

Einführung zum Kapitel Kampf um Köche

Ich wollte thailändische Küche als hochwertige internationale Küche in der deutschen Hauptstadt etablieren und so dazu beitragen, ein positives Bild dieses Landes zu zeichnen.

Gute Restaurants brauchen vor allem gute Köche. Deutsche Behörden blockierten die Vergabe von Arbeitserlaubnissen für thailändische Spezialitätenköche nach Kräften. Jeder einzelnen Arbeitserlaubnis ging ein langer, sich über viele Monate hinziehender Kampf mit der Bürokratie voraus, der in manchen Fällen länger als ein Jahr dauerte.

Den größten Teil meiner Kraft verwandte ich nicht darauf, ein neues Restaurant zu schaffen oder dessen Betrieb aufrecht zu erhalten, sondern darauf, den Behörden die notwendigen Arbeitserlaubnisse abzurufen. Dokumente in diesem Kapitel machen diese Bemühungen deutlich.

Zum Glück fand sich meist Unterstützung in den Medien und der Politik. So gelang es, die kleine Gruppe von guten thailändischen Restaurants in der Mitte Berlins zu schaffen und zu bewahren.

Neben der generellen Situation der Neunzigerjahre, gekennzeichnet durch hohe Arbeitslosigkeit im Ostteil Deutschlands und ein strukturelles Chaos der neu geschaffenen Ämter, waren es oft einzelne Beamte, die den Restaurants das Leben schwer machten. Dazu gehört der damalige oberste Bundesbeamte für die Vergabe von Arbeitserlaubnissen bei der ZAV, der Zentralstelle für internationale Arbeitsvermittlung, der mit schön klingenden Worten Zertifizierungsstellen für ausländische Köche in asiatischen Ländern schuf, die er jährlich bereiste, um sich dort die eigenen Taschen füllen zu lassen. Er wurde 2001 aus dem Beamtenverhältnis entlassen, nachdem er viele Gastronomen in Deutschland Geld und Nerven gekostet hatte.

Oder auch die beiden damals für Scheinehen zuständigen Beamten der Berliner Ausländerbehörde, denen ein missgünstiger thailändischer „Mitbewerber“ jeweils einen Briefumschlag mit 5000 DM in die Hand drückte, damit sie der Maothai-Gruppe das Leben schwer machten. Das taten sie dann und strengten vier (allerdings erfolglose) Scheinehe-Verfahren gegen meine Restaurantleiter an. Sie wurden an eine Stelle versetzt, die weniger einträglich war.

Die ab 2000 geltende Einstufung von Spezialitätenköchen als Sous-Chefs führte zudem zu hohen finanziellen Belastungen, die die zumeist von Familien geführten Thai-Restaurants nicht tragen konnten. So ging die Zahl der Köche, die auf diesem Wege eine Arbeitserlaubnis in Deutschland erlangten, binnen eines Jahres von 727 auf weniger als 130 zurück.

Und wenn sie fragen, woher der Unmut der Bürokratie über meine Restaurants kam, dann mag es eine Rolle gespielt haben, dass sie insofern von der Norm abwichen, als ich meine Mitarbeiter nicht in erster Linie als Objekte zur Ausbeutung ansah. Ich trug die Kosten für ihr Herkommen, schuf 1992 im Stammhaus Wohnungen für sie, um sie vor fremdenfeindlichen Angriffen zu schützen oder half, eine Unterkunft zu finden.

Die fortwährenden Schikanen durch amtliche Kontrolle blieben weitgehend. ergebnislos, obwohl allein 1998 Einsatzkommandos von Arbeitsamt, Zoll und Polizei zwölf mal zur Hauptgeschäftszeit über die Restaurants herfielen. Im September sperrten mit Maschinenpistolen bewaffnete Polizisten und Mannschaftswagen den Abschnitt der Wörther Strasse mit dem Maothai im Prenzlauer Berg. Noch Ende 1998 sagte mir eine Mitarbeiterin des Arbeitsamts "Wir dachten, dass sie in der Wörther Straße 30 ein Bordell bauen". - Alle Mitarbeiter waren nach deutschen Normen angemeldet und versichert.

Informationen zum bürokratischen Procedere finden Sie im beigefügten Text "Ein Koch kommt nach Berlin" (1), (2) und im Beitrag des Berliner Tagesspiegels „SOKO WOK“(3)Introduction to the Chapter "The Battle for Chefs"

Introduction

Chapter Fighting for Thai chefs

I wanted to establish Thai cuisine as a high-quality international cuisine in the German capital and thus help paint a positive picture of this wonderful country. But above all, good restaurants need good chefs.

German authorities did their utmost to block the issuance of work permits for Thai specialty chefs. Every single work permit was preceded by a long battle with bureaucracy that dragged on for many months, in some cases lasting more than a year. I devoted most of my energy not to creating a new restaurant or keeping it running, but to wrangling the necessary work permits from the authorities. Documents in this chapter illustrate these efforts.

Fortunately, support was usually found in the media and among politicians. This is why we managed to create and preserve the small group of good Thai restaurants in the heart of Berlin.

In addition to the general situation of the 1990s, characterized by high unemployment in East Germany and structural chaos within the newly created government agencies, it was often individual officials who made life difficult for restaurants.

