

Die Küche der „Anderen“

Chinesische Gastronomie und Ethnizität in Westeuropa 1950–1980

Migration von Menschen führt zwangsläufig zu interkulturellen Kontakten, in denen unterschiedliche kulturelle Prägungen deutlich werden. Das *cultural baggage* von Migrantinnen und Migranten kann aus einer anderen Sprache oder einem anderen Dialekt bestehen und beinhaltet viele weitere Verhaltensmuster, die den jeweiligen „Einheimischen“ als fremd vorkommen können. Fremdheit und Alterität sind dabei keine feststehenden, naturgegebenen Größen, sie werden vielmehr sozial und kulturell konstruiert und können sich deshalb im Laufe der Zeit erheblich wandeln. Essen und Ernährung sind wesentliche Faktoren, um „Fremdes“ und „Eigenes“ zu identifizieren und zu markieren.¹ Wer eine Speise isst, verleibt sich diese im Wortsinne ein und kann damit, vor dem Hintergrund von Nahrungstabus und religiösen Speisevorschriften, in den Augen anderer eine Grenze überschreiten.² Essen und Migration hängen eng zusammen, da das Wissen um Nahrungsmittel und die Zubereitung von Speisen ebenfalls ‚wandern‘ und in anderen Ländern und Kulturen übernommen werden kann.³ Ernährung ist ein menschliches Grundbedürfnis, sie ist aber immer auch ein kulturelles Zeichen und symbolisch aufgeladen. „Man ist, was man isst“, so lautet das bekannte Sprichwort, das den symbolischen Gehalt von Ernährung auf den Punkt bringt.⁴

Der folgende Artikel kreist um den Zusammenhang von Gastronomie, Migration und Ethnizität. Die Gastronomie bildet ein besonderes ernährungshistorisches Feld, in dem es nicht nur um die Speisen, sondern auch um die Orte, die Restaurants und Lokale geht.⁵ Die symbolische Aufladung des Essens wird bei der Untersuchung von Restaurants umso deutlicher werden, da die räumliche Gestaltung und die Inneneinrichtung fundamental wichtig für das Gesamterlebnis eines Restaurantbesuches sind. Der ‚Raum‘ von Lokalen beschränkt sich nicht nur auf die Räumlichkeiten, sondern betrifft auch die räumliche Verteilung von Restaurants in Städten.⁶

Untersuchungsgegenstand dieses Aufsatzes ist die chinesische Gastronomie in Westeuropa nach dem Zweiten Weltkrieg. Damit werde ich eine spezifische Gruppe von Migrantinnen und Migranten in den Blick nehmen, die in der westlichen Wahrnehmung lange Zeit als sozial und kulturell stark verschieden, um nicht zu sagen „fremd“, angesehen wurden. Seit dem Mittelalter blickten die Menschen in Europa nach Asien – und hier insbesondere nach China – und schufen damit eine Projektionsfläche, nicht zuletzt um die eigene (später auch nationale und europäische) Identität zu schärfen. Das zentrale Wahrnehmungsmuster betonte immer wieder die Fremdheit Chinas und seiner Bewohner, die insgesamt sehr ambivalent war und im Laufe der Jahrhunderte fast schon gegensätzlich bewertet wurde.⁷ Galten beispielsweise chinesische Sitten und Moral während der Aufklärung als geradezu vorbildlich (etwa für Leibniz und Voltaire), so sank das Ansehen Chinas vor dem Hintergrund der Industrialisierung und des europäischen Kolonialismus im 19. Jahrhundert

deutlich. Chinesisches Essen – das angesichts der großen Ausdehnung des Landes und der regionalen Vielfalt nach den vier Himmelsrichtungen oder den Provinzen zusammengefasst wird – prägte das Bild der Fremdheit Chinas nachhaltig.⁸ Nicht nur exotische Zutaten und Gewürze symbolisierten – aus europäischer Sicht – etwas komplett „Anderes“. Mit der unterschiedlichen Speisenfolge und den fremden Tischwerkzeugen der Stäbchen bildete chinesisches Essen ein vollkommen anderes System und machte die abweichende kulturelle Prägung überdeutlich.

Wie ambivalent die westlichen Vorstellungen waren, davon zeugt nicht zuletzt die Angst vor China und Chinesen in der Hochphase der frühen Globalisierung und des Kolonialismus um 1900. Genau zu dieser Zeit breitete sich das tendenziöse Schlagwort von der „gelben Gefahr“ aus und beschwor die Gefahr einer Industrialisierung Chinas und der chinesischen Einwanderung.⁹ Letzteres war insbesondere in den Vereinigten Staaten von Amerika verbreitet, die trotz des Selbstverständnisses als Einwanderungsland und -gesellschaft mit dem Chinese Exclusion Act 1882 erstmals eine bestimmte Gruppe von Migranten ausschlossen und damit eine weltweite negative Sicht auf chinesische Migration verstärkten.¹⁰

Vor dem Hintergrund der ambivalenten Bilder Chinas möchte ich hier folgende Fragen behandeln: Wie etablierte sich die chinesische Gastronomie in den entstehenden westeuropäischen Konsumgesellschaften und was war das Erfolgsrezept für den Boom chinesischer Lokale in Großstädten seit den 1960er Jahren? Welche Rolle spielte Ethnizität, sowohl auf Seiten der europäischen Gäste als auch bei den chinesischen Gastronomen? Wie inszenierten letztere ihre chinesische Herkunft in den Lokalen? Existierten Unterschiede zwischen chinesischer Gastronomie in verschiedenen Ländern und Städten und, falls ja, wie lassen sich diese erklären? Wenngleich chinesische Gastronomie ein großstädtisches Phänomen war, wie sah die Entwicklung im ländlichen Raum aus und welche Besonderheiten gab es hier? Untersucht und miteinander verglichen wird vor allem die Entwicklung in der Bundesrepublik Deutschland, Großbritannien und den Niederlanden und hier insbesondere in den Städten Hamburg, Rotterdam und London.¹¹

Zu Beginn wird die Vorgeschichte chinesischer Gastronomie skizziert und dabei auch die Situation in Nordamerika gestreift. Ausführlich werde ich dann den Boom chinesischer Lokale untersuchen und die Gründe für den Erfolg benennen. Anschließend wird nach den Methoden der (ethnischen) Inszenierung gefragt, um dann die aufkommende Sättigung gegenüber chinesischem Essen zu erklären. Abschließend werde ich nach chinesischen Restaurants abseits der Großstädte fragen und die Entwicklung im ländlichen Raum zumindest anreißen. Als Quellen dienen mir veröffentlichte Schriften, Kochbücher, Presseartikel und Dokumente aus verschiedenen Archiven.

Die ‚Frühgeschichte‘ chinesischer Gastronomie in Westeuropa

Mitte des 19. Jahrhunderts begannen chinesische Arbeitsmigranten nach Nord- und Südamerika zu gehen, wo sich an einigen zentralen Punkten wie insbesondere San Francisco „Chinatowns“ herausbildeten.¹² Seit dem späten 19. Jahrhundert und vor allem im frühen 20. Jahrhundert gingen nichtchinesische Amerikaner zunehmend in chinesische Lokale und eigneten sich chinesisches Essen an. Interessanterweise gehörten jüdische Migranten, vor allem in New York City, zu den ersten nichtchinesischen Gästen.¹³ Neben den religiösen

Speisevorschriften – chinesisches Essen kommt traditionell mit sehr wenig Milchprodukten aus und bietet viele vegetarische Optionen – sprach die Außenseiterrolle chinesischer Migranten in den Zeiten des offiziellen Ausschlusses jüdische New Yorker an.¹⁴ Zu dieser Zeit passten chinesische Köche bereits einige Speisen an den westlichen Geschmack an. Das Gericht Chop Suey, geschnetzeltes Fleisch mit Gemüse, avancierte zum Inbegriff dieser kulinarischen Anpassung, handelt es sich dabei doch um ein auf amerikanischem Boden kreiertes Gericht, das in den USA schnell zum bekanntesten „chinesischen“ Gericht werden sollte.¹⁵

