

Esskulturen deutscher Einwanderer in Nordkalifornien im 19. und 20. Jahrhundert*

Einleitung

In einem Restaurantführer aus San Francisco von 1914 empfiehlt Clarence E. Edwards den Besuch des deutschen Restaurants Heidelberg Inn. Er schreibt:

„An evening spent in Heidelberg Inn is one replete with character study that cannot be excelled anywhere in San Francisco – and this means that everybody there is worth while as a study, from the little, bald-headed waiter, Heine, and the big, imposing waiter, August, to the ‚Herr Doctor‘ who comes to forget the serious surgical case that has been worrying him at the hospital. Here you do not find obtrusive waiters brushing imaginary crumbs from your chair with obsequious hand, nor over zealous stewards solicitous of your food’s quality. It is all perfect because it is made perfect by good management. Here are German families, from Grossfader [sic] and Grossmutter, down to the newest grandchild, sitting and enjoying their beer and listening to such music as can be heard nowhere else in San Francisco, as they eat their sandwiches of limburger, or more dainty dishes according to their tastes.“¹

Edwards Bericht schildert sehr eindrücklich die Atmosphäre in diesem kulinarischen Etablissement. Die Leser erfahren Details über das Personal, zwei Herren Ober mit deutschen Namen, die mit ihrem freundlichen und zurückhaltenden Service den Aufenthalt im Restaurant sehr angenehm werden lassen. Edwards lobt das Management und hebt die Einzigartigkeit des Heidelberg Inn hervor: Familien besuchten das Restaurant mit mehreren Generationen, vergnügten sich bei Musik und Tanz, die es nur dort zu hören gebe, und verspeisten als deutsch markierte Gerichte – auch wenn Limburger (Käse) eigentlich ursprünglich aus Belgien kommt.

Edwards Bericht stellt eine populäre Ethnografie dar und bietet Einblicke in das Verhältnis von Migration, Ethnizität und Ernährung. Mit seiner Wahrnehmung und Deutung des Heidelberg Inn und den dort zu beobachtenden Handlungsmustern konstruiert er ein spezifisches Bild der Deutschen in San Francisco. Auf Basis ihres öffentlichen Konsums von Nahrung und Getränken trägt er – aus der Perspektive eines in San Francisco ansässigen Amerikaners – zur Ethnisierung der Deutschen bei. Sein Blick ist zwar wohlwollend, dennoch macht er die Deutschen zu Anderen, zu Fremden, deren genauere Erforschung sich lohne, wie er es mit „worthwhile a study“ formuliert. Ich greife seinen Vorschlag auf und untersuche, wie deutsche Immigranten und ihre in den USA geborenen Nachkommen in

San Francisco und Umgebung ihre ethnischen Zugehörigkeiten konstruierten und wie dieser Prozess durch Zuschreibungen von Fremdheit wie der oben zitierten beeinflusst wurde. Dabei konzentriere ich mich auf den Zusammenhang von Migration, Ethnizität und Esskultur und analysiere einerseits, mit welchen Bedeutungen diese Gruppe von Akteuren ihre Praktiken des Beschaffens, Zubereitens und Verzehens von Essen und Trinken im privaten Haushalt versahen, und andererseits, welche Bedeutungen diese Praktiken im öffentlichen Raum deutscher Restaurants annahmen. Auf den Titel dieses Bandes zugeschnitten spitze ich thesenhaft zu: In ihren Esskulturen bewahrten Einwanderer aus Deutschland in Kalifornien ein Gefühl von Heimat in der Fremde, machten sich aber gleichzeitig die Fremde zu ihrer Heimat in der Neuen Welt.

In meinem Beitrag nähere ich mich dem Thema in drei Schritten: Erstens gebe ich einen kursorischen Überblick über die Migration von Menschen aus Deutschland in die San Francisco Bay Area und erläutere, warum mir ein historischer Blick auf ihre Esskultur als lohnenswerter Untersuchungsgegenstand für die Konstruktion ethnischer Zugehörigkeit erscheint. Zweitens veranschauliche ich mittels Auswandererbriefen, welche Rolle Essen in der subjektiven Erfahrung des Migrationsprozesses insbesondere beim Ankommen in der Neuen Welt spielte. Drittens wende ich mich wieder dem Ort des Restaurants zu und kehre quasi in das Heidelberg Inn ein, um zu zeigen, wie es als ethnische Bühne und interkulturelle Kontaktzone fungierte.

Deutsche in Kalifornien

Kalifornien zog im Vergleich zu den Großstädten New York, Chicago und Cincinnati sowie den Staaten des Mittleren Westens nur wenige Deutsche an. Die meisten Einwanderer siedelten sich in Nordkalifornien an, und dort in San Francisco und der Bay Area, dem Einzugsgebiet der Stadt am Golden Gate. 1853 zählte der Staat ca. 100.000 Einwohner, wovon 30.000 Deutsche waren; in San Francisco wohnten rund 50.000 Menschen, wobei die Einwanderer aus Deutschland etwa 10 Prozent der Bevölkerung ausmachten. Nach der letzten großen Einwanderungswelle Mitte der 1880er Jahre hatten deutsche Immigranten zwischen 1890 und 1910 einen Anteil von 30 Prozent an der ausländischen Bevölkerung der Stadt, doppelt so viel wie beispielsweise die Iren und dreimal so viel wie die Chinesen. Im gleichen Zeitraum wuchs die Zahl der deutschen Einwanderer und ihrer in den USA geborenen Kinder auf ca. 60.000 und stellte damit zwischen 15 und 20 Prozent der Gesamtbevölkerung San Franciscos.²

