

**Zeitschrift:** Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires  
**Herausgeber:** Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde  
**Band:** 101 (2005)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Chinesisch essen : zwischen urbaner Weltküche und vertrauter Exotik  
**Autor:** Gyr, Ueli / Unterweger, Gisela  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-118188>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Chinesisch essen

### Zwischen urbaner Weltküche und vertrauter Exotik

Ueli Gyr und Gisela Unterweger

#### Abstract

Chinesisch essen hat in der Schweiz seit längerer Zeit Konjunktur. Chinesische Restaurants etablierten sich auffallend stark in urbanen Zonen und erfüllten auf der einen Seite sich ausdifferenzierende Konsumbedürfnisse, andererseits konnten sie mit den häufig angegliederten Take-aways auch auf die Essgewohnheiten einer schnelllebigen Zeit reagieren. Der Artikel geht der Frage nach, wie sich das Angebot an chinesischem Essen im Kanton Zürich heute auch im Vergleich mit anderen fremdländischen Küchen präsentiert und welche Merkmale für chinesisches Essen typisch sind. Anhand einer aktuellen Erhebung wird ein Blick auf die chinesischen Restaurants im Kanton Zürich geworfen: Wo gibt es sie, welche Spezifika zeichnen sie aus? Und schliesslich interessieren aus der Perspektive volkskundlicher Nahrungsforschung der Aspekt der kulinarischen Exotik und die Einbettung der chinesischen Küche in eine kulinarische Multikultur.

#### Vor dem Essen: Bilder und Einstellungen

Chinesisch essen, chinesische Gerichte und chinesische Restaurants lösen auch hier zu Lande ein Bündel von Vorstellungen aus. Sie belegen, dass es eine Vielschichtigkeit gibt, der nachzugehen sich lohnt. Im Rahmen eines thematisch breit gefächerten Buches über «*China in der Schweiz*» auch einige alltagskulturelle Annäherungen an ein Kapitel moderner Gastronomie und Gastrokultur zu versuchen, bedarf eigentlich keiner besonderen Rechtfertigung mehr.\* Ein solches Vorhaben umzusetzen, ist überaus reizvoll, weil hier sowohl Konsum als auch kulturell geprägte Exotik von längst gängig gewordenen Essgewohnheiten zur Analyse anstehen: Es geht zum einen um das Verständnis einer Ernährungspraxis, die sich zunächst auf eigenen Esserfahrungen aus einer besonderen Küche abstützt, zu der wir alle individuelle Beziehungen herstellen können. In welche positive oder negative Richtung sie weisen, bleibt offen, aber verallgemeinern lässt sich, dass wir es im Fall von China mit einem kulinarischen Set zu tun haben, das nicht sehr stark polarisiert. Solches trifft beispielsweise auf die stark fischlastige japanische Küche zu oder auf die sehr scharf gewürzte thailändische Küche. Die chinesische Küche gibt sich vielfältiger und «neutraler». Sie besetzt eine Leaderposition innerhalb der asiatischen Esskultur und lässt viele Zuordnungen und Mischungen zu. Die Unterscheidung zwischen kantonesischer Küche und der Zubereitung nach Szechuan-Art ist nicht durchwegs geläufig und relevant – die nationale Nivellierung («chinesisch») schon eher.

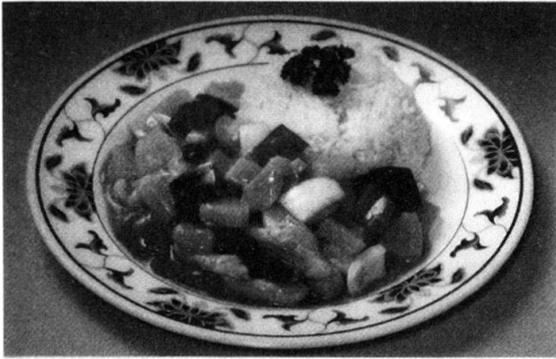
Zum anderen stellt sich Neugier ausserhalb der konkreten Verköstigung ein, über die chinesische Kost mehr zu erfahren und deren bemerkenswerte Popularität zu verstehen. Es kommt auch wissenschaftlicher Appetit auf, weil wir gerade über die Bedeutung dieser besonderen Art von Kulinarik im Vergleich zu anderen Küchen und Kosttypen eigentlich recht wenig wissen.<sup>1</sup> Tatsächlich klaffen hier emp-

\* Wiederabdruck des Beitrags aus dem Buch von Paul Hugger (Hg.): *China in der Schweiz. Zwei Kulturen in Kontakt*. Zürich: Offizin Verlag 2005, 161–176, mit freundlichem Dank an Herausgeber und Verlag.

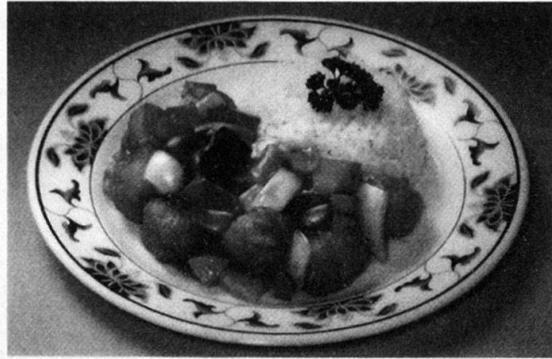
findliche Forschungslücken, zumindest lässt sich dies aus ethnografisch-alltagskultureller Sicht vorwegnehmen. Über mögliche Gründe kann man nur spekulieren. Wahrscheinlich hat der Umstand mit übrigen Entwicklungen innerhalb der gegenwärtigen Gastrokultur zu tun: Während wir über die schweizerische Küche mit ihren Spezialitäten<sup>2</sup>, über bürgerliches Essen, über vegetarische Kost, über die viel gerühmte Haute Cuisine aus Frankreich, aber ebenso über die seit den 1970er-Jahren etablierte italienische Küche, über Trenn- und Schonkost, über Fastfood oder über das immer vielfältiger werdende Sortiment von Fertiggerichten über Werbung, Ratgeber, Rezeptlektüre, Fernsehküche, Lifestyle-Magazine und Beilagen täglich mit Wissen versorgt werden, steht die asiatische Küche vergleichsweise abseits.