Chinesische Migration entwickelte sich im 19. Jahrhundert zu einem wahrhaft globalen Phänomen.¹⁶ Auch nach Europa gelangten chinesische Seeleute, von denen sich einige in den Hafenvierteln Londons, Liverpools, Rotterdams und Hamburgs niederließen.¹⁷ Hier eröffneten einige ehemalige Seeleute aus der südlichen Provinz Guangdong einfache Gaststätten für ihre Landsleute, die auf europäischen Schiffen in die Stadt kamen und sich meist ein bis zwei Wochen dort aufhielten. In diesen Lokalen servierten die Köche kantonesische Küche, bekannt durch ihre vielen maritimen Zutaten. Beobachter sahen die „Chinesenviertel“ als exotische Fremdkörper im urbanen Raum; die fremden (und befremdenden) Zutaten der chinesischen Küche waren oft die besondere Würze in den Berichten: „The thousand Chinamen have their own quarter in East London, where you can [...] eat sea slugs and drink bird's nest soup.“¹⁸ Auch in Hamburg hieß es in einem Pressebericht aus dem Jahr 1925, in einem Lokal in der Großen Freiheit könne man die „unglaublichsten Gerichte“ verspeisen.¹⁹ Diese Lokale richteten sich an die chinesischen Landsleute, Seeleute und Besucher der Stadt und kamen deshalb vollständig ohne Werbung aus, weshalb nur sehr wenige Informationen über diese Stätten überliefert sind. In den 1920er Jahren eröffneten jedoch in einigen Großstädten auch chinesische Restaurants, die zumindest teilweise ein europäisches Klientel ansprachen. Dies traf auf The Chinese Café in London nahe des Piccadilly Circus zu, das im Herzen der Stadt und damit leicht zugänglich für nichtchinesische Besucher (ganz im Gegenteil zum abseits gelegenen „Chinese quarter“ mit seinen sehr einfachen Lokalen) lag.²⁰ Um den „chinesischen Charakter“ des Lokals zu unterstreichen, bestand die Inneneinrichtung aus landestypischen Bildern und Gegenständen:

„The characteristic Chinese pictures embroidered in needlework; the silken embroidered curtains and draperies; the glass cases containing wax figures and miniature landscape settings illustrating incidents in Chinese history proved so interesting that discussion of food threatened to lag.“²¹

Damit bot das Chinese Café als eines der ersten chinesischen Lokale in Europa eine Repräsentation Chinas und wollte den gehobeneren chinesischen Besuchern damit einige Heimatgefühle bescheren, wie den europäischen Gästen einen Imaginationsraum eröffnen, der das Erlebnis des Besuches intensivieren sollte. Das Chinese Café gehörte sogar zu einer kleinen Kette chinesischer Lokale namens The Chinese Restaurants Ltd, wozu neben dem Café noch The Chinese Restaurant und The Maxim Chinese Restaurant, beide in London gelegen, und das Restaurant Chinois in Paris gehörten.²² Somit lassen sich bereits in dieser Frühphase Professionalisierungsbemühungen seitens chinesischer Gastronomen erkennen, die neben dem kulinarischen Angebot bereits ihre Lokale selbst ‚ethnisierten‘ und damit westliche Vorstellungen bedienen. Dies beschränkte sich nicht auf London, ein weiteres Beispiel dafür ist das Restaurant Peking in der Fuhrentwiete 32 in der Hamburger Innenstadt, das

sich nun ebenfalls direkt an eine europäische Klientel richtete. Das Peking bewarb sich in einer Anzeige aus dem Jahr 1921 nicht ganz unbescheiden als „First and Only Chinese Restaurant in Germany“ und bot zudem mit „Jazz-music“ die damals sehr modische und urbane Tanzmusik an.²³ In Hamburg-St. Pauli entstanden mit dem „Neu-China“ und dem „Café und Ballhaus Cheong Shing“ weitere überregional bekannte chinesische Lokale, die ein gastronomisches Angebot mit einem Unterhaltungsprogramm und Tanz kombinierten. Dies zog vor allem Intellektuelle und Künstler, aber auch Seeleute an. Kurt Tucholsky schwärmte beispielsweise von der proto-multikulturellen Atmosphäre des Cheong Shing:

„Im chinesischen Restaurant sangen sie beim Tanzen, die ganze Belegschaft, einstimmig und brausend – eine kleine hatte eine Kehle aus Blech – es klang wie aus einer Kindertrompete. Südamerikaner tanzten da und Siamesen und Neger. Die lächelten, wenn die kleinen Mädchen kreischten.“²⁴

Selbst in einem stark international geprägten Hafen- und Vergnügungsviertel wie St. Pauli waren solche Stätten eine Besonderheit, ‚vermischten‘ sich doch hier die unterschiedlichsten Gruppen und amüsierten sich gemeinsam. Gleichzeitig dienten diese wenigen bekannteren Lokale als wichtige Treffpunkte der chinesischen Community.

Der Boom der Nachkriegszeit

In der Nachkriegszeit veränderte sich die chinesische Gastronomie in Westeuropa wie auch die chinesische Migration insgesamt grundlegend. Das Jahr 1949 stellt eine tiefe Zäsur in der chinesischen Geschichte dar, denn mit der Gründung der Volksrepublik China (und der Flucht der Guomindang unter Chiang Kai-shek auf die Insel Taiwan) endete der jahrzehntelange Bürgerkrieg zwischen Nationalisten und Kommunisten. In der britischen Kolonie Hongkong versammelten sich zahlreiche chinesische Flüchtlinge, die nach einem Ausweg und einer beruflichen Zukunft suchten.²⁵ Für viele Flüchtlinge war England, und hier insbesondere London, ein wichtiges Auswanderungsziel – zwischen 1949 und 1961 gingen rund 30.000 diesen Weg. Der Kulturanthropologe James L. Watson hat bereits in den 1970er Jahren in mehreren Studien die große Bedeutung der Gastronomie für diese chinesischen Migranten aufgezeigt.²⁶ Es entwickelte sich eine rege Kettenmigration zwischen Hongkong und London, die spürbar zur Ausbreitung chinesischer Restaurants und Schnellimbisse beitrug. Anfang der 1960er Jahre existierten bereits rund 200 chinesische Restaurants in London und ungefähr 1.000 in ganz Großbritannien, die neben der dort seit den 1950er Jahren sehr populären indischen Küche²⁷ die Vorreiter ethnischer Lokale waren.²⁸ Zum großen Erfolg der chinesischen Gastronomie trug maßgeblich bei, dass die Köche die Gerichte an den westlichen Geschmack anpassten, also Gemüse länger als gewöhnlich kochten, üppigere Saucen beigaben und die Gerichte allgemein fetthaltiger zubereiteten. Sehr erfolgsfördernd waren zudem die langen Öffnungszeiten chinesischer Lokale, denen gerade in England durch die allgemeine Schließung der Pubs um 23 Uhr eine besondere Rolle zukam. Für Kneipengänger bot sich damit die Möglichkeit, auch noch zu späterer Stunde chinesisch zu essen und gleichzeitig ein alkoholisches Getränk zu sich zu nehmen. Für die Beschäftigten in diesen chinesischen Lokalen bedeuteten die Öffnungszeiten oftmals eine starke Isolation,

da sie kaum über Freizeit verfügten. Sehr deutlich zu erkennen ist, wie intensiv chinesische Migranten nach einer wirtschaftlichen Nische suchten, die in Großbritannien nicht zwangsläufig eine ethnische sein musste. Chinesische Migranten übernahmen beispielsweise auch traditionelle Fish-and-Chips-Shops und bereiteten hier ihren englischen Kunden *das* klassische englische Gericht schlechthin zu.²⁹ Dies wäre in Westdeutschland und in Österreich undenkbar gewesen. Zum einen hätten es die Kunden nicht akzeptiert, wenn ein chinesischer Imbissbetreiber etwa Thüringer Würstchen zubereitet hätte, zum anderen wurde die Ausstellung einer Gaststättenerlaubnis in der Bundesrepublik eng an die jeweilige Nationalität und Ethnizität gekoppelt, wie Maren Möhring nachgewiesen hat.³⁰

