

Uthai und die exotischen Gaumenfreuden

Deutsches Ausländerrecht bekommt der Berliner Gastronomie schlecht:

Nach drei Jahren soll der Koch gehen Frankfurter Rundschau, Mittwoch, 8. November 1995, Nr. 260

Tom Yum Gai oder Nueah Phad Nam Man Hoi? Oder beides? Oder doch Gai Ob Sapparod? Oder, mal ganz fleischlos, Phad Pak Ruammit? Die Entscheidung fällt schwer im Kellerlokal Kamala schräg gegenüber der wiederaufgebauten Synagoge in der Oranienburger Straße. Nicht die thailändischen Namen machen die Wahl zur angenehmen Qual, sie sind auf der Karte ins Deutsche übersetzt. Nein, das Problem ist ein anderes: Es schmeckt – nicht gerade alltäglich in der Berliner Gastronomie – einfach alles.

Verantwortlich für die Zungenschmeichler mit den zungenbrecherischen Bezeichnungen ist Uthai. Vor knapp drei Jahren hat er im „Maotai“ angefangen, oben am Prenzlauer Berg. Die kulinarische Oase in der Gesamtberliner Buletten-Wüste ist inzwischen so beliebt, daß an manchen Abenden die halbe Yuppie-Szene anzustehen scheint. Ein Renner, so erfolgreich, daß Eigentümer Norbert Frankenstein vor knapp einem Jahr die erste Filiale, das „Kamala“, eröffnete und Uthai zum Chefkoch machte.

Auch Uthai hat derzeit mit Zungenbrechern zu kämpfen. Für ihn freilich geht es weniger ums Essen als um die Existenz. Die Wortungetüme, die ihm in den Ohren klingen, heißen Anwerbestopp-Ausnahmeverordnung“ und Arbeitsaufenthalteverordnung“. Ihr Inhalt in Kurzfassung: Asiatische Gastlichkeit hin, Kochkunst her, Leute wie Uthai haben auf Dauer in Deutschland nichts zu suchen.

In Deutschland wurde vor rund zwanzig Jahren ein Anwerbestopp für ausländische Arbeitnehmer verhängt (Europäer, die die Freizügigkeit der EU genießen, ausgenommen). Nun dämmerte aber auch den Zuwanderungs-Verhinderungs-Bürokraten, daß die deutsche Zunge am Stammtisch zwar ganz gern ein paar „Das Boot ist voll“-Parolen nachplappert, der zwischenzeitlichen Stärkung aber ungern auf exotische Speisen verzichtet. Das Ergebnis trägt, in der Langfassung, den schönen Titel „Verordnung über Ausnahmeregelungen für die Erteilung einer Arbeitserlaubnis an neueinreisende Ausländer“. In der Aufzählung der Berufsgruppen, die wegen deutschen Bedarfs zum Arbeiten herkommen dürfen (zum Beispiel Sprachlehrer oder Bedienstete von in Deutschland lebenden Ausländern), finden sich in Paragraph 4 auch die „Spezialitätenköche“. Sie bekommen eine Arbeitserlaubnis, sofern sie „ihre fachliche Qualifikation durch eine erfolgreich abgeschlossene Kochausbildung nachweisen und Staatsangehörige des Landes sind, auf dessen Küche das Restaurant spezialisiert ist“.

So geht die Liebe zu bestimmten Ausländern durch den Magen. Aber so weit, daß man ihnen hier eine gesicherte Existenz gewähren würde, geht sie wiederum nicht. Aufenthalts- und Arbeitserlaubnis sind ausdrücklich auf drei Jahre befristet. Dann haben Uthai und Kollegen ihre Schuldigkeit getan und sollen gehen. Unternehmer Frankenstein müßte nach Thailand reisen und neue Köche suchen.

Dahinter steckt eine Logik, die sich Nichtbürokraten erst auf den zweiten Blick erschließt. Selbst für Abschottungs-Experten gelten schließlich die Grundregeln der Mathematik: Ob ein thailändischer Koch für, sagen wir, dreißig Jahre in Deutschland arbeitet oder ob zehn Küchenmeister hintereinander je drei Jahre bleiben, die Gesamtzahl der Ausländer in Deutschland ändert sich dadurch nicht. Schon wahr, heißt es in der Berliner Innenbehörde. Trotzdem sei das „Rotations-Prinzip“ mit Bedacht gewählt. Die ausländischen Köche „sollen sich“, wie es im Amtsdeutsch heißt, „nicht verfestigen“. Im Klartext: Wer vier, fünf Jahre hier lebt und arbeitet und keine silbernen Löffel klaut, „droht“ ein Bleiberecht auf Dauer zu erwerben. Und erhebt, läßt der Berliner Beamte durchblicken, am Ende noch dauerhaft Anspruch auf Sozialleistungen, wie sie sich jeder arbeitende Mensch in Deutschland verdient. Das zu verhindern, „ist doch der Sinn der Sache“.