Neben die Tatsache, dass es sich bei Deutschen in San Francisco um eine vergleichsweise kleine Gruppe handelte, tritt eine weitere Besonderheit: San Francisco wies bis in die späten 1940er Jahre ein stark kosmopolitisches Gepräge auf, das in erster Linie in der Migration verschiedener Nationalitäten begründet lag. Bis zum Ausgang des Zweiten Weltkrieges bildete die Anzahl der aus dem Ausland Zugezogenen inklusive ihrer in den Vereinigten Staaten geborenen Kinder die Mehrheit der Bevölkerung San Franciscos. Unter dieser Gruppe stach jedoch keine eindeutige oder dominante Mehrheit heraus. Vor diesem Hintergrund mögen die Konstruktionen von ethnischen Identitäten vielleicht anders abgelaufen sein als an der Ostküste und im Mittleren Westen, wo jeweils grundsätzlich andere Mehrheitsverhältnisse herrschten. Unbestritten ist jedenfalls, dass deutsche Einwanderer in der Stadt am

Golden Gate – eine kulturell heterogene Gruppe – bis zum Ende des Ersten Weltkrieges eine durchaus selbstbewusste Community bildeten: Sie organisierten ihr deutsches Gemeinschaftsleben in einer Vielzahl an gesellschaftlichen Vereinigungen wie Gesangs-, Turn- und Schützenvereinen, die ab Dezember 1912 im neu eröffneten Deutschen Haus an der Ecke Polk/Turk Street ihr Zuhause fanden. Die von ihnen veranstalteten öffentlichen Picknicks, Schützenfeste und Militärparaden gehörten im San Francisco der Jahrhundertwende zum selbstverständlichen Anblick.³ Erst der erhöhte Anpassungsdruck im Zuge des Ersten Weltkrieges, verbunden mit den seit Beginn des neuen Jahrhunderts ausbleibenden neuen Einwanderern, führte dazu, dass die Zahl derjenigen, die sich als Deutsche oder Deutschamerikaner bezeichneten, deutlich zurückging.⁴

Um zu untersuchen, wie Migranten aus verschiedenen Regionen Deutschlands in San Francisco und Umgebung ein Zusammengehörigkeitsgefühl entwickelten und zu Deutschamerikanern wurden,⁵ bietet es sich an, den analytischen Fokus auf ihren öffentlichen, beruflichen und privaten Alltag zu richten. Ein Blick auf die von Deutschen im Jahr 1900 in San Francisco ausgeübten Berufe zeigt, dass die meisten von ihnen in Handel, Handwerk und Gewerbe tätig waren, und dass dabei Lebensmittelläden, Restaurants und Schlachter besonders stark vertreten waren.⁶ Ein weiterer Blick in das von der Allgemeinen Deutschen Unterstützungs-Gesellschaft herausgegebene *Handbuch für Deutsche Einwanderer in Californien* (1885) verdeutlicht, dass für Berufe, die mit Essen und Trinken zu tun hatten, die Aussichten auf eine bezahlte Arbeit recht gut waren: So konnten Kellner mit Sprachkenntnissen zwischen 30 und 75 Dollar inklusive freier Logis verdienen, „gute nüchterne Köche, die ihr Fach gründlich verstehen, finden immer stetige Beschäftigung bei einem Lohne von 50–150“ und „[g]ute deutsche Konditoren haben stetige Arbeit, Lohn \$40–100 per Monat und Kost“. Zwar sah es für einfache Bäcker, Bierbrauer und Metzger deutlich schlechter aus, doch gab es auch Berufskategorien, bei denen von einer Einwanderung gänzlich abgeraten wurde.⁷ Zieht man zu diesem Befund noch die Beobachtung des Restaurantbetreibers und Zeitzeugen T. Max Kniesche hinzu, dass die größten Restaurants im San Francisco des frühen 20. Jahrhunderts „German places“ waren,⁸ so liegt es nahe, Deutschamerikaner in Nordkalifornien hinsichtlich ihrer *food cultures* zu untersuchen.

Zentral für den hier beleuchteten Zusammenhang von Migration und Ethnizität aus der Perspektive von Esskulturen ist der Begriff der Küche. Verstanden als Zubereitung von Lebensmitteln zu Speisen stellt Küche ein komplexes kulturelles Regelwerk mit Anleitungen dar, wie jeweils verschieden gekocht wird, um kulturelle Eigenarten herzustellen und Identität zu stiften. Küchen vermitteln Erfahrungen von Gemeinschaft und Fremdheit und werden dazu vereinnahmt, Menschen zu einigen und zu trennen – wodurch das kulturelle Phänomen Küche zu einem sozialen Faktor wird. Das Kulturelle wie das Soziale der Küche bestehen dabei aus einer materiellen Seite, durch die Identitäten erfahrbar werden, und einer diskursiven und imaginativen Seite, auf der Küche symbolisch verdichtet und auf kulinarische Stereotypen reduziert wird. Obwohl diese Seite weit von der materiellen Seite entfernt liegt, dient auch sie zur Konstruktion von Identitäten, die dann allerdings nicht mehr kulinarisch, sondern lediglich sprachlich vermittelt sind. Für die Analyse von Esskultur ist das Zusammenspiel dieser beiden Seiten von Küche wichtig.⁹

