

Text Soko Wok D/E/ES/THAI Der Tagesspiegel 20020505 Von Bernd Matthies

Starke Worte. „Habt Ihr“, heißt es in Fraktur auf dem kleinen Plakat im Fenster des Restaurants, „schon wieder die Gestapo?“ Der Vergleich ist reichlich überzogen und der Lage der Berliner Gastronomie kaum angemessen, aber Norbert Frankenstein, der Besitzer von fünf Thai-Restaurants in der Innenstadt, wird von gerechtem Zorn getragen. Schließlich habe sich ein Schweizer Gast nun einmal exakt an das historische Vorbild erinnert, als jetzt wieder einmal sieben unfreundliche Beamte den Betrieb in „Tuans Hütte“ zur besten Abendzeit lahm legten, nicht wahr? Als sie nach etwa 80 Minuten ohne Ergebnis wieder verschwanden, waren zwangsläufig auch die Gäste gegangen, nicht zum ersten Mal in der beschwerlichen Karriere des Wirts. Frankenstein hat Buch geführt: Seine Restaurants sind seit 1993 fast 40 Mal in dieser Weise heimgesucht worden, allein 1998 zwölf Mal; nun befürchtet er, dass es in die letzte Runde geht. Er leidet seit einiger Zeit an Asthma und sagt dieser Tage zum ersten Mal seit Gründung des Mao Thai, er sei nun endgültig am Ende und wolle den Kram hinwerfen,

Aktueller Höhepunkt der Auseinandersetzungen: Das Arbeitsamt hat gerade die Arbeitsgenehmigungen für zwei wichtige Köche nicht verlängert mit dem Argument, sie seien im letzten Jahr nicht tarifgerecht bezahlt worden. Richtig, sagt Frankenstein, in den ersten Monaten zahle er bekanntermaßen nur zwei Drittel des Tarifgehalts, so lange, bis die Köche voll einsatzfähig seien. Inzwischen würden sie voll bezahlt. Frankenstein mag sich in diesem Paragrafendschlingel nicht mehr länger bewegen; seine Einschätzung der Arbeit der Arbeitsamtsbürokratie ist ohne juristische Konsequenzen nicht mehr druckbar.

Die behördliche Aufmerksamkeit wäre verständlich, handelte es sich bei ihm um einen hartgesottenen Kriminellen mit Neigung zur illegalen Beschäftigung. Doch das Gegenteil ist zutreffend: Mit geradezu demonstrativer Offenheit kämpft er für das, was er für sein Recht hält: thailändische Gerichte von thailändischen Köchen zubereiten zu lassen. Der einzige substanzielle Vorwurf, der ihm bislang gemacht wurde: Ein legal in Berlin lebender Koch hatte vertretungsweise nicht in jenem Restaurant gearbeitet, für das er gemeldet war, sondern in einem anderen von Frankensteins Betrieben.

Es scheint, als habe der Wirt bei seinem Einsatz für die authentische Thai-Küche jede Menge Feinde. Gestapo? Nun ja. Wie immer in solchen Fällen stoßen sich die Darstellungen des Vorgangs hart im Raum. Frankenstein hat auf seine letzte Dienstaufsichtsbeschwerde ein routiniert freundliches Schreiben des zuständigen Abteilungsleiters im Landesarbeitsamt bekommen. Darin heißt es, am Vorgehen der Beamten habe man nichts finden können, was zu beanstanden sei. Welche Behörde jeweils für die zahlreichen anderen Durchsuchungen verantwortlich gewesen sei, lasse sich nicht klären: Da gebe es den Zoll, die Polizei ... Karl Weißenborn, der Chef des Berliner Hotel- und Gaststättenverbands, nennt die Häufung der Überprüfungsaktionen in Frankensteins Betrieben „sehr ungewöhnlich“.

