ZWEI KUGELN SÜSS-SAUER MIT SCHARF!

MÜNCHENS MIGRANTISCH GEPRÄGTE GASTRONOMIE

Allitera Verlag

MÜNCHNER BEITRÄGE
ZUR MIGRATIONSGESCHICHTE

Herausgegeben von Ursula Eymold, Andreas Heusler und Ernst Piper

BAND 4

Münchner Stadtmuseum

Landeshauptstadt
München
Direktorium
Stadtarchiv

ZWEI KUGELN SÜSS-SAUER MIT SCHARF!

MÜNCHENS MIGRANTISCH GEPRÄGTE GASTRONOMIE

Herausgegeben von Vivienne Marquart
und Clara Sterzinger-Killermann

Allitera Verlag

Mai 2020
Allitera Verlag
Ein Verlag der Buch&media GmbH München
© 2020 Buch&media GmbH München
Layout, Satz und Umschlaggestaltung: Franziska Gumpp
Gesetzt aus der Sanomat Sans Text Web
Umschlagvorderseite unter Verwendung der Fotografie: Su Ao Y und eine weitere Person
im *Tai-Tung Messerestaurant*, 1955 © Münchner Stadtmuseum
Printed in Europe · ISBN 978-3-96233-207-5

Allitera Verlag
Merianstraße 24 · 80637 München
Fon 089 13 92 90 46 · Fax 089 13 92 90 65

Weitere Publikationen aus unserem Programm finden Sie auf www.allitera.de
Kontakt und Bestellungen unter info@allitera.de

INHALT

7 **Ursula Eymold und Andreas Heusler**
Vorwort

11 **Vivienne Marquart und Clara Sterzinger-Killermann**
Einleitung

16 **Vivienne Marquart**
Kulinarisches Gedächtnis in der Fremde: Warum das Essen uns erinnert

27 **Maren Möhring**
Gastronomischer Tourismus. Zur Geschichte des ausländischen Gaststättengewerbes in München

39 **Andreas Heusler**
Zwischen Leberkäs und Falafel: Migration und der Wandel urbaner Esskulturen in München. Zum Beispiel … die Augustenstraße

51 **Ursula Eymold**
Früchte aus aller Welt. Hat die Münchner Großmarkthalle Einfluss auf die Vielfalt der Gastronomie?

62 **Clara Sterzinger-Killermann**
Vom Döner zum Kebap – der Stand der türkischen Küche in München

73 **Livia Novi**
Nur Pizza, Pasta und Sonne? Italienische Gastronomie in München zwischen *ethnic performance* und postmigrantischer Entwicklung

89 **Philip Zölls**
»Denn da waren meine Leute« – das *Centro Español* und die Frage nach dem selbstbestimmten Leben

101 **Simon Goeke**
Mit Ouzo und Souflaki gegen das griechische Obristenregime?

120 **Agnes Stelzer**
Eine Runda Segregacije – die Westender Kneipenszene als viertes Jugoslawien?

136 **Karin Pohl**
What's cooking? Amerikanisches Essen in München nach dem Zweiten Weltkrieg

153 **Alexandra Reißer, Stefanie Schneider und Julian Schulz**
Schmankerl Time Machine. Die Speisekarte als Datenträger des kulturellen Gedächtnisses

173 Nachweise
190 Autorinnen und Autoren

URSULA EYMOLD UND ANDREAS HEUSLER

VORWORT

»Fraunhoferstraße: 520 Meter Italien«, schreibt die *tz* im Januar 2020, »alle 65 Meter die Gelegenheit, einen Espresso zu trinken, einen Sprizz zu kosten oder an Pizza und Pesce zu zupfen.« In der »nördlichsten Stadt Italiens« – München – überrascht das heute niemanden. Dabei ist dies nicht allein auf das 1810 bis 1871 von der italienischen Schokolateursfamilie Tambosi im Hofgarten so legendär geleitete Café oder die seit 1890 in der Schellingstraße bestehende *Osteria Italiana* zurückzuführen. Insbesondere »Gastarbeiterinnen« und »Gastarbeiter« aus Italien und anderen Ländern haben zahlreich das deutsche Wirtschaftswunder unterstützt und dafür gesorgt, dass neue Speisen auf Münchens Teller kamen. Welche Vielfalt dabei entstanden ist, zeigen die Autorinnen und Autoren im vorliegenden Band.