Die private wie auch die Restaurantküche leben sowohl von der materiellen Seite als auch von der diskursiven, wobei das Schreiben über Restaurants diesem entscheidend zu seinem Aufstieg und seiner Verbreitung verholfen hat.¹⁰ Sidney Mintz unterscheidet deutlich

zwischen der Küche, wie sie die Alltagskultur hervorbringt, und der des Restaurants, die als institutionalisiertes Format mit der alltäglichen materiell nicht mehr viel gemeinsam hat. Umso stärker wirkt die diskursive Vereinnahmung von Restaurants, insbesondere in Bezug auf nationale und regionale Küchen. Hier werden Speisen unter dem Vorwand der Repräsentativität zu Spezialitäten erhöht, die sich vor allem dazu eignen, sich vom Fremden abzugrenzen und das Eigene zu feiern – das diskursive Konstrukt Heimat (und die zelebrierte Liebe zu ihr) geht in diesem Falle in erster Linie durch den Magen.¹¹

Die folgenden Ausführungen verdeutlichen einerseits, wie deutsche Einwanderer in Nordkalifornien ihre migrantischen Identitäten in den Küchen ihrer Privathaushalte erleben und erfahren. Ein Blick ins Heidelberg Inn in San Francisco demonstriert andererseits, wie ein deutsches Restaurant einen Raum zur Verfügung stellte, in dem seine Gäste über den Konsum und die Inszenierung des als deutsch markierten Essens deutschamerikanische Ethnizität produzierten und imaginierten.

Migration und Ernährung in Briefen deutscher Auswanderer

Briefe deutscher Auswanderer geben Aufschluss darüber, wie Individuen den Prozess der Migration erfahren haben: wie sie den Abschied von ihrem Zuhause in Deutschland empfanden, welche Eindrücke sie auf der transatlantischen Überfahrt sammelten und wie sie sich in der neuen Umgebung einlebten. Aus den Zeilen an Verwandte und Freunde in Deutschland wird klar deutlich, wie sich die Neuankömmlinge vor allem in der Phase unmittelbar nach ihrer Ankunft in die amerikanische Kultur und Gesellschaft eingliederten – und aus Preußen, Hannoveranern und Bayern schließlich Deutschamerikaner wurden.¹²

Zwar ist von den geschätzt 100 Millionen Privatbriefen im Zeitraum zwischen 1820 und 1914 nur ein Bruchteil erhalten und überliefert, doch bilden diese persönlichen Zeugnisse ein breites Spektrum an Migrationserfahrungen ab. In ihrer 1988 erschienen Edition deutscher Auswandererbriefe führen Wolfgang Helbich, Walter Kamphoefner und Ulrike Sommer drei Gründe dafür an, warum die von ihnen zusammengestellte Sammlung durchaus typisch sei und stellvertretend für Millionen anderer Schreiben stehen könne: Erstens waren die Berichte deswegen nicht schön gefärbt, weil sich die Autoren und Autorinnen der Möglichkeit bewusst waren, potentiell eine Kettenmigration auszulösen – und dann auch für die Neuankömmlinge sorgen zu müssen; ein zweiter Grund gegen eine zu positive Darstellung bestand darin, dass die Daheimgebliebenen Geschenke und Geld von den erfolgreichen Auswanderern erwarteten; und drittens hätte der damals schon recht lebhafte Reiseverkehr jeden Bluff auffliegen lassen. Die Herausgeber kommen hinsichtlich der Aussagekraft zu folgendem Schluss:

„In ihnen [den Auswandererbriefen] offenbart sich viel von den Ängsten und Hoffnungen, Wertvorstellungen und Interessen dieses Personenkreises – auch und gerade in der Art und Weise, wie Amerika verstanden und geschildert wird. Was die Darstellung der amerikanischen Gesellschaft und des Anpassungsprozesses betrifft, wird sehr deutlich, daß Unwissenheit und Naivität Einsichten und Empfindungen ermöglichen, wie sie dem gebildeten, dem ‚geschulten‘ Beobachter verschlossen bleiben müssen.“¹³

In der Forschung hat dieses Argument für die Benutzung von Auswandererbriefen durchaus Anklang gefunden. Sowohl David Gerber als auch Meinrad Pichler, die sich der Meinung von Helbich, Kamphoefner und Sommer anschließen, betonen die Wichtigkeit der historischen Kontextualisierung der einzelnen Briefe und Briefserien.¹⁴ In Bezug auf Essen bemerkt Sandra Oliver, dass die persönlichen Erfahrungen mit Anbau, Zubereitung und Verzehr, wie sie insbesondere Briefe und Tagebücher widerspiegeln, eine wichtige Ergänzung zu anderen Quellen wie beispielsweise Rezeptsammlungen und Kochbüchern darstellen.¹⁵

Aus den von mir eingesehenen über fünfzig Auswandererbriefen und Briefserien, die ab Mitte des neunzehnten Jahrhunderts ihren Weg aus Nordkalifornien nach Deutschland fanden, habe ich eine Person ausgewählt, auf die ich etwas ausführlicher eingehen möchte. Sophie Meineke aus Oldenburg folgte Ende der 1850er Jahre ihrem Mann Friedrich ins ländliche Nordkalifornien. Die beiden fanden in der Nähe von Stockton ihre neue Heimat und gründeten dort eine Familie. Friedrich beabsichtigte ins Zigarrengeschäft einzusteigen, war aber hauptsächlich in der Viehwirtschaft tätig, mit eigenem Land und Hof. Im Gegensatz zu Sophie hinterließ er nur wenige schriftliche Zeugnisse, und in den wenigen, eher geschäftlichen Briefen an seine Verwandtschaft verwies er immer wieder darauf, dass seine Frau die eigentlichen Neuigkeiten erzählen werde. Das Verhaltensmuster, in dem nach der Phase des Einlebens in erster Linie Frauen die schriftliche Korrespondenz übernahmen und damit aus der diskursiven Bevormundung durch ihre Männer heraustraten, hat auch Meinrad Pichler in Bezug auf einen Vorarlberger Korpus an Auswandererbriefen gemacht.¹⁶