Aber auch „Demagogie“ sei bei den Erfindern solcher Verordnungen am Werk, meint Frankenstein, den nach seiner Rückkehr im Jahre 1990 die Nachrichten über ausländerfeindliche Ausschreitungen kalt erwischten. Um deutschlandweit etwa 1300 Köche im Jahr 1994 soll es gegangen sein, hat der Gastronom gehört – „bei Millionen von Arbeitslosen“. Das lege doch wohl den Verdacht nahe, daß Arbeitslose gezielt gegen Ausländer ausgespielt würden: „Ich habe manchmal den Eindruck, da sitzt einer, der das Volk noch aufkochen will.“ Auf die Frage nach der Zahl fremdländischer Köche, vor denen es den deutschen Arbeitsmarkt zu schützen gelte, orakelt es prompt aus der Berliner Innenbehörde: „viele“; als wollte man Frankensteins Verdacht bestätigen. Eine konkrete Zahl ist auch bei mehrmaligem Nachfragen weder hier noch in der Bundesanstalt für Arbeit zu bekommen.

Norbert Frankenstein geht diese Art von Sinn nicht in den Kopf. Der fröhliche Neuunternehmer, erst seit dreieinhalb Jahren im Geschäft, wird bei dem Thema ungemütlich. „Ausgerastet“ sei er schon in mancher Amtsstube, erzählt er. „Es ist eine Bodenlosigkeit, was hier geschieht.“ Zum Beispiel beim Arbeitsamt, wo man ihm erzählt habe, er solle es für die Herstellung von Tom yum yai und Gai ob sapparod doch mal mit Arbeitslosen versuchen, die eh hier leben. Zum Beispiel „mit einem Türken oder einer Hausfrau“

Da werde nicht nur „die Liquidation jeder guten außereuropäischen Gastronomie“ versucht, sagt der ehemalige DDR-Bürger, der den SED-Staat vor Jahren mit seiner japanischen Frau Richtung Asien verlassen durfte. „Ich hätte in meinen kühnsten Träumen nicht gedacht, daß Deutschland so wirtschaftsfeindlich wäre.“ Wenn Bürgermeister Eberhard Diepgen und Bundeskanzler Helmut Kohl, wie neulich bei einer Konferenz zum Wirtschaftsstandort Berlin, die Metropole für innovative Unternehmer ausrufen, winkt er nur noch ab. Zwar sei er unter anderem auch deshalb Kneipier geworden weil er sich als Esser mit Anspruch „gegen den Gedanken wehren mußte, mich hier in der Berliner Gastronomie zu ruinieren“. Doch auch „Dorfchef Diepgen müßte jeden Tag hier stehen und mir danken für das „Stück Kultur“, das er dem einst so tristen Osten in Berlin beschert habe, meint er ohne falsche Bescheidenheit. Statt dessen: „Kafka pur“, Amtsschimmel im Galopp.

Norbert Frankenstein hat sich vorgenommen, den beamteten Kostverächtern die Suppe zu versalzen. In seinen beiden Restaurants hängen Fotos der Köche, dabei die Zahl der Tage bis zum Jahresende: „So lange haben wir sie noch. Dann nehmen uns deutsche Beamte per Ausländergesetz Set, Chefkoch des Maothai, und Uthai, Chef des Kamala. Ohne sie wird Berlin um ein Stück ärmer sein. Schon zehntausend Leute, hätten die Forderung nach Bleiberecht für die Köche unterschrieben, erzählt Frankenstein in einer Mischung aus Kampfgeist und Sinn für die Werbewirkung seiner Kampagne. Zweifel am Erfolg läßt er einstweilennicht gelten: „Natürlich schaffe ich das.“ Vorausgesetzt, es kostet nicht vorzeitig den letzten Nerv: „Mit der Energie, die ich dafür brauche, hätte ich schon fünf Läden aufbauen können.“ Und ein Ende ist nicht abzusehen: Uthai und Set sind Frankensteins dienst älteste Köche. Wann die Drei-Jahres-Frist die nächsten trifft, kann er sich schon ausrechnen.