Die Publikation erscheint anlässlich einer kleinen Präsentation im Münchner Stadtmuseum. In dem fünften »Projekteinblick« mit dem Titel *Zwei Kugeln süß-sauer mit scharf! Generationen internationaler Gastronom*innen* wurden die Einflüsse von drei verschiedenen Landesküchen auf die Münchner Gastronomie vorgestellt. Das *China-Restaurant Tai-Tung*, die italienische Eisdiele *Sarcletti* und das türkische Straßenlokal *Türkitch – köfte & kebap* sind die ausgewählten Beispiele für internationale Restaurants, die verschiedene Esskulturen in München etablierten. Grund für das Interesse an diesem Thema ist die These, dass es Menschen mit Migrationsbiografien waren, die neue Speisen und die Lokale, in welchen diese angeboten wurden, hier eingeführt haben.

Installationsansicht der Präsentation Zwei Kugeln süß-sauer mit scharf! Generationen internationaler Gastronom*innen *im Münchner Stadtmuseum, 2019 © Münchner Stadtmuseum*

Die neue Perspektive, die unser Forschen in der modernen Stadtgeschichte Münchens leitet, gilt den Auswirkungen der Migrationsbewegungen seit 1945. Um dieser Arbeit, die wir seit 2015 in dem Forschungsprojekt *Migration bewegt die Stadt* intensiviert haben, auch einen sichtbaren Ausdruck für die Besucherinnen und Besucher zu geben, haben wir 2017 ein neues Format im Münchner Stadtmuseum initiiert, die »Projekteinblicke«. Wir haben leicht für jedermann zugänglich und für (Museums-)Besucherinnen und (Museums-)Besucher unausweichlich ein kleines Kabinett geschaffen, in dem wir die Themen, die uns besonders beschäftigen, präsentieren. Möglich ist dies nur, weil wir unsere Arbeit kollaborativ mit den Akteurinnen und Akteuren der Migration angelegt haben. So konnten wir aktuelle gesellschaftliche Fragen in den Blick nehmen und unsere Bestände und Erkenntnisse erweitern. Bisher waren das: *Flucht und Asyl in München*, *Museumslabor Westend*, *Erzählte Geschichte – Zeitzeugen im Gespräch* sowie *Nema Problema – München und die Migration aus Jugoslawien und den Nachfolgestaaten.*

Den Anstoß für die letzte Präsentation *Zwei Kugeln süß-sauer mit scharf! Generationen internationaler Gastronom*innen* gab eine umfangreiche Schenkung von Restaurantausstattung und Fotos aus dem Besitz der ehemaligen Eigentümer des *China-Restaurants Tai-Tung*. Wir freuen uns sehr, dass es uns dank solcher Schenkungen möglich ist, die jüngere Geschichte unserer Stadt zu dokumentieren.

Ladenschild des Galerie-Restaurant Plitvice *im Depot des Münchner Stadtmuseums, 2020*
© Münchner Stadtmuseum

Die Präsentation der »Projekteinblicke« war auch Anlass dafür, sich der eigenen Hausgeschichte zu widmen, denn fast 30 Jahre lang war das *Galerie-Restaurant Plitvice*, das kroatische und internationale Spezialitäten anbot, in den Arkaden des Münchner Stadtmuseums beheimatet. Das Restaurant im Rosental 16 wurde im Mai 1969 von Ivan Lućić eröffnet und am 31. Dezember 1998 kurz nach seinem Tod von seiner Frau Melica Lućić geschlossen. In den 29 Jahren seines Bestehens war das *Galerie-Restaurant Plitvice* ein Familienbetrieb. Ivan Lućić hatte in Kroatien eine Ausbildung zum Kellner gemacht und war im Juni 1961 nach München gekommen, da er mit dem kommunistischen System nicht einverstanden war. Im Gespräch während der Objektabgabe erzählte seine Frau, dass ihm das Arbeitsamt seinen ersten Job als Kellner vermittelt habe – im *China-Restaurant Tai-Tung*. Danach wechselte er in das Restaurant *Kroatia*, um sich schließlich mit dem *Plitvice* selbstständig zu machen. Dort arbeitete Lućić zunächst mit einem Kollegen zusammen und die restlichen Jahrzehnte gemeinsam mit seiner Frau. Die beiden hatten immer einen Koch angestellt, Melica Lućić arbeitete in der Küche und hinter dem Tresen, ihr Mann im Bedienungsbereich.