Sophie Meineke nutzte dieses Sprechen-für-sich-selbst, um einen Einblick in ihre häusliche Praxis zu gewähren. Ihre Berichte über den Haushalt, den Umgang mit Nahrung und deren jeweilige Funktion dokumentieren, wie sie sich ihre neue Umgebung aneignete. Dabei werden sowohl Momente des Verharrens in der mitgebrachten „deutschen“ Kultur deutlich, als auch solche der Öffnung gegenüber der „amerikanischen“ Kultur und Gesellschaft.

Schon auf der langen Überfahrt nach Amerika machte Sophie erste Erfahrungen mit amerikanischem Essen, das ihr in Bezug auf Zeitpunkt der Einnahme, Zubereitung und Vielfalt des Angebots nicht gefiel. In einem Brief an ihre Eltern vom 30. November 1858 schrieb sie:

„Das Schiff war ganz besetzt und hauptsächlich von Amerikanern, von Deutschen nur einige Familien. Die Einrichtung auf diesem Schiffe war natürlich ganz auf amerikanische Weise, namentlich in Hinsicht des Essens. Des Morgens wurde zum Kaffe und Thee, Beefsteaks, Fische und außerdem ganz viele, höchst sonderbar zubereitete Speisen gereicht, von denen, obgleich ich nicht sehr eigen in dieser Hinsicht bin, es mir nicht möglich war, zu essen. Beefsteak schmeckte mir indeß, wenn es nicht gar zu zähe war. Morgens um 7 Uhr mußte man sich, wenn es irgend schmecken wollte schon etwas mehr starken [sic] weil erst gegen vier Uhr zu Mittag gegessen wurde, und es dann wieder viele, ebenso merkwürdige Gerichte gab. Die amerikanische Kochkunst gefällt mir sehr schlecht, und freue ich mich daß unsere Herren auch keine Liebhaberei dafür zeigten.“¹⁷

Umso mehr begrüßte sie die Tatsache, dass sie mit dem Einzug in ihr neues Zuhause ihr Essen selbst zubereiten konnte. In ihrer Küche ließ sich „wunderschön kochen und backen“, was sie zur Zufriedenheit ihres Mannes und seiner beiden Mitarbeiter auch tat. Daneben

stellte sie selbst Butter her und räucherte Fleisch, da sie beides in den dortigen Läden für ungenießbar hielt. Ihrer eigenen Einschätzung nach trug ihre Art, den Haushalt zu führen, dazu bei, sich einzugewöhnen und in der neuen Heimat zur Ruhe zu kommen: „Ich gewöhne mich hier immer mehr, denn nun ich meinen eignen Haushalt habe, bin ich viel vergnügter, was erst garnicht so recht wollte, weil mir die Zeit von unserer Abreise aus der Heimath, bis nun ehe ich zur Ruhe kam, zu lange dauerte“.¹⁸

Etwa ein Jahr später, also im Frühling 1860, schrieb Sophie ihren Eltern, sie vermisse das Leben in Deutschland nicht und habe sich gut eingelebt. Aus ihrem Informationsfluss lässt sich aber auch entnehmen, dass sie die meiste Zeit ans Haus gebunden war und keine Zeit fand herauszukommen. Ja, sie klagte sogar darüber, kaum Gesellschaft zu haben, weder mit Frauen noch mit Deutschen noch mit anderen Bewohnern Stocktons, und deshalb kein Englisch zu lernen und zu vereinsamen.¹⁹ Die widersprüchliche Selbstwahrnehmung weist darauf hin, dass sie ihren Prozess des Ankommens aus zwei verschiedenen Perspektiven beurteilte.

Wenn sie ihren Haushalt als Maßstab nahm, erachtete sie es als Erfolg, Haus, Küche und Garten zu organisieren und dabei „fast auf deutsche Art“ das Essen zuzubereiten.²⁰ Bei den Deutschen in der Umgebung fand insbesondere ihr Garten Anerkennung, weil dort der Kohl so gut gedieh: „Alle Deutschen, die bei uns den braunen Kohl sehen, müssen etwas davon haben, er wächst hier auch ausgezeichnet, doch finde ich ihn nicht so wohlschmeckend wie zu Hause, weil er ja nur selten ein wenig Frost bekommt“.²¹ So wie sie sich um deutsches Essen bemühte, so begegnete sie der amerikanischen Esskultur mit Skepsis. Sie bringt diese in einem Brief an ihre Mutter zum Ausdruck, nachdem sie im Frühjahr 1861 amerikanische Wanderarbeiter bei der Heuernte verpflegt hatte:

„Wenn man Maschinen, Heupressen u. s. w. miethet sind gewöhnlich so viele Leute als nöthig ist dabei, welche man dann beköstigen muß. Es dauert bei uns nur eine kurze Zeit, aber ich mag es nicht gerne, weil es fast immer Amerikaner sind um die man sich wegen Essen zu geniren hat. Eigentlich erwarten sie wo eine Frau im Hause ist, täglich Kuchen, die sogenannten Pais, immer warmes Brod u. s. w. [...] Des Morgens giebt es aber immer wenn Leute da sind, zum Kaffe schon Fleisch, oder Speck mit Eier oder gebratener Schinken, Kartofflen, Pfannkuchen u. wenn auch schon um 6 Uhr gefrühstückt wird. Abends daß selbe, nur einige Theile wie Sallate u. d. mehr“.²²