Dieser Befund mutet paradox an, da wir es mit einer so bezeichnbaren «Weltküche» zu tun haben: *Chinese food* verfügt nicht bloss über einen sehr hohen Bekanntheitsgrad, er hat eigenständige, vor allem weltweit «gefestigte» Strukturmerkmale, unabhängig vom Ort, an dem die Speisen zubereitet und verzehrt wird. Ob ich mich für den Besuch in einem chinesischen Restaurant in New York, Moskau, Peking, im Flughafen von Amsterdam, am Stadtrand von Feldkirch, im ehemaligen Arbeiterviertel in Zürich oder im Berner Oberland entscheide, mag hinsichtlich Ambiente, Essvergnügen, Tiefe des Erlebnisses oder Motiv des Besuches Unterschiede zum Vorschein bringen, tangiert aber die hier interessierende (stets vorausgehende) gustatorische Einstellung und Esserfahrung kaum. Gehe ich chinesisch essen, weiss ich, was mich an typischen Gerichten, möglichen Kombinationen, Gewürzen, Spezialitäten und ungewohnten Esstechniken erwartet. Unter dieser Perspektive betrachtet, erscheint die chinesische Küche, zumindest für uns Mitteleuropäer, immer auch als eine Art «Sicherheitsprodukt»<sup>3</sup> – ein Faktor, der für die Anziehungskraft vieler populär gewordener asiatischer Speisen nicht unterschätzt werden darf.

Tatsächlich geniesst die chinesische Küche weltweit einen sehr guten Ruf, der aber nicht direkt vom Herkunftsland ausgeht. Es bleibt anzunehmen, dass er wohl überwiegend durch persönliche Esserfahrungen im eigenen Land, allenfalls in anderen Ländern zu Stande kommt, ohne Direktkontakte mit der Esskultur in China zwingend vorauszusetzen. Damit unterscheidet sich die «Aufnahme» chinesischer Gerichte in unser Nahrungssystem bereits von jener der italienischen, französischen oder spanischen Küche. Deren Integration wurde in einem starken Mass durch urlaubsbedingte Kontakte in den beliebten Ferienländern initiiert und gestützt. Sie ist in der Schweiz gerade nicht, wie vielfach angenommen, durch die erste Generation von südeuropäischen Arbeitskräften vermittelt, die nicht über das innovatorische Potenzial für die Veränderung einer Gastrokultur verfügten. Gastrokulturelle Innovationen erfolgten hier erst später, zudem über andere Instanzen. Im Zeichen der gegenwärtig als Gesellschaftstrend gewerteten Mediterranisierung wird ein verstärkter Zug hin zur südländischen Küche augenfällig: Mediterranität als aufwertender Lebensstil wird als wichtiges Identifikationselement und gleichzeitig schichtübergreifend vermittelt.<sup>4</sup> Möglicherweise geht es gar um eine kulinarische (gleichzeitig medizinisch gestützte) Popularisierung, in deren Mittelpunkt Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch und Rotwein stehen.



Nr. 94 Hühnerfleisch Ananas süss-sauer  
Fr. 12.50



Nr. 87 Hühnerfleisch süss-sauer  
Fr. 12.50



Nr. 305 Kung-Po-Drei, drei Fleischsorten mit  
Nüssen, scharf  
Fr. 16.00



Nr. 95 Hühnerfleisch mit Champignons und  
Bambussprossen  
Fr. 12.50

Bildtafeln veranschaulichen das Take-away-Angebot im «Peking Garden» in Kloten.

Anders verlief (und verläuft) die Gewöhnung an die chinesische Kost: Sie findet zumeist in der eigenen Gesellschaft statt, weniger im Herkunftsland, das touristisch zu bereisen nicht allen Schichten möglich ist. Chinesisch essen fundiert sich im Binnenraum Schweiz wesentlich als ein Segment kulinarischer Exotisierung, fassbar als Prozess – eine «Gewöhnung» an neue Gerichte und Geschmacksrichtungen, die allerdings nicht von gestern auf heute spielte, sondern einen langen Weg hinter sich hat, der vermutlich ab den 1960er-Jahren eingeschlagen wurde. Was anfänglich noch sehr teuer und etwas Aussergewöhnliches war, hat sich inzwischen zu einer beliebten Essvariante entwickelt: Chinesisch essen bietet sich als willkommene Abwechslung und Plattform für allerlei Genussexperimente an. Unverändert scheint aber der vorzugsweise gewählte Ort des Konsums geblieben zu sein: Wir gehen von der These aus, dass der chinesischen Küche in öffentlichen Lokalitäten allgemein grössere Bedeutung zukommt als jener, die in der Form einer hausadaptierten Menügestaltung im Privaten spielt. Zwar existieren eine reichhaltige Rezeptküche (deren Beherrschung vielen Hausfrauen und Hobbyköchen Prestige und Bewunderung einbringt) und ein Sortiment problemloser (asiatisch gekennzeichnete) Fertiggerichte, gleichwohl erscheinen chinesische Menüs in den Augen vieler auch als kompliziert und vor allem zu aufwändig. Der zunehmende Trend zu Verköstigung über neue städtische Take-aways geht wohl in eine ähnliche Richtung.

Chinesisches Essen im Sinne einer fremden Küche wird in der Schweiz über eine Reihe typischer Merkmale und Merkmalkombinationen wahrgenommen und fügt

sich zu einem eigenständigen Kostkomplex zusammen. Eine «durchschnittliche» Einstellung stuft chinesische Speisen als bekannt, bekömmlich, preisgünstig, exotisch, variantenreich, sättigend, raffiniert anders gewürzt, gut verdaulich, zumeist gross portioniert und schnell serviert ein. Die Vielfalt möglicher Speisekombinationen beeindruckt immer wieder von Neuem. Sie schliesst diverse Zubereitungsarten von Fleisch, Geflügel und Fisch, aber auch von Reis, Nudeln und fremdem Gemüse ein, die auszuprobieren in kleinen Versuchsportionen durchaus möglich wird. Dieser experimentell nutzbare Spielraum kontrastiert mit jenem, der bei konventioneller und standardisierter Verköstigung als üblich gilt. Eine solche duldet bekanntlich keine Irritationen, setzt stattdessen auf bewährte (klassische) Gerichte, die sie für vorsichtige (oder empfindliche) Esser bereithält. Sie bevorzugen Bewährtes und «einfache» Kompositionen. Dies funktioniert in der Regel bereits bei chinesischer Kost, wo sie sich standardisiert aus Frühlingsrolle, Rind- oder Entenfleisch mit Sweet-and-sour-Sauce, Mischgemüse (allenfalls Pilzen), Trockenreis und Lychees als Nachspeise zusammensetzt.

