

Inhaltsverzeichnis

Danksagung	9
1. Einleitung	11
1.1 TransLokal. Kulinarische Transfers und die Globalisierung der Ernährung	17
1.2 Eine andere Geschichte der Bundesrepublik. Migrationshistorische Perspektiven und migrantische Unternehmer in der Gastronomie	22
1.3 Konsum und Ethnizität. Ein Forschungsdesiderat	28
1.4 Der Konsumort. Die ausländische Gaststätte als sozialer, materieller und imaginärer Ort	35
1.5 Anmerkungen zu den Quellen	42
2. Die ausländische Gastronomie in Deutschland Grundzüge ihrer historischen und regionalen Diffusion	49
2.1 Zur Geschichte der ausländischen Gastronomie vor 1933	51
2.2 ‚Rassifizierung‘ und ‚Eindeutschung‘. Die Gastronomie im Nationalsozialismus	60
2.3 Die ausländische Gastronomie in der Bundesrepublik	66
2.3.1 Die sogenannten Gastarbeiterküchen	72
2.3.2 Andere ausländische Küchen	100
2.3.3 Die ausländische Gastronomie als Teil eines sich ausdifferenzierenden Gastgewerbes	115
2.4 Die wachsende Popularität der ausländischen Gastronomie bei den bundesdeutschen Konsumenten	126
2.4.1 Die Zunahme des Außer-Haus-Verzehrs und die wachsende Nachfrage nach ausländischen Küchen	128
2.4.2 Die soziodemografische Struktur der Gäste in (ausländischen) Restaurants	137
2.4.3 Überlegungen zum ‚Bedürfniswandel‘ auf dem Gebiet der Ernährung	149
2.5 Zwischenbilanz	153
3. Die Bedürfnisprüfung Die rechtlichen und wirtschaftspolitischen Rahmenbedingungen migrantischer Gaststättengründungen in der Bundesrepublik	159
3.1 Die Bedürfnisprüfung als gewerberechtliches und wirtschaftspolitisches Instrument	161

3.2	Die Bedürfnisprüfung in der bundesdeutschen Verwaltungspraxis	174
3.2.1	„Übersetzung“, „Überfremdung“, fehlendes Bedürfnis. Die Abwehr ausländischer Konkurrenz	175
3.2.2	Die Bedürfnisprüfung in Berlin 1973/74 und 1980. Der gewerbe- und ausländerbehördliche Ermessensspielraum	185
3.3	Die Folgen der Bedürfnisprüfung	214
3.4	Zwischenbilanz	226
4.	Das Pizzeria-Ristorante	
	Die Geschichte der italienischen Gastronomie in der Bundesrepublik	235
4.1	Die Migration aus Italien und die Etablierung der italienischen Gastronomie	241
4.2	Pizzeria-Ristorante. Ein hybrider Gaststättentyp	248
4.3	Die Inszenierung von <i>italianità</i> . Raumgestaltung und <i>ethnic performance</i> in italienischen Lokalen	253
4.3.1	Transformationen des städtischen Raums durch italienische Lokale	253
4.3.2	Innenraumgestaltung und Namensgebung	257
4.3.3	Bewirtung als <i>ethnic performance</i>	262
4.4	Die Speisekarte italienischer Restaurants. Eine deutsch-italienische Küche?	270
4.5	Binnen- und Ausdifferenzierung der italienischen Gastronomie	280
4.6	Spaghetti in der Bundesrepublik. Eine (filmische) Produktbiografie	294
4.7	Zwischenbilanz	308
5.	Vom Balkan-Grill zur griechischen Taverne	
	Südosteuropäische Gastronomie in der Bundesrepublik	313
5.1	Der Balkan-Grill	313
5.1.1	Die jugoslawische Migration und die ersten Balkan-Grills in der Bundesrepublik	316
5.1.2	Der Balkan und seine Küche(n)	322
5.1.3	Erlebnisastronomie in der frühen Bundesrepublik. Scharf gewürzte Fleischgerichte vom Holzkohlengrill	328
5.1.4	Zur Nähe filmischer und gastronomischer Inszenierung. Das Restaurant „Piroschka“ in München	336
5.1.5	Vertraute Exotik. Der Balkan-Grill als Übergangsort	344
5.2	Die griechische Taverne als Nachfolgerin des Balkan-Grills?	353
5.2.1	Griechische Migration und Gaststättengründungen in der Bundesrepublik	355

5.2.2	Die griechischen Gaststätten für Arbeitsmigranten aus Griechenland in den 1960er und 70er Jahren	363
5.2.3	Die auf ein breiteres Publikum ausgerichteten griechischen Gaststätten der 1970er und 80er Jahre	369
5.2.4	Merkmale der griechischen Küche in Griechenland und der Bundesrepublik	376
5.3	Zwischenbilanz	379
6.	Der Döner-Imbiss	
	Die türkische Gastronomie in der Bundesrepublik	385
6.1	Türkische Spezialitäten in der deutschen Kochbuchliteratur	387
6.2	Die türkische Migration in die Bundesrepublik	391
6.3	Die Lebensmittelbranche als Vorreiter der türkischen Ökonomie in der Bundesrepublik	395
6.4	Die türkische Gastronomie im städtischen Raum. Das Beispiel Berlin-Kreuzberg	403
6.5	Dönerkebab. Zur Geschichte eines der erfolgreichsten Fast-Food-Produkte der Bundesrepublik	421
6.5.1	Der Dönerkebab als translokales Konsumprodukt	422
6.5.2	Der Döner-Imbiss. Ein Konsumort im Wandel	432
6.5.3	„Bockwurst statt Döner“. Die politische Dimension ethnisierter Speisen	443
6.6	Zwischenbilanz	452
7.	Fazit	457
	Anhang	471
	Abkürzungen	471
	Quellen- und Literaturverzeichnis	473
	Ungedruckte Quellen	473
	Diskografie	476
	Filmografie	476
	Gastronomische Zeitschriften	477
	Gedruckte Quellen und Literatur	477
	Register	547
	Sachregister	547
	Ortsregister	553