahrungsmitteln und Zutaten, die im Laufe der Jahrzehnte kontinuierlich zunahm.

Vor hundert Jahren waren Mozzarella, Basilikum und Parmaschinken fast ausschließlich in Italien, oft sogar nur in bestimmten Landesteilen, erhältlich. Nur wer dorthin reisen konnte, hatte die Chance, sie kennenzulernen. Ein sachgerechter Transport, der zum Beispiel Mozzarella weit entfernt unverdorben ankommen ließ, war nicht möglich. Heute finden sich diese Artikel im Sortiment jedes mittelgroßen Supermarkts in der deutschen Provinz, und der Kunde kann sogar zwischen dem exklusiven „echten“ Büffelmozzarella und dem aus der Lebensmittelproduktion europäischer Großunternehmen wählen.

- Die Essenzubereitung wurde in den letzten 60 Jahren immer einfacher und gemessen am Einkommen immer preisgünstiger.

Fast Food ist international

Fast parallel zur gestiegenen Bekanntheit und Beliebtheit der auswärtigen Küche in der Gastronomie und zu Hause vollzo-

gen sich beim Imbissessen in Deutschland zwei beachtenswerte Prozesse:

- Etwas, das Fachleute als „McDonaldisierung“ bezeichnen, nämlich der unaufhaltsame Aufstieg der Fast-Food-Ketten überall in der Welt. Statt Bratwurst, Pommes oder Grillhähnchen, den deutschen Imbiss-Klassikern, entschieden sich immer mehr, vor allem jüngere Esser, im Laufe der Zeit für Big Mac und Co. Sättigend und bezahlbar, eine riesige Coke voller Eiskwürfel dazu und all das am besten direkt im eigenen Auto bestellt und verzehrt – dieses Szenario hatte zumindest anfangs den Reiz amerikanischer Lässigkeit. Heute, in Zeiten einer höheren Sensibilität für mögliche Beeinträchtigungen der Gesundheit durch zu viel Fett, Kohlenhydrate und Zucker, stehen auch frische Salate auf der überschaubaren Speisekarte.
- Döner „mit oder ohne scharf“ gehört seit den 1980er-Jahren zur Grundausstattung jeder Fußgängerzone oder Bahnhofsgegend, findet sich aber auch – aufgepeppt und geschmack-

lich erweitert – in türkischen Restaurants. Schon früher war es dort als Tellergericht mit Beilagen Teil der türkischen Küche. Zum beliebten Fast Food wurde der „Dönerkebab“ – im Fladenbrot wahlweise mit Salat, Gurke, Tomate, Krautsalat, Zwiebeln und einer entsprechend gewürzten Soße „scharf“ – offensichtlich aber erst in Deutschland. Welcher Imbiss, natürlich in Berlin, ihn zuerst so angeboten hat, darüber wird noch gestritten.

Essen und schmecken wie zu Hause

Die Arbeitsmigranten, vor allem aus Südeuropa, die in den 1950er- und 1960er-Jahren nach Deutschland kamen, kochten privat und in der Gastronomie das, was sie kannten und mochten mit dem hier vorrätigen Lebensmittelangebot. Nachdem manche aus Berufung und etliche aus wirtschaftlichen Gründen in die Gastronomie eingestiegen waren, setzte sich diese Zubereitungsart mit den dazu gewonnenen



Tomate mit Mozzarella, Hamburger, Spaghetti und auch Döner zählen – obwohl ausländischer Herkunft – inzwischen ebenfalls zur deutschen Esskultur.





In Italien ein Frühstücksgetränk, bei uns eine Spezialität: der Cappuchino.

deutschen Gästen fort, sodass es ein „echt italienisch“ oder „echt chinesisches“ in dem Sinne gar nicht geben kann. Erstens kennen alleine schon diese beiden Küchen unzählige regionale Variationen und zweitens werden sie überall auf der Welt, je nach Gegebenheiten und Herkunft des Kochs, ein klein wenig anders zubereitet und dementsprechend auch unterschiedlich schmecken. Auch kann es passieren, dass ein Gericht in der „Auslandsküche“ eine ganz eigene Karriere macht, so etwa der griechische Gyros (Schweinefleisch vom Drehspeiß). Er ist in Griechenland eine reine Imbiss-

spezialität, die kaum in Restaurants zu haben ist. In Deutschland wurde er ab den 1970er-Jahren im Straßenverkauf bekannt, aber später vom günstigeren Döner verdrängt. Heute findet sich Gyros auf den Speisekarten der einfacheren griechischen Gaststätten. Oder der „Cappuchino“. In seinem Herkunftsland Italien wird er meist zum Frühstück getrunken, in Deutschland dagegen oft nach dem Essen oder einfach zwischendurch, zu Zeitpunkten also, an denen Italiener zu ihrem „Café“, unserem „Espresso“ greifen. So wurde aus einem simplen italienischen Frühstücksgetränk

bei uns eine feine Kaffeespezialität. Dass diese in Deutschland anfangs oft mit einer Haube aus geschlagener Sahne statt aufgeschäumter Milch angeboten wurde, tat ihrem Siegeszug keinen Abbruch.

