

---

Walter Gebhardt

# A Tavola! Eine historische Tour d'Horizon durch Nürn- bergs auslän- dische Gastro- nomielandschaft

## Lokaltermin

Wenn es stimmt, dass der Mensch ist, was er isst, dann ist zumindest der Deutsche in den letzten fünfzig Jahren ein anderer geworden. Nach relativem Stillstand in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts haben sich Küche und Esskultur in der Nachkriegszeit rasant um- und fortgebildet. Dazu trug in erheblichem Maß die ausländische Gastronomie bei, die uns mittlerweile fast alle Küchen dieser Welt vor die Haustür bringt. Sie begegnet uns auf Schritt und Tritt, berührt den Alltag von nahezu jedem, nährt viele und ernährt noch viele mehr – kurz gesagt: Nicht nur sprichwörtlich ist „Ethnic food“ in aller Munde. Das Thema liegt auf der Straße, mangelnde Attraktivität kann ihm gewiss nicht angehängt werden. Gleichwohl existieren zur Geschichte der ausländischen Gastronomie in Deutschland kaum Veröffentlichungen;<sup>1</sup> für Nürnberg liefern ein paar universitäre Arbeiten immerhin partielle Momentaufnahmen. Die Materie ist flüchtig, Essstile wandeln sich, Gaststätten kommen und gehen. Deren prosaische Daten sind durchaus vorhanden. Die symbio-

tische und sehr individuelle Beziehung zwischen Gast und Gastgeber, mithin das, was ihr Dasein eigentlich ausmacht, verirrt sich hingegen kaum je zwischen die Aktendeckel der GewerbeKonzession. So droht die nachträgliche Beschäftigung mit ihnen schnell in der Konturlosigkeit zu verschwimmen. Vor Ort kommt erschwerend hinzu, dass sich die Situation nicht einmal statistisch darstellen lässt. Aktuelle Zahlen zum Anteil ausländischer Betriebe in Nürnberg werden von den Behörden weder erhoben noch lassen sie sich ermitteln.<sup>2</sup> Nur für die Jahre 1997 und 1998 finden sich Aufstellungen des Ordnungsamts über Herkunftsland und Anzahl ausländischer Gastronomen. Die enorme Bandbreite, mit der wir es zu tun haben, vermögen jene angestaubten Zahlen noch eindrucksvoll wiederzugeben (Stichtag: 28. August 1997):

Nationalität	Betriebe	Nationalität	Betriebe
Ägypten	1	Kenia	1
Äthiopien	2	Korea	1
Afghanistan	1	Libanon	1
Albanien	1	Malaysia	3
Belgien	2	Marokko	2
Brasilien	1	Norwegen	1
Bulgarien	1	Österreich	55
China	28	Pakistan	11
Frankreich	3	Polen	4
Griechenland	738	Portugal	7
Großbritannien	5	Rumänien	2
GUS	3	Schweiz	2
Holland	6	Spanien	24
Indien	8	Südafrika	1
Indonesien	3	Syrien	1
Iran	6	Tschechien	29
Irland	4	Tunesien	2
Israel	5	Türkei	156
Italien	397	Ungarn	18
Japan	3	USA	17
Jordanien	1	Vietnam	15
„Jugoslawien“	141	Zypern	1
Kanada	2	Gesamtzahl	1.716

---

45 Staaten! Die weltstädtisch anmutende Tabelle ist freilich mit größter Vorsicht zu genießen. Sie erfasst alle Betriebstypen (auch Caterer, Imbisse, Bars und Cafés) und lässt somit keine direkten Rückschlüsse auf die Anzahl ausländischer Speisegaststätten zu: Vier polnische oder sechs holländische Lokale wird man in der Noris stets vergeblich gesucht haben. Ohnehin müssen die Herkunft des Betreibers und seine Küche keineswegs übereinstimmen. Im Rahmen unseres Zuwanderungsprojekts bleiben mangels Migrationshintergrund etwa die von Deutschen geführten TexMex-Restaurants ebenso ausgeklammert wie die von Nürnberg aus expandierende Filialistenkette „L'Osteria“, eine Erfindung der Systemgastronomen Klaus Rader und Friedemann Findeis. Bedeutsam erscheint in jedem Fall, dass von den im Jahr 1997 konzessionierten 2.134 Betrieben 1.716 von Ausländern geführt wurden, was einem Anteil von stattlichen 80 Prozent entspricht.<sup>3</sup> Im Jahr darauf war ihre Zahl übrigens bereits auf 1.870 gestiegen.<sup>4</sup>

Doch auch weitab von fehlenden Zahlen begibt sich in gefährliches Fahrwasser, wer versucht, über Gastwirtschaften zu schreiben. Lässt sich dies überhaupt objektiv bewerkstelligen? Selbst wenn es hier nicht um Restaurantkritiken geht, werden, so sehr man sich um Neutralität bemüht, persönliche Vorlieben hineinspielen. Allein schon Masse und Vielfalt der Lokale setzen dem Bemühen eine natürliche Grenze. So wird vermutlich jede ortskundige Leserin und jeder Leser (vollkommen zu Recht!) feststellen, dass sein Lieblingsitaliener oder der nette Grieche um die Ecke nicht ausreichend gewürdigt ist. Der Autor kann da nur um Nachsicht bitten, die von ihm servierten Lokale und Lebensläufe orientieren sich in erster Linie an Tradition und Institution, mithin der Verbindung aus langjähriger familiärer Führung und weitläufigem Bekanntheitsgrad. Den jeweiligen Pionieren wird besonderer Raum eingeräumt, speziell ihre Beweggründe

für den Gang in die Gastronomie sollen nachgezeichnet werden. Aber auch unter dieser Prämisse kann nur der eine zu Wort kommen und der andere nicht. Wenn dieses Irrlichtern zwischen Forschung und Zufall ein ungefähres Bild der historischen Entwicklung der Gastro-Ethnien in Nürnberg entstehen ließe, wäre das Ziel dieses Beitrags erreicht. Dass sich der Autor als Erlanger gastronomisch privat eher in der Nachbarstadt bewegt, hat das Einarbeiten in die Szene zusätzlich erschwert und mag zusätzliche Lücken reißen, aber im Gegenzug aufgrund geringerer persönlicher Verquickung zu einer vorurteilsfreieren Übersicht verhelfen.

Wagen wir uns nach diesen Präliminarien hinein in die hiesige Gasthauslandschaft. Was deren Dichte anbelangt, gilt Nürnberg seit jeher als Hauptstadt Bayerns. Traut man dem Internet, lässt die fränkische Metropole auch heute noch knapp die Landeshauptstadt hinter sich.<sup>5</sup> 1902 konkurrierten ausweislich des Adressbuches 1.567 gastronomische Betriebe (davon 1.447 Bierwirte), allerdings bei einer Einwohnerzahl, die nur gut die Hälfte der heutigen betrug.<sup>6</sup> Ausländische Lokale befanden sich keine darunter, besser gesagt keine mehr. Denn in den 1860er Jahren hatte Josef Paul Maestrani, Chocolatier wie sein aus dem Tessin nach Schweinau zugewanderter Vater, das „Café Mailand“ betrieben. Um die Jahrhundertwende war zwar mit griechischen, italienischen und spanischen Lokalen erstmals internationales Flair in die Wirtschaften eingezogen, deren Leitung lag jedoch in deutscher Hand. Das änderte sich im Jahr 1913, als der Spanier Antonio Jorba ein Weinrestaurant eröffnete. Das nach seiner Heimat benannte „Stadt Barcelona“ wurde so populär, dass jeder wusste, was gemeint war, wenn die Nürnberger kundtaten: *Mir genga a weng zum Jorba*. Wie man in einem liebevoll-wehmütigen Nachruf nachlesen kann, verbreitete der schnurrbärtige Patron zwanzig Jahre lang mit seinem Wesen und seinen weiß gedeck-

ten, blumengeschmückten Tischen *einen Hauch vornehmer Gastlichkeit*.<sup>7</sup> Gastlich soll's auch hier zugehen, Sie sind eingeladen auf einen historischen Rundgang durch Nürnbergs ausländische Gastronomielandschaft. Bei etlichen Vertretern werden wir auf einen Sprung hereinkommen und ein paar Kostproben nehmen. Das literarische Menü ist angeordnet, wiewohl chronologische Zwänge die landläufige Speisenfolge ein wenig durcheinandergewirbelt haben.

### Als Amuse Gueule: Eis

An den fein gedeckten Tisch können wir uns zunächst nicht begeben, Antonio Jorbas Weinrestauration blieb Episode. So starten wir mit einem Eis, denn als erste nicht-deutsche Gastrobetriebe konnten sich die italienischen Eisdiele etablieren. Auftakt war selbstverständlich in einem Frühjahr – im April 1934: Michele Santin (1893–1975) eröffnete zusammen mit seiner Frau Silvia (1896–1975) in der Ludwigstraße 72 sein Geschäft, ein Jahr später stieß Ernesto Santin (geboren 1910) als Teilhaber hinzu.<sup>8</sup> Obwohl nicht verwandt, stammten die beiden Männer aus Forno di Zoldo, womit ihnen die Karriere als Gelatieri quasi in die Wiege gelegt war. Denn die meisten Eisdielebesitzer in Deutschland kamen und kommen aus dem Val di Zoldo sowie dem benachbarten Val di Cadore in den Dolomiten. Ende des 19. Jahrhunderts begannen Bauern aus der verarmten Provinz Belluno nach Norden auszuwandern, um in größeren Städten Eiscafés zu eröffnen (in München bereits 1906!). Die Salons fungierten nebenbei als Anlaufpunkte beziehungsweise Durchgangsstationen für Italiener in Deutschland. So ging Michele Santin 1954 nach Amberg, um am dortigen Marktplatz ein neues Geschäft zu eröffnen, seine Frau führte das Nürnberger Geschäft bis 1964 weiter. Ebenfalls 1954 machte sich Ernesto Santin in Augsburg selbständig, das



*Michele und Ernesto Santin präsentieren stolz ihre neue Eisdiele, Foto um 1935. (Privatbesitz)*

Café wird heute von dessen Enkeln geführt.<sup>9</sup> Die in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts führende Eisdiele in Nürnberg sollte allerdings „Campo“ werden. Auch die Campos stammen aus dem Val di Zoldo. 1950 wechselten Giovanni (1920–1996) und Lida Campo (1923–1996) aus Viareggio nach Nürnberg. Die Gelatieri stiegen bei Matilde (geboren 1891 in Arcugnano bei Vicenza) und Antonio Gregori (1888 in Vodo di Cadore geboren, gestor-



*Eisdiele Santin mit Hitlerportrait unter italienischer Sonne, Foto um 1935. (Privatbesitz)*

*Eisdiele  
Campo, Foto  
um 1955.  
(Privatbesitz)*



ben 1958) ein. Die Gregoris betrieben die zweite, ebenfalls auf das Jahr 1934 zurückgehende Nürnberger Eisdiele „Zur Römischen Grotte“ in der Rothenburger Straße 35.<sup>10</sup> Die Hoffnung der Campos, diesen Betrieb übernehmen zu können, erfüllte sich nicht. Für den angestrebten Weg in die Selbständigkeit mussten sie nach einem Ausweichquartier suchen, fündig wurden sie in der Königstraße 38. Dort stand nach der Kriegszerstörung des einst stattlichen Anwesens nur mehr eine Baracke; mit den Eigentümern vereinbarten sie den Wiederaufbau gegen Erbpacht. Das

*Eisdiele  
Campo, Foto  
um 1955.  
(Privatbesitz)*



Geschäft ging von Anfang an vorzüglich, die Lust der Deutschen auf Süßes war nach den kargen Kriegsjahren enorm und Eis mit 10 Pfennig pro Kugel für jede(n) erschwinglich. Dies kam besonders den zahlreichen jugendlichen Kunden entgegen, denen damals kaum andere Treffpunkte als die so genannten Milchbars zur Verfügung standen. 1985 übergaben die Eltern den Betrieb an ihren Sohn Fabrizio (geboren 1952). Die Senioren hatten im Gastland tagaus, tagein gearbeitet und nur wenige Freunde gefunden, die Familie war weitgehend unter sich geblieben. So konnten sie sich mit der Rückkehr in die Heimat (das Val di Zoldo war mittlerweile zum „Tal der Millionäre“ aufgestiegen) den langgehegten Traum ihrer Arbeitsjahre erfüllen und noch einige Jahre im neuen Haus genießen. Der Sohn Fabrizio war – wie damals üblich unter den Gelatieri – bei den Großeltern und im Internat in der italienischen Heimat aufgewachsen, nur im Winter sah er seine Eltern. Die Eisdiele führte Fabrizio bis 2001 zusammen mit seiner damaligen Lebensgefährtin Magdalena Oswald, nach einem Zerwürfnis zwischen den beiden ging Campo-Eis an die Deutsche über. Nachdem der Pachtvertrag in der Königstraße 1993 geendet hatte, war die Eisdiele in das Eck Kaiserstraße/Königstraße umgezogen, wo sie 2006 einer Kaffeekeite weichen musste. Für handwerklich hergestelltes Speiseeis sah die Eigentümerin wegen der horrenden Mieten in der Innenstadt keine Chance mehr. Um keine qualitativen Abstriche machen zu müssen, bietet sie ihr nach den Originalrezepten von Giovanni Campo täglich hausgemachtes Eis seither in Schniegling an. Seit 2007 ist auch Fabrizio wieder im Eisgeschäft tätig, er betreibt in Nürnberg-Herpersdorf seine eigene Campo-Eisdiele, die sich ebenfalls auf die alte Familienrezeptur mit der selten gewordenen frischen Eigenproduktion aus Milch und Sahne unter ausschließlicher Verwendung von Naturprodukten beruft.<sup>11</sup>