Das Publikum des *Plitvice* wurde stark von seiner Lage mitten in der Münchner Altstadt geprägt. Hier verkehrte fast ausschließlich Stammpublikum aus der Umgebung, welches sich aus Journalistinnen und Journalisten, Ärztinnen und Ärzten, Anwältinnen und Anwälten und Mitarbeitenden der städtischen Referate zusammensetzte. Zu ihren Stammgästen hatte die Familie ein sehr persönliches Verhältnis, und bei den meisten war klar, wo sie sitzen und was sie trinken oder essen würden. Im Sommer wurde die Verbundenheit mit dem Münchner Stadtmuseum und seine Funktion als

Galerie-Restaurant Plitvice
Croatische und internationale Spezialitäten im Stadtmuseum

Inh. Fam. Lu
Rosental 16 · 8000 München 2 · T
von 11.00 – 22.00 Uhr
Montag Ruhe
Feiertage geö

Kalte Vorspreisen (DM)
Aufschnitt à la Plitvice 12,—
Schinken, Salami, Käse, Brot und Butter
Original Ungarische Salami mit Butter u. Brot 10,—
Dalmatinischer Prsut 16,—
geräucherter Schinken mit Oliven, Butter und Brot
Schinken gekocht mit Butter und Brot 9,—
Thunfisch mit Butter und Toast *1, 2, 3, 4. 8,—
Krabbencocktail mit Toast 15,—
Wurstsalat (Saison) mit Brot 8,—

Suppen
Rindfleischsuppe mit Nudeln 3,50
Rindfleischsuppe mit Reis 3,50
Bouillon mit Ei 4,—
Tomatensuppe 4,50
Russ. Borschtschsuppe Gemüsesuppe 5,—
Gulyassuppe 5,50
Bohnensuppe 4,50
Französische Zwiebelsuppe mit Toast 6,—
Spargelcremesuppe mit Toast 6,—

Warme Vorspeisen
Spaghetti Milanese mit Schinken und Käse 9,—
Omelette mit Käse und Salzkartoffeln 9,—
Omelette mit Champignons und Salzkartoffeln 9,—
Omelette mit Schinken und Salzkartoffeln 9,—
Ham and Eggs mit Pommes frites 9,—
Käse gebacken mit Tatarsauce 9,—
Bauernomelette mit Gemüse und Salzkartoffeln 8,—
Gebackener Camembert mit Tatarsauce

Fische
Rotbarschfilet gebacken 16,—
mit Salzkartoffeln, Tatarsauce und Salat
Tintenfisch gebacken 16,—
mit Salzkartoffeln, Tatarsauce und Salat
Scampi Parisien 28,—
mit Reis, Tatarsauce und Salat

Hausgerichte
Sarma Krautwickerl (Saison) 13,—
Gefüllte Paprikaschoten (Saison) 13,—
Szegediner Gulyas 13,—
mageres Schweinefleisch mit Sauerkraut und Salzkart.
Peperonada, scharf 13,—
gedünstetes Schweinefleisch m. Djuvec-Reis u. Paprikagem.
Bohnentopf 15,—
Schweinefilet, Debreziner und weiße Bohnen
Schweinekotelette mit weißen Bohnen 13,—
Lesco 12,—
Debreziner, Ei, Paprikagemüse und Reis
Pljeskavica mit weißen Bohnen 13,—
Debreziner mit weißen Bohnen 10,—
Debreziner mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 10,—
Sataraschi Slavonische Art mit Reis 16,—
gedünstetes Fleisch, Debreziner und Spiegelei
Gemüseplatte mit Spiegelei 11,—
Gebackene Auberginen mit Tatarsauce 9,—

*1 Sorbinsäure, 2 Ameisensäure, 3 Benzoesäure, 4 Farbstoff

Für unsere kleinen Gäste
Spaghetti mit Tomatensauce 6,—
Kinderschnitzel mit Pommes frites 9,—
Kinder-Spieß mit Pommes frites 7,50
Kinder-Cevapcici mit Pommes frites 7,—
Kinder-Pikata Pariser Schnitzel mit Spaghetti 10,—
Kinder-Steak mit Pommes frites 13,—