### **Vorspeise: Impressionen und Beobachtungen**

Wer in chinesischen Restaurants nicht nur isst, sondern auch andere Gäste rund ums Essen beobachtet, kann zu aufschlussreichen Einsichten kommen. Dies beginnt bei der Wahl der Speisen – das «Studium» der anders gestalteten Menükarten dauert weitaus länger als bei vertrauten Kombinationen aus der einheimischen Küche. Häufig stellt sich – angesichts der erdrückenden Menüvielfalt mit chinesischen Originalbezeichnungen oder unbekanntem (nicht zuordenbarem, oft nummerierten) Speiseelementen – situativ Überforderung ein. Sie wird über gezieltes Nachfragen beim Servierpersonal gelöst oder führt nicht selten zu einer Art Reflex, der einen zu dem zurückführt, was man als Gericht bereits kennt und anderswo gegessen hat. Die «Verständigungsgespräche» mit dem asiatischen Personal fixieren sich zumeist auf die Frage nach dem Schärfegrad der verwendeten Gewürze, wobei eine einfache Polarisierung von «sehr scharf» und «normal» offenbar tragfähig wird. Zusätzliches Nachwürzen ist in chinesischen Restaurants kaum zu beobachten.

Was die Nahrungsaufnahme, also den realen Verzehr betrifft, zeigen sich ebenfalls weitere Unterscheidungsmerkmale gegenüber hiesigen Essgewohnheiten. Zunächst, wie bereits angedeutet, werden chinesische Gerichte vergleichsweise rasch zubereitet und serviert. Es fällt auf, dass das Servieren sprachlich kaum kommentiert wird, wie auch überhaupt zwischen Personal und Gästen eher wenig Kommunikation aufkommt, es sei denn, die Besucher wünschen sie. Dabei geht es weniger um das Problem fremdsprachlicher Verständigung mit dem Personal, vielmehr scheint die Präsentation der Speisen stärker funktional gerichtet – jedenfalls fehlen jene kleinen Rituale, wie sie mitteleuropäische Tischsitten charakterisieren, dies nicht nur bei Beginn des Verzehrs, sondern auch nach dessen Abschluss.



In üppigem Rot gehalten: das Interieur des «Peking Garden» in Kloten.

Den Essenden werden beim Auftischen chinesischer Gerichte keine weiteren Handreichungen zuteil; man überlässt den Gästen die bestellten Speisen. Geschöpft wird individuell, Tischordnungen oder Abläufe ergeben sich spontan, Memos für die bestellten Gerichte, zeremonialisierende Sequenzen oder vergewisserndes Nachfragen während der Mahlzeit lassen sich nicht beobachten. Dafür spielt eine visuelle «Begleitung» durch das Personal: Sie funktioniert auf Distanz und sehr diskret, oft so, dass man sie gar nicht bemerkt und erstaunt ist, wenn anstelle der Stäbchen plötzlich vertrautes Besteck in der Nähe liegt. Immer mehr statten chinesische Restaurants ihre Tische inzwischen mit beiden Sets aus. Das lässt sich als kleine Anpassungsleistung an unsere Esstechniken auffassen. Sie ermöglicht den Essern individuelle Optionen, ohne Kommunikation zu fordern, und lässt gleichzeitig Spielraum für Experimente: Man kann mit Holzstäbchen essen, das heisst eine subtile «Authentisierung» als symbolische Angleichung an chinesische Gewohnheiten individuell praktizieren (oder zumindest zu praktizieren versuchen), aber man muss nicht.

Solche individuelle Optionen bleiben nicht allein auf Esstechniken beschränkt, sie finden sich auch beim Zusammenstellen und Kombinieren der einzelnen Gerichte. Mit der Aufbereitung der Speisen und Präsentation in diversen Schalen und Tellern hängt wohl zusammen, dass chinesisches Essen für eine jeweilige Tischgemeinschaft auch unkompliziert teilbar ist, kommen doch die Speisen bereits getrennt daher. Sie laden europäische Esser häufig ein, auch beim Tischnachbarn «Neues» zu versuchen



Das «Red Lion» in Kloten verzichtet bewusst auf eine sehr intensive Farbgebung.

und ihm, im Gegenzug, vom selbst Bestellten anzubieten. Manchmal ist die Menüauswahl sogar bewusst auf solche Experimente abgestimmt und schafft so die Voraussetzung, über das Essen vermehrt zu kommunizieren. Hier liegt ein eigenes Merkmal vor – die Experimentierfreudigkeit, sich mithilfe kleiner Kostproben kulinarisch zu «erweitern», liegt auch in dieser Aufbereitung von Essen. Sie wird im Konsens geregelt und ist bei asiatischem Essen problemlos zugelassen, was bei einem gutbürgerlichen Tellerservice mit einzeln gewählten Menüs kaum denkbar ist. Möglicherweise stellen potenzielle Teilbarkeit und experimentell offener Rahmen zwei Faktoren dar, die auch zur inländischen Popularität der chinesischen Küche beitragen.

Die Popularität der chinesischen Küche geht mit hoher Wahrscheinlichkeit von Genuss und Bekömmlichkeit der fremdexotischen Speisen und Gewürze aus, darf aber anderes nicht vergessen lassen: Gemeint ist die Service-Ästhetik, über die fremdländisch-asiatisches Ambiente zu Stande kommt und welche die Gäste spätestens beim Eintritt in ein chinesisches Restaurant einstimmt. Zuvor nehmen die Besucher die Beschilderung der Lokalität wahr, die häufig westliche Schriftzüge mit chinesischen Zeichen vermischt; auch trifft man hie und da auf Figuren, Kleinskulpturen, Tiere und Tierzeichen beim Eingang. Die Innenräume chinesischer Lokale geben sich meist dekorativ, die Wände sind vorzugsweise mit Bildern ausgestattet. Sie zeigen gerne Landschaften oder kleine (mit Schriftzeichen besetzte) Szenerien, denen – immer aus der Sicht einheimischer Gäste – ein Hauch von Kitsch anhängt, was sachgemäss auf andere Dekodierungen verweist.



Die chinesischen Restaurants finden sich also vorzugsweise in Städten oder in Orten mit einem städtischen, stadtorientierten Gepräge, und nicht zum Beispiel im Zürcher Weinland oder im ländlichen Weisslingen. Dafür liegen einige Erklärungen nahe, die sich zum Teil aus der Fragebogenerhebung im Sommer 2004 ableiten lassen. Zu nennen ist einmal die historische Entwicklung: Chinesische Restaurants, die sich in den 1960er-Jahren in der Schweiz zu etablieren begannen, zeigten sich zuerst in Städten wie Zürich oder Basel, wo die stadtypische Diversifizierung der Lebensstile und die urbane Heterogenität ein geeigneteres Umfeld boten als die vergleichsweise geschlossene ländliche Dorfkultur. Aus den Fragebogen geht deutlich hervor, dass die Lokale in Zürich trotz einigen Neueröffnungen im Durchschnitt wesentlich länger existieren als die Lokale ausserhalb der Stadt, dass es also eine längere Tradition gibt, sich im städtischen Umfeld niederzulassen.