## Erster Gang: Italienisch

„Italienisches Eis“ – wer verspürt nicht den Schmelz auf der Zunge? Ein wenig Sehnsucht nach dem Land, wo die Zitronen blühen, schwingt nördlich der Alpen stets mit. So mag es kaum überraschen, dass die Spezialisten des „Dolce Vita“ in der Nachkriegszeit auch den Reigen der ausländischen Speiselokale eröffneten. Doch mit Urlaubsflair hatte das zunächst nichts zu tun. Um den ersten „Italiener“ in Nürnberg aufzutreiben, müssen wir uns in die Südstadt begeben, genauer gesagt an den Maffeiplatz. Der lag 1945 weitgehend in Trümmern. Als einziges Haus stand noch die Nummer 16. In diesem Anwesen hatte der Hauseigentümer Rudolf Kaidel die Bierwirtschaft „Aldebaran“ betrieben, nach dem Krieg ruhte sie. 1946 hatte die Wirtschaftsräume zunächst das Radiogeschäft Großmann zum Wiederaufbau genutzt, Guiseppe Bissola half der Inhaberin, bis deren Ehemann zurückkehrte. Der Lombarde (geboren am 19. Februar 1920 in Ponte San Pietro, Bergamo) war Anfang der vierziger Jahre nach Nürnberg gekommen, um bei den Siemens-Schuckert-Werken zu arbeiten. Das war keineswegs außergewöhnlich, ein 1938 unterzeichnetes Wanderungsabkommen der Bündnisachse Berlin-Rom hatte mehr als eine halbe Million italienische „Fremdarbeiter“ ins nationalsozialistische Deutschland geschwemmt. Mit der deutschen Besetzung Norditaliens nach dem Sturz Mussolinis wurden weitere italienische Arbeitskräfte und Soldaten über die Alpen zwangsdeportiert. Welche Gründe Bissola nach Nürnberg verschlugen, muss offen bleiben, einträglich war sein Aufenthalt jedenfalls. Für die geleisteten Dienste bezahlte ihm Großmann nachträglich 10.000 RM; die angestrebte Teilhaberschaft wurde ihm wegen unklarer Verbindungen zu Schwarzhändlern allerdings verwehrt. Finanziell abgesichert verbrachte er nun zehn Monate in der Lungenheilanstalt Engelthal



*Nino Cofone vor seiner Eisdiele (Zwischen den Fleischbänken 5) mit dem gerade aus Kalabrien angekommenen Demy Lifrieri, Foto 1954. (Privatbesitz)*



*Demy Lifrieri in der Eisdiele Cofone an der Handhebel-Kaffeemaschine. Kaffeeauschank war damals trotz der Bezeichnung „Eiscafé“ die Ausnahme. Foto 1954. (Privatbesitz)*



Das Ehepaar Panetta mit Hund Nero und italienischem Personal an der Theke des „Peppino“, Foto um 1955. (Privatbesitz)

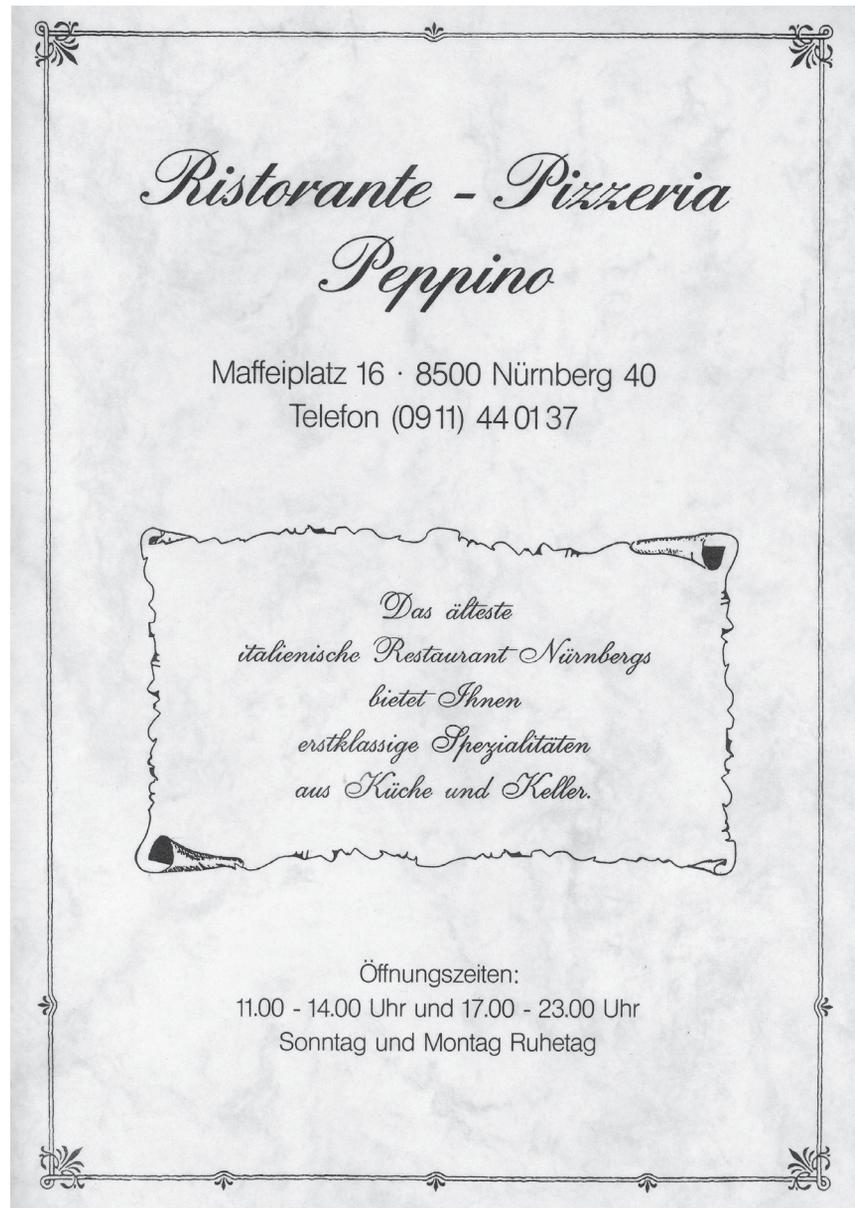
als Privatpatient. Ungeachtet seiner nicht ausgeheilten Lungentuberkulose erhielt der gewandt und freundlich auftretende Italiener kurz nach der Währungsreform im Oktober 1948 die Konzession zur Führung der Schankwirtschaft am Maffeiplatz 16. Nach Überwindung etlicher baulicher Probleme startete der Betrieb am 20. März 1949. Fünf

Monate später erfolgte die offizielle Umbenennung in „Restaurant Peppino“, abgeleitet von seinem Vornamen Guiseppe. Ein Jahr später heiratete „Peppino“ seine Freundin Elisabeth, gleichzeitig nahm er die deutsche Staatsbürgerschaft an. Das Gros seiner Gäste dürfte ihm die nahe Süd- beziehungsweise „SS-Kaserne“ beschert haben, die US-Besatzungsmacht hatte dort Quartier bezogen. Ein langes Gastwirtsdasein war dem Lombarden nicht beschieden, die gesundheitlichen Probleme hielten an und zwangen ihn Anfang 1953 zur Aufgabe. Mit seiner deutschen Ehefrau ging er zurück in die Heimat, wo er sich erfolgreich der Errichtung eines Lampengeschäfts widmete.<sup>12</sup>

Bissolas Nachfolge trat zum 1. März 1953 Mario Panetta (geboren 1920 in Neapel) an. Der ehemalige Soldat und Kraftfahrer war bis dahin als *Wandergewerbstreibender auf Stoffe* unterwegs gewesen. Über diese Schiene könnten sich die beiden Italiener gekannt haben, denn Bissola hatte 1951 geplant, in den Räumen der Wirtschaft ein Textilwarengeschäft zu eröffnen. Auch der Neapolitaner hatte eine deutsche Frau, er war mit der Eibacher Schreinermeisterstochter Irma Zeilinger (1929–2011) verheiratet. Irma Panetta fühlte sich stets von Italien angezogen, zugleich mit der Hochzeit wechselte sie ihre Staatsangehörigkeit. So nimmt es nicht wunder, dass sich unter den Panettas das „Peppino“ zu einer italienischen Insel in Nürnberg herausbildete, einschließlich des komplett vom Stiefel herbeigeholten Personals. Im Ristorante trafen sich Italiener, Amerikaner, aber auch Deutsche zum Mittags- und Abendtisch. Nachmittags war geschlossen, der neapolitanische Freundeskreis vertrieb sich die Zeit mit dem Kartenspielklassiker Scopa.<sup>13</sup> Damit schien das Feld bestellt, 1969 konnte man sich sogar in der innerstädtischen Atlantik-Passage mit „Peppino II“ vergrößern. Doch im Alter von 51 Jahren starb Mario Panetta. „Peppino I“ war zwischenzeitlich dem Kellner Oscar

Mangoni (geboren 1937 in Dumenza, Lombardei) und dessen Frau Giacinta (geboren 1949 in Belluno) überlassen worden, die verwitwete Irmgard Panetta kehrte als Wirtin an den Maffeiplatz zurück.

Am 1. Januar 1973 übereignete sie die Pizzeria an Giacintas Schwager Pierluigi Radina (geboren am 23. Januar 1945 in Arta Terme) und dessen Frau Ivana (geboren 1946 in Castellavazzo). Italiener hatten Radinas Vater in Udine während der letzten Kriegsmomente bei den deutschen Besatzern denunziert, wegen „Überschreitung der Ausgangssperre“ war er in das Konzentrationslager Flossenbürg verbracht und liquidiert worden. So war der kleine Pierluigi gerade zwei Monate alt, als er seinen Vater verlor. Als Kellner war er 1968 nach Bayreuth gekommen, um Deutsch zu lernen, dort lernte er seine italienische Frau kennen. (In Oberfrankens Hauptstadt erwuchs daraus übrigens eine typische Hürde für Ausländer: Das Paar fand nämlich keine Wohnung.) Unter Pierluigi Radina erlebte die wechselbedingt etwas heruntergekommene Wirtschaft einen sagenhaften Aufschwung. Hier traf sich fortan die „Szene“, eine illustre Gesellschaft vom Berufsschüler über den Studenten (wie den heutigen Oberbürgermeister Dr. Ulrich Maly) bis zur Upperclass vornehmlich aus der italophilen „Toscana-Fraktion“. Das eherner Gesetz der Wirtsleute, niemanden zu bevorzugen, wurde jedoch allgemein akzeptiert, Zusammenrücken war angesagt im allzu kleinen Gasträum mit nur 50 Sitzplätzen; der Kampf um die wenigen Stühle gehörte bis um das Jahr 2000 zum Alltag. Solcherlei Konflikte nahmen die Gäste ebenso stoisch hin wie das Kantinenflair und den eher herben Charme der äußerst resolut herumwirbelnden Giacinta Mangoni. Die Küche war es, die das „System Peppino“ begründete. Serviert wurde echte und obendrein preiswerte italienische Hausmannskost. Der Chef kochte selbst, die Suche nach einem qualitativ seinen Ansprüchen genügenden



Ersatz blieb vergeblich. Maßgeblich war die Tageskarte mit frischen Spezialitäten wie Osso buco oder Spezzatino, die gedruckte Speisekarte kam kaum über ihre Rolle als schmückendes Beiwerk hinaus. Zur Legende

*Speisekarte des „Peppino“, um 1990. (Privatbesitz)*



*Küche des „Peppino“ mit  
Chef und Koch Pierluigi  
Radina, Foto um 1990.  
(Privatbesitz)*

geriet der „Oma-Teller“, eine zufällige Kombination aus Gemüse und Häppchen, die sich „la Nonna“ eines Abends vor den Augen der Anwesenden arrangiert hatte. Aus Gästen wurden Stammgäste, die brachten wiederum neue Gäste ... Mitten in diesem Sog ein Ristorante, das jegliche Form von Werbung fast wie der Teufel das Weihwasser scheute, man hätte nur noch mehr Gäste abweisen müssen. 1994 zwangen Radina gesundheitliche Gründe zur Aufgabe. Der umgängliche Friulaner vertrieb anschließend Speiseeiszutaten, als Frühstückskellner im „Bardolino“ kehrte er schließlich in sein ursprüngliches Metier zurück. Nebenbei engagierte sich der beliebte Wirt für „Ciao Italia“, der Vereinigung Italienischer Gastronomen in Deutschland, dessen mittelfränkischer Sektion er zeitweise vorsah. Für seine Verdienste um die deutsch-italienische Freundschaft zeichnete ihn die Italienische Republik mit dem Ritterorden „Cavaliere“ aus.<sup>14</sup>

Seit 1994 führt der gelernte Koch Domenico (geboren 1949) zusammen mit seiner Frau Anna (geboren 1957) Spiridigliozzi das

Lokal. Ihren Wechsel aus dem Steinbühler „Bella Italia“ in Richtung Süden dürften sie kaum bereut haben, schließlich ging es zu Nürnbergs „Kult-Italiener“. Spiridigliozzi behielt das „System Peppino“ bei, sichtbar für alle Eingeweihten durch die den Raum weiterhin beherrschende Giacinta Mangoni. Nach 31 Dienstjahren im Erdgeschoss des Maffeiplatz 16 zog sich die Bedienung im Jahr 2000 in ihre Wohnung darüber zurück. Geblieben sind die hohe Stammkundenquote, die Tageskarte und eine mehrere Generationen übergreifende Verbundenheit mit dem Lokal. Die Gäste kommen teils von weit her – nur aus der südstädtischen Nachbarschaft stellt sich nach wie vor kaum jemand ein.<sup>15</sup>

Damit wären wir zwar in der Gegenwart angelangt, nachzutragen bleibt die Vorgeschichte der ersten Pizzeria auf deutschem Boden. Denn die zugehörige Hinweistafel in Würzburg hätte beinahe eine Nürnberger Hauswand geziert. Guisepppe „Peppino“ Bissola wird den US-Soldaten durchaus mal einen Pizzawunsch erfüllt haben, denn über italienische Einwanderer hatte sich die Spezialität von der Ostküste aus längst über den nordamerikanischen Kontinent ausgebreitet. Sein Freund Nick di Camillo indessen professionalisierte die Pizzabäckerei, wurde reich und ein wenig berühmt. Als Nicolino di Camillo 1921 in Villa Magna, einem Dorf nahe Pescara an der Adria, zur Welt kam, sah es danach nicht unbedingt aus. Nicolinos Vater war als einziger seiner Geschwister noch im Heimatdorf verblieben, alle anderen hatte die wirtschaftliche Not nach Philadelphia getrieben. Auch Nicolino selbst sah keine Zukunft für sich zuhause. Nach dem Zweiten Weltkrieg verdingte er sich zunächst bei den britischen Soldaten in Ancona, als Lkw-Fahrer gelangte er auch nach Nürnberg. Hier wechselte er 1946 zur US-Army, half in der Küche der 777th Head Quarter Battery und träumte von einem eigenen Lokal. Italienern war die Selbständigkeit damals verwehrt, immerhin brachte