Italien an der Spitze

Wer sich mit internationalen Küchen in Deutschland beschäftigt, stößt immer wieder auf ein Ergebnis: Die italienische Küche scheint – nicht nur beim Kaffee – unschlagbar zu sein. Aus einer Befragung des Allensbacher Instituts aus dem Jahr 2003 geht hervor, dass von den Menschen, die regelmäßig oder ab und zu in einem ausländischen Lokal essen gehen, jeder zweite das italienische Lokal bevorzugt. Chinesische (21 %) und griechische Küche (18 %) landen abgeschlagen auf den Plätzen zwei und drei. Letztere punkteten dafür eher in Ostdeutschland. Es mag am von den (West-) Deutschen seit jeher bewunderten „Dolce vita“ liegen, an den Urlaubserinnerungen mehrerer Generationen oder einfach daran, dass vieles aus der italienischen Küche schnell zuzubereiten ist und in vielen Variationen auch daheim lecker schmeckt. Sogar das „al dente“ gehört mittlerweile zum kulinarischen Allgemeinwissen der Durchschnittsfamilie, die wahrscheinlich mehr Pasta aus Hartweizengries als mit Eiern gemach-



Wie deutsch ist der Hamburger?

1955 war der Startpunkt einer Erfolgsgeschichte, die das platte Rinderhacksteak zur wahrscheinlich weltweit bekanntesten Speise machte. Denn in diesem Jahr eröffnete McDonald's bei Chicago das erste Schnellrestaurant und hatte „Hamburger“ im Sortiment. Der Name taucht aber bereits viele Jahrzehnte früher auf. Schon im 19. Jahrhundert heißt ein Hacksteak aus Rindfleisch in amerikanischen Kochbüchern „Hamburger steak“. Ob es jedoch erstmals in der Kleinstadt Hamburg im US-Bundesstaat New York angeboten wurde oder in einer der anderen amerikanischen Gemeinden, die dies für sich reklamieren, ist kaum nachweisbar. Einig ist man sich nur darin, dass die Hansestadt irgend etwas mit dem Namen zu tun haben muss. Wikipedia etwa verweist auf das „Rundstück warm“ aus Hamburg, ein Brötchen mit einer warmen Scheibe Braten oder Frikadelle darin, das mit deutschen Einwanderern in die USA gekommen sei.

Der Autor Thomas Hillenbrand liefert bei Spiegel Online, Rubrik „Eines Tages“, die vielleicht logischste Erklärung: Das Wörterbuch Oxford English Dictionary aus dem Jahr 1802 nennt gepökelt Rindfleisch, eine der haltbaren Speisen für Auswanderer auf der langen Schifffahrt, ein „Hamburg Steak“. Und weil viele der Reisenden von Hamburg aus starteten, könnte das des Rätsels Lösung sein. Egal woher, wer jemals einen wirklich frisch gegrillten Hamburger in einem echten Burger-Lokal genossen hat, wird lappiges Fast Food und gepökelt Rindfleisch schnell vergessen.

Die gesellschaftspolitische Dimension

Mit Prof. Dr. Maren Möhring sprach Stephanie Rieder-Hintze.

Prof. Dr. Maren Möhring ist Historikerin und lehrt seit 2014 Vergleichende Kultur- und Gesellschaftsgeschichte des modernen Europa an der Universität Leipzig.



INTERVIEW

Sie beschäftigen sich unter anderem mit dem Einfluss ausländischer Speisen auf die Küche und (Ess-)Kultur Deutschlands. Wie ist Ihre zentrale Erkenntnis?

Essen ist deshalb ein so interessanter Untersuchungsgegenstand, weil bestimmte Nahrungsmittel zum Inbegriff einer nationalen Kultur werden können. So kennen wir zum Beispiel zahlreiche abwertende Bezeichnungen wie „Spaghettifresser“ oder „Krauts“. Die Debatten um „fremdes“ Essen und die Akzeptanz oder Ablehnung unbekannter Speisen kann uns Aufschluss über die Art und Weise geben, wie in einem Land mit kulturell Andersartigem umgegangen wird und wie sich dieser Umgang historisch verändert hat.

Warum gab es gerade in den 1970er-Jahren einen Gründungsboom ausländischer Restaurants bei uns?