Wenn die Beamten in die Küche drängen und sich die Papiere der Beschäftigten zeigen lassen, ist das nur die offen sichtbare Seite ihrer Arbeit. Denn die Thai-Köche und die ebenfalls aus dem fernen Osten stammenden Geschäftsführer der Restaurants müssen mehr erdulden. Praktisch alle haben, wie Frankenstein sagt, spätestens nach vier Wochen in Berlin Bekanntschaft mit dem Polizeigewahrsam gemacht, sie wurden mit Wohnungsdurchsuchungen überzogen und erkennungsdienstlich behandelt; jeder seiner vier Geschäftsführer habe ferner ein

Scheinehe-Ermittlungsverfahren mit allen Konsequenzen über sich ergehen lassen müssen – alles ohne jegliches Ergebnis.

Gestapo? Was Frankenstein und seine Leute erleben, scheint eher das Ergebnis einer ausufernden Bürokratie zu sein, deren einziger Lebenszweck es ist, ein unsinniges, überholtes Ausländerrecht zu exekutieren. Richtig ist, dass es zahlreiche arbeitslos gemeldete deutsche Köche gibt - aber ebenso viele leere Stellen. Denn jeder einigermaßen anspruchsvolle Küchenchef bestätigt: Der größte Teil der arbeitslos gemeldeten Köche ist für die Arbeit im Restaurant praktisch nicht zu gebrauchen, wegen Allergien oder anderer Berufskrankheiten, wegen Alkoholabhängigkeit, Berufsmüdigkeit, oder nur tagsüber, oder ... Dass das Arbeitsamt einen deutschen Koch in seiner Kartei fände, der voll einsatzfähig ist und thailändisch kochen kann, das hat Frankenstein noch nicht erlebt.

Des Kanzlers Green-Card-Initiative hat an der Lage nichts geändert. Die Bedürfnisse der mittelständischen Gastronomie spielten dabei keine Rolle, und so gilt für Spezialitätenköche aus dem fernen Osten weiter ein groteskes Prüfungsverfahren, das sich die ZIHOGA, die zuständige Zentralstelle der Bundesanstalt für Arbeit, ausgedacht hat: In Thailand bedeutet dies, dass der betreffende Koch nicht nur seine Prüfungsnachweise vorlegen, sondern sich noch einer weiteren Prüfung durch einen in Bangkok ansässigen Schweizer Koch unterziehen muss – sie kostet den deutschen Gastronomen satte 400 Euro. Ausnahmen werden nicht gemacht, und nach drei Jahren in Deutschland läuft die Aufenthaltsgenehmigung endgültig aus, der Koch muss nach Hause, egal, ob es einen qualifizierten Nachfolger gibt oder nicht.

Ohnehin ist die Zahl dieser Spezialitätenköche pro Restaurant auf einen, im Ausnahmefall zwei, begrenzt. Nach einem Thailand-Aufenthalt 1998 machte Frankenstein den Vorschlag, die Absolventen einer Berufsschule in Bangkok für ein Auslandspraktikum nach Deutschland kommen zu lassen, der zuständige Bildungs-Staatssekretär aus Bangkok besichtigte seine Restaurants und stimmte zu – doch das Auswärtige Amt lehnte kühl ab. Kein Wunder, dass der Chef es gern sieht, wenn seine Leute eine Deutsche heiraten, denn sonst gäbe es seine Restaurants wohl längst nicht mehr.

Die Berliner Seite der Angelegenheit illustriert vor allem, weshalb die Arbeitsämter so heftig ins Gerede gekommen sind: Für Frankensteins fünf Betriebe sind drei Arbeitsämter zuständig, die eine Zeit lang von einem vierten Amt koordiniert wurden. Sein Ende 1997 in einem Brief an die Arbeitsverwaltung formulierter Vorschlag, die entsprechenden Akten bei einem Amt zusammenzuführen und so zumindest einen Teil des Verwaltungsaufwandes einzusparen, wurde ignoriert; er glaubt, dass die auffallende Häufung der Razzias 1998 mit dieser Unbotmäßigkeit zusammenhängen müsse. Was auch immer dahinter stecken mag: Der größte Arbeitgeber der Stadt, der öffentliche Dienst, legt dem zweitgrößten Arbeitgeber, der Gastronomie, offensichtlich jeden nur erdenklichen Stein in den Weg. Wenn er könnte, sagt Frankenstein schon seit längerer Zeit nicht ohne Erbitterung, hätte er den Kram wohl längst hingeschmissen - nun scheint es soweit zu sein. Ganz ohne Gestapo.