---

er es zum Türsteher im „Country Club“, dem Fürther Soldatenlokal seines italoamerikanischen Freundes Silvio Coletti. Die Amerikaner konnten dort ihre gewohnten Steaks genießen, aber auch Pizza und Pasta. 1950 lernte der inzwischen zu Nick angelifizierte Italiener Janina Schmitt kennen. Die 18-jährige Würzburgerin hatte ein Engagement als Tänzerin an der Nürnberger Oper. Bei einem Besuch in Würzburg entdeckte er unweit von Janinas Elternhaus in der Elefantengasse ein winziges, aber unzerstörtes Haus, das einmal die Heimstatt des „Uffenheimer Bräustübl“ gewesen war. Das junge Paar machte daraus etwas, das man bis dato in Deutschland nicht kannte: eine Pizzeria. Die Einnahmen des ersten Tages – es war der 24. März 1952 – beliefen sich auf 27 Mark, am zweiten kamen 35 zusammen, am dritten 200. Vorerst blieben US-Soldaten die einzigen Gäste des nunmehrigen „Capri“. Nur drei Jahre gingen ins Land, dann schrieb der „Zauberbeiger“ Helmut Zacharias in das erste Gästebuch: *Du und Deine Spaghetti realisieren der Welt größtes Gottesgeschenk – Italien.*<sup>16</sup>

Der Durchbruch der ausländischen Gastronomie? In Nürnberg – wie auch andernorts – ließ er auf sich warten. Weit nach dem „Wirtschaftswunder“, erst um 1965, war die Zeit reif. An verbreiteter Armut lag’s demnach nicht, die Geldbeutel hätten sich solchen kleinen Freuden des Alltags längst gewachsen gezeigt. Zwischen 1955 und 1968 hatte die prosperierende Industrie fast 1,5 Millionen „Gastarbeiter“, meist aus Südeuropa, ins Land gespült. Bis in die sechziger Jahre hinein stießen die ausländischen Arbeitnehmer einschließlich ihrer Speisegewohnheiten bei der Mehrheit der Bundesbürger noch auf Ablehnung: Schmähungen wie „Spaghettifresser“ und „Kümmeltürke“ waren gang und gäbe. Die ersten ausländischen Lokale entstanden als ethnische Refugien in der Fremde, wo man weitgehend unter sich blieb. Ein großer Anteil zur Entspannung des Ver-

hältnisses zueinander kommt zweifelsohne der steigenden Motorisierung und Mobilisierung der bundesdeutschen Gesellschaft zu. Die deutsche Sehnsucht richtet sich seit jeher – schlag nach bei Goethe! – gen Italien. Das Land, wo die Zitronen blühen, war nunmehr relativ schnell und unkompliziert erreichbar. Nicht von ungefähr stellten die Italiener von Anfang an das Gros der ausländischen Lokale, eine Dominanz, die sich bis heute fortsetzt.<sup>17</sup> Es war Ende 1964, als „Der Spiegel“ in den Kochtöpfen reiselustiger Deutscher völlig Ungewohntes entdeckte: *Vielfältige Bereicherungen des Speisezettels empfangen die deutschen Hausfrauen während der alljährlichen Urlaubsreisen zu Völkern fremder Zunge: Selbst eingefleischte Eisbein- und Erbspüree-Esser sahen sich fremdartigen Fisch-, Reis und Nudelgerichten – wie französischer Bouillabaisse, spanischer Paella und grünen Nudeln à la Alfredo – konfrontiert und fanden Geschmack daran. [...] Der Besuch von Balkan-Grills, italienischen Pizza-Stuben und China-Restaurants in der Bundesrepublik kam zunehmend in Mode und verleitete deutsche Hausfrauen zu Abenteuern am heimischen Herd.*<sup>18</sup> Kulinarisch experimentierfreudige Deutsche begannen, ihre Mägen in ausländischen Gaststätten zu füllen – und schwelgten gleichzeitig noch ein wenig in der Erinnerung, wie *bei Capri die rote Sonne im Meer* versank.

In jenem Jahr 1964 wandelte Augusto Pignatti einen Stehimbiss am Josephsplatz 9 zum ersten italienischen Speiselokal in der Altstadt um. Ganz modernistisch nannte er es „City Trattoria“. Pignatti war mit den hiesigen Verhältnissen vertraut: Der 1916 in Finale Emilia (bei Modena) geborene Gastronom lebte seit 1944 in Deutschland, er war Oberkellner bei der US-Army und seit 1956 Ober im „Pepino“. 1979 zog er sich aus gesundheitlichen Gründen zurück, die Trattoria musste bald einem Neubau weichen.<sup>19</sup> Kenner schwärmen übrigens noch heute von seiner Küche. Wie

Demy Lifrieri in seinem „Fontana di Trevi“, Foto 1986. (Privatbesitz)



in diesem Beispiel handelte es sich bei den neuen Lokalen in den wenigsten Fällen um echte Neugründungen, meist wurde lediglich eine deutsche Bierwirtschaft umgewandelt. Keinerlei Kneipenvorleben vorweisen konnte das „Fontana di Trevi“, eingerichtet im Februar 1965 von Demetrio Lifrieri (geboren 1938 in San Demetrio/Cosenza) und seiner Nürnberger Frau Ilse (1938–2010). Lifrieri schuf in der Kaiserstraße 21 das, was die Top-Lage verspricht: den ersten Nobel-Italiener der Stadt. Seine Anfänge waren ganz

Werbezettel für das „Amalfi“, 1968. (StadtAN C 22/III Nr. 3274)



Besuchen Sie

das exclusive ital. Speiserestaurant

**RISTORANTE - PIZZERIA**

**AMALFI**

Nürnberg Jakobstr. 25 Ruf 22 76 75

Einmalig in Nürnberg unsere Pizzas vom offenen Holzofen, sowie unsere italienischen Spitzenweine.

Gute Parkmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe des Restaurants.

bescheiden. 1954 war der Kalabrier als Eisverkäufer zu seinem Onkel Nino Cofone („Eiscafé Nino“) an die Pegnitz gekommen: *Damals wollte ich am liebsten gleich wieder heim. Ich hab ja nicht gewusst, wie schwer Nürnberg vom Krieg zerstört war. Es war ein Horror. Überall Ruinen.* Doch durch seine Freundlichkeit und Umgänglichkeit eroberte der kleine Italiener schnell die Herzen der Nürnberger. *Der beste Spaghettisoßen-Koch in ganz Nürnberg* zählte bald zur Stadtprominenz wie viele seiner Gäste; als „der Demy“ ging er in die inoffiziellen Annalen der Stadt ein. Mit seinem „Fontana di Trevi“, in dessen Mitte er einen 2,80 Meter hohen und zwei Meter breiten Nachbau des römischen Originalbrunnens aufstellen ließ, verband Demy durchaus ein wenig missionarischen Impetus: Das Ristorante sollte die „vera cucina italiana“ hochhalten und bot in den siebziger Jahren bereits etwa 100 Flaschenweine aus allen Regionen Italiens. Am 26. September 2006 erklang letztmals klassische Musik in dem kleinen feinen Lokal mit 60 Plätzen, dann schloss es für immer seine Pforten.<sup>20</sup> Zwischen 1968 und 1972 betrieb Ilse Lifrieri zusätzlich das „Amalfi“. Gewiss nicht zufällig hatte man sich für den Namen des mondänen Badeortes entschieden, denn der rustikale, mit grünen Stühlen und Strohsitzen eingerichtete Gastraum in der Jakobstraße 25 sollte Urlaubsatmosphäre vermitteln. Der Schwerpunkt lag folgerichtig bei der Pizza, mit 28 Sorten zur Auswahl präsentierte das „Amalfi“ die umfangreichste Karte der Stadt. Eine *O sole mio* vom Holzofen, zubereitet vor den Augen der Gäste – einmalig in Nürnberg, wie man stolz verkündete.<sup>21</sup>

Pizza – das ist die Cucina povera Italiens. Der belegte Hefefladen stammt aus Neapel und gilt nach wie vor als typisch für den ärmeren Süden. Die weite Verbreitung des italienischen Nationalgerichts in der Nürnberger Südstadt passt insofern perfekt. Neben der Spitzengastronomie in der Altstadt soll deshalb ein Bei-

spiel der „einfachen Pizzeria ums Eck“ folgen. Die Entscheidung fiel auf „Dario“, nicht zuletzt aufgrund der bis zum Zweiten Weltkrieg zurückreichenden Familientradition der Bevacquas in Nürnberg. 1940 war Francesco Bevacqua aus dem kalabrischen Marcellinara als Fremdarbeiter nach Nürnberg gekommen. Nach dem Krieg eröffnete er die Eisdiele „Sila“ in der Allersberger Straße 50. Nach seinem ersten holte er 1954 auch den jüngeren Sohn Michele (geboren 1937) zu sich nach Deutschland. Michele arbeitete zunächst in der väterlichen Eisdiele mit, wo er sich intensiv dem Erlernen der deutschen Sprache widmete. Mit Erfolg: Deutsch spricht er, ohne je einen Sprachkurs besucht zu haben, im Vergleich zu anderen Italienern außergewöhnlich präzise. Die Sprache war das Eine; um als junger Italiener in dieser Zeit keinen Argwohn zu erregen, war er stets bemüht, sich *anständig zu benehmen* – und kam damit gut durch. Beim jungen Publikum der Eisdiele stieß er als Italiener kaum auf Vorbehalte, Ältere begegneten ihm anfangs eher reserviert. 1955 wechselte er als Arbeiter zu Grundig, bereits 1959 hatte er es zu einer eigenen Eisdiele „Italia“ in der Landgrabenstraße 63 gebracht. Bevacqua war geschickt wie die Zeitläufte günstig, 1960 eröffnete er in Fürth eine weitere. Dort wurde seit 1963 auch Pizza gebacken. Nachgefragt wurde sie aus der nahen US-Kaserne. Daraus ließ sich ein Konzept entwickeln, das er an den US-Standorten Ansbach, Grafenwöhr, Mannheim und Heidelberg umsetzte. Deutschen waren die Käse-Teigfladen ja noch suspekt, erst 1968/69 – siehe oben „Amalfi“! – wurde Pizza aufgrund der neu gewonnenen Urlaubserfahrungen angenommen. 1972 eröffnete Michele Bevacqua die nach seinem Sohn benannte Pizzeria „Dario“ am Kopernikusplatz 13 zunächst als Imbiss-Stand. Dass sich daraus die Institution „Dario“ in der Südstadt entwickelte, lag gewiss nicht zuletzt an der Qualität der Pizzen, die beim Gastro-Award 2009 den bayerischen Landessieger



*Michele Bevacqua in seiner Pizzeria „Dario“ mit dem Gastro-Award 2009.  
(NN vom 26.5.2011,  
Foto: Michael Matejka)*

stellten. Seit 2008 betreiben die Söhne Gianni und Dario den Pizza und Pasta-Service im Eingangsbereich des Kopernikusplatz 10, dahinter erstreckt sich ein Speiselokal in modernem Ambiente. Auf die Frage, ob er irgendwann in die kalabrische Heimat zurückkehren möchte, entgegnet der soignierte 74-Jährige: *Nein, was sollte ich dort machen? Eine schöne Landschaft, gewiss, aber mir wäre langweilig. Meine Arbeit ist mein Leben.*<sup>22</sup>

Etwa um die gleiche Zeit wie „Dario“ mit dem Pizzabacken begann Feinschmeckers Qual der Wahl. Nach einer Auswertung der Gewerbetartei sollen 1978 105 Italiener gastronomisch tätig gewesen sein,<sup>23</sup> knapp zwanzig Jahre später wurden 149 ermittelt.<sup>24</sup> Die erste „Edel-Italiener“-Welle buhlte in den 1970er Jahren um geneigte und begüterte Kund-

Die italienischen Wirte Pierluigi Radina, Pino Centola, Michele Bevacqua, Antonio Caporale und Andrea Dolce (stehend v.l.n.r.), vorne Giuseppe Presti, Foto 1995. (Privatbesitz)



schaft. Womöglich verhilft ein kleines Name-dropping solcher längst über die Altstadt hinausgreifenden Gourmetplätze manch schöne Erinnerung zu wecken: Armando Donadello „Caravelle“ (Ecke Ziegelstein-/Marienbergstraße), Umberto Marcones „Abruzzi“ (Äußere Sulzbacher Straße 4), Josef Stellas „Löbleinsgarten“ (Am Maxfeld, später Bayreuther Straße 36), Mario Apostolos „Piemonte“ (Zerzabelshofer Hauptstraße 14) und Antonio Bevacquas (Bruder von Michele) „Piccola Gondola“ (Schweigergstraße 28, später „Ciao“).

