

Wanderungsbewegungen. Innerhalb der territorial großen Staaten, also in Russland, China, Kanada, USA, Australien und Brasilien stellen sie kein Problem dar, zwischen kleineren Staaten muss sie global ermöglicht und geregelt werden.

All diese notwendigen Verteilungsstrategien erfordern eine Weltsozialstaatlichkeit, also eine soziale Integration der Weltgesellschaft. Sie bedeutet, dass jedem Menschen gegenüber der Menschenrechtsanspruch auf Nahrung als Grundlage sozialer Sicherheit durch Staatlichkeit eingelöst wird. Nur so ist es möglich, dass kein Mensch hungert. Die normativen Grundlagen dazu sind die Allgemeine Erklärung der Menschenrechte, der »Sozial«-Pakt über wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rechte von 1966 und die Konventionen der Internationalen Arbeitsorganisation

(ILO). Der Sozialpakt ist bindendes Völkerrecht zur Garantie der »Freiheit von Not«. Er berücksichtigt auch, dass nicht alle Staaten in der Lage sind, die entsprechende soziale Ordnung zu schaffen und zu sichern. Daher verpflichtet sich »jeder Vertragsstaat, einzeln und durch internationale Hilfe und Zusammenarbeit, insbesondere wirtschaftlicher und technischer Art, unter Ausschöpfung aller seiner Möglichkeiten Maßnahmen zu treffen, (...) die volle Verwirklichung der in diesem Pakt anerkannten Rechte zu erreichen.« Eine Konkretisierung haben diese völkerrechtlichen Normen durch die *Social Protection Floor-Initiative* der ILO erfahren, den Versuch globale soziale Integration zu erreichen. Er soll Zugang zu Sozialtransfers und Sozialleistungen auch in den Bereichen Wasser und Ernährung fördern. ■

*Klaus Harpprecht*

## Die Glosse: Die gastronomische Revolution

Den 83 Millionen deutschen Bürgern standen im Jahre 2011 knapp 77.000 Restaurants zur Verfügung, wenn sie außerhalb der eigenen vier Wände ihren Hunger stillen oder eine Suppe mit Freunden löffeln wollten, dazu gut 30.000 Imbiss-Stuben für einen raschen Döner, einen Burger, eine Currywurst (mit oder ohne Pommes Frites). Für jeweils gut 1.000 deutsche Leiber steht also in urbaner oder ländlicher Umgebung im Durchschnitt eine Möglichkeit bereit, Sättigung an ordentlichen Tischen zu finden, ohne Zuflucht in einer der Stehbuden suchen zu müssen. In der »speisengeprägten Gastronomie«, wie das Gewerbe in der Behördensprache genannt wird, halten sich mehr als eine halbe Million Wirte oder Bedienstete bereit, ihren Kunden ein genießbares Mahl zu servieren. Die Abfütterungsindustrie in jeder Preisklasse ist in der Tat ein volkswirt-



**Klaus Harpprecht**

(\*1927) ist Mit-Herausgeber der *Neuen Gesellschaft/Frankfurter Hefte*, war u.a. Berater von Willy Brandt. Bei S. Fischer erschien zuletzt: *Arletty und ihr deutscher Offizier*. 2011 erhielt er nach 1966 zum zweiten Mal den Theodor-Wolff-Preis, nun für sein Lebenswerk.

schafflicher Faktor, der Respekt gebietet. Der Umsatz von 37,5 Milliarden Euro, den das Gaststätten-Gewerbe im Jahre 2012 verbuchen konnte, darf eindrucksvoll genannt werden, auch wenn er sich mit dem der Cyber-Unternehmen und selbst der altmodischen Stahlindustrie natürlich nicht messen kann.