Auch fast vier Jahre nach ihrer ersten Konfrontation mit amerikanischem Essen – man denke an ihren Bericht vom Schiff – hatte sich Sophie nicht mit den Speisen, der Art ihrer Zusammenstellung und ihrem Platz im Tagesablauf anfreunden können. Im Gegenteil, sie sieht es als eine Herausforderung, es als Deutsche eben nicht „der Bequemlichkeit halber auch schon so“ zu machen und „schon um 12 Uhr zu Mittag“ zu essen.²³

Sophie nahm aber auch ihre Interaktion mit amerikanischen Nachbarn und ihre Fähigkeit und Notwendigkeit, Englisch zu sprechen, als Maßstab und erkannte ihre Isolation in dieser Hinsicht. Ihre Beobachtung amerikanischer Gastfreundschaft legt nahe, dass sie ihr Umfeld aufmerksam registrierte und durchaus bereit war, bestimmte Praktiken zu übernehmen. Dies traf insbesondere dann zu, wenn es ums Essen ging, wie folgender Brief von 1859 veranschaulicht:

„Die Amerikaner sind gastfrei, eben so wie die Deutschen, aber ein Besuch, er mag kommen zu welcher Zeit des Tages, er kommt nie ungelegen, hat er z. B. gegessen, so sieht er den Essenden zu, u. sonst wird er zum Essen gebeten. Ich habe schon oft gewünscht wenn sie in Deutschland nur ein wenig davon hätten, dort wird wirklich zu viel darum gethan“.²⁴

Insgesamt gesehen gibt der Einblick in die Korrespondenz Sophie Meinekes mit ihren Eltern in Oldenburg während der ersten Jahre in Kalifornien Aufschluss über ihre Erfahrungen des Ankommens und der Bedeutung, der sie der Beschaffung, Zubereitung und dem Verzehr von Essen und Trinken beimaß. Dabei wird deutlich, dass sie sich ihre Stellung im Haushalt auf eine Weise aneignete, die es ihr ermöglichte, ihre Küche eigenmächtig zu gestalten. Damit konnte sie einerseits „deutsche“ Elemente in ihrem Haushalt bewahren und andererseits über Fremdheitserfahrungen neue Blickwinkel erlangen. Inwiefern ihre individuelle Aneignung der Neuen Welt Elemente aufweist, die auch bei anderen Auswanderern zu finden sind, kann nur eine vergleichende Analyse an anderer Stelle ausführen. Ein kursorischer Blick in ähnliche Briefwechsel lässt allerdings vermuten, dass Themen wie „Deutsch-Sein“, die Zubereitung und der Konsum von Essen sowie die Haushaltsführung durchaus weitverbreitet waren: Otto Wermuth, der sich in den 1870er Jahren ebenfalls in der Gegend von Stockton niedergelassen hatte, sprach stolz von seiner deutschen Frau, seiner deutschen Tochter und ihrem deutschen Essen;²⁵ Franz Xaver Dodel aus San Francisco lobte in den 1910er Jahren die Küche seiner Frau Mathilde und insbesondere ihre Backkunst;²⁶ und Hanna Sellschopp, ebenfalls aus San Francisco, berichtete in den 1890ern vom Kochen, Backen und der Umstellung der Mahlzeiten auf einen amerikanischen Tagesablauf.²⁷

„Deutsches“ Essen im Heidelberg Inn

Deutsche Restaurants in San Francisco funktionierten während des frühen 20. Jahrhunderts als eine transnationale Kontaktzone. Hier verständigten sich deutsche Einwanderer und ihre in Amerika geborenen Nachkommen in der Begegnung mit anderen Deutschen, anderen Einwanderern und Amerikanern über ethnische Zugehörigkeiten. Als Indikator dafür dienten sowohl der Konsum der Speisen als auch ihre diskursive Rahmung und ikonographische Präsentation. Unter deutschen Restaurants verstehe ich ein *ethnic business*, also den Typus eines gastronomischen Unternehmens, dessen deutschstämmige Betreiber es darauf anlegten, ein als authentisch deutsch konstruiertes Essen anzubieten, und dessen Gäste Speisen konsumieren wollten, die als deutsch präsentiert wurden. In dieser Hinsicht entstand der ethnische Marker „deutsches Essen“ in der Zuschreibung durch die Interaktionen beider beteiligten Akteursgruppen – den anbietenden Betreibern und den konsumierenden Gästen. Ethnische Zugehörigkeiten entstehen folglich in einem dynamischen Prozess des Zusammenspiels zwischen Ethnisierung und Selbst-Ethnisierung.²⁸

Mit ihrem Essen und Trinken, ihrer Inneneinrichtung, ihrem Service und ihrem Unterhaltungsprogramm luden deutsche Restaurants in San Francisco ihre Gäste dazu ein, an einer *ethnic performance* teilzunehmen. Dabei kam den Besuchern nicht nur die Rolle der Zuschauer zu, die das Geschehen auf einer Art Bühne verfolgten. Vielmehr nahmen sie aktiv an der Aufführung teil, indem sie ihre Gerichte von der Speisekarte auswählten, mit der

Bedienung kommunizierten, Essen und Trinken miteinander kombinierten, das Unterhaltungsprogramm genossen (oder zumindest zur Kenntnis nahmen) und zusammen mit den anderen Gästen eine zeitlich begrenzte kulinarische Gemeinschaft eingingen.²⁹

Im Folgenden zeige ich anhand des bereits zu Anfang erwähnten Restaurants Heidelberg Inn, wie die einzelnen Bestandteile dieser kulinarischen Aufführung von deutschamerikanischer Ethnizität zusammenwirkten. Dabei gehe ich auf die Praktiken ein, mit denen der Betreiber, ein Herr H. L. Hirsch, das Restaurant als deutsch inszenierte: die Gestaltung einer Speisekarte aus dem Jahr 1914/1915 und Werbung auf Postkarten aus den Jahren 1915 und 1916.