Haus- und internationale Spezialitäten vom Schwein (DM)
Geröstete Leber Venezianer Art 12,—
Slavonische Leber 11,50
mit Djuvec-Reis und Paprikagemüse
Djuvec Schweinekotelett, Paprika, Tomaten u. Reis 13,—
Panierte Schweineleber mit Salat 13,—
Ungarisches Reisfleisch mit Salat 15,—
Schweinekotelett paniert mit Salat 13,—
Naturschnitzel 17,—
mit Reis oder Pommes frites
Geschnetzeltes à la Princesse 13,—
Gemüsesauce und Reis
Filet à la Plitvice garniert 16,—
Pommes frites, Gemüse und Djuvec-Reis
Zagorski-Kotelett 13,—
mit Schinken und Sauerkraut
Szegediner-Kotelett 13,—
mit Salzkartoffeln und Sauerkraut
Kotelett vom Rost à la Plitvice 14,—
mit Pommes frites und Gemüse
Kotelett Pompadour 18,—
paniertes Kotelett mit Pommes frites, Erbsen und Schinken
Samoborski-Kotelett 17,—
mit Bratkartoffeln und Knoblauchsauce
Muckalica, scharf 18,—
gedünstetes Schweinefl. mit Paprika, Zwiebeln u. Tomaten
Zagreber-Schnitzel 20,—
gefüllt mit Schinken und Käse, mit Pommes frites und Salat
Laibacher-Schnitzel 20,—
gefüllt mit Schinken und Ei, mit Pommes frites und Salat
Paprika-Schnitzel 18,—
mit Pommes frites und Salat
Schnitzel paniert 17,—
mit Pommes frites und grünem Salat
Pariser-Schnitzel 17,—
mit Pommes frites und grünem Salat
Prager-Schnitzel 20,—
mit Ei und Schinken, Reis und Salat
Pikata à la Dalmacija 18,—
Spaghetti, panierte Fleischstücke
Fritura Palermo 18,—
Reis, Erbsen, paniertes Fleisch mit Parmesankäse
Gärtnerschnitzel 18,—
gedünstetes Gemüse und Pommes frites
Kaukasischer Schaschlik 17,—
mit Curry-Reis, Paprika u. Zwiebel
Jägerschnitzel 20,—
mit Leber, Champignons, Reis und Salat

Kalb
Rahm-Schnitzel 22,—
mit Champignons, Reis und Salat
Holstein-Schnitzel reich garniert 22,—
Berliner Leber 22,—
gedünstete Zwiebel, Äpfel und Kartoffel
Kalbsleber 22,—
vom Rost mit Pommes frites und grünem Salat
Kalbsteak Indischer Art 23,—
mit Reis und grünem Salat
Kalbssteak Hawaii 23,—
mit Pommes frites und grünem Salat
Kalbssteak à la Meier 23,—
Spiegelei, Gemüse, Salat und Pommes frites
Florida Steak 25,—
mit Pfirsich, Ananas, Pommes frites und Salat
Dubrovnik Steak 25,—
mit Schinken, Spargel, Pommes frites und Salat
Wiener Schnitzel mit großem gemischten Salat 22,—

Rind
Wiener-Rostbraten mit Salzkartoffeln 21,—
Bulgarischer Rostbraten m. Gemüse, scharf 21,—
Rumpsteak Meteor d'Hotel 22,—
mit großem gemischten Salat

Die Preise sind incl. Mehrwertsteuer und Bedienung!

Perforunsteak flambiert 24,—
mit scharfem Gemüse und Pommes frites
Lustige Dalmatiner 24,—
Rindersteak gefüllt mit Schinken und Schafskäse
Dalmatiner Rostbraten 21,—
mit Salzkartoffeln, Tomaten u. Knoblauchsauce
Beefsteak Stroganof mit Pommes frites 25,—
Tournedos Rossini mit Weinsauce und Leber 25,—
Filet Mignon garniert 25,—
Pommes frites, Gemüse, Zitrone
Paprika-Rostbraten 23,—
mit Champignons und Spaghetti
Filetsteak 28,—
mit Ei, Pommes frites und Salat
Chateaubriand für 2 Personen 58,—
mit Pommes frites, Gemüse und Sauce Hollondais
Rumpsteak Bulgarisch 24,—
mit Schafskäse und Pommes frites