Im „Prinzregent“ mit Domenico Valentini (links) und Kellner Gregorio. (Nürnberger Anzeiger, Ausgabe Südost, vom 29.9.1983, Foto: Peter Vrbata)



In den 1980er Jahren gesellten sich etwa Leonardo Longos „Bardolino“ in der Humboldtstraße, Michele Ballatos „Michele“ am Ludwigsplatz 1a und Domenico Valentini „Prinzregent“ in der Emilienstraße 2 hinzu. „Prinzregent“ Valentini (geboren 1954 in Balorano bei L'Aquila) war in seiner abruzzischen Heimat noch Installateur, konnte seinen Beruf aber in Deutschland mangels Sprachkenntnissen nicht ausüben. Deshalb ließ er sich zum Koch umschulen, 1973 kochte er im „Piemonte“, 1983 machte er mit dem „Prinzregent“ sein erstes eigenes Lokal auf, dem einige folgen sollten, bis Juli 2011 kochte er in seiner „L'Osteria Toscana“ unverschnörkelte cucina tipica. Zur Zeit ist er auf dem Weg vom Celtisplatz nach Wendelstein, wo ihn die Bewirtschaftung eines großen Biergartens lockt. Ein weiteres Urgestein der Nürnberger Gastronomie ist Giampaolo Tisato, (geboren 1952 in Padua), der 1969 die Hotelfachschule in Abano Terme abschloss. In dem Badeort kuren hauptsächlich deutsche Gäste, un po' di tedesco ist demnach unabdingbar. Der Paduaner wandte sich an Demy Lifrieri, um im „Fontana di Trevi“ für 6–12 Monate zu kellnern. Aus dem geplanten Kurzaufenthalt wurden mittlerweile 42 Jahre. Schuld war – Sie werden es ahnen – eine Nürnbergerin. Tisato blieb bis 1975 im „Fontana di Trevi“, zwei Jahre bediente er im „Benacus“, 1980 machte er sich mit dem „Ristorante Trento“ selbständig. Es folgte ein Jahr in einer Pension am Gardasee, wo *ich als Venetianer auf große Vorbehalte bei meinen italienischen Landsleuten stieß, sehr viel mehr als jemals in Deutschland. Lieferungen erfolgten nur gegen Barzahlung.* Mit seiner zweiten Ehefrau Marketta, einer gebürtigen Mählerin, wechselte er zurück nach Nürnberg, kellnerte im „Barcarole“, ab 1985 im „La Fiamma“, das er 1986 sein eigen nennen konnte. In dem kleinen Lokal an der Dr.-Kurt-Schumacher-Straße 2 herrscht eine entspannte, familiäre Atmosphäre, das Hauptgeschäft läuft mittags mit Stammgästen, die sich fast alle aus der Wochen-

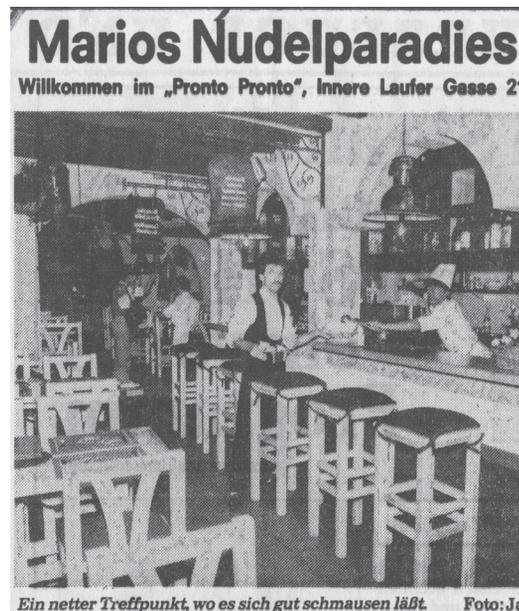
karte servieren lassen. Sie erhalten frisch zubereitete traditionelle Gerichte mit Produkten aus der Region beziehungsweise von gewissenhaften italienischen Lieferanten: Cucina alla casalinga, Essen wie bei Muttern. „Buono, pulito e giusto – gut, sauber und gerecht“ lauten die Bedingungen der Bewusstesser-Vereinigung „Slow Food“. Ihr Nürnberger Vorsitzender gehört zu Tisatos Stammgästen.<sup>25</sup>

Zwei der genannten Wirte, Michele Ballato und Mario Apostolo, zeichnete ein bemerkenswerter Geschäftssinn aus. Der Piemontese Mario Apostolo hatte nach dem bereits erwähnten „Piemonte“ sein gastronomisches Angebot in Zabo 1977 mit der „Rotisserie Barcarole“ verbreitert, dort speiste man internationale (Steak-) Küche vom offenen Grillrost. 1984 folgte *Marios Nudelparadies* „Pronto Pronto“ in der Inneren Laufer Gasse 21. Die Marktlücke eines preisgünstigen „Schnell-Italieners“ schlug damals wie eine Bombe ein, im Jahr darauf folgte eine Filiale am mit Laufpublikum reich gesegneten Plärrer. So schnell die Novität zündete, erlosch sie allerdings wieder. Dem massenhaften Auftreten der asiatischen und türkischen Schnellimbisse war die nürnbergische Version eines „italienischen McDonald’s“ nicht gewachsen. Apostolo musste eine nach der anderen seiner Gaststätten aufgeben und starb verarmt. Michele Ballato, ein aus der Gegend von Messina stammender gelernter Metzger, der in den 1960er Jahren in einer Lackfabrik begonnen hatte und 1970 in die Fleischabteilung des Kaufhauses Merkur gewechselt war, brachte es ebenfalls zu zahlreichen Lokalen in Nürnberg, unter ihnen klangvolle Namen wie „Tannenhof“, „La Grotta“, „Benacus“, „Zollhauspark“ und „Weiherhaus“. Sein jüngerer Bruder Guglielmo führt das sich einst mit Eisdiele im Erdgeschoss über drei Etagen erstreckende „Michele“ am Ludwigsplatz 1a heute noch als gutbürgerliche Speisegaststätte im zweiten Stock, wo die Terrasse einen einmaligen Blick auf den Weißen Turm gewährt.<sup>26</sup>



*Paolo Tisato und Sohn Daniele präsentieren italienische Feinkost im „La Fiamma“.  
(NN vom 2.4.2007,  
Foto: Wilhelm Bauer)*

Dieses Kapitel beschließen mag ein persönlicher Eindruck, der sich statistisch nicht belegen lässt, durch die Interviewpartner aber bestätigt wurde. Die Zweiteilung Italiens in den wohlhabenden Norden und den ärmeren Mezzogiorno führte unterschiedliche gesellschaftliche Schichten nach Nürnberg. Wer aus dem Norden kam und hier in die Gastronomie einstieg, brachte eher eine einschlägige Ausbildung mit als die Südita-



*Promotions-Artikel für das „Pronto Pronto“.  
(NN vom 21.9.1984)*

liener. In Nürnberg blieb die Schichtzugehörigkeit weitgehend erhalten. Einfache Pizzerien sind eher ehemaligen Gastarbeitern aus Süditalien zuzuordnen (wobei die Pizzabäcker längst eher aus Indien als Italien stammen!), die Heimat der Wirte aus der gehobenen Gastronomie liegt eher im Norden. Auch an der Pegnitz setzte in den letzten Jahren eine ganze Reihe von stilvoll eingerichteten Risorantes (zum Beispiel „Da Claudio“, „Nel Parco“, „Minnecci“, „La Pergola“) erfolgreich auf die Feinschmeckerschiene mit regional differenzierter Küche und Echtheitsanspruch. Unter ihrer Ägide vollzog sich der schier unglaubliche Prestigewandel der italienischen Speiselokale von der dubiosen Pizza-Bar zum umschwärmten Nobel-Italiener. „La vera cucina italiana“ erklimm den gleichen Rang wie die Grande Cuisine oder der neue deutsche Gourmetempel. Was adäquat für den Preis gilt: Elegant haben die Italiener ihr „Billig-Image“ gleich mit abgestreift.

*Die Eröffnung des „China-Restaurants“ begleiteten die Nürnberger Nachrichten am 29.9.1954 mit einem ausgesprochen launigen Artikel. (NN vom 29.9.1954)*



## Zweiter Gang: Chinesisch

Dass es keineswegs die Anwerbeverträge der Bundesrepublik mit südeuropäischen Staaten waren, die für die ersten ausländischen Gastromomen in Nürnberg sorgten, hat bereits das Beispiel der Italiener gezeigt. Längst vor dem ersten Abkommen mit Rom aus dem Jahr 1955 gehörten zumindest ihre Eisdielen zum alltäglichen Straßenbild. Immerhin standen sowohl in der Gastronomie wie auch bei den „Gastarbeitern“ Italiener an vorderster Front, was aufgrund der Nähe der beiden Nationen freilich kaum verwundern kann. Überraschender ist da schon die nächstfolgende Ethnie, zumal sie bei den Allermeisten keinerlei Urlaubsreminiszenzen wecken konnte: die Chinesen. Gäbe in unserer Menüfolge der Zuspruch der einheimischen Bevölkerung zu den ausländischen Speisegaststätten den Ausschlag, müssten sie sogar ganz vorne stehen. Einige politische und persönliche Wirrungen waren nötig, dass es dazu kam. Zu Beginn des Zweiten Japanisch-Chinesischen Krieges, der von 1937 bis 1945 währte, hatte der Bürgermeister von Wenzhou (Südostchina, Nähe Shanghai) seinen einzigen Sohn Yao Ching Pan (geboren 1908) nach Europa geschickt, um ihm eine gefahrlosere Existenz als Kaufmann zu ermöglichen. Der Plan schlug zumindest insofern fehl, als er den Anfangsdreißiger damit geradewegs an den Schauplatz des Zweiten Weltkriegs expedierte. Über Italien erreichte Yao Ching Pan Deutschland, wo es ihn zunächst nach Leipzig verschlug. Der Sachsenmetropole verdankte er seine Ehefrau, aber kaum Geschäftserfolg. Er verdingte sich als Koch in Berlin, Dresden und Kaiserslautern, bis er 1954 zusammen mit Hai Cheng (geboren 1910, 1955 ausgeschieden) in Nürnberg das „China-Restaurant“ eröffnete. Als erstes seiner Art behielt es die puritanisch-gemeingültige Bezeichnung bis zuletzt. Für 360 DM monatliche Pacht fiel dem fernöstlichen Restaurant ausgerechnet das urfrän-

kische „Zum Himpfala“ zum Opfer, angesiedelt in der Himpfelshofstraße 28, wie „Peppino“ außerhalb der Altstadt, in diesem Fall Kleinweidenmühle. In den Meldeformularen bezeichnete Pan sich als nicht verfolgter Flüchtling. Die schlicht eingerichtete Gaststube verwies nur in Andeutungen auf China – gutbürgerlich mit exotischem Touch. Dieser zog schnell Gäste aus den „besseren Kreisen“ an. Ärzte und Rechtsanwälte, auch Prominente wie Theo Schöller und Staatsanwalt Hans Sachs wagten sich an Gerichte mit der ungewohnten „Sättigungsbeilage“ Reis und womöglich an Stäbchen. Dem einfacheren Volk fehlte wohl anfangs das nötige Kleingeld für die 55 Gerichte auf der Speisekarte. Sie bestand aus sechs Suppen, sechs Vorspeisen, 38 Fleischspeisen (von *Schau Liu Li Gi* = *Schweinsfilet in Scheiben über Nasi Goreng* = *Eierreis gebraten mit Nußschinken, Krebs und Mandeln* bis zu *Fu-Jung Hai* = *Omelette mit Krebs*) sowie fünf Desserts. Die Preise bewegten sich durchaus in zivilem Rahmen, ein kleines Bier kostete 35 Pfennige, die Frührolle etwa eine Mark. So ging nicht nur die Prophezeiung der „Nürnberger Nachrichten“ in Erfüllung, dass *mancher schleckige Gaumen in den nächsten Wochen einen kleinen Seitensprung zu Bau yu und Chow Mien, zu Bambus und Chin-Lee-cher wagen wird. Bloß „der Wissenschaft halber“ und weil sich die Nürnberger nun einmal nicht gern nachsagen lassen: „Was der Bauer net kennt, das frißt er net!“*<sup>27</sup> Denn nachdem die reichlichen Portionen auch die bekannt wählerischen Taxifahrer für sich eingenommen hatten, wurde aus dem einmaligen Seitensprung in vielen Fällen eine Dauerbeziehung. Ein bunt gemischtes bürgerliches Publikum stellte sich ein, das seinem „Reis-Fuzzi“ teils über Jahrzehnte die Treue hielt.

Das „China-Restaurant“ war in der Folge Keimzelle weiterer chinesischer Lokale in Nürnberg, die von ehemaligen Mitarbeitern geführt wurden, so 1963 das zunächst als



Ansichtskarte des „China-Restaurants“, um 1960. (Privatbesitz)

„Shanghai“ bezeichnete spätere „Nanking“ in der nahen Zufuhrstraße 4. Die Chinesen waren meist aus Kleingewerben oder aus dem Handelsvertreterdasein in die Gastronomie gewechselt. Konkurrenz sah man darin nicht, es stellten sich genügend Gäste für alle ein. Im Mai 1976 eröffnete der damals bereits 67-jährige Wirt eine Filiale, das „China-Restaurant Pan“ in der Wilhelm-Spaeth-Straße 40. In dieser südstädtischen Adresse fanden



Lauter Spezialitäten der fernöstlichen Küche sind „im Anmarsch“: als erster bringt sie Yao Ching Pan, gefolgt von Chefkellner Walter Kühnel, Sohn Peter Pan und anderen tüchtigen Helfern.

Die „Küchenbrigade“ des „China-Restaurants“. (NN vom 8./9.4.1967)

Gaumengenüsse aus dem „Reich der Mitte“ versprach das „Peking“ in der Abendzeitung vom 28.8.1976.