Strong words. "Have you got the Gestapo again?" reads the small poster in the restaurant window, written in Fraktur script. The comparison is a gross exaggeration and hardly appropriate to the situation of Berlin's restaurants, but Norbert Frankenstein, the owner of five Thai restaurants in the city center, is filled with righteous anger. After all, a Swiss guest had clearly recalled the historical figure when, once again, seven unfriendly officers brought business to a standstill at "Tuan's Hut" during the prime evening hours, hadn't he? When they disappeared again after about 80 minutes without having achieved anything, the guests had inevitably left as well, not for the first time in the restaurateur's arduous career. Frankenstein has kept track: his restaurants have been visited in this way almost 40 times since 1993, twelve times in 1998 alone; now he fears that this is the final round. He has been suffering from asthma for some time and these days, for the first time since founding Mao Thai, says he's finally at his wit's end and wants to throw in the towel.

The current climax of the disputes: The employment office has just refused to renew the work permits for two key cooks, arguing that they weren't paid according to the collective bargaining agreement last year. True, says Frankenstein, he only pays two-thirds of the standard wage for the first few months until the cooks are fully capable. They are now being paid in full. Frankenstein no longer wants to navigate this bureaucratic jungle; his assessment of the employment office's bureaucracy is no longer printable without legal repercussions.

The authorities' attention would be understandable if he were a hardened criminal with a penchant for illegal employment. But the opposite is true: With almost demonstrative openness, he fights for what he believes to be his right: to have Thai dishes prepared by Thai cooks. The only substantial accusation leveled against him so far: A cook legally residing in Berlin had been working as a substitute not in the restaurant where he was registered, but in another of Frankenstein's establishments.

It seems the restaurateur has made plenty of enemies in his pursuit of authentic Thai cuisine. Gestapo? Well, yes. As is often the case in such situations, the accounts of events clash sharply. Frankenstein received a routinely friendly letter from the head of the relevant department at the State Employment Office in response to his last official complaint. The letter stated that they had found nothing objectionable in the officers' actions. It was unclear which authority was responsible for the numerous other searches: there was customs, the police... Karl Weißenborn, head of the Berlin Hotel and Restaurant Association, called the frequency of inspections at Frankenstein's establishments "very unusual."

When the officials barge into the kitchen and demand to see the employees' papers, that's only the visible side of their work. The Thai chefs and the restaurant managers, also from the Far East, have to endure much more. As Frankenstein says, virtually all of them have been taken into police custody within four weeks of arriving in Berlin, subjected to apartment searches and fingerprinting; each of his four managers has also had to undergo a sham marriage investigation with all its consequences – all to no avail.

Gestapo? What Frankenstein and his team are experiencing seems more like the result of rampant bureaucracy whose sole purpose is to enforce a nonsensical, outdated immigration law. It's true that there are numerous German chefs registered as unemployed – but just as many vacant positions. Because every reasonably discerning chef will confirm: the majority of unemployed cooks are practically unusable in restaurants due to allergies or other occupational illnesses, alcoholism, burnout, or simply being able to work only during the day, or... Frankenstein has yet to see the employment office find a German cook in its database who is fully fit for work and can cook Thai food.

The Chancellor's Green Card initiative has done nothing to change the situation. The needs of medium-sized restaurants were disregarded, and so a grotesque examination procedure, devised by ZIHOGA, the responsible central office of the Federal Employment Agency, continues to apply to specialty chefs from the Far East: In Thailand, this means that the cook in question must not only submit their certifications but also undergo a further examination by a Swiss chef based in Bangkok – which costs the German restaurateur a hefty 400 euros. No exceptions are made, and after three years in Germany, the residency permit expires permanently; the chef must return home, regardless of whether a qualified successor is found. In any case, the number of these specialty chefs per restaurant is limited to one, or in exceptional cases, two.