Croatische Spezialitäten vom Rost (DM)
Raznici mageres gespießtes Schweinefleisch 13,—
mit Zwiebeln, Djuvec-Reis und Ajvar
Cevapcici 12,—
Hackwürstchen mit Zwiebeln, Djuvec-Reis und Ajvar
Kotelett mit Zwiebeln, Djuvec-Reis und Ajvar 13,—
Leber mit Zwiebeln, Djuvec-Reis und Ajvar 12,—
Pljeskavica scharf 12,—
Hacksteak mit Zwiebeln, Djuvec-Reis und Ajvar
Viesalica gegriffte Schweinescnitzel 15,—
mit Zwiebeln, Djuvec-Reis und Ajvar
Sestiner Schweinekotelett vom Spieß 17,—
mit Zwiebeln, Djuvec-Reis und Ajvar
Zigeunerspieß mit Djuvec-Reis und Zigeunersoße 18,—
Olympiaspieß flambiert 23,—
mit Lefber, Speck und Currywurst
Holzplatte verschiedenes Fleisch 22,—
Pommes frites, Djuvec-Reis, Zwiebeln und Ajvar
Dalmatiner Cevap auf Risi-Pisi (Reis, Erbsen) 18,—
mit Tomatensauce und Schweinefilet
Bosnaplatte verschiedenes Fleisch 22,—
Hacksteak, Djuvec-Reis, Pommes frites, Tomaten und Ajvar
Kleine Platte verschiedenes Fleisch 23,—
Djuvec-Reis, Pommes frites und Ajvar
Platte à la Plitvice Lammkotelett, Rind 22,—
Schwein, Hacksteak, Speck und Pommes frites, Djuvec-Reis
Croatiaplatte für 2 Personen 46,—
versch. Fleisch, Djuvec-Reis, Pommes frites und Ajvar
Mixed Grill für 4 Personen 88,—
Lammkotelett mit Pommes frites und Salat 22,—
Halb + Halb 13,—
Raznici und Cevapcici mit Djuvec-Reis und Ajvar
Bosnische Pljeskavica gefüllt mit Schafskäse 16,—
und Zwiebeln, Djuvec-Reis und Ajvar
Bulgarische Cevapcici 16,—
mit Schafskäse, Djuvec-Reis und Ajvar

Jeden Tag eine Spezialität
Samstag, Sonntag und Feiertag
Schweinesnitzel nach Dalmatiner Art 14,—
mit Tomatensauce und Nudeln
Zagreber Hacksteak pikant 13,—
mit gedünsteten Zwiebeln und Salzkartoffeln
Dienstag
Slavonisches Medaillon Schweinefilet 13,—
mit Champignons, Erbsen und Salzkartoffeln
Mittwoch
Schweinesnitzel Mazedonischer Art 14,—
mit Tomaten, Zwiebeln, Reis und Paprikasauce
Donnerstag
Heiducki-Cevap Räuberspieß mit Fleisch, 13,—
Leber, Speck, Djuvec-Reis, Paprika und Zwiebeln
Freitag
Seelachsfilet Parisien 12,—
mit Salzkartoffeln, Tatarsauce und Salat
Forelle Blau oder Müllerin Art 15,—
mit Salzkartoffeln und grünem Salat

Beilagen
Djuvec-Reis 4,—
Butterreis 3,50
Butterbohnen 4,50
Buttererbsen 4,50
Bohnengemüse 4,50
Pommes frites 4,—
Portion Salzkartoffeln 3,50

Salate
Grüner Salat 4,—
Weißer Bohnensalat 4,—
Rote Rüben 4,—
Tomatensalat 4,50
Gemischter Salat 4,80
Gurkensalat 4,50
Krautsalat 4,50
Paprikasalat 4,80
Ajvarsalat 5,—
Salatplatte mit Ei 9,—
Portion rohe Zwiebeln 2,—
Oliven Stück 0,30
Pepperoni Stück 0,30
Salatplatte mit Schafskäse 11,50
Balkansalat 9,—
mit Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebeln, Schafskäse u. Pepperoni

Käse
Edamer mit Butter und Brot 7,—
Emmentaler mit Butter und Brot 7,50
Bulgarischer Schafskäse mit Zwiebel u. Brot 8,—
Käseplatte mit Brot 11,—
Camembert mit Butter und Brot 4,50
Holländischer Gouda mit Brot 7,50

Dessert
Kirschen Istriens Vanilleeis, Maraskino, Schlagsahne 7,—
Birne Helene Vanilleeis, Schokosauce, Schlagsahne 7,—
Pfirsich Melba Melbasauce, Vanilleeis, Schlagsahne 7,—
Ananas Hawaii Vanilleeis, Schokosauce, Schlagsahne 7,—
Feigen Dalmatiens 7,—
Vanilleeis, Birnenlikör, Schlagsahne
Bananensplitt 8,—
Vanilleeis, Schokosauce, Schlagsahne
Gemischtes Kompott 5,—
Obstsalat mit Maraschino di Zara 9,—