PEKING-HAUS

北京酒家

Sie  
essen  
preiswert  
im

in NÜRNBERG

Ludwigstraße 55  
Telefon 223682

China-Restaurant

PEKING

sich bis dahin die „Lichtenhofer Stuben“. Das Filiallokal führte der Schwiegersohn Lothar Wild, in der Küche stand Yao Chings Sohn Peter Pan. Nur zwei Jahre später wurden diese familiären Bande bereits wieder aufgelöst. Wie vorher schon andere: Pans Frau hatte ihn verlassen, die Ehe war geschieden worden. Mit der japanischen Lehrerin Michiko heiratete er eine erheblich jüngere Frau, der er das neue Lokal überließ.<sup>28</sup> Später ging daraus das erste japanische Restaurant Nürnbergs hervor. Sein Stammhaus übergab Pan an chine-

sische Nachfolger. Unter Familie Shu bestand das „China-Restaurant“ noch etwa zwanzig Jahre; nach einigen Wechseln beherbergt es seit längerem den griechischen „Schwarzen Bär“. Der gelernte Koch Lothar Wild betreibt heute mit seiner Frau Sonja, geborene Pan, den Asbacher Hof in Oberasbach.<sup>29</sup>

1976 eröffnete die Familie Au, die damals bereits „Peking“-Restaurants in Coburg und Amberg betrieb, ein weiteres gleichnamiges Lokal in der Nürnberger Ludwigstraße 55.<sup>30</sup> Dieses Restaurant aus dem Reich der Mitte existiert ebenso noch wie das „Asia“ in der Breiten Gasse 16. Dennoch ist die große Zeit der chinesischen Küche bei uns vorüber, von den 16 Lokalen im Jahr 1979 haben die meisten die Segel gestrichen. Die meisten „Essengeher“ haben sich längst exotischeren Gaumenfreuden als Frühlingsrollen und Süß-Saurem zugewandt. Weder alteingesessene Chinesen wie das „Mandarin“ in der Luitpoldstraße 1 noch Neueröffnungen aus den 1980ern wie „Goldener Drache“ oder „Great Wall“ konnten überdauern. Auch der Betreiber des vierzig Jahre lang in der Klaragasse 24 angesiedelten „Hongkong“ kapitulierte 2006 vor dieser Problematik, obwohl er vorausschauend mit zwei Speisekarten agierte. *Eine mit Gerichten, die so schmecken wie in seiner Heimat, und eine etwas abgemilderte, die vorwiegend die deutschen Gäste goutierten. Doch, wer den Anspruch hat, asiatische Küche so zu servieren, dass die Landsleute begeistert sind, braucht einen Spezialitätenkoch. Und hier beginnt das Dilemma von Xu Liu, dem Wirt des Restaurants ‚Hongkong‘, das in der Nähe des Germanischen Nationalmuseums zahlreiche Touristen auch aus Asien bewirtete. Denn gute Köche, die sich auf die chinesische Küche spezialisiert haben, sind nicht leicht zu finden. Aus Gründen des Ausländerrechts muss der Koch alle drei Jahre wechseln. Jetzt wäre wieder ein neuer Küchenchef nötig gewesen.*<sup>31</sup> Und dass mit Justitia nicht zu spaßen ist, belegen zwei

---

Fälle aus den Jahren 1970 und 1972, als ein China-Restaurant in der Fichtestraße gleich zweimal schließen musste, weil die Behörden nach dem Ausländer-Gesetz von 1965 *aus wohlverstandem Staatsinteresse* keine Verlängerungen der Aufenthaltserlaubnis erteilen wollten.<sup>32</sup>

### Dritter Gang: Jugoslawisch

Auch jugoslawische Restaurants sind aus dem Straßenbild beinahe verschwunden. Etwa um die Zeit, als die Deutschen die Pizza für sich entdeckten, bildeten sie die fast ebenso allgegenwärtige zweite Komponente des „preiswerten Exotismus“. Ihr früher Boom verdankte sich vielleicht auch der für deutsche Gaumen gemäßigt fremdartigen Gerichte, Elemente wie Bratwürste und Zwiebeln oder das nach dem Krieg geläufige Schaschlik finden sich ein wenig abgewandelt in der südosteuropäischen Küche wieder.

Dabei war es keineswegs ein schlichter „Balkan-Grill“ von nebenan, der den Reigen der Lokale aus Titos Vielvölkerstaat eröffnete. Jenes Lokal müssen wir vielmehr im oberen Level und unter der vornehmen Adresse des Hauptmarkts suchen, genauer im gerade wiederaufgebauten Gebäudetrakt an dessen Südseite. Es war nicht originär nürnbergisch, sondern – abermals müssen die Franken der Landeshauptstadt den Vortritt lassen – ein gleichnamiger Ableger des „Opatija“ in München. Desse Inhaber Franc Šoba besetzte die Nürnberger Geschäftsführung mit dem damals 26-jährigen Daniel Roškar (geboren 1939 in Ljubljana), der vor seiner Auswanderung an die Pegnitz das Top-„Hotel Lev“ in Ljubljana geleitet hatte. Eröffnungstag war der 25. Juli 1964. Auffälligerweise wurde das Novum von den Nürnbergern sofort angenommen, gar *im Sturm erobert*. Obwohl mit 105 Plätzen und der angrenzenden „Taverne“ gewiss nicht klein, war es häufig schwierig, unterzukommen. Offenbar bot die jugoslawische Küche eine höchst willkommene

exotische Abwechslung zu Schweinebraten, Bratwürsten und Schäufele. Wobei sich mit dem „Opatija“ keineswegs nur der Balkan etablieren konnte. Das Restaurant erweiterte die nürnbergische Speisenpalette um den Reis ebenso wie mit dem Steak, selbst Gemüse wie Paprika und Zucchini fanden sich nur dort, nicht aber auf den Marktständen davor. Wie erklärt sich dieser reibungslose Erfolg im Unterschied zur italienischen Küche? Vermutlich im Konzept: Wie sein Original an der Briener Straße in München war das „Opatija“ von vorneherein als gepflegte Speisegaststätte auf die etwas „besseren Kreise“ hin zugeschnitten, sein Image damit in etwa konträr zu den „Amiwirtschaften“ der „Spaghettifresser“. Dieser Moment fiel zehn Jahre später auch der „Nürnberger Zeitung“ auf: *Ein Jubiläum, das für die allgemein als konservativ und nicht gerade allem Neuen aufgeschlossenen Bürger Frankens ebenso ein Kompliment ist wie für das Unternehmen, das dieses Jubiläum feiert, weil es damit beweist, daß man mit Spezialitäten und vor allem auch mit einem guten Service sein Publikum hat.*<sup>33</sup> Schnell erarbeitete sich Roškar den Ruf des Spitzengastronomen in Nürnberg. Doch über die Verbreiterung der Nürnberger Ess-Kultur hinaus schuf der dynamische Slowene noch eine ganz spezielle Kommunikations-Kultur. Der Hotelkaufmann machte aus dem zentral gelegenen Restaurant einen einzigartigen Treffpunkt, eine Art Zentrum der Nürnberger Gesellschaft und damit das Lokal zur Institution. Dennoch leiste(te)n auch einfachere Bürger sich von Zeit zu Zeit – etwa zu Familienfeiern – einen Gang in das gehobene Feinschmeckerlokal, dessen Küche heute mit Fischspezialitäten und saisonalen Tageskarten glänzt. Die jugoslawische Herkunft spiegelt sich auf der Speisekarte zwar noch wider, spielt aber keine herausragende Rolle mehr. Ganz anders in den 1960er Jahren, als das „Opatija“ zweigleisig fuhr. Oben in der „Bel Etage“ gab es den legendären *Dzingis-Khan-Spieß*, aber auch Erlesenes wie *Chateaubriand à la Bristol mit Sauce Tartar* oder *Tournedos Rossini*,

Auszug aus der umfangreichen Speisekarte des „Opatija“ mit ausgesprochen gastfreundlichen DM-Preisen, um 1975. (Privatbesitz)

im Erdgeschoss hatte Roškar einen unpräzisen Imbiss eingerichtet. Die damals noch mensalose Studentenschaft hatte alsbald *Cevapcici mit Djuvec-Reis* zu ihrem Lieblingsfutter erkoren. Mittlerweile selbst zur Institution im Nürnberger Gastgewerbe geworden, erwarb der Geschäftsführer 1977 sein jugoslawisches „Flaggschiff“. Pächterhöhungen veranlassten ihn 1989 zur Verlegung in sein heutiges Domi-

zil am Unschlittplatz. Dort präsentiert sich der umgängliche Promi-Wirt kleiner aber feiner als am Hauptmarkt.<sup>34</sup>

Ganz anders als im „Opatija“ lasen sich die Speisekarten der etwa 25 hiesigen jugoslawischen Lokale, die um 1978/80 in voller Blüte standen. Mit leichter Verzögerung setzte deren Werden und Wachsen ein, als der expandierende Massentourismus die Deutschen nach

den italienischen Stränden in den 1970er Jahren auch die adriatische Ostküste entdecken ließ. Auch „der Jugoslawe“ zu Hause um die Ecke brachte mit den neu entdeckten Speisen ein wenig Sommer, Strand und Sonne in den grauen Alltag zurück – kleine (und erfreulich preisgünstige) Fluchten.

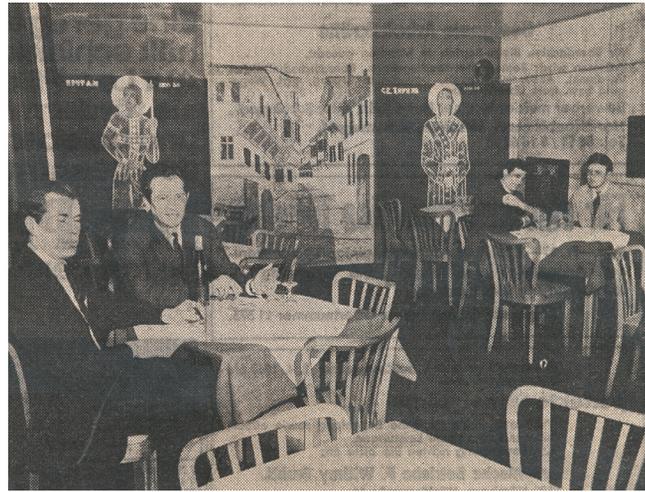
*Wer in seinem Urlaub in Jugoslawien war, wird sich im neuen ‚Bei Bosko‘ sofort heimisch fühlen, da die sprichwörtliche Gastfreundlichkeit der Balkanvölker gleichzeitig importiert wurde. Wer also einmal Abwechslung in seinem täglichen Speisezettel wünscht, der säume nicht, dieser gastronomischen Bereicherung Nürnbergs einen Besuch abzustatten.* Es ist nicht bekannt, wie viele Nürnberger diesem Aufruf Boskos in seine zweite Lokalität Folge leisteten. Bemerkenswert erscheinen allemal die ausgesprochen frühen Anspielungen auf Urlaub und kulinarische Experimentierfreuden, denn die Anzeige für das neue ser-

„Opatija“-Schmaus (2 Personen)		
Bakhuhn, Schweinskotelett, Pariser Schnitzel mit Beilage und Salat		12,—
Schweinemedaillon am Spieß mit sauren Gurken und Rini-Bisi		6,—
Hajducki Cevap (2 Spießle — scharf) Verschiedene Fleischstücke am Spieß mit Djuvec-Reis, Tomaten und Paprikaschoten		6,—
Gusar Spieß Verschiedene Fleischstücke und Debreziner am Spieß und Djuvec-Reis		4,—
Kaukasischer Schaschlik Verschiedenes Fleisch am Spieß mit Zwiebeln, Tomaten und Curry-Reis		4,—
Dalmatinski Cevap Kalbsfilet mit Paprikaschoten und Reis		4,—
Kalbsschnitzel „Ljubljana“ Kalbsfilet, gefüllt mit Ei und Schinken, gebacken, mit Salat		5,50
Schweinefilet „Beograd“ Schweinefilet mit sauren Gurken und Kartoffeln in Paprika-Sauce		5,—
Serbische Bohnen Weiße Bohnen in Paprika-Sauce mit geräucherterem Fleisch		4,—
Muckalića Schweinefleisch, gedünstet in Paprika, Tomaten und Zwiebeln		3,50
Lesco Omelette, gefüllt mit Debreziner und Djuvec-Gemüse		2,80
Leskovačka Muckalića Schweinefleisch in gedünsteter Zwiebel vom Rost, scharf		7,—
Dalmatinska Brzola		6,—

bische Spezialitätenlokal in der Klaragasse 9 wurde bereits Anfang 1968 geschaltet.<sup>35</sup> Bei „Bosko I“ in der Reindelstraße 11 hatte man sich bereits 1966 an der *original Slibowitz-Bar* gütlich tun können. Beide Lokale gehörten der aus dem noch recht mittelmeerfernen Ruhpolding stammenden Wirtin Dorothea Pavlovic, die außerdem noch das „Beograd“ (vormals „Schwarzwälder Hof“) in der Pillenreuther Straße 18 unter ihren Fittichen hatte.<sup>36</sup>

1973 hatte die 1944 im slowenischen Golnik/Krain geborene Marija Jerasa (damals Müller) die alteingessene fränkische Gaststätte „Loy“ in Laufamholz übernommen, um dort *Balkanspezialitäten* zu offerieren. Das war nicht einfach, denn die ihr zugetragenen Warnungen erwiesen sich als nur allzu berechtigt. Auf *Leskovacka Muckalica* reagierten die eher distinguierten Laufamholzer wenig euphorisch, obwohl sich dahinter nichts Exotischeres als Schweinelendchen mit Paprika und Zwiebeln verbarg. Die damals mit einem Deutschen verheiratete Wirtin hielt für Traditionsbewusste auch Schäufele und Karpfen vor, dennoch blieb der Zuspruch im ersten Jahr verhalten und weitgehend auf deutsche Speisen beschränkt. Erst allmählich und über Mundpropaganda erwärmten sich die Einheimischen für die Balkanküche. Die neue Wirtin hatte in Ljubljana die Hotelfachschule unter dem uns bereits geläufigen Daniel Roškar absolviert; bis zur Selbständigkeit war sie ihrem Ausbilder als Bedienung im „Opatija“ treu geblieben. Nach diversen Lokalwechseln pachtete die Slowenin 1989 den historischen Gasthof „Zur Friedenslinde“ in der Mögeldorf Hauptstraße 63, den sie 1996 erwarb und bis heute als Hotel-Restaurant betreibt. Die Speisekarte reicht von den typischen Čevapčići und Rasnici über den Ritterspieß flambiert für vier Personen bis zum ebenfalls vom Aussterben bedrohten Palatschinken als Dessert.

Der Ausbruch der Jugoslawienkriege im Jahr 1991 versetzte den jugoslawischen Restau-



*Einen eher nüchternen Eindruck vermittelte das serbische Spezialitätenlokal „Bei Bosko“ zu seiner Eröffnung. (AZ vom 23.2.1968)*

rants einen schweren, in vielen Fällen vernichtenden Schlag. Die Deutschen verloren nicht nur ihr angestammtes Urlaubsgebiet aus den Augen, sie entwickelten außerdem erhebliche Ressentiments gegen die hier lebenden Jugoslawen aufgrund aggressiv militanter Töne aus deren Heimat.<sup>37</sup> Längst passé sind damit Lokale wie der „Losunger-Grill“, seit 1969 unter Veljko Stupar in der Meuschelstraße 75, oder das 1979 im Grand-Bazar der Karolinenstraße eröffnete „Dubrovnik“, wo die Kellner gar *in ihrer schmucken hei-*



*Anders als „Bosko“ ging das „Dubrovnik“ mit Elementen der Gemütlichkeit verschwenderisch um. (AZ vom 14.2.1979)*

*mischen Nationaltracht* bedienen.<sup>38</sup> Wo lässt sich also heute noch jugoslawisch speisen? Nun, zu den Überlebenden gehört ausgerechnet die von der Nachbarschaft anfangs so skeptisch beäugte „Gaststätte Loy“ in Lauf-amholz!

