

Frankfurter Rundschau

Unabhängige Tageszeitung

Mittwoch, 8. November 1995 · Jahrgang 51 · Nr. 260/45

D-Ausgabe · Preis 1,60 DM

Mit Klinkenputzen in die Öko-Offensive: Deutschlands Umweltschutzverbände stecken in der Krise. Mehr Geld, mehr Förderer und mehr Engagement müssen her.



Das Ausländerrecht schmeckt den Köchen nicht. Nach drei Jahren sollen sie gehen.

Der Zapfenstreich im Bonner Hofgarten, die Feiern zum 40. Geburtstag der Bundeswehr sind vorüber: Anlaß genug, einen nüchternen Blick auf die Zukunft der Streikkräfte zu werfen.



Rutschgefahr: Was wird aus Lion Feuchtwangers kalifornischer Villa Aurora?

Der geniale Eishockeyspieler Mario Lemieux ist schon zu Lebzeiten eine Legende. Erfolgreich kämpfte der 30jährige gegen den Krebs und ein schweres Bandscheibenleiden an.

Feuilleton	7,8
Fernsehen und Funk	8,10
Wirtschaft	11-13
Sport	14,15
Dokumentation	16
Roman	20
Filmspiegel	24
Freie Aussprache	29

Bericht	Seite 3	Aus den Bundesländern	Seite 6	Dokumentation	Seite 16	Feuilleton	Seite 8	Sport	Seite 13	Freie Aussprache	Seite 29
---------	---------	-----------------------	---------	---------------	----------	------------	---------	-------	----------	------------------	----------

AUS DEN BUNDESLÄNDERN

D/R/S · Mittwoch, 8. November 1995, Nr. 260

Uthai und die exotischen Gaumenfreuden

Deutsches Ausländerrecht bekommt der Berliner Gastronomie schlecht: Nach drei Jahren soll der Koch gehen

Von Stephan Hebel (Berlin)

Tom Yum Gai oder Nueah Phad Nam-Man Hoi? Oder beides? Oder doch Gai Ob Sapparod? Oder, mal ganz fleischlos, Phad pak ruammij? 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 Zungen-schmeichler 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 Yumnie-

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 „Arbeitsaufenthaltsverordnung“. 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, bei 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 neuereisende 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 vier 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 gewährt, 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 mußte nach Thailand reisen und neue Köche suchen.

Dahinter steckt eine Logik, die sich Nichtbürokraten erst auf den zweiten



Die Aufenthalts- und Arbeitserlaubnis ausländischer Köche ist in der deutschen Hauptstadt in der Regel auf die Zeit von drei Jahren befristet. (Bild: FR-Archiv)

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 „Rotationsprinzip“ 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 kauft, „droht“ ein Bleiberecht auf Dauer zu erwerben. Und erhöht, 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“.

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 Gai 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 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 „Dorfbefehl Diepgen mußte 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.

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 Frankenstein's Verdacht bestätigen. Eine konkrete Zahl ist auch bei mehrmaligem Nachfragen weder hier noch in der Bundesanstalt für Arbeit zu bekommen.

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 Maotai, 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 Kampfeifer und Sinn für die Werbewirkung seiner Kampagne. Zweifel am Erfolg läßt er einstweilen nicht 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 Frankenstein's dienstälteste Köche. Wann die Drei-Jahre-Frist die nächsten trifft, kann er sich schon ausrechnen.