Wie die chinesische Migration im Allgemeinen in der Nachkriegszeit deutlich anders angesehen und weit weniger kriminalisiert wurde als in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, so erlebte chinesisches Essen nun einen Bedeutungswandel. Galten in den Jahrzehnten zuvor chinesische Gerichte noch als exotische Manifestationen schlechthin, so profitierte die angepasste chinesische Küche nun deutlich vom modernen Zeitgeist der Nachkriegszeit. Denn die Westeuropäer hatten nach den Entbehrungen der Kriegszeit nicht nur Hunger auf möglichst viel Fleisch, wie ein weit verbreitetes Klischee lautet, sie hatten auch einen Hunger nach Internationalität, der insbesondere durch den aufkommenden Massentourismus beflügelt wurde.³¹ Essengehen drückte seit den 1950er Jahren den neuen Wohlstand aus und war nun einer immer größeren gesellschaftlichen Gruppe möglich. Chinesisches Essen geriet nun neben anderen Aspekten wie Automobilität und neue Einkaufsmöglichkeiten im Zeichen von Selbstbedienung zu einem Inbegriff großstädtischer Modernität der industriellen Konsumgesellschaften.³² Neben dieser symbolischen Dimension konnten chinesische Lokale aber auch mit sehr handfesten Argumenten überzeugen, boten sie doch bei meist moderaten Preisen vergleichsweise große Portionen an und verfügten deshalb über ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. In der veröffentlichten Meinung wurde der Besuch eines chinesischen Restaurants nun regelmäßig nahe gelegt. Der erstmals 1951 erschienene *Good Food Guide* pries explizit einige ausgewählte chinesische Restaurants als neue kulinarische Erfahrungen an und versuchte, (alte) Vorurteile gegenüber der chinesischen Kultur, die im öffentlichen Diskurs zwischen den Zeilen unverkennbar mitschwangen, zu überwinden.³³

Im London der 1960er Jahre vollzog sich darüber hinaus eine weitere, räumliche Entwicklung. Während das alte Chinesenviertel im Limehouse aufgrund des Niedergangs der Dampfschiffahrt und der deutschen Bombardierung aufhörte zu existieren, entstand in der innenstadtnahen Gerrard Street in Soho eine neue Chinatown, die ihren Ursprung in fünf chinesischen Restaurants hatte.³⁴ Die Londoner Behörden unterstützten die Entstehung der Chinatown gezielt, wissend um die potentielle touristische Attraktivität und weil es kein Wohngebiet für chinesische Migranten war und letztere sich hier nur in Restaurants, Geschäften und Spielstätten trafen. Für die chinesischen Migranten hatte die neue Chinatown dennoch eine wichtige gemeinschaftsstiftende Funktion, verdeutlichte sie doch inmitten der britischen Metropole die Anwesenheit der sehr heterogenen Gruppe chinesischer Einwanderer. Die Chinatown galt nicht mehr als hygienisches Gefahrengebiet, als das es vor allem in Nordamerika im 19. Jahrhundert konstruiert wurde;³⁵ hier eröffnete sich vielmehr ein neuer touristischer Raum, der zudem ein umfangreiches kulinarisches Angebot beinhaltete. „London might be 10,000 miles away“, hieß es sehr positiv in der Ausgabe des *Good Food Guide* von 1968 – und die chinesischen Restaurants trugen maßgeblich zur Faszination der Fremdheit bei.³⁶

Neben der Herausbildung eines kulinarischen Zentrums chinesischer Gastronomie in der innenstädtischen Chinatown setzte in London eine gegensätzliche Entwicklung ein: Seit den 1960er Jahren eröffneten auch in weniger zentral gelegenen Stadtteilen wie Richmond, Willesdon und Wimbledon chinesische Lokale, die damit ihren englischen Kunden entgegenkamen und ihnen auch vor Ort, in der Nähe ihres Wohnortes, ein gastronomisches Angebot machten. Eine räumliche Verteilung chinesischer Lokale in London war angesichts der enormen Ausdehnung der britischen Metropole zum einen eine schlichte Notwendigkeit; zum anderen handelte es sich dabei um eine unternehmerische Strategie, mittels derer die unter chinesischen Gastronomen herrschende Konkurrenz minimiert werden sollte. Einige Betreiber von neu eröffneten chinesischen Lokalen setzten sogar einen neuen Trend, wie Raymond Postgate im *Good Food Guide* notierte und das Jahr 1964 dafür als Beginn ausmachte. In manchen Vorortlokalen wurde nun nicht mehr nur kantonesische Küche angeboten, sondern auch nordchinesische Küche, beispielsweise im Restaurant von Kuao Yuan in der Willesden High Road. Dieses Lokal war „the first Pekinese restaurant“ in ganz London und lag dabei doch in einem wenig reizvollen Stadtgebiet: „No place could appear less fashionable“.³⁷ Wegen des großen Erfolges chinesischer Restaurants verbreiterten die Betreiber das Angebot in London und eröffneten neue Lokale, die sich nun auch bei den Gerichten zunehmend regional unterschieden.

Auch in den Niederlanden und Städten wie Rotterdam und Amsterdam veränderte sich die chinesische Gastronomie in der frühen Nachkriegszeit spürbar.³⁸ Zwar existierten auch noch zu dieser Zeit einige Lokale in Katendrecht, dem klassischen Hafenviertel Rotterdams, das isoliert auf einer Halbinsel lag und wo bereits in den 1920er Jahren chinesische Lokale entstanden. Von den 27 chinesischen Restaurants, die 1957 im Rotterdamer Telefonbuch verzeichnet waren, lagen aber nur noch acht in Katendrecht, vor allem in der Deli- und Atjehstraat. Die meisten neuen Lokale befanden sich in der Innenstadt, wie das modern aufgemachte China Garden im Nieuwe Binnenweg, über das in der Presse lange und begeisterte Artikel erschienen.³⁹ Eine niederländische Besonderheit war die Synthese von chinesischer und indonesischer Küche, welche sich ebenfalls in den 1950er Jahren herausbildete und die auf koloniale Traditionen verweisen konnte. Indonesien, vormalig Niederländisch-Indien, erlangte 1949 seine Unabhängigkeit, woraufhin eine Gruppe von rund 150.000 Niederländern in ihr Heimatland zurückkehrte. Auf die niederländische Bevölkerung wirkte chinesische Küche aufgrund der kolonialen Verbindungen und Traditionen deshalb nicht ganz so fremd wie auf andere europäische Gesellschaften, etwa die westdeutsche. Dies bedeutete aber keineswegs, dass beispielsweise die Rotterdamer Bevölkerung nicht mit Klischees gegenüber chinesischem Essen behaftet war. So tauchte in der Presseberichterstattung über die ständig wachsende Zahl chinesischer Lokale gelegentlich der Verweis auf altbekannte Gerüchte wie etwa den Verzehr von Hunden auf. Sie wurden nun jedoch ausdrücklich als falsch bezeichnet.⁴⁰ Dies verdeutlicht ex negativo, dass negative Bilder und Vorstellungen von Chinesen zumindest unter der Oberfläche durchaus noch vorhanden waren.