Schon die äußere Gestaltung der Speisekarte nimmt explizit Bezug zu der namensgebenden Stadt am Neckar: Zu sehen sind musizierende Studenten, die von einer weiblichen Bedienung mit Bier versorgt werden; im Hintergrund befindet sich das Heidelberger Schloss, das sich über den Neckar erhebt.³⁰ Auf der Innenseite wird dieses Motiv fortgesetzt, mit dem Unterschied, dass neben Bier nun auch Wein serviert wird und die Männer eindeutig als Studenten einer Verbindung zu erkennen sind. Restaurant-Szenen und deutsche Sprüche zieren die weiteren Seiten, auf denen die Speisen und Getränke aufgelistet werden.

Ein deutsches Publikum – das heißt, eines, das der deutschen Sprache mächtig und mit Essen aus Deutschland vertraut ist – wird auf Deutsch angesprochen: von Montag bis Sonntag gibt es täglich wechselnde Gerichte, mittags wie abends. Allerdings findet der anglophone Außenstehende eine kleine Hilfestellung darin, dass diese Tageskarten als „Heidelberg Specials“ für „Monday“ bis „Sunday“ angekündigt werden und er unter dem Hinweis „Evenings“ auch zwischen den Mittags- und Abendgerichten unterscheiden kann. Dort finden sich dann „Spezialitäten“ wie „Hamburger Rauchfleisch, Erbsenpüree“, „Frische Schweinsknöchel, Sauerkraut“ oder „Schmorbraten, Spatzen“, ohne englische Übersetzung, was eine Kommunikation mit der Bedienung erfordert. Eine Interaktion, die den gewöhnlichen Gebrauch der Speisekarte ebenfalls übersteigen würde, beinhaltet das Angebot des Wirtes, auf individuelle Wünsche einzugehen: „Die hochwohlloblichen Gäste mögen sich nicht genießen dem Wirthe etwaige Wünsche für Leibgerichte kundzuthun.“ Alle weiteren Speisen und Getränke werden auf Englisch genannt und auch nicht als Spezialitäten bezeichnet. Hirsch trennt also sowohl sprachlich als auch kulinarisch zwischen deutsch und amerikanisch, wobei er Gästen den Einstieg in die von ihm erfundene und angebotene „deutsche“ Küche durch den minimalen Gebrauch des Englischen etwas erleichtert.

Der deutsche Charakter des Essens und Trinkens wurde auch durch die speziell für das Heidelberg Inn angefertigten Postkarten untermauert, die nicht nur zu Zwecken der Korrespondenz, sondern auch als Werbung dienten. Sie stellten freilich schon das Produkt einer interkulturellen Begegnung dar, verarbeiteten sie doch nicht nur Selbstbilder, sondern auch – und vielleicht vor allem – die fremd-machenden Blicke eines Publikums, das seine Erwartungen an den Marker „deutsch“ an das Restaurant herantrug: Auf der Postkarte „Ein guter Tropfen“ von 1915 ist eine gutbürgerliche Männerrunde abgebildet, die im Heidelberg Inn neuen Wein probiert, wie es der Begleittext suggeriert: „Wohl manch Examen schafft uns Pein. / Doch weiß ich eins zu loben: / Wenn echte Zecher echten Wein / Im kühlen Keller proben: / Wenn's aus dem Heber goldig rinnt / Und froh die Pulse klopfen: / Das ist er, der den Preis gewinnt, / Das ist ein guter Tropfen.“ Diese Postkarte ist förmlich als Prosit an einen Hans Ott nach Oregon geschickt worden, mit den Worten: „Here's to the Health of the German Verein“.³¹ Damit war der Deutsche Verein in San Francisco gemeint, der Dachverband aller deutschen Vereine der Stadt mit Sitz im Deutschen Haus.

Abbildung 1: Postkarte „Ein guter Tropfen“ von 1915



Quelle: Sammlung Leonard Schmieding

Die Postkarte „Nach der Schlacht“ von 1916 wartet mit einem stereotypisierenden Bild eines Deutschen auf: Eine schwere Mahlzeit hinter sich, bestehend aus viel Fleisch und Bier, hält ein in grüner Tracht gekleideter schnauzbärtiger Mann ein Nickerchen und hat dabei seinen Hund, einen deutschen Dackel, auf dem Schoß. Beide tragen ein zufriedenes Lächeln in ihrem Gesicht, und vor ihnen türmen sich die Reste ihrer „Schlacht“ auf.³²

Abbildung 2: Postkarte „Nach der Schlacht“ von 1916



Quelle: Sammlung Leonard Schmieding

[Abbildungen siehe Druckfassung]

