อุทัยกับรสชาติอาหารต่างแดน · สรุปเนื้อหาบทความ

Frankfurter Rundschau, 8 พฤศจิกายน 1995

สรุปเนื้อหา

บทความเล่าเรื่องของอุทัย หัวหน้าพ่อครัวของร้าน Kamala บนถนน Oranienburger Straße ซึ่งเริ่มทำงานที่ร้านเหม่าไทยใน Prenzlauer Berg และได้รับคำชมว่าอาหารของเขาอร่อยทุกจาน ร้านเหม่าไทยประสบความสำเร็จจนเจ้าของร้าน Norbert Frankenstein เปิดสาขาแรกคือร้าน Kamala และแต่งตั้งอุทัยเป็นหัวหน้าพ่อครัว

ผู้เขียนอธิบายว่ากฎหมายคนต่างด้าวของเยอรมนีอนุญาตให้ „พ่อครัวอาหารเฉพาะทาง" จากต่างประเทศเข้ามาทำงานได้ แต่ใบอนุญาตพำนักและใบอนุญาตทำงานจำกัดไว้เพียงสามปี หลังจากนั้นพ่อครัวต้องเดินทางกลับ และเจ้าของร้านต้องไปหาพ่อครัวคนใหม่ในประเทศไทย หน่วยงานราชการให้เหตุผลว่าไม่ต้องการให้พ่อครัวต่างชาติ „ตั้งรกราก" จนได้สิทธิพำนักถาวร

บทความชี้ว่า „หลักการหมุนเวียน" นี้ไม่ได้ลดจำนวนคนต่างชาติในเยอรมนีเลย แต่ทำลายความต่อเนื่องของร้านอาหารคุณภาพ Frankenstein วิจารณ์ว่าเป็นการปลุกปั่นที่นำคนว่างงานไปเป็นคู่ตรงข้ามกับคนต่างชาติ และกล่าวว่าเขาไม่เคยคิดว่าเยอรมนีจะเป็นศัตรูกับธุรกิจถึงเพียงนี้

บทสรุปนี้ไม่ใช่คำแปลฉบับเต็ม บทความต้นฉบับฉบับสมบูรณ์มีให้อ่านเป็นภาษาเยอรมัน อังกฤษ และสเปน