After a stay in Thailand in 1998, Frankenstein proposed bringing graduates of a vocational school in Bangkok to Germany for an internship. The responsible State Secretary for Education from Bangkok visited his restaurants and agreed—but the Foreign Office coldly rejected the proposal. It's no wonder the owner prefers his staff to marry Germans, otherwise his restaurants would likely no longer exist.

The Berlin side of the story illustrates, above all, why the employment offices have come under such intense scrutiny: Three employment offices are responsible for Frankenstein's five establishments, which for a time were coordinated by a fourth office. His proposal, formulated in a letter to the employment office at the end of 1997, to consolidate the relevant files at one office and thus at least save some of the administrative costs, was ignored; he believes that the striking increase in raids in 1998 must be connected to this insubordination. Whatever the reason may be, the city's largest employer, the public sector, is clearly putting every conceivable obstacle in the way of the second-largest employer, the restaurant industry. If he could, Frankenstein has been saying for some time now, not without bitterness, he would have given up long ago – and now it seems he has. And all without the Gestapo.

Palabras fuertes. "¿Otra vez la Gestapo?", reza el pequeño cartel en la ventana del restaurante, escrito en letra gótica. La comparación es una exageración descarada y poco apropiada para la situación de los restaurantes berlineses, pero Norbert Frankenstein, propietario de cinco restaurantes tailandeses en el centro de la ciudad, está furioso. Al fin y al cabo, un cliente suizo recordó claramente a la figura histórica cuando, una vez más, siete agentes hostiles paralizaron el negocio en "Tuan's Hut" durante las horas punta de la noche, ¿no es así? Cuando desaparecieron de nuevo tras unos 80 minutos sin haber conseguido nada, los clientes inevitablemente también se marcharon, no por primera vez en la ardua trayectoria del restaurador. Frankenstein lleva la cuenta: sus restaurantes han sido visitados de esta manera casi 40 veces desde 1993, doce veces solo en 1998; ahora teme que esta sea la última vez. Lleva tiempo sufriendo de asma y, últimamente, por primera vez desde que fundó Mao Thai, afirma estar al límite de su paciencia y con ganas de tirar la toalla.

El punto álgido de la disputa: la oficina de empleo acaba de denegar la renovación de los permisos de trabajo de dos cocineros clave, alegando que no se les pagó según el convenio colectivo del año pasado. Es cierto, reconoce Frankenstein, que durante los primeros meses solo les paga dos tercios del salario estándar hasta que adquieren plena competencia. Ahora se les paga el salario completo. Frankenstein ya no quiere seguir lidiando con esta burocracia; su opinión sobre la burocracia de la oficina de empleo no se puede publicar sin consecuencias legales.

La atención de las autoridades sería comprensible si fuera un delincuente reincidente con predilección por el empleo ilegal. Pero ocurre todo lo contrario: con una franqueza casi ostentosa, lucha por lo que considera su derecho: que los platos tailandeses sean preparados por cocineros tailandeses. La única acusación sustancial que se le ha imputado hasta ahora: un cocinero con residencia legal en Berlín trabajaba como sustituto no en el restaurante donde estaba registrado, sino en otro de los establecimientos de Frankenstein. Parece que el restaurador se ha granjeado muchos enemigos en su afán por ofrecer auténtica cocina tailandesa. ¿La Gestapo? Pues sí. Como suele ocurrir en estos casos, las versiones de los hechos son muy dispares. Frankenstein recibió una carta cordial, como de costumbre, del jefe del departamento correspondiente de la Oficina Estatal de Empleo en respuesta a su última queja oficial. En la carta se indicaba que no habían encontrado nada reprochable en la actuación de los funcionarios. No estaba claro qué autoridad era responsable de los numerosos registros: aduanas, policía...