Übrigens hat sich die Zahl der Restaurant-Betriebe seit dem Beginn des Jahrtausends um gut 20.000 verringert. Dies heißt nicht, dass die Deutschen insgesamt

die Lust am Auswärtsessen verloren haben, im Gegenteil: Sie hat sich in den letzten 40 Jahren um mehr als 10 % gesteigert. In Ostdeutschland sind es nicht ganz so viel, vermutlich weil die Gewöhnung an die Entwicklungen der westeuropäischen Gepflogenheiten ihre Zeit braucht, aber sicherlich auch aus finanziellen Erwägungen: Die Wirtschaftsgeografie erlaubt es den Westdeutschen dank der – bis jetzt – günstigen Konjunktur, etwas unbedenklicher in die Brieftasche zu greifen. Mit unseren französischen und italienischen Nachbarn, den klassischen Ländern der Restaurantkultur, meint sie es nicht ganz so gut und zwingt sie zu herben Einschränkungen (über die das Gastgewerbe lauthals klagt). In der Bundesrepublik litten die »Snack-Anbieter« mit einem Einbruch von 200 bis 300 Millionen Umsatz, während Mac Donalds und Burger King mit einem Umsatz-Plus von 5,9 % beziehungsweise 5,3 % gegenüber 2010 unangefochten die Spitze hielten.

Wie sehr sich seit der Gründung der Europäischen Gemeinschaft die deutschen Gewohnheiten im Reich des »gehobenen Geschmacks« geändert haben! Es ist nicht übertrieben, von einer stillen Revolution zu sprechen. Wer von den alten Landsleuten, deren Erinnerungen über das Gründungsjahr der Bundesrepublik zurückreichen, könnte sich entsinnen, dass im Sommer reife und zuckersüße Melonen (mit Schinken) als Appetithappen gereicht worden wären oder Feigen zum Nachtisch? Oder Artischocken als Hauptgemüse? Oder Mozzarella mit Tomaten als Vorspeise? Von Festtagsgerichten wie Ossobuco nicht zu reden ... Oder den 1.000 Varianten der Nudelgerichte ... Wir kannten Suppennudeln, breite Nudeln, natürlich Spätzle. Auch diese sogenannten »Teigwaren« hatten ein Jahrhundert oder zwei früher den Weg über die Alpen gefunden, einschließlich der schwäbischen Maultaschen, die nichts anderes als eine quantitativ heftig gesteigerte Ausgabe der Ravioli sind.

Eine Grundbeziehung zur italienischen Küche gab es wohl, zumal in Süddeutschland. Es waren seit der Heimkehr von Marco Polo aus Fernost genug Landsknechtsheere durch Italien gezogen, deren Krieger sich an der einheimischen Küche delectierten. Marketenderinnen mögen sich dieses und jenes Rezept eingeprägt und zuhause nachgekocht haben. Italien, nicht Frankreich, es soll nicht vergessen werden, war bis ins 18. Jahrhundert das Paradies der Feinschmecker, und man sagt, erst Caterina de Medici habe mit der Garde ihrer florentinischen Köche die Lust am Kulinarischen nach Paris importiert. Montaigne, der irdische Freuden zu schätzen wusste, klagte, solange er durch Ostfrankreich reiste, über den elenden Zustand der Gasthäuser, der sich besserte, je weiter er nach Osten gelangte. In Süddeutschland nahm er den italienischen Einfluss wahr, doch erst jenseits der Alpen wurde sein Verlangen nach Gaumenfreuden gestillt. Die Große Revolution bescherte den Bürgern einen Qualitätssprung in der Kunst des Kochens und des Vergnügens am Essen, die nicht länger ein aristokratisches Privileg waren. In der Nationalversammlung und den republikanischen Verwaltungen hockten die Vertreter aller Provinzen Frankreichs. Sie wollten die heimische Küche nicht zu lange entbehren. Folglich quartierten sich Köche aus allen Regionen in der Hauptstadt ein, und sie begannen bald, miteinander zu konkurrieren: der Ursprung der kulinarischen Vielfalt in der Hauptstadt, aus der wiederum die Pariser Küchenkünste den Weg in die Provinzen fanden.

Auch von den gastronomischen Entwicklungen in Deutschland lässt sich behaupten, dass sie eine Folge der politischen Umbrüche waren, keinen demokratischen, leider, sondern der Katastrophe des Zweiten Weltkrieges und des Untergangs der Nazidiktatur, vielmehr: der Präsenz der Siegermächte – vor allem der Amerikaner, die unsere Zivilisation tiefer verändert haben als alle Okkupanten seit den Römern

(die wohl eher eine Zivilisation europäischen Begriffes erst geschaffen haben).