Mit der städtisch verdichteten Vielfalt in enger Verbindung steht auch die ökonomische Grundlage für als exotisch wahrgenommene kulinarische Angebote – nur in der Stadt fand sich eine genügend grosse Anzahl von Menschen, die das Experiment «chinesisch Essen» wagten: In die Stadt fuhr man auch, um solche Wagnisse einzugehen. Nicht wenige können sich erinnern, wie noch in den 1970er-Jahren die Fahrt nach Basel oder Zürich in ein chinesisches Restaurant als exklusives Ereignis zelebriert wurde oder wie die Geschmacksdimension «süss-sauer» das erste Mal im Kontext einer Hauptmahlzeit mit Fleisch und Gemüse auftauchte.

Diese ökonomische Grundlage dürfte, wie auch für andere Anbieter exotischen Essens, die wichtigste Motivation für die Standortwahl gewesen sein. Ein weiteres Motiv – dies ist allerdings Spekulation – könnte in einer spezifisch chinesischen Vorliebe für belebte Orte liegen: Während für Deutsche, Schweizer und Österreicher die «Gemütlichkeit» ein wichtiger Begriff ist, wenn es um Lebensgefühl und die Kultur des Wohlfühlens geht, bevorzugen Chinesinnen und Chinesen offenbar Orte, die «*renao*» sind, was heiss und lärmig bedeutet –, so zumindest beschreibt es der China-Spezialist Gérald Béroud in einer Broschüre des Branchenverbandes *Hotelleriesuisse*, die Dienstleister in Gastronomie und Hotellerie auf die erwartete touristische Präsenz von Chinesen in der Schweiz vorbereiten möchte.<sup>6</sup>

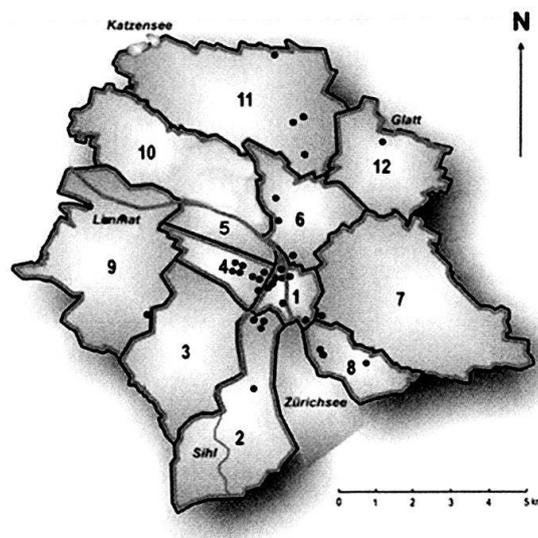
Die Frage stellt sich allerdings, weshalb die chinesische Küche im 21. Jahrhundert – da sich ihre Exotik etabliert hat und sie Sicherheitsbedürfnisse beim Essen ebenso abdecken kann wie das Bedürfnis nach unerwarteten, fremdartigen Geschmackswahrnehmungen – keine grössere Verbreitung gefunden hat, analog etwa zur italienischen Küche. Der Branchenspiegel 2004 von *Gastrosuisse*<sup>7</sup> zeigt, dass unter den Gastro-Angeboten nach wie vor die «gutbürgerliche» Küche sowie Schweizer Spezialitäten mit zusammen 41 Prozent den dominierenden Anteil des in Restaurationsbetrieben offerierten Essens ausmachen. Italienische Spezialitäten bringen es auf einen Anteil von immerhin 8 Prozent, während die asiatischen Spezialitäten, die selbstverständlich mehr als chinesisches Essen umfassen, bloss 2 Prozent des Angebots abdecken und somit ein Nischenprodukt bleiben.

Damit steht die chinesische Küche aber in einem Kontext, der immerhin stärker verbreitet ist als Essen aus Portugal, Griechenland, der Türkei und Spanien – Spezialitäten aus diesen Ländern bringen es zusammen (ohne Schnellverpflegung) auf 1 Prozent des Angebots. Es scheint also, dass die kulinarischen Präferenzen der Schweizerinnen und Schweizer (und wohl auch der hier wohnenden Ausländer) insgesamt eher konservative Züge aufweisen, dass die Verpflegung im gutbürgerlichen Restaurant von nebenan die Regel und der Gang zum «Chinesen» nach wie vor eher die Ausnahme ist, wenn man vom Angebot auf die Nachfrage schließen darf. Der Vergleich mit kulinarischen Angeboten aus den südlichen Nachbarländern – Italien ausgenommen – weist allerdings darauf hin, dass die chinesische (und asiatische) Küche vergleichsweise erfolgreich ist.

Sicher stehen bei der Wahl eines Restaurants aber nicht nur kulinarische Aspekte im Vordergrund – mindestens gleichwertig scheint der symbolische Gehalt, der mit dem Besuch eines Lokals verbunden ist. Ein Essen und das Umfeld, in dem es eingenommen wird, bietet nicht allein Geschmackserlebnisse, einen Nährwert und soziale Erfahrungen, sondern ist eingebettet in einen kulturellen Kontext, lässt sich in einen Lebensstil integrieren. Exotisches Essen kann (muss aber nicht) symbolisch gekoppelt werden mit Merkmalen wie Weltoffenheit, Aufgeschlossenheit und Toleranz, und es sind ohne weiteres Dynamiken vorstellbar, in denen gesellschaftliche Milieus bestimmte Lokale und kulinarische Ausrichtungen zu den «ihren» erklären. Es wäre aufschlussreich zu untersuchen, welche symbolischen Verknüpfungen die Gäste chinesischer Restaurants vornehmen.