Nachspeisen
Apfelstrudel 4,—
Palatschinken mit Marmelade 8,—
Palatschinken mit Schokolade 8,50
Palatschinken mit Topfen 14,—
(Herstellungsdauer ca. 40 Min.)
Palatschinken mit Nuß 9,—
Palatschinken Spezial 13,—
gefüllt mit Nuss, Schoko, Marmelade, Vanilleeis u. Schlagsahne

Eis
Vanilleeis je Kugel 1,50
Erdbeer je Kugel 1,50
Schokolade je Kugel 1,50
Gemischtes Eis je Kugel 1,50
Portion Sahne 2,—
Vanilleeis mit heißen Himbeeren 7,50
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce 7,50

Die Preise sind incl. Mehrwertsteuer und Bedienung!

Speisekarte des Galerie-Restaurant Plitvice, *um 1985 © Münchner Stadtmuseum*

Restaurant fürs Museum erst wirklich offensichtlich, da sich dort im »Handwerker-Innenhof« genannten Außenbereich freie Sitzmöglichkeiten befanden.

Die Funktion des Bewahrens und Verwaltens des kollektiven Gedächtnisses der Stadtgesellschaft erfüllen das Stadtarchiv München und das Münchner Stadtmuseum gemeinsam. Sie sind sich in ihrer Zielsetzung einig, die Geschichte und Gegenwart der Migration als selbstverständliche Perspektive in ihren Aufgaben zu verankern. Nach Abschluss des gemeinsamen Forschungsprojektes *Migration bewegt die Stadt*, das 2018 in der Dauerausstellung *Typisch München* seine Ergänzungen zur bisherigen Darstellung der Stadtgeschichte eingeflochten hat, findet die Kooperation der beiden städtischen Institutionen in einer Schriftenreihe ihre Fortsetzung.

Die *Münchner Beiträge zur Migrationsgeschichte* erscheinen nun in einem vierten Band. Wir danken den Münchnerinnen und Münchnern für ihre Unterstützung bei der Sammel- und Forschungsarbeit und den Autorinnen und Autoren für ihre erkenntnisreichen Ausführungen.

Ursula Eymold
Münchner Stadtmuseum

Andreas Heusler
Stadtarchiv München

VIVIENNE MARQUART UND
CLARA STERZINGER-KILLERMANN

EINLEITUNG

Von Mitte Oktober 2019 bis Anfang Mai 2020 war der fünfte »Projekteinblick« *Zwei Kugeln süß-sauer mit scharf! Generationen internationaler Gastronom*innen* im Münchner Stadtmuseum zu sehen. Die Präsentation widmete sich der seit über 100 Jahren existierenden migrantisch geprägten Gastronomie in München anhand von drei unterschiedlichen Beispielen: dem chinesischen Restaurant, der italienischen Eisdiele und dem türkischen Straßenlokal. Ein Grund für diesen Themenschwerpunkt war die umfangreiche Schenkung, die das Münchner Stadtmuseum Ende 2018 vom Sohn der ehemaligen Inhaber des ersten chinesischen Restaurants der Nachkriegszeit in München, dem *China-Restaurant Tai-Tung*, erhalten hat. Die Schenkung umfasst Einrichtungsgegenstände, Fotos, Werbematerial, Autogrammkarten und Berichterstattungen über das Restaurant sowie persönliche Dokumente und Unterlagen. Das deutsch-chinesische Ehepaar Margarete und Su Ao Y kam 1951 nach München und eröffnete noch im selben Jahr in Schwabing, an der Ecke Amalienstraße / Theresienstraße, gemeinsam mit einem Teilhaber das *China-Restaurant Tai-Tung*. Übersetzt bedeutet dies so viel wie »großes östliches Speisehaus«. Das *Tai-Tung* erfreute sich in München großer Beliebtheit, vor allem bei regionalen und internationalen Gästen aus Kultur und Politik, und bot gehobene chinesische Küche in vornehmer Atmosphäre. Ab 1972 wurde das *Tai-Tung* von deutschen Wirten weitergeführt und 1980 in den Kellerräumen der Villa Stuck neu eröffnet.