Dass das gastronomische Angebot nicht mehr nur aus Eisbein und vergleichbaren Delikatessen bestehe, berichteten auch westdeutsche Zeitungen. „Gelbe Küche wird modern“ hieß es in einem Artikel des *Rheinischen Merkurs* vom 22. September 1961; China-Restaurants schossen in westdeutschen Großstädten geradezu wie „Pilze“ aus dem Boden.⁴¹ Der verwendete Begriff der Modernität in diesem Artikel beschreibt recht genau die neue

Aufmerksamkeit gegenüber chinesischen Lokalen in der Bundesrepublik, die hier seit der frühen Nachkriegszeit als China-Restaurants bezeichnet wurden. Dies ist eine sehr interessante und sehr passende Benennung angesichts der Repräsentation Chinas in vielen chinesischen Lokalen seit den 1960er Jahren. Ein wichtiger Standort für die Ausbreitung der chinesischen Gastronomie in Deutschland war Hamburg, existierte in der Stadt doch bereits in der Zwischenkriegszeit eine Reihe von chinesischen Lokalen und somit eine (auch personelle) Tradition, die trotz der Verfolgung der kleinen Gruppe chinesischer Männer während der NS-Herrschaft nach 1945 fortgeführt werden konnte.⁴² In der Hansestadt eröffnete 1953 das Tunhuang, das über zwei Filialen in der Innenstadt verfügte und das stilbildend und wegweisend werden sollte. Der chinesische und der deutsche Geschäftsinhaber beschäftigten gezielt professionell ausgebildete Köche und bedienten in der Inneneinrichtung populäre Vorstellungen von China.⁴³ Insofern war es wohl kein Zufall, dass ein deutscher Geschäftsinhaber beteiligt war, der die Wünsche deutscher Kunden vermutlich besonders im Blick hatte und über die entsprechenden ‚Antennen‘ für die passende Inszenierung der Lokale verfügte. Anlässlich der Eröffnung der ersten Filiale des Tunhuang an der Alster 1953, das bereits im Vorfeld als eine weitere „kleine Sehenswürdigkeit“ der Hansestadt in der Presse geadelt wurde, hieß es in der Bild-Zeitung:

„Mit schwarzem Samt ist an der Alster ein chinesischer Pavillon ausgeschlagen, der neben Gebetstrommeln, Wasserpfeifen, mit Drachen bemalten Vasen mit erlesenen chinesischen Kostbarkeiten ausgestattet ist. Auf Schilfgeflecht ist das Abbild einer mehrere Jahrhunderte alten Hofdame gemalt und eineinhalb tausend Jahre ist die herrliche Vase aus der Tang-Dynastie.“⁴⁴

Die Inneneinrichtung des Lokals unterstrich damit den gehobenen Charakter wie auch die Höhe der chinesischen Zivilisation und seine alte Geschichte. Das Tunhuang distanzierte sich damit nicht nur räumlich von einfach gehaltenen chinesischen Lokalen in Hamburg-St. Pauli, die sorgfältig ausgewählte Innenausstattung sollte neben den Speisen zum Gesamterlebnis des Restaurants wesentlich beitragen.

Ein weit verbreiteter Stadtführer listete 1968 bereits 22 China-Restaurants auf, die damit die mit Abstand größte Gruppe „ausländischer Spezialitätenrestaurants“ bildeten.⁴⁵ Die exakte Zahl ist jedoch sehr schwer zu ermitteln, da nicht alle China-Restaurants in den jeweiligen Stadtführern verzeichnet waren und selbst heute die Zahl der jeweiligen Lokale nicht genau zu beziffern ist. Die 1960er Jahre waren für die chinesische Gastronomie und andere internationale Küchen wie insbesondere die italienische eine ausgesprochene Boomphase. Wie sehr die chinesische Küche in Hamburg in den frühen 1970er Jahren bereits etabliert war, illustriert eine 1972 vom *Hamburger Abendblatt* veröffentlichte Sonderbeilage mit einer Karte der ausländischen Restaurants in der Innenstadt, auf der die China-Restaurants deutlich dominieren.⁴⁶ „Die Küchen der Welt in unserer Stadt“ in einer eigenen Karte zu verzeichnen, passte sehr gut zu Hamburgs Selbstverständnis als internationale Handelsmetropole im Zeichen des Slogans vom „Tor zur Welt“.⁴⁷

Wie bereits im London der 1960er Jahre setzte in den frühen 1970er Jahren in westdeutschen Großstädten ein Prozess ein, in dem Betreiber von China-Restaurants auch in entlegeneren Stadtteilen Lokale eröffneten und sich in der Stadt räumlich verteilten. Die meisten chinesischen Köche, die mehrere Jahre in einem China-Restaurant gearbeitet

hatten, kauften mit ihrem ersparten Geld ein eigenes Lokal und trugen somit maßgeblich zur Ausbreitung der chinesischen Gastronomie bei. Von den Metropolen und Großstädten ausgehend erfasste sie seit den 1960er Jahren und insbesondere den 1970er Jahren auch Mittel- und Kleinstädte.

Auch in anderen europäischen Ländern wurden schon in der Zwischenkriegszeit in Großstädten chinesische Lokale gegründet. In Frankreich existierte seit dem Ersten Weltkrieg eine signifikante chinesische Migration, die sich in der Metropole Paris konzentrierte, wo seit den 1920er Jahren chinesische Lokale entstanden.⁴⁸ In Wien, in der Porzellangasse, bestand bereits in der Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg ein chinesisches Restaurant, das im Jahr 1963 in Goldener Drache umbenannt wurde und bis zum heutigen Tag besteht.⁴⁹ Der Boom chinesischer Gastronomie betraf demnach nicht nur Einwanderungsgesellschaften wie Großbritannien und Frankreich, sondern auch mittel- und nordeuropäische Länder.⁵⁰ Lediglich Osteuropa blieb aufgrund der politischen Situation des Kalten Krieges von der Entwicklung ausgeklammert und sollte erst nach der Öffnung 1989/90 mit einiger Verspätung eine ethnische Gastronomie entwickeln.⁵¹

Inszenierung von Ethnizität

Die wenigen chinesischen Lokale in Europa in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts hatten zumeist – bis auf wenige Ausnahmen wie das Chinese Café – keine „chinesisch“ anmutende Inneneinrichtung. Die „Chineseness“ dieser Stätten erzeugten vielmehr die chinesischen Besucher wie die vielen Seeleute, die regelmäßig die Hafenviertel der großen westeuropäischen Hafenstädte aufsuchten. In der Nachkriegszeit setzte dann ein Trend ein, den einige Pioniere wie die Betreiber des Tunhuangs in Hamburg begannen und der bald unverzichtbar für chinesische Lokale werden sollte. Bereits von außen sollten China-Restaurants nun als solche erkennbar sein und mit entsprechenden Zeichen wie Lampen, chinesische Schriftzeichen oder Drachen versehen sein; im Innern erfolgte immer häufiger eine Repräsentation Chinas mittels Bildern, Gegenständen und Lampen.

Ein wichtiger Indikator für internationale Lokale war und ist der Name. China-Restaurants sollten auf den ersten Blick auch bezüglich des Namens erkennbar sein. Viele Gastronomen wählten in der Boomphase als Namen deshalb sehr oft bekannte chinesische Städte wie Peking, Kanton und Shanghai. In Hamburg-St. Pauli existierte sogar ein Lokal mit dem Namen Tsingtau, das an die ehemalige deutsche Kolonie erinnerte (1897–1914) und vielen Deutschen deshalb noch ein Begriff war.⁵² Mit der Ausbreitung und der Zunahme von Lokalen mussten dann Alternativen gefunden werden, die beispielsweise in Familiennamen bestanden und eine etwas individuellere Note hinterließen. Während italienische Gastronomen oft den Vornamen für ein Lokal auswählten, um die ‚Herzenswärme‘ der italienischen Kultur und Gastronomie zu untermauern, blieb bei chinesischen Restaurants eine größere Distanz, die sehr gut zur Erwartungshaltung der europäischen Gäste passte.