Mit der wirtschaftlichen Rezession Anfang der 1970er-Jahre und dem Anwerbestopp 1973 stellte sich für viele Migranten, die im Land waren, die Frage, wie sie ihren Lebensunterhalt hier verdienen sollten, wenn sie in Deutschland bleiben wollten. Die selbstständige Erwerbstätigkeit war eine der Möglichkeiten, die sich boten. Dabei war die Gastronomie so beliebt, weil sie ein Wirtschaftssektor mit relativ niedrigen Zugangsbarrieren ist; kein Meistertitel musste vorgewiesen werden, und es war auch weniger Kapital als etwa im produzierenden Gewerbe notwendig.

Ist die Entwicklung ausländischer Küchen in Deutschland eine Ausnahme?

Trotz mancher Spezifika in Deutschland ist der Boom ausländischer Küchen ein internationaler Trend, der sich in allen westlichen Konsumgesellschaften (inklusive Japan) beobachten lässt.

Vielen Dank für das Gespräch, Frau Professorin Möhring!

te Nudeln aus deutscher Produktion im Vorratsschrank hat. Und wenn man den Nachwuchs zu seinem Lieblingsgericht befragen würde, hieße es vermutlich „Spaghetti mit Tomatensauce“ statt „Nudeln“. Aber auch Carpaccio, Vitello tonnato oder Panna cotta sind für viele keine Fremdwörter mehr. Am Beispiel Italien zeigt sich auch das Phänomen, dass großer Zuspruch im Ausland einer Spezialität im Ursprungsland manchmal erst richtig auf die Sprünge hilft. Denn der süditalienischen Pizza (ursprünglich aus der Gegend rund um Neapel) gelang erst nach dem Durchbruch in den USA durch italienische Einwanderer die flächendeckende Verbreitung in Italien, insbesondere als Hauptgericht in einer Pizzeria. Daher hört man gelegentlich von den Amerikanern, sie seien die eigentlichen Erfinder der Pizza. Viele Jahrhunderte früher wurde am anderen Ende der Welt, in China, das Produkt erfunden, mit dem die italienische Esskultur in Deutschland als erstes und in besonderem Maße bis heute identifiziert wird: das Speiseeis. Viele der italienischen Eisdiele werden in dritter oder vierter Generation betrieben, öffneten ihre Pforten hierzulande also oft schon vor dem Zweiten Weltkrieg. „Gelaterias“

lassen sich aber bereits im 17. und 18. Jahrhundert außerhalb Italiens, zum Beispiel in Frankreich, nachweisen.

Alle profitieren

(Ess-)kultureller Austausch ist keine Einbahnstraße, im Gegenteil. Deutsche Gewohnheiten und Wünsche haben die ausländischen Küchen und ihre Spezialitäten beeinflusst. Fast überall im Ausland gehen die Zeiten zu Ende, in denen deutsche Urlauber vor allem Schnitzel und Kraut wünschten oder (ungewollt) damit konfrontiert wurden. Dafür erleben Kochsendungen, in denen „Sterne-Köche“ quer durch die Küchen dieser Welt kochen, seit Jahren hohe Einschaltquoten. Die Sterne-Köche werden zu TV-Stars, die ihre mitteleuropäische Kochkunst mit vielen exotischen Einsprengeln „würzen“. Kochen und Essen ist somit nicht mehr ausschließlich italienisch oder griechisch oder deutsch, sondern europäisch oder international. Einen eigenen Platz gefunden haben in dieser Vielfalt in den vergangenen Jahren auch die mexikanische und in besonderem Maß, dank regelrechter Modewellen, die asiatischen Küchen, allen voran das Sushi. Ob jedoch in Zukunft zum Beispiel

afrikanische Gerichte als jüngstes Kapitel des „Ethnic Food“ jenseits von einigen wenigen Spezialangeboten ihren Weg auf Herde und Teller in Deutschland schaffen werden, bleibt fraglich. Ziemlich sicher ist aber, dass die fremden kulinarischen Einflüsse insgesamt dazu beitragen, unsere Weltoffenheit und Toleranz zu stärken. ■

Zum Weiterlesen:

- Möhring M: *Veränderungen der bundesdeutschen (Ess-)Kultur durch Migration und Tourismus*. In: Kießling F, Rieger B (Hg.): *Mit dem Wandel leben. Neuorientierung und Tradition in der Bundesrepublik der 1950er und 1960er Jahre*. Böhlau, Köln (2010), 157–183
- Richter D: *Reisen und Schmecken. Wie die Deutschen gelernt haben, italienisch zu essen*. In: *Voyage. Jahrbuch für Reise- & Tourismusforschung* 5, 17–29 (2002)
- *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*. Habilitationsschrift. Universität zu Köln 2009/2010. Oldenbourg, München (2012)