### b) Eine Topografie der Betriebe in der Stadt Zürich

Eine Karte der *Verteilung der chinesischen Restaurants in der Stadt Zürich*<sup>8</sup> zeigt ein verblüffend ähnliches Bild wie die Karte des Kantons. Auch hier existiert eine klare Konzentration des Angebots auf die urbansten und lebendigsten Quartiere der Stadt, die Stadtkreise 1 und 4, in denen fast die Hälfte der stadtzürcherischen chinesischen Restaurants, nämlich 16, angesiedelt sind. Eine auffällige Häufung im Kreis 1 ist im und um den Hauptbahnhof herum feststellbar, im Kreis 4 ist die Langstrasse mit vier Betrieben ein Zentrum chinesischer Gastronomie. Wiederum werden also die «lärmigen» und «heissen» Orte bevorzugt: urbane, verdichtete, transitorische und heterogene Räume mit vielen Passanten. Dass in diesem Umfeld durchwegs Take-away-Angebote (zusätzlich zum konventionellen Restaurantsbetrieb) offeriert werden, macht Sinn – hier zirkuliert genügend



Die Stadt Zürich mit der Verteilung der chinesischen Restaurants.

Kundschaft, die rasch unterwegs etwas konsumieren möchte. Wie wir im Folgenden sehen werden, ist aber das Vorhandensein eines Take-away-Services etwas, das chinesische Restaurants generell auszeichnet. Natürlich ist es so, dass in innerstädtischen, gut frequentierten Lagen insgesamt mehr Gastrolokale anzutreffen sind – das allein erklärt die markante Häufung allerdings nicht, denn es gibt zum Beispiel nur wenige chinesische Restaurants, die den Charakter einer Quartierbeiz aufweisen, im Gegensatz zu schweizerischen, italienischen oder spanischen Betrieben. Chinesische Restaurants nehmen, wie andere asiatische Restaurants auch, eine spezielle Rolle in der Gastrolandschaft ein – entweder sie offerieren eine gehobenerere Schnellküche für Weltoffene, oder sie zelebrieren nach wie vor das Exotisch-Exklusive. Oder eher: Die meisten chinesischen Lokale entscheiden sich für eine Mischung dieser beiden Angebote.

### **Hauptgericht: Resultate einer Enquête im Kanton Zürich 2004<sup>9</sup>**

Um eine empirische Grundlage für einige generalisierende Aussagen über chinesische Restaurants im Kanton Zürich zu schaffen, haben wir einen Fragebogen mit Fragen zur Art des Betriebs, den Angestellten, dem Angebot und der Kundschaft an alle 75 Betriebe des Kantons verschickt. Der Rücklauf betrug 22 Prozent für die Stadt Zürich und 37 Prozent für den Rest des Kantons. Wir betrachten die 23 Fragebogen, die wir auswerten konnten, nicht als im statistischen Sinn repräsentativ für alle Betriebe im Kanton Zürich, dennoch lassen sich einige interessante Tendenzen erkennen, die im Folgenden präsentiert werden sollen.

Ein erstes Ergebnis besteht in der absolut einmütigen Bejahung der Frage «Bieten Sie *Take-away* an?». Während diese Praxis des gleichzeitigen und räumlich kaum getrennten Angebots von Schnellverpflegung und konventionellem Restaurationsbetrieb bei den meisten schweizerischen Gaststätten eher unüblich ist, scheint sie bei chinesischen Restaurants die Regel zu sein. Auch hier lassen sich Vermutungen anstellen: Ist es die in China gängige Einrichtung der Strassenküchen, die ausschlaggebend gewirkt hat? Und selbst wenn sich Chinesen zum Essen in ein Restaurant setzen, ist es nach verschiedenen Quellen offenbar üblich, unmittelbar nach dem letzten Gang aufzustehen und sich auf den Weg zu machen, während unsere kulturellen Vorgaben – ganz im Sinn der «Gemütlichkeit» – verlangen, dass die Gäste sitzen bleiben und sich unterhalten. Es könnte aber auch sein, dass die entsprechende Nachfrage diese Form des zweigleisigen Angebots zumindest mit geschaffen hat, dass Betriebe mit *Take-away* und Restaurant einfach ökonomisch erfolgreicher waren als Betriebe, die nur entweder oder offerierten.

Interessant ist es weiter, die *Namen der Restaurants*<sup>10</sup> unter die Lupe zu nehmen. Sowohl bei Stadtzürcher Gaststätten als auch bei Restaurants im Kanton ist es beliebt, einen Eigennamen wie «Suan Long», «Wong» oder «Lai Yin» zu verwenden. In der Stadt Zürich ist diese Praxis (vor allem wegen der neun «Suan Longs») mit 15 von 36 Restaurants etwas häufiger als im Kanton (13 von 40). Ebenfalls ver-



Die typische Symbolsprache ist auch von aussen gut erkennbar. Das «Peking Garden» in Kloten.

breitet sind Städtenamen wie Peking, Shanghai oder Hongkong oder zumindest das urbane «Chinatown» (Zürich: 7, Kanton: 6). Auffällig sind zwei Stadt-Kanton-Unterschiede: Zum einen ist der Zusatz «China» in der Stadt nur bei 8 Restaurants im Namen zu finden, hingegen im restlichen Kanton bei 18, ebenfalls weniger beliebt in der Stadt ist die Bezeichnung «Garden» (Zürich: 2, Kanton: 9). Diese Verteilung mag zufällig sein, aber es liesse sich argumentieren, dass die längere Anwesenheit von chinesischen Restaurants in der Stadt die «Herkunftsbezeichnung» überflüssig gemacht hat, weil die geübte Konsumentin anhand der Symbolsprache ohne weiteres erkennt, dass es sich um ein chinesisches und nicht zum Beispiel ein thailändisches Restaurant handelt. Die Bezeichnung «China» (wie in «Hei Fung China Restaurant» oder «China Garden») ist für Betriebe in der Stadt zu wenig trennscharf geworden, sie erlaubt es kaum mehr, sich von der Masse der übrigen «China-Restaurants» abzusetzen.

Die Frage, ob ihr Restaurant ein *Familienbetrieb* sei, haben im Kanton die Mehrheit der Antwortenden (9 Ja zu 6 Nein) bejaht, in der Stadt beträgt die entsprechende Bilanz 4 Ja zu 4 Nein. Hier wäre es interessant, Vergleichszahlen für gesamtschweizerische Verhältnisse in der Gastronomie zu haben, aber der Branchenspiegel von Gastrosuisse verwendet für eine in eine ähnliche Richtung zielende Frage andere Begriffe (selbstständiger, unabhängiger Betrieb gegenüber Kette, Holding, Organisation), was einen direkten Vergleich verunmög-



Zwei Köche in Aktion. Typisch für die chinesische Küche: Die Zutaten sind mundgerecht in kleine Stücke geschnitten. Restaurant «Red Lion», Kloten.

licht. Wem die chinesischen Restaurants in der Stadt Zürich und im Kanton im Einzelnen gehören, welche Betriebsstrukturen und Marktverbindungen sie prägen, ob sie nur und ausschliesslich in asiatischer Hand liegen, ist kaum bekannt und bedürfte vertiefter Recherchen. Ein Beispiel, wie familiäre Netze bei der fortschreitenden Etablierung chinesischer Lokale die betriebliche Expansion und den Zusammenhalt stützen können, liefert der bilderbuchartige Aufstieg von Leap Kheng Ly, der zusammen mit seinen Brüdern die bekannte China-Restaurant-Kette «Suan Long» führt.<sup>11</sup> Vor rund 20 Jahren aus Kambodscha in die Schweiz geflüchtet, begann Leap Kheng Ly ganz unten, machte sich 1987 mit einem ersten Lokal selbstständig, weitere kamen dazu. Heute führen und besitzen die Brüder Ly eine erfolgreiche Kette mit inzwischen 18 Take-aways und Restaurants allein in Zürich, dazu je einen Betrieb in Winterthur, Kloten, Frauenfeld, Zug und Bern, weitere Eröffnungen stehen an.