Übrigens entstammen nur wenige der jugoslawischen Gaststätten berufsfremden „Gastarbeitern“. Die in dem Metier tätigen Slowenen und Kroaten (kaum Serben) kamen meist aus gesicherten Verhältnissen nach Deutschland direkt in jugoslawische Lokale zur Ausbildung oder Anstellung. Allein etwa 600 haben mittlerweile die Schule des „Opatija“ durchlaufen.<sup>39</sup>

## Vierter Gang: Griechisch

Bei den bisherigen Nationalitäten scheint Nürnberg im Vergleich zu anderen Städten vorneweg zu gehen. Anders verhält sich das mit der Schwemme von griechischen Gaststätten, die in den 1970er Jahren die deutsche Gastronomie umkremelte. Die benachbarte Studentenstadt Erlangen etwa hatten

„die Griechen“ deutlich früher erobert, in dieser Sparte herrschte an der Regnitz sichtlich muntereres und bunteres Treiben als an der Pegnitz.

Und dies, obwohl mit der „Goldenen Linde“ durchaus ein geeigneter Vorreiter zur Verfügung stand. Die „Linde“ in der Lindengasse 22 gilt allgemein als „erster Grieche“ in Nürnberg, auch wenn ihr Richtungswechsel nicht ganz geklärt werden konnte. Möglicherweise wäre ihr Umschwenken ohnehin nicht exakt datierbar, da die Übergänge von deutsch-fränkischer zu griechischer Küche in vielen Gaststätten fließend waren und sind. Unzweifelhaft ist die Wirtschaft am Johannisfriedhof bereits 1968 in griechische Hände gegangen. Der Pächter Christos Liakis (geboren 1936 in Climenti/Korinth) hatte vorher bereits drei Jahre das „Jägerheim“ in der nahen Johannisstraße 83 betrieben.<sup>40</sup> Wie zahlreiche Beschwerden aus der Nachbarschaft über nächtliche Lärmbelästigung durch Jukebox-Beschallung und lautstarke Gäste belegen, konnte das Lokal über mangelnden Zulauf nicht klagen. Beides änderte sich unter Liakis' Nachfolgern nicht, nur die Nationalität des Pächters. Diese freilich nur zum Schein, denn das einschlägige Ausländergesetz von 1965 erlaubte keine selbständige Gewerbeausübung für Nicht-EWG-Bürger. Daher hatte sich bei griechischen Gaststätten die Einsetzung eines meist deutschen Strohmanns eingebürgert. So lief es auch im Fall des Theodoros Papassimos (geboren 1937 in Kefalovryso), der sich seit 1966 zunächst als Arbeiter, anschließend als Verkäufer in einem Lebensmittelgeschäft und seit 1972 als Koch in der „Goldenen Linde“ durchgeschlagen hatte. Offiziell fungierte er dann als deren „Geschäftsführer“, realiter war er der Wirt. Theodoros' Versuch auf formelle Anerkennung scheiterte, die beantragte Aufenthaltserlaubnis ohne Auflagen verbunden mit einer eigenen Konzession wurde 1975 abgelehnt. Die erhielt 1978 sein Bruder Christos

*Der lauschige Biergarten der „Goldenen Linde“ in Johannis, Foto um 1990. (Nürnberger Pressearchiv)*



Papassimos (geboren 1934 in Kefalovryso), 1982 erfolgte der amtliche Besitzerwechsel von Christos an Theodoros, der ein Jahr später allerdings verzichtete.<sup>41</sup> Seit fast einem Vierteljahrhundert betreibt nun die Familie Papavasiliou die Gasthauslegende am Riesenschritt mit ihrem wunderschönen Biergarten.

Wie die „Goldene Linde“ zeigt, stellte das deutsche Ausländerrecht die griechischen Wirte zunächst vor eine prekäre Situation. Wo die Italiener jenseits der Alpen sich frei niederlassen konnten, lag bei ihnen die Eröffnung von Gaststätten – wie es der Gesetzgeber formulierte – *nicht im öffentlichen Interesse*. Ganz deutlich spiegelte sich der Unterschied in einer Erhebung aus dem Jahr 1973, als offiziell 83 italienischen nur 29 griechische Lokale gegenüberstanden. Zu ihnen gehörte das „Plaka“ von Theodoros Morovianis gegenüber dem Gerichtsgebäude in der Fürther Straße. Ähnlich wie im Jahrzehnt vorher die Italiener scharte der Salonikier damals vor allem Landsleute um sich, die in der Fremde ein wenig Heimatgefühl suchten. Bei Morovianis verkehrte jedoch auch deutsches Publikum. Statistisch außen vor blieben hingegen Kneipen, die ganz unverfänglich etwa „Grüner Baum“ hießen, sogar einen deutschen (Schein-) Pächter hatten, in denen aber fast nur Griechisch gesprochen wurde.<sup>42</sup> Diese Gettosituation löste sich nur langsam auf.

Als Beispiel sei die Geschichte der „Taverna Meteora“ erzählt. 1978 konnte sich Dimitrios Mpilialis (geboren 1947) mit Hilfe eines bei der Konzessionserteilung behilflichen Rechtsanwalts seinen Traum erfüllen. Der in Athen bereits 1963–1969 als Kellner tätige Wirt war 1970 nach Nürnberg ausgewandert, weil seine Schwester bereits hier lebte. Er wollte Europa sehen und Geld verdienen. Wegen eines Unfalls musste er seine Beschäftigung bei einer Dachdeckerfirma nach vier Jahren aufgeben. 1975 kellnerte er bei einem grie-

chischen Freund in der Kneipe „Erholung“, 1976 im „Goldenen Faß“. Beides waren Bierkneipen, Mpilialis träumte für sich von einem richtigen Restaurant. In der Friedrichstraße 53 stieß er auf die gewerbeaufsichtlich geschlossene Kaschemme „Zur Friedenslinde“ und entschied sich zum aufwändigen Umbau. Man startete mit griechischer und deutscher Küche (Schaschlik, Schnitzel, Braten). Ehefrau Theodora kochte, eine Deutsche brachte ihr die einheimischen Gerichte bei. Ein halbes Jahr arbeitete sie noch gleichzeitig Akkord, dann kündigte sie den Job, um sich auf das Restaurant zu konzentrieren. Schnell entwickelte sich das Lokal wie erhofft: Die deutschen Gäste stellten von Anfang an die Mehrheit, während die alte Kneipenklientel sich schnell verflüchtigte. Den Gästewünschen folgend, verschob sich die Speisekarte allmählich in Richtung griechisch, Schnitzel werden jedoch nach wie vor angeboten und auch gerne bestellt. Besonders Wert legt man darauf, alles selbst und frisch herzustellen. 1981 erwarben die Wirtsleute das Anwesen von der Tucherbrauerei, das Lokal konnte erweitert werden. Die Großfamilie bewohnt die Stockwerke darüber. Die

*Dimitrios Mpilialis, ein griechischer Wirt mit Traditionsbewusstsein, Foto 22.9.2011. (StadtAN A 96 Nr. 820)*



Ganz im Stil der Zeit gehalten  
Werbeanzeigen griechischer  
Restaurants in der  
Stadtillustrierten „Plärrer“,  
August 1980.  
(Av Per 473 [1980])

**PLÄRRER KNEIPEN-BUMMEL**  
Rausreißen!  
An die Wand damit!

**SOTIRIS GRIECHISCHES SPITZEN RESTAURANT**  
mit kleinem Garten  
Rosenstraße 74  
8500 Nürnberg  
Tel.: 57 26 74  
Sotiris bietet Ihnen neben Souvlaki, Kebab und Moussaka auch Be-  
sonderheiten der griechischen Küche  
wie gefüllte Auberginen, Karfiol,  
Tomaten und Zucchini. Dazu täg-  
lich frische Limonaden!

**Insel Corfu**  
Gaststätte Tucherstraße mit Garten  
Jagdstraße 16, 8500 Nürnberg, Telefon 0911/33 76 24  
Griechische Gerichte und Weine.  
Special-Service – nur vom alten Thomas

**FAROS**  
Griechisches Essen, griechischer Wein  
HASLER  
Str. 37  
85 Nbg.,  
Telefon: 41 43 31

**FAVERNE DIMOSTENIS**  
Griechische Spezialitäten  
Nbg.,  
Hofbe-  
denstr. 21  
(Ecke  
Deichstr.)  
Telefon 53 48 48

**EYSSERS GARTEN**  
FRIEDRICHSTRASSE GARTEN  
mit Grillherd  
Friedrichstraße 64  
Telefon 35 52 61  
8500 Nürnberg

**PRATER**  
Gartenstr. 19/Ecke Voltstr.  
Tel. 45 16 16

**JORGOS PARADIES**  
Griechische Spezialitäten  
Hofbe-  
denstr. 21  
Nbg.,  
Tel. 53 48 48

**ITALIENISCH**  
MUGGENHOFER KLAUSE,  
Nbg., Mühlengartenstraße 124,  
Telefon 0911/37 81 28  
AMORRENOFF, Str., Schin-  
straße 6

**GRAF MOLTKE**  
Griechische Spezialitäten  
Dimitrios Anastasios  
Hochstr. 27, Nbg., Tel. 265555  
Küche 11 - 01 Uhr

**GRÜNE GASTSTÄTTE**  
Gaststätte Akropolis  
(fr. Hummelsteiner Park)  
Kleinstraße 28, 8500 Nürnberg  
Telefon 0911/44 58 38  
täglich von 10 bis 1 Uhr  
korrekte Gaststätte mit Saal  
und kleinem Biergarten,  
jetzt unter Leitung von Lettin  
Griechische Spezialitäten, Z.  
S. Moussaka, Souvlaki, Kebab  
Ari Essen aus dem 1. Ort für  
Vollpreissieger!

**plärrer 39**

Das „Jägerheim“ oder  
auch „Bei Philippe“  
– eine von Hunderten  
griechischer Kneipen  
um 1980 in Nürnberg.  
(AZ vom 1.3.1979)



**DIE FEGEFUEURKOJE:** Philippe an seinem griechischen Spezialgrill, dessen  
Spieß mit Lamm- und Schweinefleisch bestückt wird. Foto: Stapf

Mpiliasis wirken trotz (zu) vieler Arbeit sehr  
zufrieden mit Leben und Lebenswerk. Spezi-  
ell die Begegnung mit vielen Menschen, die  
als Gäste bisweilen über Generationen hin-  
weg verbunden bleiben, gefällt ihnen sehr.  
Sie fühlen sich halb deutsch, halb griechisch  
und betrachten Nürnberg als ihre zweite Hei-  
mat mit zahlreichen deutschen und griechi-  
schen Freunden. Stolz erzählt der Grieche von  
seiner Club-Dauerkarte, die er seit 30 Jah-  
ren besitzt. Obwohl ihre Kinder in Erlangen  
beziehungsweise Saloniki studiert haben, sind  
sie der „Taverna“ treu geblieben. Der Sohn hat  
mittlerweile ein eigenes Lokal in Nürnberg  
übernommen. Den Enkeln wurde die doppelte  
Staatsbürgerschaft in die Wiege gelegt, mit  
der Volljährigkeit müssen sie sich dann ent-  
scheiden.<sup>43</sup>

Wie in der Friedrichstraße 53 war es um 1980  
herum ein besonderes Verdienst der Griechen,  
verfallene deutsche Kneipen gerade in den  
altstadtfernen Stadtteilen wieder auf Vorder-  
mann zu bringen und zu einem angenehmen  
Treffpunkt für die Nachbarschaft zu machen.  
Erleichtert wurde das über die standardisier-  
ten Speisekarten, bei denen die Deutschen  
vor unliebsamen Überraschungen weitgehend  
gefeit sein konnten. Ebenso wie in vielen Fäl-  
len die Namen der übernommenen Wirtschaften  
blieben auch die gewohnten heimischen  
Gerichte erhalten. Wer wollte, konnte bei sei-  
nen bodenständigen Leisten bleiben. Die in  
unterschiedlichen Variationen, aber anson-  
sten ziemlich gleichförmig angebotenen  
Grillspeisen wie Souvlaki, Gyros und Cala-  
mari waren den Urlaubern ohnehin bekannt  
und ansonsten schnell erschmeckt. Die zentralen  
Ansprüche eines fränkischen Durch-  
schnitts-Auswärtssessers wurden in jedem  
Fall erfüllt: Große Portionen zu kleinen Prei-  
sen. Am besten gleich alles miteinander – so  
entstanden die extra für den deutschen Esser  
arrangierten „Rhodos“- „Dorf“- und sonsti-  
gen üppig bestückten Platten. Außerdem bot

„der Grieche“ anfangs etwas Neues und im Vergleich zum Italiener etwas mehr Heimgelichkeit und Gemütlichkeit. Eine dieser gräzisierten „kleinen Kneipen in unserer Straße“ war das bereits kurz erwähnte „Jägerheim“ in der Johannisstraße 83, wo äußerlich Krabbenetze, Segelschiffmodelle, Wasserflaschenkürbisse und innerlich Bauernsalat, Zaziki, Retsina sowie der obligatorische Ouzo ein Klein-Griechenland erschufen. Für Philippe Caramitsopoulos' komplizierten Nachnamen wird sich kaum einer der Feierabend-Kurzurlauber interessiert haben, denn man ging ja „zu Philippe“.<sup>44</sup> Am nämlichen Ort empfängt einen heute das „Alla Turca“ äußerlich nach wie vor schlicht, innen allerdings etwas höherklassig spielend.