Uthai and Exotic Culinary Delights

German immigration law is taking a toll on Berlin's restaurant scene:

After three years, the chef is being asked to leave Frankfurter Rundschau, Nov 8, 1995, No. 260

Tom Yum Gai or Nueah phad nam man Hoi? Or both? Or perhaps Gai Ob Sapparod? Or, going completely meat-free, Phad Pak Ruammit? It's a tough decision at the basement restaurant Kamala, diagonally across from the rebuilt synagogue on Oranienburger Straße. It's not the Thai names that make the choice a pleasant dilemma—they're translated into German on the menu. No, the problem is something else: It tastes good—which isn't exactly an everyday occurrence in Berlin's restaurant scene—simply everything.

Uthai is responsible for these mouthwatering dishes with their tongue-twisting names. He started at "Maothai" just under three years ago, up in Prenzlauer Berg. This culinary oasis in Berlin's otherwise meatball-dominated landscape has become so popular that on some evenings, half the yuppie crowd seems to be lining up. A smash hit, so successful that owner Norbert Frankenstein opened the first branch, "Kamala," just under a year ago and made Uthai the head chef.

Uthai, too, is currently grappling with tongue-twisters. For him, however, it's less about food and more about survival. The verbal monstrosities ringing in his ears are called the "Recruitment Ban Exemption Ordinance" and the "Work Residence Ordinance." Their gist, in a nutshell: Asian hospitality be damned, culinary art be damned - people like Uthai have no place in Germany in the long run.

About twenty years ago, Germany imposed a ban on recruiting foreign workers (with the exception of Europeans who enjoy the freedom of movement within the EU). But now it has dawned on the immigration-prevention bureaucrats, too, that while the German public may be quite happy to parrot a few "The boat is full" slogans at the regulars' table, they are reluctant to forgo exotic dishes during their midday meal. The result bears, in its full version, the lovely title "Regulation on Exceptions for the Issuance of Work Permits to Newly Arriving Foreigners." In the list of occupational groups permitted to come to work due to German demand (such as language teachers or domestic staff of foreigners living in Germany), "specialty chefs" are also included in Paragraph 4. They are granted a work permit provided they "demonstrate their professional qualifications through successfully completed culinary training and are nationals of the country whose cuisine the restaurant specializes in."

So the love for certain foreigners goes through the stomach. But it doesn't go so far as to grant them a secure livelihood here. Residence and work permits are expressly limited to three years. Then Uthai and his colleagues have done their duty and are expected to leave. Entrepreneur Frankenstein would have to travel to Thailand and look for new chefs.

There is a logic behind this that becomes apparent to non-bureaucrats only at second glance. After all, even for experts in isolation, the basic rules of mathematics apply: whether a Thai chef works in Germany for, say, thirty years, or whether ten chefs in a row each stay for three years, the total number of foreigners in Germany does not change as a result. True enough, says the Berlin Interior Ministry. Nevertheless, the "rotation principle" was chosen with care. The foreign chefs "should not," as the officialese puts it, "become established." In plain language: Anyone who lives and works here for four or five years and doesn't steal silver spoons "risks" acquiring a permanent right to stay. And, as the Berlin official hints, will ultimately lay claim to permanent social benefits, such as every working person in Germany deserves. Preventing that "is, after all, the whole point."

But "demagoguery" is also at work among the architects of such regulations, says Frankenstein, who was taken aback upon his return in 1990 by news of xenophobic riots. The restaurateur heard that the issue in 1994 supposedly involved some 1,300 chefs nationwide – "amid millions of unemployed." That surely suggests the suspicion that the unemployed are being deliberately pitted against foreigners: "I sometimes get the impression that there's someone out there who wants to stir up the people." When asked about the number of foreign chefs from whom the German labor market needs to be protected, the Berlin Interior Ministry promptly replies: "many"; as if to confirm Frankenstein's suspicion. Even after repeated inquiries, no concrete figure can be obtained either here or from the Federal Employment Agency.

Norbert Frankenstein cannot wrap his head around this kind of logic. The cheerful new entrepreneur, who has only been in business for three and a half years, becomes uncomfortable when the topic comes up. He says he has already "flipped out" in more than one government office. "What's happening here is utterly senseless." For example, at the employment office, where he was told he should try using unemployed people—who live here anyway—to make Tom Yum Gai and Gai Ob Sapparod. For example, "with a Turkish man or a housewife."

This is not just an attempt to "destroy every good non-European restaurant," says the former East German citizen, who was allowed to leave

the SED state years ago with his Japanese wife and head for Asia. "I never would have thought in my wildest dreams that Germany would be so hostile to business." When Mayor Eberhard Diepgen and Chancellor Helmut Kohl, as they did recently at a conference on Berlin as a business hub, proclaim the metropolis a haven for innovative entrepreneurs, he just waves them off. Admittedly, one of the reasons he became a pub owner was because, as a discerning diner, he "had to fight the idea of ruining myself here in Berlin's restaurant scene." But "Village Chief Diepgen should be standing here every day thanking me for the 'piece of culture' he has bestowed upon Berlin's once-dreary East," he says without false modesty. Instead: "Pure Kafka," bureaucracy at full gallop.