Karl Weißenborn, presidente de la Asociación de Hoteles y Restaurantes de Berlín, calificó la frecuencia de las inspecciones en los establecimientos de Frankenstein de «muy inusual». Cuando los funcionarios irrumpen en la cocina y exigen ver la documentación de los empleados, esa es solo la cara visible de su trabajo. Los chefs tailandeses y los gerentes de los restaurantes, también procedentes del Lejano Oriente, tienen que soportar mucho más. Como dice Frankenstein, prácticamente todos fueron detenidos por la policía a las cuatro semanas de llegar a Berlín, sometidos a registros de sus apartamentos y a la toma de huellas dactilares; cada uno de sus cuatro gerentes también tuvo que someterse

a una investigación por matrimonio simulado, con todas las consecuencias que ello conlleva, todo en vano.

¿Gestapo? Lo que Frankenstein y su equipo están experimentando parece más bien el resultado de una burocracia desenfrenada cuyo único propósito es hacer cumplir una ley de inmigración absurda y obsoleta. Es cierto que hay numerosos chefs alemanes registrados como desempleados, pero también hay muchos puestos vacantes. Porque cualquier chef con un mínimo de criterio lo confirmará: la mayoría de los cocineros desempleados son prácticamente inutilizables en los restaurantes debido a alergias u otras enfermedades profesionales, alcoholismo, agotamiento o simplemente porque solo pueden trabajar durante el día, o... Frankenstein aún no ha visto en la oficina de empleo a un cocinero alemán en su base de datos que esté completamente apto para trabajar y que sepa cocinar comida tailandesa.

La iniciativa de la Tarjeta Verde de la Canciller no ha hecho nada para cambiar la situación. Se ignoraron las necesidades de los restaurantes medianos, por lo que se sigue aplicando un procedimiento de examen grotesco, ideado por ZIHOGA, la oficina central responsable de la Agencia Federal de Empleo, a los chefs especializados del Lejano Oriente: en Tailandia, esto significa que el cocinero en cuestión no solo debe presentar sus certificaciones, sino también someterse a un examen adicional por parte de un chef suizo radicado en Bangkok, lo que le cuesta al restaurador alemán la considerable suma de 400 euros. No se hacen excepciones, y tras tres años en Alemania, el permiso de residencia caduca definitivamente; el chef debe regresar a su país, independientemente de si se encuentra un sucesor cualificado. En cualquier caso, el número de estos chefs especializados por restaurante se limita a uno, o en casos excepcionales, a dos.

Tras una estancia en Tailandia en 1998, Frankenstein propuso traer a Alemania a graduados de una escuela de formación profesional de Bangkok para realizar prácticas. El Secretario de Estado de Educación de Bangkok visitó sus restaurantes y dio su aprobación, pero el Ministerio de Asuntos Exteriores rechazó la propuesta con frialdad. No es de extrañar que el propietario prefiera que su personal se case con alemanes, de lo contrario, sus restaurantes probablemente ya no existirían.

La versión berlinesa de la historia ilustra, sobre todo, por qué las oficinas de empleo han sido objeto de un escrutinio tan intenso: tres oficinas de empleo son responsables de los cinco establecimientos de Frankenstein, que durante un tiempo fueron coordinados por una cuarta oficina. Su propuesta, formulada en una carta a la oficina de empleo a finales de 1997, de consolidar los expedientes pertinentes en una sola oficina y así ahorrar al menos algunos de los costes administrativos, fue ignorada; Cree que el notable aumento de las redadas en 1998 debe estar relacionado con esta insubordinación. Sea cual sea el motivo, el sector público, principal empleador de la ciudad, está poniendo claramente todos los obstáculos posibles al segundo mayor empleador, la industria de la restauración. Frankenstein lleva tiempo diciendo, no sin amargura, que si hubiera podido, habría renunciado hace mucho tiempo, y ahora parece que lo ha hecho. Y todo ello sin la Gestapo.