Among them was the then-top federal official responsible for issuing work permits at ZAV, the International Employment Agency Central Office, who, contrary to his defined task, with fine-sounding words, created certification bodies for foreign chefs in Asian countries, which he visited annually to line his own pockets. He was dismissed from civil service in 2001 after costing me and many other restaurateurs in Germany a great deal of money and stress.

Or the two officials at the Berlin Foreigners' Registration Office responsible for sham marriages, to whom a spiteful Thai "competitor" handed an envelope containing 5,000 DM each, so that they would make life difficult for the group. They did just that and initiated four (albeit unsuccessful) sham marriage proceedings against my restaurant managers. They were transferred to a less lucrative position. The classification of specialty chefs as sous chefs, which took effect around 2000, led to significant financial burdens that most small, family-run Thai restaurants could not bear. As a result, the number of Thai chefs who obtained work permits in Germany through this route dropped from 727 to fewer than 130 within a year.

You may ask where the bureaucracy's resentment toward my restaurants may have come from. It likely played a role that they deviated from the norm in that I did not view my employees primarily as objects of exploitation. I bore the costs of their

relocation, created apartments for them in the main building in 1992 to protect them from xenophobic attacks, or helped them find an apartment.

The ongoing harassment through official controls remained largely fruitless, even though in 1998 alone, joint task forces from the employment office, customs, and police raided the restaurants twelve times during peak business hours, with police officers armed with squad cars and submachine guns blocking off Maothai's section of Wörter Strasse in Prenzlauer Berg. And still, as late as the end of 1998, a labor office employee told me, "We thought you were setting up a brothel at Wörter Straße 30." - All employees were registered and insured in accordance with valid German standards.

Information on the bureaucratic procedure can be found in the attached text "A Chef Comes to Berlin" (1), (2) and in the article in the Berliner Tagesspiegel "SOKO WOK" (3).

Introducción al capítulo “La batalla por los chefs”

Quería consolidar la cocina tailandesa como una gastronomía internacional de alta calidad en la capital alemana y, de este modo, contribuir a crear una imagen positiva de este maravilloso país.

Pero, sobre todo, los buenos restaurantes necesitan buenos chefs. Las autoridades alemanas hicieron todo lo posible por impedir la expedición de permisos de trabajo para chefs tailandeses especializados. Cada permiso de trabajo iba precedido de una larga batalla con la burocracia que se prolongaba durante muchos meses, en algunos casos más de un año. Dediqué la mayor parte de mi energía no a crear un nuevo restaurante ni a mantenerlo en funcionamiento, sino a obtener los permisos de trabajo necesarios de las autoridades. Los documentos de este capítulo ilustran estos esfuerzos.

Afortunadamente, solía encontrar apoyo en los medios de comunicación y entre los políticos. Por eso logramos crear y preservar el pequeño grupo de buenos restaurantes tailandeses en el corazón de Berlín.

Además de la situación general de la década de 1990, caracterizada por el alto desempleo en Alemania Oriental y el caos estructural en las agencias gubernamentales recién creadas, a menudo eran funcionarios individuales quienes dificultaban la vida de los restaurantes. Entre ellos se encontraba el entonces alto funcionario federal responsable de la emisión de permisos de trabajo en la ZAV, la Oficina Central de Empleo Internacional, quien, con palabras elocuentes, creó organismos de certificación para chefs extranjeros en países asiáticos, que visitaba anualmente para enriquecerse ilícitamente. Fue destituido de su cargo en 2001 tras causarnos a mí y a muchos otros restauradores en Alemania grandes pérdidas económicas y mucho estrés.

O los dos funcionarios de la Oficina de Registro de Extranjeros de Berlín responsables de los matrimonios fraudulentos, a quienes un rencoroso «competidor» tailandés entregó un sobre con 5000 marcos alemanes cada uno para que le complicaran la vida al Grupo Maothai. Efectivamente, lo hicieron e iniciaron cuatro (aunque infructuosos) procesos por matrimonios fraudulentos contra los gerentes de mi restaurante. Fueron trasladados a un puesto menos lucrativo.

La clasificación de los chefs especializados como sous chefs, que entró en vigor alrededor del año 2000, generó importantes cargas financieras que la mayoría de los pequeños restaurantes tailandeses familiares no pudieron soportar. Como resultado, el número de chefs tailandeses que obtuvieron permisos de trabajo en

Alemania por esta vía se redujo de 727 a menos de 130 en un año.

Y si se preguntan de dónde provenía el resentimiento de la burocracia hacia mis restaurantes, probablemente influyó el hecho de que se desviaban de la norma, ya que no consideraba a mis empleados principalmente como objetos de explotación. Asumí los gastos de su reubicación, les construí apartamentos en el edificio principal en 1992 para protegerlos de ataques xenófobos o les ayudé a encontrar vivienda.

El acoso constante a través de los controles oficiales resultó en gran medida infructuoso, a pesar de que solo en 1998, grupos de trabajo conjuntos de la oficina de empleo, aduanas y policía allanaron los restaurantes doce veces durante las horas punta, con agentes de policía armados con patrullas y subfusiles bloqueando el tramo Maotai de Wörther Straße en Prenzlauer Berg. Aún así, a finales de 1998, una empleada de la oficina de empleo me dijo: «Pensábamos que estabas montando un burdel en Wörther Straße 30». - Todos los empleados estaban registrados y asegurados de acuerdo con las normas alemanas vigentes.

Encontrará información sobre el procedimiento burocrático en el texto adjunto «Un chef llega a Berlín» (1), (2) y en el artículo del B