Zur ethnischen Inszenierung chinesischer Lokale gehörte neben den Speisen und der Inneneinrichtung ebenso zwingend chinesisches Personal. Chinesische Köche verbürgten die Authentizität der chinesischen Küche und chinesische Kellner – Stadtführer in Hamburg sprachen von „landesechter Bedienung“⁵³ – nahmen die Bestellungen der Gäste auf und verkörperten den chinesischen Charakter der chinesischen Lokale. Wie sehr europäische

Gäste die Anwesenheit von chinesischem Personal in einem China-Restaurant unbedingt verlangten und zutiefst erwarteten, illustriert eine Anekdote aus dem Restaurant Mandarin in Hamburg.⁵⁴ Der chinesische Besitzer, Li Chang, des am Spielbudenplatz nahe der Reeperbahn gelegenen Lokals, das eine von drei Filialen gleichen Namens war, stellte aufgrund des Mangels an chinesischen Kellnern notgedrungen italienische Kellner ein. Einer dieser „chinesischen“ Italiener berichtete rückblickend über die sehr verwunderten Reaktionen der Gäste angesichts italienischer Angestellter in einem China-Restaurant: „Als Gäste uns fragten, warum hier italienische Kellner arbeiten, antworteten wir, wir kämen aus China.“⁵⁵ Italienische Kellner in einem China-Restaurant verwirrten die Kundschaft ganz beträchtlich, denn sie erwarteten eine ethnische Übereinstimmung von Speisen, Gestaltung des Lokals und der entsprechenden Bedienung. Die Ethnizität der Kellner und Köche, wobei letztere in der Regel nicht zu sehen waren, diente als ein Aushängeschild und Qualitätssiegel eines internationalen Lokals. Der Kontakt zur chinesischen Bedienung gehörte somit unbedingt zum Gesamterlebnis eines Besuches in einem China-Restaurant. Zwar beschränkten sich die interkulturellen Kontakte zumeist auf das Notwendigste, also die Bestellung und gegebenenfalls noch eine kurze Beratung, für nicht wenige Besucher bestand aber gerade hierin ein besonderer Reiz.

Während in Großbritannien bis zum Commonwealth Act eine sehr liberale Einwanderungspolitik herrschte, die den Boom chinesischer Lokale im Land deutlich förderte, sah dies in Staaten wie Deutschland grundsätzlich anders aus. Chinesische Köche konnten nur mit einer Ausnahmegenehmigung als „Spezialkräfte“, die nicht auf dem heimischen Arbeitsmarkt verfügbar waren, in die Bundesrepublik kommen. Das deutsche Generalkonsulat in Hongkong überwachte mit Argusaugen die Einwanderung chinesischer Köche, einer vergleichsweise kleinen Zahl an Personen.⁵⁶ Vor dem Hintergrund des Kalten Krieges hatten einige bundesdeutsche Stellen Angst vor einer kommunistischen Infiltrierung des Gastronomiesektors. Das Nachrichtenmagazin *Der Spiegel* bemerkte dazu bissig: „Westdeutschlands Ausländerbehörden fürchten offenbar, der Maoismus könnte durch die kalte Küche in die Bundesrepublik eindringen.“⁵⁷ In Hamburg folgte die Politik nicht der restriktiven bundesdeutschen Haltung, die von Bundesländern wie insbesondere Bayern gefordert wurde. Vertreter Hamburgs erkannten schon in den 1960er Jahren den wirtschaftlichen und kulturellen Nutzen der China-Restaurants als Zeichen einer neuen Internationalität in der großstädtischen Konsumgesellschaft. Hamburgische Behördenvertreter unterstützten denn auch in den 1960er Jahren chinesische Lokalinhaber, wenn diese aufgrund der restriktiven Ausländerpolitik Probleme hatten, chinesische Köche und Kellner zu finden. Die gängige Praxis, die die auch temporäre Einwanderung chinesischer Köche stark beschränkte, bewirke, „daß mehrere China-Restaurants in Hamburg wegen Mangels an Fachkräften in ihrer Existenz bedroht seien.“⁵⁸ Für chinesische Gastronomen war die Anwerbung chinesischer Köche wegen der weltpolitischen Lage ohnehin sehr schwierig, da wegen der Abschottung der Volksrepublik lediglich Hongkong und Taiwan offenstanden und manch Betreiber daher vor Ort nach geeignetem Personal suchen musste. Trotz dieser Schwierigkeiten hielt der Boom chinesischer Lokale auch in der Bundesrepublik an und selbst die konservativsten Beamten mussten einsehen, dass Köche für chinesische Lokale auf dem bundesdeutschen Arbeitsmarkt schlechterdings nicht zu bekommen waren.

Sättigung und Kritik

Der Boom der chinesischen Gastronomie in Westeuropa setzte sich nicht dauerhaft fort. In den späten 1970er Jahren, lokal je nach Situation durchaus verschieden, trat ein gewisser Sättigungseffekt gegenüber dem verwestlichten chinesischen Essen ein. Der *Good Food Guide* sprach bereits Ende der 1960er Jahre etwas abfällig vom „Anglo-Chinese mishmash“ und wertete zu sehr angepasste chinesische Speisen damit explizit ab.⁵⁹ Zunehmend wurde nun auch in Kontinentaleuropa in der Presse mokiert, dass das in China-Restaurants servierte Essen gar nicht „richtig“ chinesisch und deshalb nicht authentisch sei. Zudem wurde die Verwendung des Geschmacksverstärkers Natriumglutamat vermehrt kritisiert und ein allergischer Schock gegenüber letzteren ging sogar unter dem Namen China-Restaurant-Syndrom in die Medizin ein. Auch vor dem Hintergrund der wirtschaftlichen Krise der 1980er Jahre waren chinesische Gastronomen nun mit erheblichen Schwierigkeiten konfrontiert. Die Situation der Gastronomie dient allgemein als Barometer für die ökonomische Entwicklung und den Wohlstand in der Bevölkerung, sei es für die reale oder auch nur gefühlte wirtschaftliche Lage.

Schließlich gelangten seit den 1970er und insbesondere den 1980er Jahren weitere Migrantengruppen auf den Gastronomiesektor. Ehemalige „Gastarbeiter“ suchten nach Jahren sehr intensiver körperlicher Arbeit nach einer selbstständigen Beschäftigung und fanden diese oft in der Gastronomie. In westeuropäischen Ländern wie in der Bundesrepublik gehörten türkische Migranten seit den 1970er Jahren zu den größten Gruppen von Einwanderern; der große Erfolg des Döner Kebaps seit den 1980er Jahren veränderte die außerhäuslichen Essgewohnheiten beträchtlich und bot eine vergleichsweise gesunde und preiswerte Zwischenmahlzeit.⁶⁰ Der große Erfolg des „Döners“ und anderer türkischer und mediterraner Spezialitäten kratzte auch an der Positionierung chinesischen Essens. In der Zeit eines multikulturellen Paradigmas war es zudem einfacher und naheliegender, südeuropäische Küchen zu feiern und mittels neuer Essgewohnheiten – wie dem Verzehr von Döner Kebap – die sozialen Realitäten des Einwanderungslandes anzuerkennen und (auch symbolisch) zu begrüßen.⁶¹ Chinesische Migranten galten zwar nicht als „problematische Ausländer“, dennoch empfand die große Mehrheit der Bevölkerung eine beträchtliche kulturelle Differenz gerade zu dieser Gruppe. Dies machte nicht zuletzt den großen Reiz der chinesischen Küche während der Boomphase der 1960er und 1970er Jahre aus. Letztlich blieb die Wahrnehmung von China aber sehr ambivalent, vielleicht sogar gespalten. Bestimmte Klischees wie Grausamkeit und Kriminalität tauchten immer wieder einmal auf, auch in Bezug auf die chinesische Gastronomie.