Neben gutbürgerlichen Speisegaststätten spiel(t)en die Hellenen seit ihrem Auftreten auch in der alternativen Kneipenlandschaft mit. Das hiesige Paradebeispiel befindet sich gewiss nicht zufällig im einschlägigen Paradedstadtteil Gostenhof. Die „Planungskneipe“ spiegelt sogar ein Stück weit dessen Nachkriegsgeschichte wider. In den 1950er Jahren war im Eckhaus Kernstraße 29 die Speisegaststätte „Schloss Linderhof“ mit eigener Schlachtung untergebracht. Nachdem sie häufig wechselnde Pächter heruntergewirtschaftet hatten, siedelten sich 1979 darin die Planer für die Modernisierung und Sanierung Gostenhofs an, um – ganz modern – die Bürger an dem Vorhaben zu beteiligen. 1980 ging die „Planungskneipe“, wie sie seither hieß, an den Griechischen Kulturverein unter der Führung von Kostas Charissis über, der sie seit 1983 privat führt. Nürnbergs erste Alternativkneipe war geboren; K-Gruppen, Autonome, Grüne, Friedensbewegte – mehr oder weniger linke Gruppierungen aller Art trafen sich hier im Herzen Gostenhofs. Wie hinsichtlich des Publikums setzte sich auch die Speisekarte vom „normalen Griechen“ ab. Neben den griechischen Klassikern gab



es Rustikales wie Sülze mit Bauernbrot für 4,50 DM, Schmalzbrot für 2 DM, Wurstsalat à la Kneipe und von Anfang an ein vegetarisches Gericht auf der Tageskarte. Bis zum Auftauchen von „Balazzo Brozzi“, „Palais Schaumburg“ und des ebenfalls griechischen „Graf Moltke“ sammelte sich die hiesige Studentenschaft vor allem in der „Plane“. Während der aufgeheizten Zeit im Anschluss an die „Nürnberger Massenverhaftung“ vor dem KOMM am 5. März 1981 erreichte die Kneipe gar bundesweite Popularität. Auch heute noch trifft sich in der Kernstraße neben der Nachbarschaft überwiegend politisch engagiertes Publikum.

Der 1939 im kleinen griechischen Dorf Drakotrypa aufgewachsene Kostas Charissis hatte bis zu seinem Einstieg in die Gastronomie eine für griechische Immigranten eher ungewöhnliche Karriere hinter sich. Frühzeitig hatte er sich auf dem elterlichen Bauernhof eine höhere Schulbildung in den Kopf gesetzt. Kostas setzte sich gegen den Willen seiner Eltern durch und machte Abitur. Da

Das „Mariandl“ ist jetzt griechisch überschrieb der *Nürnberger Anzeiger*, Ausgabe Südost/Südwest, vom 13.3.1980 die bemerkenswerte Tristesse in der Gaststätte am Hummelsteiner Weg 90. 2003 wurde die Südstadt-kneipe geschlossen. (Foto: Reinhard Kemmether)

An Schlichtheit kaum zu überbieten: Die erste Speisekarte der „Planungskneipe“, um 1980. (Privatbesitz)

PLANUNGSKNEIPE		Kernstr 29	
Öffnungszeiten ab 19.00- 1.00Uhr			
GETRÄNKE UND SPEISEKARTE			
<u>BIERE</u>		<u>SCHNÄPSE UND LIKÖRE</u>	
Übersee v. Fass	0,51 2,20	Ouzo	0,021 1,80
Pils v. Fass	0,41 2,20	Doornkaat	0,021 2,00
Dunkel v. Fass	0,51 2,20	Jägermeister	0,021 2,00
Radler	0,51 2,20	Asbach	0,021 2,20
Weizen Hefe hell	F1 2,50	Metaxa 5*	0,021 2,20
" " Dunkel	F1 2,50	Metaxa 7*	0,021 2,80
" " Kristall	F1 2,50	Wodka	0,021 2,80
<u>ALKOHOLFREIE GETRÄNKE</u>		Campari	0,021 2,80
Soda	0,21 1,00	Bacardi	0,021 2,80
Mirinda* mit Benzonsäure	0,21 1,50	Mixgetränke	3,80
Pepsi Cola	0,21 1,50	<u>SÄFTE</u>	
Spezi	0,41 2,80	Orangensaft	0,21 1,80
Weinschorle weiß oder rot	0,41 3,00	Apfelsaft	0,21 1,80
Apfelschorle	0,41 2,80	Traubensaft	0,21 1,80
<u>OFFENE WEINE</u>		Tomatesaft	0,21 2,00
Rezina	0,21 3,00	<u>WARMER GETRÄNKE</u>	
Griech. Landwein rot	0,21 3,00	Kaffee Tasse	1,80
Franz. Bauern Wein weiß, rot oder rose	0,21 3,50	Kaffee Kännchen	3,50
Demestika weiß oder rot	0,21 3,50	Glass Tee	1,80
		Glühwein	2,50
<u>SPEISEKARTE</u>			
Griechischer Bauernsalat	DM 6,00	Souvlaki mit Reis und Salat	DM 8,50
Ktauttsalat	DM 3,50	Kalamares mit Pommes-frites	DM 7,50
Schafskäse	DM 4,00	Pizza a' la Kneipe	DM 7,50
Saziki	DM 3,50	Riesenbohnen garniert	DM 4,50
Taramasalat	DM 3,50	Knäpemese (verschied. griech. Salate)	DM 9,50
Ouzomese	DM 3,00	Sülze mit Bauernbrot	DM 4,50
Oliven	DM 3,00	Schmalzbrot	DM 2,00
Peperoni	DM 3,00		

er in Griechenland keine adäquaten Arbeitsmöglichkeiten sah, entschied er sich zur Auswanderung nach Deutschland, dem Land der „Dichter und Denker“ – diese Vorstellung hatte ihm zumindest die Schule vermittelt. Das Anwerbeabkommen zwischen Griechenland und Deutschland beorderte ihn zu Siemens nach Erlangen, wo er in ein Männerwohnheim einquartiert wurde. Von Anfang an bemühte er sich um Kontakte nicht zu Landsleuten, sondern den Bürgern seines neuen Landes. Sein Bildungshunger war keineswegs gestillt, dem Technischen Zeichner in Erlangen folgte in einer Nürnberger Sprachschule der Diplom-Dolmetscher. Damit gelangte er bei Siemens in die Per-

sonalabteilung, 1969 zog er in die Nähe seines Arbeitgebers nach Gostenhof. Neben seiner im weiteren Sinne durchaus politischen Tätigkeit in der „Planungskneipe“ engagierte sich Charissis fast ein Vierteljahrhundert im Ausländerbeirat, um Menschen helfen zu können, die in ähnlichen Lebenssituationen stecken, wie er früher. Auf die Frage, ob er nach Griechenland zurückkehren wolle, sagt er: *Ich lebe in Nürnberg besser.*<sup>45</sup>

Zu einseitig ausgerichtet auf Souvlaki, Gyros & Co. darf das Bild der griechischen Küche freilich nicht gezeichnet werden. Anfang 1979 jubelte die „Abendzeitung“: *Griechische Haute Cuisine in Nürnberg! Das gab es bisher noch nicht in dieser Stadt.*<sup>46</sup> Solcherlei Gipfelbesteigung unternommen hatte Nicolaos Rigopoulos (vormals „Mykonos“) mit seinem „O Morias“ in prominenter Lage gegenüber dem Albrecht-Dürer-Denkmal. Teppichboden und schwere Holztische schufen eine gediegene Atmosphäre, passend auch für Nobelkoch Vasilios, der den *unverfälschten Geschmack der griechischen Küche* kreieren wollte, weswegen ihm *Maggi und Brühwürfel ein Greuel* waren. Das „O Morias“ in der Bergstraße 1 schloss 2005; als Aushängeschild der „gehobeneren Griechen“ gilt Evangelos Giannikis’ „Delphi“, ein ebenfalls auf das Jahr 1979 zurückreichendes Traditions- haus in der Inneren Laufer Gasse 22.

In diesem Kontext soll mit dem „Garten Kreta“ ein Lokal folgen, das sich seit vielen Jahren der „echten“ griechischen Küche verschrieben hat. 1988 gelangte das Lokal am Messehaus 20 vom Onkel in die Hände der Familie Tsimplotefanakis. Emmanuel Tsimplotefanakis (geboren 1937) war der älteste von fünf Söhnen im nordkretischen Bergdorf Gergeri, nahe Heraklion. Seine Eltern waren Bauern, doch nicht alle Brüder konnte das Land ernähren. So entschied er sich 1964 nach Deutschland zu gehen. Anstellung fand der Kreter in der Glasfabrik Nachtmann in Neustadt an der Waldnaab. Im gleichen Jahr

lernte er bei einem Heimaturlaub seine Frau Efthymia (geboren 1946) kennen, die er mit nach Deutschland nahm. In Neustadt wurden die beiden sehr herzlich aufgenommen, noch heute hat die Familie deutsche Freunde dort. 1968 begann der Arbeiter einen mobilen Lebensmittelverkauf als Nebenerwerb. Mit dem Auto fuhr er die Arbeiterwohnheime an, um seine Landsleute mit landsmannschaftlichen Produkten zu versorgen. 1970 ging das Ehepaar nach Nürnberg, um die Kinder eine griechische Schule besuchen zu lassen. Am Eck Bucher Straße/Pirckheimerstraße eröffneten sie ein griechisches Lebensmittelgeschäft. Hier wurden die ersten auf nürnbergischem Boden gewachsenen Zucchini verkauft, ein Kraftshofer Bauer hatte sie nach den Vorgaben der Ladenbesitzer angepflanzt. Als Kunden kamen Griechen, Türken und Italiener sowie die Gastronomie, kaum Deutsche. 1974 eröffneten sie mit der Bahnhofsgaststätte in Heroldsberg ihr erstes Speiselokal. Seither kann Efthymia das Kochen und Backen, ihre große Leidenschaften, professionell ausleben. Das Lokal wurde im Nu von breiten Schichten der deutschen Bevölkerung angenommen, Griechen kamen dagegen kaum. 1983 kehrte man mit dem „Knossos“ in die Nürnberger Nordstadt zurück, um 1988 in den „Garten Kreta“ zu wechseln. Dessen Stammgäste interessieren sich fast ausschließlich für die Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichte der Tageskarte. Die Wirtin steht noch selbst in der Küche und kreierte laufend neue Rezepte. *Viele Griechen können nicht kochen, ein Stifádo ist ihnen viel zu kompliziert, sagt sie, da gibt es dann nur die Fast-Food-Küche, Gyros und Souvlaki. Ich will echte griechische Speisen anbieten.* Seit der Umgestaltung des Lokals 2002 kann sie das sogar im mediterranen Flair. Nach dem Tod ihres Mannes führt heute Sohn Frankjas die Wirtschaft. Anders als in der „Taverna Meteora“ scheuten dessen Schwestern die Selbständigkeit mit der damit verbundenen



Verantwortung und ständigen Präsenz, sie leben derzeit beide in Griechenland als Lehrerin beziehungsweise Steuerfachgehilfin.<sup>47</sup>

Der aus einer Gastronomenfamilie stammende Apostolos Kassiteropoulos hat es in seinem „Eleon“ (griechisch für „gottgesandte Öle“) gar gewagt, die germanisch-griechische Küche gänzlich zu verbannen. In der malerischen Kleinweidenmühle tischte er „authentische griechische Esskultur“ auf, wo der Gast aus vielen kleinen Gerichten sein Mahl selbst zusammenstellen kann. Der dreißigjährige Inhaber ist Koch-Autodidakt<sup>48</sup> – zumindest darin unterscheidet er sich nicht vom Heer seiner griechischen Kollegen, kaum einer unter ihnen kann eine gastronomische Ausbildung vorweisen. Das Konzept des gelernten Betriebswirts scheint aufzugehen, was von den einst 450–500 Betrieben seiner Landsleute nicht immer gesagt werden kann. Gewiss schlossen einige Wirte freiwillig die Tür hinter sich zu, das Gros wurde jedoch mangels Kundschaft zum Aufgeben gezwungen. Der große Griechen-Boom verebbte bereits Mitte der 1980er Jahre, die „Nürnberger Zeitung“ konstatierte damals:

*Der „Garten Kreta“ in Nürnberg, Foto 22.9.2011. (StadtAN A 96 Nr. 821)*

---

*Noble Häppchen laufen der griechischen Küche den Rang ab.*<sup>49</sup> Der Trend ging weg von Fett und Kalorien zu leichter und eleganter Kost. Restaurantbesuche sind ohnehin kostspielig, durchaus verständlich, dass der hellenische „Einheitsbrei“ seine anfangs unwiderstehliche Anziehungskraft recht schnell wieder einbüßte – womit die Führungsposition unter den Gastro-Ethnien an die vorübergehend schwächelnden Italiener zurückgefallen war.

### **Fünfter Gang: Schnellimbiss**

Fast food – zweckmäßig, modern und trendy, mobile Esskultur oder Symbol eines gehetzten, unkultivierten Lebensstils? Wie auch immer, vermutlich alles miteinander. Eine neue Errungenschaft ist das Essen im Stehen und Gehen allerdings nicht. Mit seinen Bratwürsten darf Nürnberg sogar als Inbegriff traditioneller kulinarischer Schnellversorgung gelten. Den heute über die Stadt verteilten Bratwurstständen gingen zum Ende der Reichsstadtzeit etwa 200 Garküchen voraus.<sup>50</sup> In neuerer Zeit schlossen sich diesen die Brezen-Kioske und die Mitte der 1950er Jahre populären Schaschlikbuden an. Mit letzteren schlich sich erstmals ausländische Kost in den „Take-away-Markt“ ein, wenn auch noch aus deutscher Hand. Die Schaschlikstände wurden speziell von jungem Publikum frequentiert, neben einem bewussten Absetzen von ungeliebter Tradition der Altvorderen wird der günstige Preis dafür den Ausschlag gegeben haben. Rationalisierte Zubereitung einer standardisierten Essensauswahl kann zwangsläufig günstiger angeboten werden als Sterneküche. Dass auf diesen Zug auch die traditionelle Gastronomie gerne aufspringt, ist uns auf unserer kleinen Gaststättentour bereits mehrfach begegnet. So war sich das feine „Opatija“ Mitte der 1960er Jahre nicht zu schade, hungrige Studenten am Hauptmarkt mit Čevapčići und Djuveč-Reis

für mensapreiswürdige zwei DM über Wasser zu halten. Zwanzig Jahre später hielten Mario Apostolos „Pronto Pronto“-Schnellrestaurants Einzug. Sie schlugen eine Brücke zwischen traditionellem Gasthaus und Straßenverkauf. In trendigem italienischen Landhausstil konnten allerlei *Pizza's und Pasta's* verspeist oder aber in der Thermoverpackung mitgenommen werden. Der Run der jüngeren Generation auf diese frühe Form der Systemgastronomie mit ihrem schlichten Ambiente in hellem Holz war so groß, dass binnen kurzem drei Filialen entstanden.<sup>51</sup> Als der Reiz des Neuen verfliegen war, wurde die Mischform aus Speiselokal und Take-away allerdings schnell zerrieben, für echtes Fast-Food war sie zu teuer. Denn fast zeitgleich war Ende 1974 „McDonald's“ in Nürnberg mit gleich zwei Filialen in der Königstraße 71 und am Plärrer 33 gestartet.<sup>52</sup> Die ersten, die Hamburger zu den Nürnbergern gebracht haben, waren die Amerikaner damit allerdings nicht. Für diese Variante kulinarischer Bereicherung hatte der britische „Wimpy“-Konzern bereits 1968 in der Königstraße 51 gesorgt.<sup>53</sup>