Ebenfalls schwierig verwertbar ist die Frage nach der *Anzahl Angestellten* und der *Anzahl Köche* im Betrieb. Hier sind zum Teil nicht ganz plausible Zahlen aufgetaucht, die wahrscheinlich damit zu begründen sind, dass einige von der Personenzahl, andere wiederum von der Zahl der 100-Prozent-Stellen ausgegangen sind. Im Schnitt beschäftigen die Restaurants, welche den Fragebogen retourniert haben, 6,6 Angestellte, davon 3 Köche. Mit diesen Angaben bewegen sich die untersuchten

Restaurants im (oberen) Mittelfeld des Schweizer Gastgewerbes, wo 19 Prozent der Betriebe ebenfalls 6–9 Mitarbeiter aufweisen – 48 Prozent beschäftigen weniger Personal und 33 Prozent mehr.

*Was bieten die befragten Gaststätten im kulinarischen Bereich an?* Hier waren stichwortartige Mehrfachnennungen der hauptsächlich vertretenen (Regional-) Küchen gefragt. Dominant sticht in erster Linie die kantonesische Küche mit insgesamt 13 Nennungen heraus, gefolgt von den Charakterisierungen «asiatisch», «Szechuan» und «chinesisch» mit je vier Nennungen. Dreimal werden «malayisch» und «Thai» erwähnt und je einmal «traditionell», «indisch», «pekinesisch» und «japanisch». Offenbar gibt es doch einige Betriebe, die sich flexibel zeigen und ihren Schwerpunkt chinesische Küche mit anderen asiatischen Länderküchen erweitern. Eine mögliche Begründung für dieses erweiterte Angebot könnte im Bedürfnis liegen, mit einer offenen «asiatischen» Küche eine andere Klientel anzusprechen, die gleichzeitig anspruchsvoller und zahlungskräftiger ist. Hier tauchen vermutlich wieder Lebensstilaspekte auf, die wir nicht näher untersuchen konnten.

Wenn die *am häufigsten bestellten Gerichte der Gäste*, ebenfalls in Stichworten, beschrieben werden, kommen auch noch andere Einteilungen als regionale oder nationale zum Vorschein. Besonders auffällig ist hier die Nennung «süss-sauer», die insgesamt 17-mal auftaucht, gefolgt von «Szechuan (Art/Style)» mit 13 Nennungen. Danach folgen mit je 13 Erwähnungen Ente und Poulet, Rind (5) sowie Vegetarisch, Gemüse (2) – hier stehen also spezifische Nahrungsmittel, allen voran Geflügel, im Vordergrund. Natürlich ist die Kombination von Ente oder Poulet mit «Szechuan» oder «süss-sauer» häufig.

Dafür, dass die kantonesische Küche bei der Angebotsbeschreibung dominiert, wird aber «kantonesisch» relativ selten – nur dreimal – als Bezeichnung für von Gästen bestellte Gerichte erwähnt. Das mag damit zu tun haben, wie die Gerichte auf der Speisekarte beschrieben sind – auf derjenigen des «Red Lion» in Kloten zum Beispiel, das ebenfalls kantonesische Küche anbietet, findet sich der Zusatz «Szechuan» 12-mal, der Begriff «kantonesisch» aber nur 4-mal – dafür sind die von den Gästen offenbar bevorzugten «süss-sauren» Gerichte (9 Nennungen auf der Karte) eher für die milde kantonesische Küche (berühmt ist das süss-saure Schweinefleisch) charakteristisch als für die würzige, tendenziell scharfe Szechuan-Küche. Es scheint, als ob sich diese beiden Begriffe, «süss-sauer» und «Szechuan», als Labels etabliert haben, welche für das «typisch chinesische», aber doch bekannte und einschätzbare Geschmackserlebnis stehen. Zu vermuten ist, dass diese beiden Labels auch als Sicherheitsmarker dienen – man weiss, woran man ist, und auch mit den Nahrungsmittelgruppen Geflügel, Rind, Reis und Gemüse befindet man sich auf bekanntem Terrain. Eigenartigerweise wird das ebenfalls häufig auf der Speisekarte vertretene Schweinefleisch kein einziges Mal bei den meistbestellten Gerichten erwähnt.

Die *Einkaufsgewohnheiten* der untersuchten Restaurants folgen einem einleuchtenden Muster: Frische und verderbliche Ware wie Fleisch und Gemüse wird hier in der Schweiz, vorzugsweise bei Schweizer Lieferanten und Herstellern, eingekauft, Reis und Nudeln werden vor allem von asiatischen Märkten in der Schweiz bezogen, und die Gewürze stammen ebenfalls mehrheitlich von asiatischen Märkten im In- oder Ausland. Nur wenige Betriebe beziehen gewisse Zutaten (wie Reis und Gewürze) direkt aus China. Das deutet darauf hin, dass ein gut organisiertes Vertriebsnetz mit Produkten existiert, welche in der chinesischen Küche Verwendung finden – ein weiterer Hinweis darauf, wie stark sich diese Küche mittlerweile etabliert hat.