Chinesische Restaurants im ländlichen Raum

Als 1974 ein *Schlemmer Atlas* für die Bundesrepublik mit besonders guten oder auch landschaftlich reizvoll gelegenen Restaurants erschien, war hier der Erfolg chinesischer Küche in den westdeutschen Großstädten nur wenig ablesbar.⁶² Zwar war für die großen Städte jeweils zumindest ein China-Restaurant aufgelistet, aber in diesem gastronomischen, speziell an Autofahrer adressierten Führer war die urbane Qualität einer internationalen, ethnischen Küche von untergeordnetem Interesse. Vielleicht lag dies an dem seinerzeit bereits spürbaren Mangel an innenstädtischen Parkplätzen, vermutlich schreckte der innenstädtische

Raum den automobilen Flaneur (oder „Sonntagsfahrer“) grundsätzlich ab und störte den „Dreiklang“ von Automobil, Natur und Essen.⁶³

Wie sehr chinesische Gastronomie mit Großstädten gleichgesetzt und lediglich im urbanen Raum erwartet wurde, zeigt eine Anekdote aus dem hessischen Frankenu Ende der 1950er Jahre. Als der Psychologe und frühere Mitbegründer des Dadaismus Richard Huelsenbeck (1892–1974) nach vielen Jahren in New York zu einem kurzen Besuch in seinen kleinen Geburtsort zurückkehrte, entdeckte er dort zu seiner großen Überraschung eine gänzlich unerwartete Gaststätte: „mein Gott, [...] ein chinesisches Restaurant in Frankenu, was kann noch alles aus dieser Welt werden!“⁶⁴ Dieses Lokal war, wie Huelsenbeck kurz darauf herausfinden sollte, von einem sinophilen deutschen Händler eröffnet worden. Vor dem Hintergrund seiner Erfahrungen in der US-amerikanischen Einwanderungsgesellschaft und der Geschichte der nationalsozialistischen Herrschaft symbolisierte ein chinesisches Lokal in der hessischen Provinz in seinen Augen die Möglichkeit der gesellschaftlichen Veränderung und bot einen Blick in die Zukunft der bundesdeutschen Gesellschaft.

Die Ausbreitung der chinesischen Gastronomie erfasste den ländlichen Raum erst mit einiger Verspätung. Seit der Stagnation in den 1980er Jahren suchten chinesische Gastronomen und chinesische Köche, die ein eigenes Lokal eröffnen wollten, nach neuen Orten und neuen Möglichkeiten der Expansion. Eine Erweiterung des Verbreitungsgebietes chinesischer Gastronomie vollzog sich bereits in den 1970er Jahren, als die ersten Betreiber chinesischer Lokale sich von den Zentren in die städtische Peripherie begaben und hier erstmals Restaurants eröffneten. Die Suche nach neuen Nischen war ein verbreitetes Muster, da die Konkurrenz untereinander nicht zu groß werden durfte. Um ein Lokal im ländlichen Raum zu eröffnen, bot sich ein regionales Zentrum an, um eine gewisse Zahl an Gästen sicherzustellen. Anders sah dies in touristischen Orten aus, die über eine Vielzahl von Besuchern verfügten. Die Betreiber des Tunhuang in Hamburg gründeten beispielsweise eine weitere Filiale in Westerland auf Sylt, einem der beliebtesten Urlaubsziele der Westdeutschen innerhalb Deutschlands. Auf diese Weise folgten chinesische Gastronomen ihren großstädtischen Gästen teilweise sogar bis in den Urlaub, was einmal mehr aufzeigt, wie sehr sich Teile der städtischen Gesellschaft an die neue Vielfalt der internationalen Küche und den regelmäßigen Gang in ein China-Restaurant gewöhnt hatten.

Interessant wäre die Frage, wie chinesische Lokale in den gewachsenen sozialen Netzwerken im ländlichen Raum funktionierten, wie die einheimische Bevölkerung sich die chinesische Küche aneignete und wie chinesische Gastronomen sich in dieser Situation positionierten. Existierte eine spezifische interkulturelle Kommunikation im ländlichen Raum angesichts der – im Vergleich zur Großstadt – weniger vorhandenen Anonymität und überschaubareren Netzwerken? Diese Fragen lassen sich vor dem Hintergrund meiner Forschungen, die sehr auf die großstädtische Situation ausgerichtet sind, leider kaum beantworten. Dies wäre eine fruchtbare, neue Perspektive auf die Geschichte der chinesischen Gastronomie in Europa.

Fazit

In den 1950er Jahren und insbesondere den 1960er Jahren boomten chinesische Restaurants in Westeuropa und trafen den Nerv der Zeit. In den entstehenden Konsumgesellschaften spielten Ernährung und nun auch – vor dem Hintergrund des einsetzenden

Massentourismus – neue kulinarische Erfahrungen eine wichtige Rolle. Der Hunger nach Internationalität konnte nicht nur auf einer Urlaubsreise ans Mittelmeer gestillt werden; auch der Gang in ein China-Restaurant in der eigenen Heimatstadt ermöglichte eine (kulinarische) Kurzreise. Chinesisches Essen beschränkte sich nicht nur auf die kulinarischen Genüsse, sondern beflügelte die Phantasie vieler europäischer Gäste. Schürte die Fremdheit von Chinesen um 1900 – wie das Schlagwort von der „gelben Gefahr“ zeigt – noch beträchtliche Ängste, so faszinierte in der Nachkriegszeit chinesisches Essen und chinesische Gastronomie aufgrund seiner Exotik. Das auf die europäischen und jeweiligen nationalen Traditionen abgestimmte chinesische Essen traf sehr genau den Zeitgeist der spezifischen großstädtischen Modernität der 1960er Jahre. Chinesische Gastronomen begannen in dieser Zeit verstärkt, spezifische westliche Vorstellungen von China und Chinesen zu bedienen, erkannten sie doch, dass der Besuch eines China-Restaurants ein Gesamterlebnis für die Gäste war, das mit einer entsprechenden Inneneinrichtung unterstützt und verstärkt werden konnte. Für die chinesische Gastronomie stellte die chinesische Ethnizität in der Nachkriegszeit somit einen kulturellen Standortvorteil dar, der über den angenehmen Nebeneffekt verfügte, dass nicht mit einheimischen Anbietern konkurriert werden musste.

Doch der Boom und die räumliche Verteilung chinesischer Lokale hatten auch ihre Grenzen. Mit den wirtschaftlichen Problemen in den 1980er Jahren stagnierte die chinesische Gastronomie, zudem stießen zunehmend neue Migrantengruppen auf den Markt und verbreiterten das Angebot. Zu dieser Zeit wurde auch Kritik an dem als chinesisch angepriesenen Essen laut, das oftmals stark angepasst und deshalb gar nicht authentisch sei. Hier lässt sich deutlich ein kultureller Lernprozess auf Seiten der nichtchinesischen Gäste erkennen, die die große regionale Vielfalt chinesischen Essens zunehmend auch in Europa genießen wollten. Chinesische Gastronomen reagierten wiederum auf diese Wünsche mit einer Professionalisierung und Regionalisierung, ein Prozess, der bereits in den 1960er Jahren, etwa in London, einsetzte. Einige Jahrzehnte stand die chinesische Küche jedenfalls wie kaum eine andere in Europa für die „Küche der Anderen“, für den Wunsch nach neuen kulinarischen Erfahrungen.

Anmerkungen

- 1 Siehe dazu u. a. Ulrich Bielefeld, *Das Eigene und das Fremde. Neuer Rassismus in der Alten Welt?*, Hamburg 1998.
- 2 Zu Nahrungstabus siehe Frederick J. Simoons, *Eat Not This Flesh. Food Avoidances From Prehistory to the Present*, Madison/London 1994; zum symbolisch stark aufgeladenen Fleischkonsum siehe Nan Mellinger, *Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust. Eine kulturanthropologische Studie*, Frankfurt am Main/New York 2000.
- 3 Donna Gabaccia, *We Are What We Eat. Ethnic Food and the Making of Americans*, Cambridge/London 1998; Anne J. Kershner (Hg.), *Food in the Migrant Experience*, Aldershot/Burlington 2002; Panikos Panayi, *Spicing Up Britain: The Multicultural History of British Food*, London 2008; für die Bundesrepublik Deutschland siehe Maren Möhring, *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*, München 2012.
- 4 Gabaccia, *We Are What We Eat*.
- 5 Marc Jacobs/Peter Scholliers (Hg.), *Eating Out in Europe. Picnics, Gourmet Dining, and Snacks Since the Late Eighteenth Century*, Oxford 2003; Rebecca L. Spang, *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge 2000.
- 6 Karl Schlögel, *Im Raume lesen wir die Zeit. Über Zivilisationsgeschichte und Geopolitik*, München 2003.