### Der Triumph der Burger

Der Einfluss der Amerikaner auf die Essgewohnheiten war radikal, wenngleich nicht allzu vielseitig. Wir verdanken ihnen vor allem den »Burger«, der für die Teutonen keine völlige Neuerung war, weil Vorläufer oder Verwandte als »Bouletten«, »Frikadellen«, »Fleischküchlein« oder »Fleischpflanzerln« längst existierten – und drüben überm Atlantik nicht zufällig unter dem Namen »Hamburger« heimisch geworden waren. Sie bahnten nicht nur in Deutschland dem zweifelhaften Triumph des Fast Foods den Weg, dessen üble Reputation nicht völlig gerechtfertigt ist, denn sie gibt auch den ärmeren Zeitgenossen die Chance, eine Mahlzeit zu halbwegs erschwinglichen Preisen zu sich zu nehmen.

Das entscheidende Element der gastronomischen Revolution, die Deutschland umgeprägt hat, war freilich – fast konkurrenzlos – die Präsenz der italienischen Küche. Knapp 50 % der Bundesbürger antworten seit Jahr und Tag auf die Frage, welches Restaurant sie bevorzugten, wenn sie auswärts essen gingen: »den Italiener«, der nur in der kollektivistischen Einzahl zu existieren scheint (wie einst in anderen Zusammenhängen »der Russe«). Ihm folgt in weitem Abstand mit 21 % »der Chinese«, dessen Gerichte auf diskrete Weise dem deutschen Geschmack angepasst wurden – und die vor allem billig sind, dicht gefolgt von »dem Griechen«, dessen Popularität auch nicht durch die Hass-Tiraden der Vulgärpresse gegen die Bundeskanzlerin beeinträchtigt wurde – wie umgekehrt das Ansehen unserer Nachbarn hellenischer Herkunft unter den quasi-rassistischen Anwürfen von *Bild* nicht gelitten hat. Vermutlich richtete der linkssozialistische Aufsteiger Montebourg, der in Paris einem Phantom-Ministerium für die »pro-

duktive Modernisierung« der Industrie vorsteht, mehr Schaden an, als er Angela Merkel in einer Rede die Pickelhaube Bismarcks auf die Frisur drückte.

Es ist schon ein oder zwei Jahrzehnte her, dass ich auf der Fahrt von München nach Stuttgart in Nürtingen am Neckar und in Kirchheim unter Teck Station machte. Aus einem Gasthaus in einer Seitenstraße der Kirchheimer Altstadt drang Musik, die sich griechisch anhörte. Ich fragte einen dunkelhaarigen Mann vor der Tür, ob dies eine griechische Hochzeit sei. Der hob die Schultern und antwortete heiser: »Des woiß I net, I bin Italiener«. Wir gerieten in ein angeregtes Gespräch, setzten uns auf dem Markt in ein Café und versuchten nach Sprachklang oder Hautfarbe zu ermitteln, wie viele Kinder von wie vielen Völkern diesen friedlichen Sonntagnachmittag einer schwäbischen Kleinstadt belebten. Zu einem genauen Resultat sind mein sizilianischer Freund und ich nicht gelangt. Abschließend stellte er fest: »Gell, mir send saumäßig international worde.« Seine Beobachtung fand ihre Bestätigung in Tübingen, in der ich lang nach einem guten schwäbischen Restaurant suchte. Schließlich wurde ich in ein Lokal unweit der Neckarbrücke gewiesen. An der heimatlichen Echtheit der Gerichte gab es keinen Zweifel, doch die Bedienungen, das Küchenpersonal, der Koch und Eigentümer waren ohne Zweifel italienischer Herkunft. Ich fragte den Chef, warum er sich dafür entschieden habe, schwäbisch zu kochen. Er antwortete rasch: An einer einheimischen Gaststätte habe es gefehlt – »ausgerechnet in Tübingen!« –, die Küche sei gut, warum also nicht?

Er hatte Recht. Die Suche nach einem »typisch deutschen« Lokal fällt in Deutschland immer schwerer. Laut Statistik des Bundesverbandes der deutschen Hotel- und Gaststätten-Verbände (DEHOGA) minderte sich die Zahl der »Gasthöfe« von knapp 19.000 im Jahre 2003 bis zum Jahre 2011 auf 3 675. ■