Norbert Frankenstein has set out to throw a wrench in the works for the bureaucrats who despise food. In his two restaurants, photos of the chefs hang alongside the number of days remaining until the end of the year: "That's how long we have left with them. Then German officials will take Set, head chef at Maothai, and Uthai, head chef at Kamala, away from us under the Aliens Act. Without them, Berlin will be a little poorer. Ten thousand people have already signed the petition demanding the right for the chefs to stay, Frankenstein says with a mix of fighting spirit and an eye for the promotional impact of his campaign. For now, he won't entertain any doubts about success: "Of course I'll pull this off." Provided it doesn't fray his last nerve prematurely: "With the energy I need for this, I could have already opened five restaurants." And there's no end in sight: Uthai and Set are Frankenstein's longest-serving chefs. He can already calculate when the three-year deadline will hit the next ones.

Uthai y delicias culinarias exóticas

La ley de inmigración alemana está afectando la escena gastronómica de Berlín: Tras tres años, el chef ha sido despedido. Frankfurter Rundschau, 8 de noviembre de 1995, n.º 260

¿Tom Yum Gai o Nueah phad nam man Hoi? ¿O ambos? ¿O quizás Gai ob sapparod? ¿O, pasando a un plato totalmente vegetariano?, Phad pak ruammit? Es una decisión difícil en el restaurante Kamala, situado en el sótano, justo enfrente de la sinagoga reconstruida de la Oranienburger Straße. No son los nombres tailandeses que hacen la elección en un dilema agradable - están traducidos al alemán en el menú-. No, el problema es otro: ¡Está delicioso! - algo poco común en la gastronomía berlinesa -, simplemente todo está buenísimo.

Uthai es el responsable de estos exquisitos platos con nombres que hacen la boca agua y cuyos nombres son un trabalenguas. Empezó a trabajar en "Maothai" hace poco menos de tres años, en Prenzlauer Berg. Este oasis culinario en el panorama berlinés, dominado por las albóndigas, se ha vuelto tan popular que algunas noches, la mitad de la clientela yuppie parece hacer cola. Un éxito rotundo, tal que su propietario, Norbert Frankenstein, abrió la primera sucursal, "Kamala", hace menos de un año y nombró a Uthai jefe de cocina.

Uthai también se enfrenta actualmente a un sinfín de problemas. Para él, sin embargo, no se trata tanto de comida como de supervivencia. Las monstruosidades verbales que resuenan en sus oídos se llaman "Ordenanza de Exención de la Prohibición de Contratación" y "Ordenanza de Residencia Laboral". En Su esencia, en pocas palabras: que se vaya al diablo la hospitalidad asiática, que se vaya al diablo el arte culinario; a personas como Uthai no hay lugar en Alemania a largo plazo.

Hace unos veinte años, Alemania impuso una prohibición a la contratación de trabajadores extranjeros (con la excepción de los europeos que disfrutan de la libertad de circulación dentro de la UE). Pero ahora los burócratas encargados de prevenir la inmigración también se han dado cuenta de que, si bien el público alemán puede estar encantado de repetir como loros el eslogan de «El barco está lleno» en la mesa de los clientes habituales, se resisten a renunciar a platos exóticos durante su almuerzo. El resultado, en su versión completa, lleva el encantador título de «Reglamento sobre excepciones para la expedición de permisos de trabajo a extranjeros recién llegados». En la lista de grupos profesionales autorizados a los que se permite venir a trabajar debido a la demanda alemana (como profesores de idiomas o personal doméstico de extranjeros residentes en Alemania), también se incluyen los «chefs especializados» en el párrafo 4. Se les concede un permiso de trabajo siempre que «demuestren sus cualificaciones profesionales mediante una formación culinaria superada con éxito y sean nacionales del país cuya gastronomía se especializa el restaurante».

Así pues, el amor por ciertos extranjeros pasa por el estómago. Pero no llega al punto de garantizarles un sustento seguro en el país. Los permisos de residencia y trabajo están expresamente limitados a tres años. Después, Uthai y sus colegas habrán cumplido con su deber y se espera que se marchen. El empresario Frankenstein tendría que viajar a Tailandia en busca de nuevos chefs.