Die *Gäste* der befragten chinesischen Restaurants zeichnen sich durch ihr eher jüngeres Alter aus. 12 von 23 Restaurants geben an, jüngere Leute bis 35 Jahre stellen einen Grossteil ihrer Kundschaft, 18 sagen dasselbe über die Altersgruppe der 35- bis 60-Jährigen (es waren Mehrfachantworten möglich), nur 3 Restaurants geben an, sie würden häufig von über 60-Jährigen frequentiert, und 9 stellen fest, dass gemischte Altersgruppen ihre Gaststätte besuchen. Die Zusammensetzung der Nationalitäten ergibt kein spektakuläres Bild. Wir haben nach der Präsenz von Schweizern, Asiaten und Touristen gefragt und darauf verzichtet, die in der Schweiz lebenden Ausländer gesondert aufzuführen. Alle befragten Restaurants geben erwartungsgemäss an, in der Mehrheit würden sie von Schweizerinnen und Schweizern besucht, 9 nennen zusätzlich Asiaten als eine wichtige Gruppe, 5 Betriebe (alle in der Region Flughafen oder in Zürich) geben Touristen an, und 6 sagen, ihr Restaurant würde häufig von gemischten Gruppen besucht. Eine den Erwartungen entsprechende Mischung also mit einer dominanten schweizerischen und einer kleineren asiatischen Kundschaft.

Alle Betriebe (ausser einem in Zürich, der nur am Mittag geöffnet ist) haben *sowohl mittags wie abends offen* und empfangen unterschiedliche Gästegruppen. 17 Restaurants geben an, dass sie über Mittag von Geschäftsleuten frequentiert werden, nur bei einem Betrieb kommt das selten vor. Am Abend dagegen dominieren – ebenfalls erwartungsmäss – die privaten Gäste, nur gerade 5 Betriebe geben an, dass sie auch am Abend häufig von Geschäftskunden besucht werden. Bei den privaten Gästen dominieren die Kleingruppen bis 5 Personen, die 17-mal unter «häufig» genannt werden, während grössere Gruppen ab 6 Personen nur in 8 Restaurants häufig bewirtet werden. Immerhin 10 Restaurants geben aber an, dass «ab und zu» solche grössere Gruppen erscheinen. In China gilt das Essen in grossen Gruppen als erstrebenswert – ein Schicksalsschlag ist es hingegen, allein an einem Tisch zu sitzen. Dass diesbezügliche Zugeständnisse an den westlich-individualisierten Lebenswandel an der Tagesordnung sind, zeigt die Raumeinrichtung von vielen chinesischen Restaurants: Es dominieren, genau wie in anderen Gaststätten auch, die Zweier- und Vierertische.

## Nachspeise: Kulinarische Exotik als multikulturelle Essvariante

Die Festigung der hier beschriebenen Esserfahrung im Kanton Zürich belegt eindrücklich eine wachsende Popularität mit einer offensichtlich marktrelevanten Nachfrage, sie zeigt aber auch strukturelle Aspekte auf einer allgemeineren Betrachtungsebene. Gehen wir mit Ulrich Tolksdorf von der Mahlzeit als einem komplexen System aus<sup>12</sup>, so ist festzustellen, dass chinesische Speisen in unser Nahrungssystem Eingang gefunden haben, mithin einen Esskomplex mit eigenwertigen Merkmalen bilden. Dass wir auch die asiatische Küche (neben vielen anderen nationalen, ethnischen und regionalen Küchen) in unser Repertoire integriert haben, lässt auf ein «offenes» System schliessen: Es nutzt diverse Öffnungen zur kulinarischen Erweiterung – mehr besagt oder erklärt der interne Zusammenhang aber nicht.

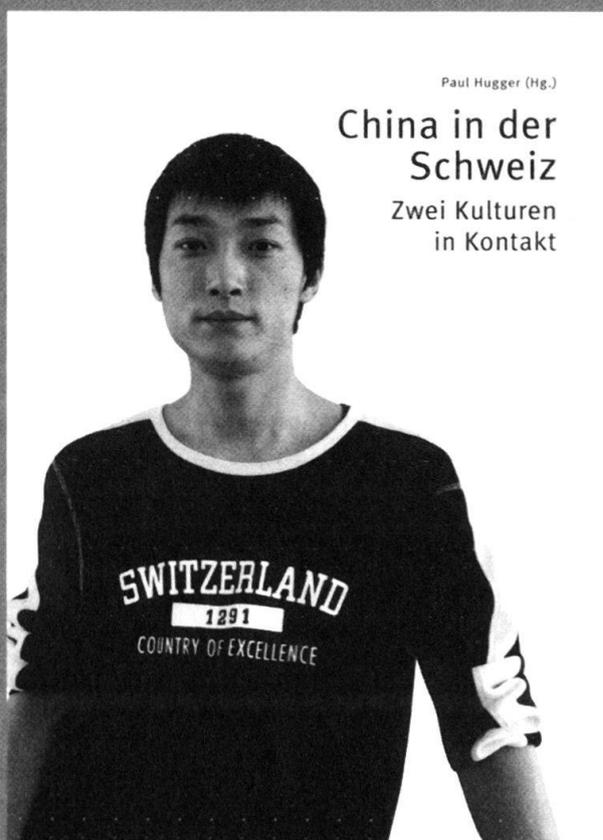
Hilfreich ist es, chinesisches Essen nicht isoliert zu betrachten, sondern auch in Gesellschaftsentwicklungen der Gegenwart einzubetten. Das sich ständig vergrössernde Angebot verweist zum einen auf eine kulinarische Multikultur, die den Gästen abwechslungsreiche Essgenüsse vermittelt und eigene Qualitäten trendbesetzter Kulturerfahrungen nach Milieu und Schicht konfektioniert.<sup>13</sup> Dabei ist zu beachten, dass die internationale Küche nicht nur Teil eines internationalen Geschmackssystems ist, sondern auch und vor allem Teil eines ökonomischen Marktes. Allgemein ist von einer «Weltmarktstrukturküche» auszugehen<sup>14</sup>, die ihrerseits den Gesetzen der Globalisierung ausgesetzt bleibt.<sup>15</sup> Dass sich innerhalb der internationalen Küche Hierarchien und Trends bilden, liegt auf der Hand. Die chinesische Küche liefert einen eigenen Beitrag zu Handen einer gastronomischen Multikultur, wobei der kulinarische Kulturtransfer zuallererst als «Kennzeichen einer grossstädtischen Moderne» fungiert.<sup>16</sup>

So betrachtet, lässt sich chinesisches Essen je nach Perspektive als Praxis der urbanen Moderne, als Erlebnis von Globalisierung oder als Berührung mit der Weltküche bestimmen. Um dieses Essen als «Weltaneignung»<sup>17</sup> im Sinne einer globalen Esserfahrung zur Wirkung zu bringen, braucht es allerdings einiges, auch ausserhalb des Tellers: Hier geht es nicht allein um Substanzen, Geschmack, Kalorien und Genuss, sondern ebenso um Exotisierung, Ästhetisierung und um die Einverleibung des Fremden auf einer symbolischen Deutungsebene.<sup>18</sup> Wichtig ist die Erkenntnis, dass auch die kulinarische Fremdheit eine kulturelle Setzung ist, und zwar eine, die das Andere dem eigenen Geschmack so anpasst, wie es jeweils gebraucht wird – einmal näher an der eigenen Küche, einmal exotischer von dieser entfernt.