Weitere Werbung schaltete Hirsch in der deutschamerikanischen Zeitung *California Demokrat*. Hier machte er innerhalb der deutschamerikanischen Gemeinschaft von San Francisco auf seine Tagesgerichte aufmerksam. Im Juni 1910 hieß es beispielsweise: „Heidelberg Inn, No 35–37 Ellis Straße. – Heute, Mittwoch, den 1. Juni: Königsberger-Klops mit Sardellen-Sauce und Nudeln; Corned Beef und Cabbage; Eingedämpfte Rinderbrust mit Meerrettig-Sauce. Acme und Franziskaner Bier am Zapf. Tadellose Weine und Liköre“ [sic].³³

Das deutsche Restaurant Heidelberg Inn in San Francisco stellte somit eine Kontaktzone dar, in der die Begegnungen zwischen den verschiedenen Gästen, dem Betreiber und dem Personal zu einer Kommunikation über die dort servierte „deutsche“ Küche führte. Neben der materiellen Erfahrung des Verzehrs von als deutsch markierten Gerichten spielte auch der sprachlich und bildlich vermittelte Konsum dieser Küche eine zentrale Rolle. Insbesondere die Speisekarte wie auch die Werbung verarbeiteten hier auf eine imaginierende Weise Selbst- und Fremdbilder und generierten Stereotypen, die auf das Identifizieren und Vermarkten des „Deutschen“ abzielten.

Fazit und Ausblick

In meinem Beitrag habe ich anhand von Esskulturen untersucht, wie deutsche Einwanderer und ihre Nachkommen in Nordkalifornien im späten neunzehnten und frühen 20. Jahrhundert ihre ethnischen Zugehörigkeiten konstruierten. Dabei habe ich den Fokus meiner Aufmerksamkeit auf den zentralen Begriff der Küche gelegt und analysiert, wie sich die Einwanderer in ihren Esskulturen ihre Heimat in der Fremde bewahrten und sich gleichzeitig diese Fremde als neue Heimat aneigneten, und zwar, wenn man so will, von der Farm bis hin zum Stammtisch: Ich habe anhand Auswandererbriefen einer jungen Frau in Stockton und einer Speisekarte, Postkarten und Zeitungsannoncen des deutschen Restaurants Heidelberg Inn ausschnitthaft gezeigt, dass sich in Esskulturen von Deutschen in Nordkalifornien sowohl Momente des Beharrens in der mitgebrachten Kultur widerspiegeln als auch die des Öffnens gegenüber der Neuen Welt.

Ich habe die Formulierung „ausschnitthaft“ bewusst auch deshalb gewählt, weil ich mit meiner Erforschung von Deutschen in San Francisco und Umgebung aus der Perspektive der Esskultur noch relativ am Anfang stehe. Die aufgezeigten Ergebnisse sind demnach als vorläufig zu verstehen. Um einen Ausblick auf meine weitere Forschung zu geben, möchte ich im Folgenden kurz auf zwei Beobachtungen eingehen, die ich im Zusammenhang mit meiner Beschäftigung mit deutschen Restaurants in San Francisco gemacht habe und die für meine weitere Analyse zentral sein werden.

Zum einen scheinen Restaurants wie das Heidelberg Inn bürgerliche Einrichtungen für ein bürgerliches Publikum gewesen zu sein. Diese Tatsache widerspräche der These von Eva Barlösius, die Küche der Migranten würde – parallel zu ihrer sozialen Stellung – in die unteren Ränge der kulinarischen Hierarchie integriert werden.³⁴ Hier ist eine genauere Untersuchung zur Sozialstruktur der Einwanderer aus Deutschland notwendig, die nachweist, aus welchen sozialen Schichten das Publikum von deutschen Restaurants in San Francisco entstammte. Die Historisierung der *ethnic cuisine* kann diesbezüglich zu einer Problematisierung von soziologischen Modellen im Hinblick auf migrantische Küchen beitragen.

Zum anderen habe ich die Beobachtung gemacht, dass es auch im Kontext der Ressentiments gegen Deutsche nach 1917, der Weltwirtschaftskrise und der Prohibition nach wie vor deutsche Restaurants in San Francisco gab. Im Gegensatz zum deutschen Gemeinschaftsleben in der Stadt, das langsam zerfiel, waren diese Restaurants durchaus erfolgreich, und sie machten sogar – zum Teil auf Deutsch – Werbung für „authentisch deutsche“ Küche, so wie zum Beispiel Schröder's Café oder Shadows. Als Erklärungsversuch stelle ich die vorsichtige und noch zu bearbeitende These auf, dass man in Restaurants deutschamerikanische Ethnizität nun losgelöst von der eigentlichen ethnischen Gemeinschaft konsumieren konnte und damit vielleicht ungebundener in der Konstruktion von Fremdbildern „des Deutschen“ war.