Hay una lógica detrás de esto que solo se hace evidente para quienes no son burócratas tras una segunda mirada. Al fin y al cabo, incluso para los expertos aislados, se aplican las reglas básicas de las matemáticas: tanto si un chef tailandés trabaja en Alemania durante, digamos, treinta años, como si diez chefs consecutivos permanecen tres años cada uno, el número total de extranjeros en Alemania no cambia. Así lo afirma el Ministerio del Interior de Berlín. Sin embargo, el «principio de rotación» se eligió con cuidado. Los chefs extranjeros «no deberían», como lo expresa la jerga oficial, «establecerse». En otras palabras: cualquiera que viva y trabaje aquí durante cuatro o cinco años y no se aproveche de la situación «corre el riesgo» de adquirir un derecho de residencia permanente. Y, como insinúa el funcionario berlinés, acabará reclamando prestaciones sociales permanentes, como las que merece cualquier persona que trabaje en Alemania. Evitar eso «es, al fin y al cabo, de lo que se trata».

Pero la «demagogia» también está presente entre los artífices de estas regulaciones, afirma Frankenstein, quien, a su regreso en 1990, se sorprendió al enterarse de los disturbios xenófobos. El restaurador oyó que, supuestamente, en 1994 el problema involucró a unos 1300 chefs en todo el país, «en medio de millones de desempleados». Eso sugiere sin duda la sospecha de que se está enfrentando deliberadamente a los desempleados con los extranjeros: «A veces tengo la impresión de que hay alguien ahí fuera que quiere agitar a la gente». Cuando se le pregunta por el número de chefs extranjeros de los que hay que proteger el mercado laboral alemán, el Ministerio del Interior de Berlín responde rápidamente: «muchos», como para confirmar la sospecha de Frankenstein. Incluso tras repetidas consultas, no se puede obtener ninguna cifra concreta ni aquí ni en la Agencia Federal de Empleo.

Norbert Frankenstein no logra comprender este tipo de lógica. Este alegre emprendedor, que apenas lleva tres años y medio en el negocio, se siente incómodo cuando surge el tema. Afirma haber perdido los estribos en más de una oficina gubernamental. «Lo que está sucediendo aquí es completamente absurdo». Por ejemplo, en la oficina de empleo, donde le dijeron que debería intentar contratar a personas desempleadas –que, por cierto, viven aquí– para preparar Tom Yum Gai y Gai Ob Sapparod. Por ejemplo, «con un turco o un ama de casa».

Esto no es solo un intento de «destruir todos los buenos restaurantes no europeos», afirma este antiguo ciudadano de Alemania Oriental, a quien se le permitió abandonar el estado SED hace años con su esposa japonesa y dirigirse a Asia. «Nunca hubiera imaginado ni en mis sueños más descabellados que

Alemania fuera tan hostil con los negocios». Cuando el alcalde Eberhard Diepgen y el canciller Helmut Kohl, como hicieron recientemente en una conferencia sobre Berlín como centro de negocios, proclaman que la metrópoli es un paraíso para los emprendedores innovadores, él simplemente les hace un gesto de desprecio. Es cierto que una de las razones por las que se convirtió en dueño de un pub fue porque, como comensal exigente, «tenía que resistir la tentación de arruinarme en la escena gastronómica berlinesa». Pero «el jefe de pueblo Diepgen debería estar aquí todos los días agradeciéndome por la “pieza de cultura” que ha otorgado al otrora lúgubre Este de Berlín», dice sin falsa modestia. En cambio: «Puro Kafka», la burocracia a todo galope.

Norbert Frankenstein se ha propuesto poner palos en las ruedas a los burócratas que desprecian la comida. En sus dos restaurantes, cuelgan fotos de los chefs junto al número de días que faltan para que termine el año: «Ese es el tiempo que nos queda con ellos. Después, las autoridades alemanas nos quitarán a Set, jefe de cocina de Maothai, y a Uthai, jefe de cocina de Kamala, en virtud de la Ley de Extranjería. Sin ellos, Berlín será un poco más pobre». Diez mil personas ya han firmado la petición exigiendo el derecho de los chefs a quedarse, afirma Frankenstein con una mezcla de espíritu combativo y un ojo puesto en el impacto promocional de su campaña. Por ahora, no duda del éxito: «Por supuesto que lo conseguiré». Siempre y cuando no lo agote demasiado pronto: «Con la energía que necesito para esto, ya podría haber abierto cinco restaurantes». Y no se vislumbra el final: Uthai y Set son los chefs que más tiempo llevan trabajando con Frankenstein. Ya puede calcular cuándo se llegara el plazo de tres años para los siguientes.