Diese Geschmacksorte im Einzelnen auszumachen und einen kulinarischen «Durchschnittsappetit» (Auswahl) zu bestimmen, wäre reizvoll. Mit Konrad Köstlin bleibt zu fragen, wie fremd chinesisches Essen eigentlich wirklich ist und um welche Art von Exotik es hier geht, da Binnen- und Fremdsysteme sich verschmelzen: «Das eigene Fremde und das fremde Fremde, Binnenexotik und Exotik, unterscheiden sich nicht mehr. Das fremde Essen gehört zu einer höchst modernen und längst an-

# China in der Schweiz

Die erste Gesamtschau der menschlichen, kulturellen und wirtschaftlichen Präsenz Chinas in der Schweiz. Bekannte schweizerische und chinesische Autoren beschreiben die vielfältigen Beziehungen zwischen den beiden Ländern.



Ein prächtig illustrierter Band, der auch in einer chinesischen Version vorliegt. NZZ am Sonntag

Lesenswert und aufwändig gestaltet. Das Magazin

Paul Hugger (Hrsg.)

## **China in der Schweiz**

*Zwei Kulturen in Kontakt*

2005, deutsch und chinesisch, 2 Bände, gebunden in Schuber,

je 256 Seiten mit separatem Farbteil und Duplex-Abbildungen im Textteil

Fr. 98.–

ISBN 3-907496-32-9

OFFIZIN

geeigneten Exotik, mit der wir leben und die problemlos goutierbar ist. Das Exotische ist nur noch das für fremd Gehaltene, das zur Bereicherung der eigenen Geschmackswelt genutzt wird.»<sup>19</sup> Unseren Beobachtungen und eigenen Esserfahrungen nach zu schliessen, spielt die Exotisierung auf der symbolästhetischen Ebene (Ambiente, Zeichen, Repräsentation, Mythisierung) stärker als im kulinarischen Bereich. Hier ist chinesisches Essen inzwischen zur vertrauten Ess-Bereicherung und Ess-Variante geworden, die über eine gleichzeitig raffinierte wie sehr einfache Strukturgebung verfügt. Exotische Signale gehen weit weniger von Machart und Zubereitung der Speisen, vielmehr von einem individuell nutzbaren «Zusammensetzspiel» nach Art eines einfachen Baukastenprinzips aus, das unsere eigene Küche so nicht kennt.

## Anmerkungen

- <sup>1</sup> Zur Bedeutung von Fast Food aus Fernost vgl. Christoph Wagner: *Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens*. Frankfurt und New York 1995, S. 200–208.
- <sup>2</sup> Ueli Gyr: *Währschafte Kost. Zur Kulinarisierung von Schweizer Spezialitäten im Gastrotrend*. In: «*Österreichische Zeitschrift für Volkskunde*», LVI/105 (2002), S. 105–123.
- <sup>3</sup> Zur Klassifikation vgl. Hans J. Teuteberg: *Die Ernährung als psychosoziales Phänomen: Überlegungen zu einem verhaltenstheoretischen Bezugsrahmen*. In: Hans J. Teuteberg, Günter Wiegmann: *Unsere tägliche Kost*. Münster 1986 (Studien zur Geschichte des Alltags, 6), S. 6.
- <sup>4</sup> Johanna Rolshoven: *Mediterranität als Lebensstil*. In: Karlheinz Woehler (Hg.): *Erlebnisswelten. Herstellung und Nutzung touristischer Welten*. Münster 2004, S. 59–69.
- <sup>5</sup> Als chinesische Restaurants bezeichnen wir alle Restaurants in Stadt und Kanton Zürich, die ihren Schwerpunkt auf chinesische Küche setzen, auch wenn sie daneben andere Angebote aus dem asiatischen Raum machen.
- <sup>6</sup> *Hallo China – Chinesen zu Gast in der Schweiz*. Hg. von hotelleriesuisse und Schweiz Tourismus, 2004.
- <sup>7</sup> *Branchenspiegel 2004*. Hg. von Gastrosuisse, Verband für Hotellerie und Restauration, S. 6.
- <sup>8</sup> Die Punkte sind nicht mit kartografischer Präzision eingetragen, sondern stehen für den ungefähren Standort der Gaststätten.
- <sup>9</sup> Wir bedanken uns bei Regula Näf vom Volkskundlichen Seminar der Universität Zürich für ihre Mitarbeit bei der hier vorgestellten Fragebogenuntersuchung.
- <sup>10</sup> Hier werden alle Namen in die Auswertung miteinbezogen, nicht nur diejenigen der retournierten Fragebogen.
- <sup>11</sup> Vgl. Janine Hosp: *Vom Flüchtling zum König des Chop Suey*. In: «*Tages-Anzeiger*» vom 23. Oktober 2003, S. 15.
- <sup>12</sup> Ulrich Tolksdorf: *Strukturalistische Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes*. In: «*Ethnologia Europaea*» 9 (1976), S. 64–85.
- <sup>13</sup> Bernhard Tschofen: *Nahrungsforschung und Multikultur. Eine Wiener Skizze*. In: «*Österreichische Zeitschrift für Volkskunde*» 96 (1993), S. 125–145.
- <sup>14</sup> Rolf Schwendter: *Arme essen, Reiche speisen. Neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie*. Wien 1995, S. 235f.
- <sup>15</sup> David Y. H. Wu, Sidney C. H. Cheung (Hg.): *The Globalization of Chinese Food*. Honolulu 2002.
- <sup>16</sup> Bernhard Tschofen (wie Anm. 13), S. 141.
- <sup>17</sup> Bazon Brock: *Essen als Weltaneignung*. In: Bazon Brock, *Ästhetik als Vermittlung. Arbeitsbiographie eines Generalisten*, hg. v. K. Fohrbeck. Köln 1977, S. 534–535.
- <sup>18</sup> Konrad Köstlin: *Das fremde Essen – das Fremde essen. Anmerkungen zur Rede von der Einverleibung des Fremden*. In: Siegfried Müller, Hans-Uwe Otto, Ulrich Otto (Hg.): *Fremde und Andere in Deutschland. Nachdenken über das Einverleiben, Einebnen, Ausgrenzen*. Opladen 1995, S. 219–234.
- <sup>19</sup> Ebd., S. 231.