Su Ao Y in der Küche des China-Restaurants Tai-Tung, *um 1951 (Besitz: Rainer Y)*

Photo Greiner, Innenansicht des China-Restaurants Tai-Tung, *1954 © Münchner Stadtmuseum*

Die chinesische Küche konnte als erste nicht-europäische Küche um 1920 in Deutschland Fuß fassen. Ab den 1950er-Jahren wurde sie dann zum Inbegriff der Modernität: Der Besuch im China-Restaurant galt nun als Zeichen von Weltgewandtheit und symbolisierte die »Internationalisierung« und kulinarische Verfeinerung der deutschen Wirtschaftswunderjahre. Dass sich die chinesische Küche dabei den deutschen Essgewohnheiten anpasste, trug nicht unwesentlich zu diesem regelrechten Boom bei.

Die Münchnerinnen und Münchner lernten jedoch schon viel früher die Vorzüge der ausländischen Küche kennen, denn bereits im Laufe des 19. Jahrhunderts kamen die ersten Eismacher aus Norditalien nach Süddeutschland. Darunter war auch Peter Paul Sarcletti, der als einer der ersten Eisverkäufer 1879 nach München zog, um hier »Gefrorenes« vom Eiswagen zu verkaufen. Der gelernte Kupferschmied hatte in seinem Dorf keine Arbeit gefunden, er reiste durch Europa, um für Eismacher Kupferkessel herzustellen, und erlernte schließlich in den Niederlanden die Kunst des Eismachens. Am Rotkreuzplatz, dem heutigen Standort der *Eiskonditorei Sarcletti*, eröffnete 1921 sein Sohn Ludwig den ersten festen Standort der Familie: einen hölzernen Kiosk für den Eisverkauf. Heute führt der gelernte Konditormeister Michael Sarcletti in vierter Generation die Eisdiele *Sarcletti*.

Preisschild der Eiskonditorei Sarcletti *am Rotkreuzplatz, um 1960*
© Münchner Stadtmuseum

Mit dem Speiseeis brachten die italienischen Eisverkäufer etwas völlig Neues in den Alltag der Deutschen – und lehrten sie ganz nebenbei den Umgang mit unbekannten Speisen. So bahnten sie allen folgenden internationalen Küchen in Deutschland den Weg. In der Nachkriegszeit entwickelten sich die italienischen Eisdielen zu modernen Konsumorten: Hier konnten die Erwachsenen *la dolce vita* erleben und die Jugend sich treffen. Gleichzeitig trugen die Eiscafés zur Öffnung des öffentlichen Raumes bei, denn sie gehörten zu den ersten Lokalen, die für ihre Gäste Sitzgelegenheiten auf dem Gehweg bereitstellten. Für den Erfolg der Eisdielen war aber auch das Spiel mit der Sehnsucht entscheidend: So war der Besuch des Eiscafés ein Ersatz für den erträumten oder eine Erinnerung an den bereits erlebten Italienurlaub.

Als die Bundesrepublik zwischen 1955 und 1968 Anwerbeabkommen mit insgesamt neun Staaten schloss, um dem Arbeitskräftemangel entgegenzuwirken, wurde München aufgrund seiner geografischen Lage zu einem zentralen Ort für die Verteilung der Arbeitskräfte innerhalb Westdeutschlands. Die Menschen aus Süd- und Südosteuropa kamen zuerst auf Gleis 11 am Münchner Hauptbahnhof an. Die Arbeitsmigrantinnen und -migranten wurden als »Gastarbeiterinnen« und »Gastarbeiter« bezeichnet, um damit die zeitliche Befristung des Aufenthalts deutlich zu machen. Ab den

1970er-Jahren verstärkte sich die Kritik an dem Begriff, der die Menschen auf ihre Funktion als Arbeitskraft reduzierte und den tatsächlichen Gegebenheiten nicht gerecht wurde. Denn viele der ursprünglich für einen begrenzten Zeitraum als Arbeitsmigrantinnen und -migranten nach Westdeutschland gekommenen Menschen bauten sich hier ein Leben auf; sie wohnten, lebten und liebten hier. Wir verwenden den Begriff in diesem Band daher nur in Anführungszeichen, um uns von seiner einschränkenden Bedeutung zu distanzieren.