Anmerkungen

- * Die Recherche für diesen Beitrag wurde ermöglicht durch die Fritz-Thyssen-Stiftung, die meinen Aufenthalt an der Forschungsbibliothek Gotha mit einem Herzog-Ernst-Stipendium förderte, sowie die Deutsch-Amerikanische Fulbright-Kommission und die Deutsche Gesellschaft für Amerikastudien, die meinen Forschungsaufenthalt an der Stanford University mit der Verleihung des Fulbright American Studies Award förderten. Ich danke den Organisationen für die großzügige Unterstützung.
- 1 Clarence E. Edwards, *Bohemian San Francisco. Its Restaurants and Their Most Famous Recipes. The Elegant Art of Dining*, San Francisco 1914, 46–49.
 - 2 Heike Bungert, *Deutschamerikanische Ethnizitätsbildungsprozesse in San Antonio und San Francisco, 1848–1914*, in: Josef Raab/Jan Wirrer (Hg.), *Die Deutsche Präsenz in den USA/The German Presence in the U.S.A.*, Berlin 2008, 57–94, hier 59; Dino Cinel, *From Italy to San Francisco: The Immigrant Experience*, Stanford 1982, 17–19.
 - 3 Bungert, *Deutschamerikanische Ethnizitätsbildungsprozesse*, 59 f.; Kathleen Neils Conzen, *Ethnicity as Festive Culture: Nineteenth-Century German America on Parade*, in: Werner Sollors (Hg.), *The Invention of Ethnicity*, Oxford/New York 1989, 44–76.
 - 4 Kathleen Neils Conzen, *Germans*, in: Stephan Thernstrom (Hg.), *Harvard Encyclopedia of American Ethnic Groups*, Cambridge 1980.
 - 5 William Issel/Robert W. Cherny, *San Francisco 1865–1932. Politics, Power, and Urban Development*, Berkeley 1986, 72–79.
 - 6 Ebd., 57 f.
 - 7 Allgemeine Deutsche Unterstützungs-Gesellschaft (San Francisco, California), *Handbuch für Deutsche Einwanderer in Californien*, San Francisco 1885, 17–22.
 - 8 T. Max Kniesche, *Schroeder's Cafe and the German Restaurant Tradition in San Francisco, 1907–1976*, Interview von Ruth Teiser, Transskription, 1976, BANC MSS 81/122 c v.I, Regional Oral History Office, The Bancroft Library, 45.
 - 9 Eva Barlösius, *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, 2. Aufl., Weinheim 2011, 123–125.
 - 10 Rebecca L. Spang, *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge 2000.
 - 11 Sidney Mintz, *Tasting Food, Tasting Freedom*, Boston 1996, 104; Konrad Köstlin, *Heimat geht durch den Magen. Oder: Das Maultaschensyndrom – Soul-Food in der Moderne*, in: *Beiträge zur Volkskunde in Baden-Württemberg* 4 (1991), 147–164, hier 153.
 - 12 Wolfgang Helbich/Walter D. Kamphoefner/Ulrike Sommer (Hg.), *Briefe aus Amerika. Deutsche Auswanderer schreiben aus der Neuen Welt 1830–1930*, München 1988, 34–36.
 - 13 Ebd., 34.
 - 14 Meinrad Pichler, „Dort ist ein armes und dahier ein reiches Land ...“. *Auswandererbriefe aus den USA am Beispiel eines Voralberger Bestandes*, in: Christa Hämmerle/Edith Saurer (Hg.), *Briefkulturen und ihr Geschlecht. Zur Geschichte der privaten Korrespondenz vom 16. Jahrhundert bis Heute (L'Homme Schriften: Reihe zur feministischen Geschichtswissenschaft, Bd. 7)*, Wien 2003, 163–185; David Gerber, *The Immigrant Letter Between Positivism and Populism: American Historians' Uses of Personal Correspondence*, in: Rebecca Earle (Hg.), *Epistolary Selves. Letters and Letter-writers, 1600–1945*, Aldershot 1999, 37–55.

- 15 Sandra Oliver, Ruminations on the State of American Food History, in: *Gastronomica: The Journal of Food and Culture* 6, no. 4 (November 1, 2006), 96; zum begrenzten Quellenwert von Kochbüchern siehe auch Uwe Spiekermann, Nahrung und Ernährung im Industriezeitalter. Ein Rückblick auf 25 Jahre historisch-ethnologischer Ernährungsforschung (1972–1996), in: Bundesforschungsanstalt für Ernährung (Hg.), *Materialien zur Ermittlung von Ernährungsverhalten*, Karlsruhe 1997, 35–73.
- 16 Pichler, *Auswandererbriefe*, 177.
- 17 Sophie Meineke, NABS, Kaper/Meineke (Sophie), *Alte Sammlung, Briefserie, 1858–1864, 1885*, Forschungsbibliothek Gotha.
- 18 Ebd., 02.04.1859.
- 19 Ebd., 03.03.1860.
- 20 Ebd., 07.06.1861.
- 21 Ebd., 26.04.1862.
- 22 Ebd., 07.06.1861.
- 23 Ebd., 07.06.1861.
- 24 Ebd., 02.03.1859.
- 25 Otto Wermuth, NABS, Redeker/Wermuth (Otto), *Alte Sammlung, Briefserie, 1869–1975*, Forschungsbibliothek Gotha.
- 26 Hans Dodel and Franz Xaver Dodel, NABS, Dodel/Dodel (Hans), *Alte Sammlung, Briefserie, 1904–1935*, Forschungsbibliothek Gotha.
- 27 Hanna Sellschopp and Wilhelm Sellschopp, NABS, Diller/Sellschopp, *Alte Sammlung, Briefserie, 1894–1899*, Forschungsbibliothek Gotha.
- 28 Maren Möhring, *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*, München 2012, 27–28.
- 29 David Beriss/David E. Sutton, *Restaurants, Ideal Postmodern Institutions*, in: Dies. (Hg.), *The Restaurants Book. Ethnographies of Where We Eat*, Oxford/New York 2007, 1–16.
- 30 Heidelberg Inn, *Speisekarte. 1914/1915*. California Historical Society, Menu Collection.
- 31 Postkarte Heidelberg Inn, „Ein guter Tropfen“, 22.02.1915. Privatsammlung Leonard Schmieding.
- 32 Postkarte Heidelberg Inn, „Nach der Schlacht“, 26.06.1916. Privatsammlung Leonard Schmieding.
- 33 *California Demokrat* (San Francisco, California), 1. Juni 1910.
- 34 Barlösius, *Soziologie des Essens*, 150.