- 7 Colin Mackerrass, *Western Images of China*, Oxford/New York 1989; für eine deutsche Perspektive – die gleichwohl schwer abzusondern ist – siehe Mechthild Leutner, *Deutsche Vorstellungen über China und Chinesen und über die Rolle der Deutschen in China, 1890–1945*, in: Kuo Heng-yü (Hg.), *Von der Kolonialpolitik zur Kooperation. Studien zur Geschichte der deutsch-chinesischen Beziehungen*, München 1986, 401–442; zur ‚Karriere‘ chinesischer Figuren in der westlichen Massenkultur siehe Robert Lee, *Orientalism. Asian Americans in Popular Culture*, Philadelphia 1999; Jenny Clegg, *Fu Manchu and the ‚Yellow Peril‘: The Making of a Racist Myth*, Oakhill 1994.
- 8 K. C. Chang (Hg.), *Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives*, New Haven/London 1977.
- 9 Heinz Gollwitzer, *Die Gelbe Gefahr. Geschichte eines Schlagworts. Studien zum imperialistischen Denken*, Göttingen 1962; Richard Austin Thompson, *The Yellow Peril, 1890–1924*, New York 1978 (PhD thesis, University of Wisconsin, 1957); Donna Gabaccia, *The „Yellow Peril“ and the „Chinese of Europe“: Global Perspectives on Race and Labor, 1815–1930*, in: Jan Lucassen/Leo Lucassen (Hg.), *Migration, Migration History, History. Old Paradigms and New Perspectives*, Bern u. a. 1997, 177–196; zeitgenössisch: Alexander von Peez, *Die gelbe Gefahr in der Geschichte Europas*, Wien 1908.
- 10 Andrew Gyory, *Closing the Gate. Race, Politics, and the Chinese Exclusion Act*, Chapel Hill/London 1998; Erika Lee, *At America's Gates. Chinese Immigration during the Exclusion Era, 1882–1943*, Chapel Hill/London 2003; allgemein siehe jetzt auch Adam McKeown, *Melancholy Order. Asian Migration and the Globalization of Borders*, New York 2008.
- 11 Siehe meine Studien: *Fremde – Hafen – Stadt. Chinesische Migration und ihre Wahrnehmung in Hamburg 1897–1972*, München/Hamburg 2006; *Food and Otherness. Chinese Restaurants in West European Cities in the 20th Century*, in: *Food & History* 7 (2009) H. 2, 157–179.
- 12 Kay J. Anderson, *The Idea of Chinatown: The Power of Place and Institutional Practice in the Making of a Racial Category*, in: *Annals of the Association of American Geographers* 4 (1987), 580–598; Kay J. Anderson, *Vancouver's Chinatown. Racial Discourse in Canada, 1875–1980*, Montreal u. a. 1991; Bernhard P. Wong, *Chinatown. Economic Adaption and Ethnic Identity of the Chinese*, New York/Chicago/San Francisco 1982.
- 13 Gabaccia, *We Are What We Eat*, 104; zu den älteren Bildern und zur vorangegangenen Migrationsgeschichte siehe John Kuo Wei Tchen, *New York Before Chinatown. Orientalism and the Shaping of American Culture, 1776–1882*, Baltimore 1999.
- 14 Zur Rolle der Ernährung im Judentum siehe die Beiträge von Julia Bernstein und Daniel Gerson in diesem Band.
- 15 Siehe dazu Andrew Coe, *Chop Suey. A Cultural History of Chinese Foods in the United States*, New York/Oxford 2009; Jennifer B. Lee, *The Fortune Cookie Chronicles: Adventures in the World of Chinese Food*, New York 2008; *Official Chinatown Guide Book*, New York 1939, 14; M. P. Lee, *Chinese Cookery. A Hundred Practical Recipes*, London 1943, 39; J. A. G. Roberts, *China to Chinatown. Chinese Food in the West*, London 1992, 180.
- 16 Wang Gung/Wang Ling-chi (Hg.), *The Chinese Diaspora. Selected Essays*, Singapore 1998; Lynn Pan, *Sons of the Yellow Emperor. The Story of the Overseas Chinese*, London 1990.
- 17 Zur Beschäftigung chinesischer Seeleute in der europäischen Handelsschiffahrt siehe Laura Tabili, *„We Ask for British Justice“. Workers and Racial Difference in Late Imperial Britain*, Ithaca/London 1994; Sibylle Küttner, *Farbige Seeleute im Kaiserreich. Asiaten und Afrikaner im Dienst der deutschen Handelsmarine*, Erfurt 2000; Henk Wubben, *„Chineez en ander Aziatisch ongedierte“. Lotgevallen van Chinese immigranten in Nederland, 1911–1940 [„Chinesen und anderes asiatisches Ungeziefer“. Die Geschichte chinesischer Einwanderer in den Niederlanden, 1911–1940]*, Zutphen 1986.
- 18 F. A. Mackenzie, *Foreign London*, in: St. John Adcock (Hg.), *Wonderful London. The World's Greatest City Described by its Best Writers and Pictured by its Finest Photographers*, London 1926/27, 1011. Zum „Chinese quarter“ in Limehouse im Osten der Stadt siehe John Seed, *„Limehouse Blues“: Looking for Chinatown in the London Docks, 1900–1940*, in: *History Workshop Journal* 62 (2006), 58–85; Gregor Benton/Terence Gomez, *The Chinese in Britain, 1800 to the Present*, London 2007; Colin Holmes, *The Chinese Connection*, in: Geoffrey Alderman (Hg.), *Outsiders & Outcasts. Essays in Honour of William J. Fishman*, London 1993, 71–93; Ng Kwee Choo, *The Chinese in London*, London u. a. 1968.
- 19 *China in Groß-Hamburg*, in: *Hamburger Fremdenblatt*, 3.6.1925.
- 20 Der englische Stummfilm *Piccadilly* (1928) vom deutschen Migranten E. André Dupont zeigt den Gegensatz zwischen dem mondänen West End und dem düsteren East End, wo die englische Arbeiterklasse und viele Migranten leben. Weite Teile des Films spielen in chinesischen Kreisen und teilweise auch in chinesischen

Gaststätten. Der Film handelt von einem Betreiber eines populären Clubs, der sich in eine chinesische Wäscherin, gespielt von Anna May Wong, verliebt und deshalb heimlich das „Chinesenviertel“ im Osten der Stadt aufsucht.