Wie viel Einfluss diese Menschen auf die Alltagskultur hatten, zeigt sich auch darin, dass sich in Westdeutschland zuerst die ausländischen Gastronomien aus den Herkunftsländern der »Gastarbeiterinnen« und »Gastarbeiter« – also italienische, griechische, jugoslawische und türkische Lokale – durchsetzten. Dass sich auch diese im Laufe der Zeit modernisierten, zeigt das *Türkitch – köfte & kebap*, ein moderner Imbiss, der das dritte Beispiel in den »Projekteinblicken« bildet und in dieser Publikation noch ausführlich behandelt wird.

Kochschürze aus Jeansstoff aus dem Eröffnungsjahr des Türkitch – köfte & kebap *in der Humboldstraße, 2014*
© Münchner Stadtmuseum

Der vorliegende Band beleuchtet nun die vielfältige Gastronomie, die von Migrantinnen und Migranten in München etabliert wurde, noch einmal genauer. Zunächst zeigt Vivienne Marquart, wie Erinnerung über das Essen erhalten und konstruiert wird und weshalb Essen daher gerade nach Migrationserfahrungen einen wichtigen Bezugspunkt in der neuen Heimat darstellt. Die beiden anschließenden Beiträge geben einen Überblick über die in München etablierte migrantisch geprägte Gastronomie. Maren Möhring nimmt dabei die gesamte Stadt in den Blick, während sich Andreas Heusler exemplarisch mit der Münchner Augustenstraße befasst.

Ursula Eymold hält das bunte Treiben in der Münchner Großmarkthalle fest und zeigt deren Bedeutung für die gesamte Gastronomie Münchens auf. Die darauf folgenden Beiträge beschreiben Gastronomien, die bestimmten migrantischen Communitys zugeordnet

sind. Clara Sterzinger-Killermann fokussiert sich auf die türkische Küche und zeigt die Schwierigkeiten und Erfolge der türkischen Gastronomie, sich fernab des Fast-Food-Produkts Döner in München zu etablieren. Livia Novi beleuchtet, wie sich die Außenwahrnehmung der italienischen Küche auf die italienischen Migrantinnen und Migranten ausgewirkt und deren Selbstdarstellung geprägt hat.

Die folgenden drei Beiträge zeigen, dass Restaurants und Kneipen auch unabhängig von ihrer kulinarischen Bedeutung interessante Untersuchungsfelder und wichtige Bezugspunkte für migrantische Communitys sind. Philip Zölls und Simon Goeke untersuchen jeweils, weshalb sich ausgewählte gastronomische Räume der spanischen beziehungsweise griechischen Community eigneten, um politische Aktivitäten zu organisieren. Agnes Stelzer beschreibt anhand der Kneipenlandschaft im Westend, wie sich die unterschiedlichen Gruppen des ehemaligen Jugoslawiens hier angesiedelt haben und wie sie zueinander stehen. In Ergänzung zur Perspektive der Migrantinnen und Migranten aus Spanien, Griechenland und Jugoslawien, die in den 1960er- und 1970er-Jahren nach München kamen, blickt Karin Pohl auf die Zeit der US-amerikanischen Besatzung nach 1945 und stellt dar, wie die amerikanischen Einflüsse die kulinarischen Vorlieben der Münchnerinnen und Münchner auch in den folgenden Jahrzehnten geprägt haben.

Abschließend geben Alexandra Reißer, Stefanie Schneider und Julian Schulz einen ganz besonderen Einblick in die gastronomische Landschaft Münchens. Sie präsentieren das digitale Projekt *Schmankerl Time Machine*, das Speisekarten im Internet zur Verfügung stellt und damit eine spezifische Abbildung der Münchner Gastronomie in den letzten Jahrzehnten gibt.

Für die Entstehung der Publikation – wie für die gesamte bisherige Arbeit des Stadtarchivs München und des Münchner Stadtmuseums im Bereich der Migrationsgeschichte – war die Zusammenarbeit mit den Akteurinnen und Akteuren der Migration zentral. Ihre Bereitschaft, in Interviews ausführlich Auskunft zu geben, stellt eine wesentliche Bereicherung für die einzelnen Beiträge dar.

Dieses Buch bestellen:

per Telefon: 089-13 92 90 46

per Fax: 089-13 92 9065

per Mail: info@allitera.de

Weitere Informationen über den Verlag und sein Programm unter:

www.allitera.de

www.facebook.com/AlliteraVerlag

Allitera Verlag

Allitera Verlag • Merianstraße 24 • 80637 München
info@allitera.de • fon 089-13 92 90 46 • fax 089-13 92 90 65 •
www.allitera.de • www.facebook.de/AlliteraVerlag