- 21 Diner Out, London Restaurants, London 1924, 87–90, hier 87.
- 22 The Chinese Student 1 (1927) H. 1, 45.
- 23 Otto Erich Kiesel, Hamburg. Führer durch die Freie und Hansestadt Hamburg. Offizieller Führer des Vereins zur Förderung des Fremdenverkehrs in Hamburg, 2. Aufl., Hamburg 1922, 166.
- 24 Peter Panter [Kurt Tucholsky], „Auf der Reeperbahn nachts um halb eins“, in: Vossische Zeitung, 19.8.1927.
- 25 Gregor Benton, San Tin: Lineage en emigratie in Hongkong, in: Ders. (Hg.), De Chinezen, Muiderberg 1987, 27–33.
- 26 James L. Watson, Emigration and the Chinese Lineage. The Mans in Hong Kong and London, Berkeley/Los Angeles/London 1975; ders., The Chinese: Hong Kong Villagers in the British Catering Trade, in: Ders. (Hg.), Between Two Cultures. Migrants and Minorities in Britain, Oxford 1977, 181–213.
- 27 Rozina Visram, Ayahs, Lascars and Princes. Indian in Britain 1700–1947, London u. a. 1986; Panikos Panayi, The Immigrant Impact upon London's Food since c. 1850, in: Peter J. Atkins/Peter Lummel/Derek J. Oddy (Hg.), Food and the City in Europe Since 1800, Aldershot 2007, 189–199, hier 192.
- 28 Ng Kwee Choo, The Chinese in London, London u. a. 1968.
- 29 Zur Geschichte und nationalen kulinarischen Ikonisierung siehe Panayi, Spicing Up Britain, 17.
- 30 Möhring, Fremdes Essen, 159–233.
- 31 Zum Massentourismus und zur touristischen Erfahrung in Westdeutschland siehe Hasso Spode (Hg.), Goldstrand und Teutonengrill. Kultur- und Sozialgeschichte des Tourismus in Deutschland 1945 bis 1989, Berlin 1996.
- 32 Michael Wildt, Am Beginn der ‚Konsumgesellschaft‘. Mangelersahrung, Lebenshaltung, Wohlstandshoffnung in Westdeutschland in den fünfziger Jahren, Hamburg 1994; Arne Andersen, Der Traum vom guten Leben. Alltags- und Konsumgeschichte vom Wirtschaftswunder bis heute, Frankfurt am Main/New York 1997.
- 33 Raymond Postgate (Hg.), The Good Food Guide 1951–1952, London 1951, passim.
- 34 Jo Ann Turner, Chinatown London, Dissertation, Humber College of Further Education, London 1989.
- 35 Nayan Shah, Contagious Divides. Epidemics and Race in San Francisco's Chinatown, Berkeley/Los Angeles/London 2001; Alan M. Kraut, Silent Travelers: Germs, Genes, and the „Immigrant Menace“, New York 1994.
- 36 Raymond Postgate (Hg.), The Good Food Guide to London. A New Unbiased Selection of the Best Restaurants in London, London 1968, 75.
- 37 Ebd.
- 38 Anneke H. van Otterloo, Chinese and Indonesian Restaurants and the Taste for Exotic Food in the Netherlands. A Global-Local Trend, in: Katarzyna Cwiertka/Boudewijn Walraven (Hg.), Asian Food. The Global and the Local, Richmond 2002, 153–166; Boudewijn R. Rijkschroeff, Etnisch ondernemerschap. De Chinese ho-recasector in Nederland en in de Verenigde Staten van Amerika [Ethisches Unternehmertum. Chinesische Gastronomie in den Niederlanden und den USA], Capelle a/d IJssel 1998; Frank N. Pieke, De Restaurants, in: Gregor Benton/Hans Vermeulen (Hg.), De Chinezen, Muiderberg 1987, 67–76.
- 39 Fijnproevers uit China [Feinschmecker aus China], in: De Rotterdammer, 12.11.1966; China Garden, in: Rotterdamsche Nieuwsblad vom 25.5.1964.
- 40 Geruchten over hond in de pott onwaar [Gerüchte über Hunde in der Pfanne sind unwahr], in: Rotterdamsche Nieuwsblad vom 7.4.1971.
- 41 Gelbe Küche wird modern. Die deutsche Küche steht schon längst nicht mehr auf einem (Eis-)Bein, in: Rheinischer Merkur vom 22.9.1961.
- 42 Zur Verfolgung siehe meinen Artikel: „Chinesenaktion“. Zur Rassenpolitik und Verfolgung im nationalsozialistischen Hamburg, in: Zeitschrift des Vereins für Hamburgische Geschichte 91 (2005), 103–132.
- 43 Zum Tunhuang siehe Theodor Böttiger, Kulinarische Streifzüge durch Hamburg, 47 Restaurants und 90 Rezepte ihrer Spezialitäten, Zürich 1966, 80–81; Gerriet E. Ulrich, Mit Reiswein, Wodka und Campari, in: Hamburger Journal 4 (1956), Nr. 20, 18–21, hier 18; Dennis M. Turley (Hg.), Hamburg: „What You Need to Know“, Hamburg 1957, 52. 1960 veröffentlicht das Tunhuang ein eigenes chinesisches Kochbuch, das en passant die chinesische Kultur und kulinarische Tradition vorstellen und gleichzeitig Werbung für die Lokale machen sollte: Tunhuang II (Hg.), Chinesisches Kochbuch mit Streifzug durch die Kultur der Chinesen, Hamburg 1960.
- 44 „Waldquelle“ serviert, in: Bild-Zeitung vom 4.6.1953.
- 45 Walter Stahl/Dieter Wien, Hamburg von 7–7, 5. Aufl., Hamburg 1968, 327–329.
- 46 Die Küchen der Welt in unserer Stadt, in: Hamburger Abendblatt vom 21.6.1972.

- 47 Lars Amenda, „Tor zur Welt“. Die Hafenstadt Hamburg in Vorstellungen und Selbstdarstellung 1890–1970, in: Ders./Sonja Grünen, „Tor zur Welt“. Hamburg-Bilder und Hamburg-Werbung im 20. Jahrhundert, Hamburg/München 2008, 8–98, 158–174, 181–198.
- 48 Live Yu-Sion, *Chinois de France. Un siècle de présences de 1900 à nos jours*, o. O. 1994.
- 49 Informationen zur Geschichte des Lokals finden sich auf der Internetseite www.goldener-drache.at (21.3.2013).
- 50 Siehe dazu umfassend Gregor Benton/Frank N. Pieke (Hg.), *The Chinese in Europe*, Basingstoke/London/New York 1998.
- 51 Siehe dazu die Beiträge in Benton/Pieke (Hg.), *The Chinese in Europe*.
- 52 Klaus Mühlhahn, *Herrschaft und Widerstand in der „Musterkolonie“ Kiautschou. Interaktionen zwischen China und Deutschland 1897–1914*, München 2000.
- 53 *3 Tage Hamburg. Kleiner Führer durch die Hansestadt mit 20 Bildern und Plan des Stadtzentrums*, 4. Aufl., Hamburg 1953, 52.
- 54 Rolf Italiaander, *China wie es jeder liebt. Restaurant Mandarin*, in: *Hamburg wie es schreibt & isft. 66 Betrachtungen Hamburger Autoren über ihre Lieblingslokale*, gesammelt und hrsg. von Christian Ferber, München o. J. [1967], 62–66.
- 55 Zit. nach Alexander Nyary, *Karriere in Hamburg: vom Kellner zum Restaurantinhaber*, in: *Welt am Sonntag* vom 2.4.1989.
- 56 Siehe dazu diverse Schreiben des Generalkonsulats der Bundesrepublik in Hongkong in Bundesarchiv Koblenz, B 106, 31345, Bd. 2.
- 57 Asiatische Krippe, in: *Der Spiegel* (1964), Nr. 47, 79–80, hier 79.
- 58 Staatsarchiv Hamburg, 136–1, 699, Protokoll der Besprechung der Ausländerreferenten des Bundes und der Länder am 19./20. April 1967 in Goslar, 6.
- 59 Postgate (Hg.), *The Good Food Guide to London*, 75.
- 60 Ayse S. Çağlar, *MC Kebab: Döner Kebab and the Social Positioning Struggle of German Turks*, in: Carola Lentz (Hg.), *Changing Food Habits. Case Studies from Africa, South America and Europe*, Amsterdam 1999, 263–283; Eberhard Seidel-Pielen, *Aufgespießt. Wie der Döner über die Deutschen kam*, Hamburg 1996; Möhring, *Fremdes Essen*, 385–455.
- 61 Seyran Ateş, *Der Multikulti-Irrtum. Wie wir in Deutschland besser zusammenleben können*, Berlin 2008.
- 62 *Schlemmer Atlas. Der Wegweiser zu mehr als 1800 Restaurants (und Hotels) in der Bundesrepublik Deutschland*, Dortmund 1974.
- 63 Richard Bielefeld/Martina Jung, *Die Stadt, der Lärm und das Licht: Die Veränderung des öffentlichen Raumes durch Motorisierung und Elektrifizierung*, Hannover 1994. Sehr aufschlussreich wäre es, der „mentalen Motorisierung“ nachzugehen und nicht nur die städtebaulichen und verkehrstechnischen Entwicklungen im Zuge des Ausbaus zur „autofreundlichen Stadt“ zu untersuchen.
- 64 *Zu Leben und Werk Huelsenbecks* siehe Richard Sheppard, Richard Huelsenbeck, Hamburg 1982.