Damit haben wir es zwar mit ausländischer Gastronomie zu tun, doch soll unser Augenmerk hier nicht international agierenden, sondern den kleinen inhabergeführten Unternehmen gelten. Die „McDonaldisierung“ der Gesellschaft, sprich: die ständige Zunahme von Fast-food-Restaurants, lässt sich ja keineswegs auf ein paar Konzerne beschränken, sondern hängt mit grundsätzlich veränderten Essgewohnheiten zusammen. Dazu zählen Rationalisierung durch kurze Wartezeiten, Vorliebe für ausländisches Essen, der Trend zur Zwischenverpflegung. Dass seltener zu Hause gekocht wird, geht einher mit soziodemografischen Veränderungen wie den sinkenden Haushaltsgrößen. Wer will sich noch bekochen, wenn er abends von der Arbeit erschöpft in seine Single-Wohnung heimkehrt? Augenfällig erscheint die fortschreitende Ausrichtung auf Take-away beim

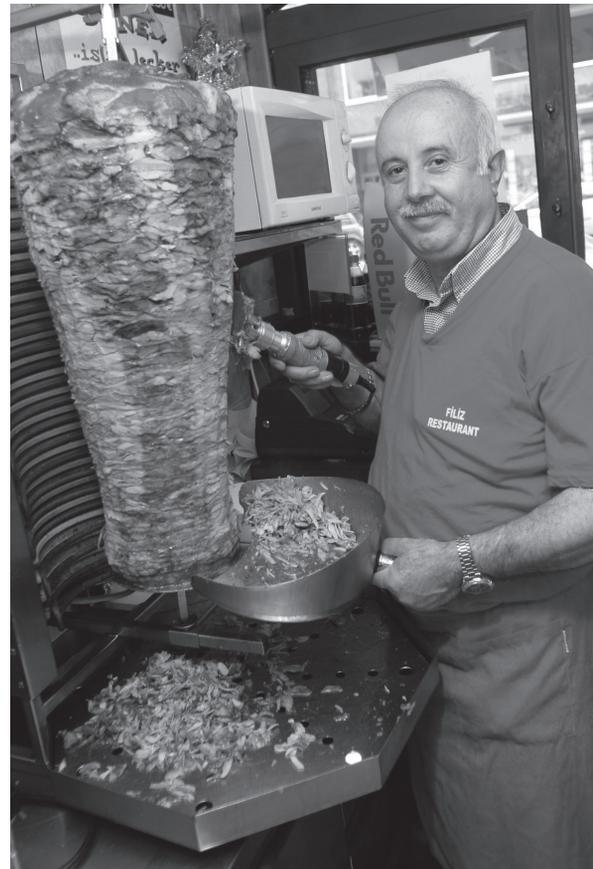
Wandel von Pizzerien zu Pizza-Lieferdiensten, unter denen einige mittlerweile als Fast-Food-Ketten immer weiter expandieren.

Von diesem Konzentrationsprozess weniger berührt sind die Dönerkebab-Imbisse geblieben. Die deutschlandweit erste Bude soll Anfang der 1970er Jahre in Berlin zwischen den „Türken-Hochburgen“ Kreuzberg und Neukölln gestanden haben. Die Nürnberger konnten erst 1983 vor Ort in einen Döner beißen, und zwar am Friedrich-Ebert-Platz und am Aufseßplatz. Zunächst folgten nur wenige weitere Stände, erst in der zweiten Hälfte der neunziger Jahre setzte ihre flächendeckende Ausbreitung verbunden mit einer hohen Fluktuation ein.<sup>54</sup> Ihre Betreiber ließen sich damals migrationsgeschichtlich drei Gruppen zuordnen:

- Der klassische Einwanderer kam als Arbeitsmigrant ins Land und verdiente seinen Lebensunterhalt zunächst als einfacher Arbeiter. Sorge um den Arbeitsplatz oder Unabhängigkeitsbestrebungen trieben ihn in die Selbständigkeit.
- Der Gelegenheitseinwanderer reiste aus familiären, ausbildungsorientierten, politischen Gründen oder direkt zum Zweck der Geschäftsgründung ein.
- Der Angehörige der zweiten Ausländergeneration wählte den Einstieg in die Kleinunternehmertätigkeit.

Zumindest bis zum Jahr 2000 sind die drei Gruppen bei den Dönerbudeninhabern in etwa gleichmäßig vertreten.<sup>55</sup> Ob sich die Anteile verschoben haben, muss an dieser Stelle offen bleiben. Dass die Trias aus Döner, Börek und Lahmacun sich inzwischen den Spitzenplatz in der deutschen wie auch in der Bratwurst-geprägten nürnbergischen Fast-Food-Landschaft erobert hat, darf dagegen als sicher gelten. Die Dönerläden setzen in Deutschland jährlich 2,5 Milliarden Euro um, ihre Kundenstruktur wird unverkennbar von Deutschen dominiert.<sup>56</sup>

Dies bestätigt auch Salman Ünlüdere, der sein „Filiz“ in der Lorenzer Straße 25 betreibt. Ünlüdere kam 1980 als politisch Verfolgter nach Deutschland und suchte hier erfolgreich um Asyl nach. Als türkischer Alevite gehörte er einer unterdrückten Minderheit an. Am 23. Dezember 1978 musste er in seiner süd-türkischen Heimatstadt Kahramanmaraş ein Pogrom miterleben. Anhänger der rechtsgerichteten Partei MHP und Nationalisten griffen alevitische Wohnviertel an. Das Massaker hinterließ über hundert Tote, es kam zu zahlreichen Plünderungen und Vergewaltigungen. Von einer solchen Bedrohung umgeben, sah der selbständige Metzger für sich und seine Familie keine Zukunft mehr. Nürn-



*Salman Ünlüdere in seinem „Filiz“ am Dönerspieß.  
(NZ vom 1.9.2006,  
Foto: Roland Fengler)*

berg wählte er als Zufluchtsort aus, weil hier Verwandte lebten. In der Fremde hielt sich Ünlüdere zunächst mit Hilfsarbeiterjobs über Wasser, 1985 kam die Ehefrau Güley mit den beiden kleinen Töchtern nach. Seit 1986 betrieb die Familie einen türkischen Lebensmittelladen in der Denisstraße. 1994 kam es zur Eröffnung des nach einer Tochter benannten „Filiz“ als Straßenverkauf mit kleinem Restaurant im Rückraum. Internetforen spekulieren immer wieder darüber, ob es hier den *besten Döner der Stadt* gibt. Dass Ünlüdere gelernter Metzger ist, kommt dem zweifellos entgegen, außerdem legt der Besitzer Wert darauf, alles selbst herzustellen. Weder Brot, Teigwaren noch Gemüse werden fertig eingekauft. Auch an den Zutaten wird nicht gespart. *Gute Qualität zu angemessenen Preisen* lautet die Philosophie des Wirts. Offenbar geht sie auf, über 15 Jahre hält sich beileibe nicht jeder Döner-Imbiss, die Stammkundenquote ist hoch. Direkt benachbarte Döner-Konkurrenz in der umkämpften „Fressgasse“ Lorenzer Straße ist hingegen nach kurzer Zeit gescheitert. Der Familienbetrieb hat ohne Ruhetag von 9–24 Uhr geöffnet, Freizeit

bleibt da zwangsläufig kaum, aber Salman und Güley Ünlüdere stören sich daran nicht. Sie schätzen ihre Selbständigkeit höher ein als die Arbeitsbelastung. Anders die Töchter: Sie studieren beide, den fast ausschließlich auf den Betrieb ausgerichteten Einsatz ihrer Eltern können sie sich beide für ihre persönliche Lebensplanung nicht vorstellen.<sup>57</sup>

Der moderne Gaumen ist unstedet und stets auf der Suche nach neuen Reizen. So hat sich im Anschluss an die türkische ein immer weiteres Spektrum an Ethnic food für den eiligen Esser aufgetan. Im Trend liegt namentlich (südost-) asiatisch in allen Variationen von Thai bis Sushi, von Indisch bis Ayurveda-vegetarisch, nur das angejahrte chinesische Essen ist out. Vegetarisch dagegen ist zunehmend gefragt, als neue Zugnummer am Fast-Food-Markt scheint sich das Falafel herauszukristallisieren.

2003 gründete Sernan Alani (geboren 1964) seinen „Sumer-Imbiss“ in der Brunnengasse 29. Der Kurde war 1993 als Flüchtling des Golfkriegs aus seiner nordirakischen Heimatstadt Arbil nach Deutschland gekommen. Nürnberg als Wahlheimat wählte Alani wegen eines hier lebenden Freundes. Eine Aufenthaltserlaubnis zu erhalten, empfand er als ebenso problemlos wie den Umgang mit der deutschen Bevölkerung. Der in Bagdad ausgebildete Koch begann in seiner Wahlheimat mit einem Sprachkurs und jobbte zunächst fachfremd als Hilfsarbeiter. Bald erhielt er jedoch Stellen in Nürnberger Restaurants als Beikoch und Koch. In beiden Küchen bewandert, schätzt er die deutsche als einfachere und schnellere als die arabische ein. Alani zog es in die Selbständigkeit. In der Brunnengasse fand er einen schnell gescheiterten Falafel-Laden vor, den er wieder eröffnete. Zweifel am Erfolg seines nach dem Reich der Sumerer benannten Geschäfts plagten ihn nie. Als gelernter Koch – völlig unüblich im Genre! – sah er sich auf der sicheren Seite. In dem zwar zentral, aber ohne große Laufkundschaft gelegenen Laden wollte er Essen abseits des „Main-

Der Iraker Sernan Alani im „Sumer-Imbiss“, Foto 22.9.2011. (StadtAN A 96 Nr. 822)



streams“ und in bester Qualität bieten. Mit den in seiner arabischen Heimat als Imbiss beliebten Falafel war der Weg vorgegeben. Nur ganz am Anfang lief die Akzeptanz des noch wenig bekannten frittierten Kichererbsenbreis zögerlich. Nun sind die damit gefüllten Fladenbrote der Renner in seinem Speisenangebot, das sich ansonsten aus der türkischen, asiatischen und griechischen Küche bedient. Entscheidend für den Erfolg sieht er die Qualität. Er spart nicht an teuren Zutaten, bereitet stets frisch zu *und das wird von den Kunden honoriert*. Den Stammgastanteil sieht er bei über 50 Prozent. Massenabfertigung ist seine Sache nicht, er genießt den Umgang mit den Lebensmitteln, legt Liebe, Zeit und Muße hinein. Da er den Laden ganz allein betreibt, kommt es so mittags mitunter zu Wartezeiten. Seine Kunden (*circa 80 Prozent Deutsche*) nehmen das hin, oder die arabische Gemütsruhe färbt gar ab, denn im Vergleich zu anderen Imbissbuden wird das Essen im „Sumer“ eher entschleunigt genossen. Die auf diese Weise entstehenden Gespräche schätzt der Inhaber *zur Erweiterung des Weltbilds* sehr. In dem Lokal mit ein paar Sitzplätzen bietet er auch echten arabischen Mokka sowie ausgewählte Viktualien aus seiner Heimat an. Der Iraker geht in seinem „sumerischen Reich“ auf und wirkt rundum zufrieden. Ein größeres Restaurant mit Personal reizt ihn nicht, denn *der zu erwartende Stress und Ärger würde den höheren Ertrag nicht aufwiegen*. Mit seiner ebenfalls aus dem nordirakischen Kurdistan stammenden Frau hat Alani zwei kleine Kinder.<sup>58</sup>

## Sechster Gang: Exotisch

Unbestreitbar – alle bisher angesprochenen Küchen waren in Deutschland zunächst exotisch. Mit der Zeit und ihrer zunehmenden Ausbreitung sind sie aber gleichsam eingebürgert worden. Schon sehr früh versuchten in Nürnberg auch noch andere Esskulturen Fuß zu fassen, denen diese Assimilierung nicht

gelang. Im „Restaurant Bulgaria“ (vormals „Café Hauptmarkt“) konnten sich 1968/69 135 Gäste an bulgarischem Schafskäse, heißem Pitka-Brot und frischem bulgarischen Joghurt laben,<sup>59</sup> allein: Sie taten's nicht. Ein ähnliches Konzept verfolgte 1974 der Diplom-Architekt Georg Ternovean mit seinem „Restaurant Bucarest“ in der Burgstraße 2, als Spezialitäten empfahl er rumänisches Reisfleisch und *Mittitei*, die rumänische Abart der *Ćevapčići*.<sup>60</sup> Der in Nürnberg ansässige Diplom-Ingenieur Mahmoud Seoud war seiner Zeit womöglich ein wenig voraus, als er 1975 im ehemaligen Tanzcafé Eiselt (Drahtzieherstraße 42, Mühlhof) erstmals den Orient in den Großraum brachte: Und dies nicht nur in Form des dönerähnlichen *Shawarma*; vornehmlich auf allabendliche *Bauchtänzerinnen und Wasserpfeifen* im ‚Cleopatra‘ freute sich die Boulevardpresse.<sup>61</sup> Mit solchen Attraktionen nicht aufwarten konnte die iberische Küche, die *in größerem Stil erst in den achtziger Jahren Fuß fassen konnte, obwohl Spanien unter den Entsendeländern und Reisezielen weit vorne rangierte*. Zum Einen war die Rückwanderungsquote bei den Spaniern

*Das spanische Lokal „La Guitarra“ in der Gostenhofer Mendelstraße 20 setzte offenbar auf gute Unterhaltung der Gäste, dennoch hielt es sich nur etwa ein Jahr (1980/81). (StadtANA 40 Nr. L-3270-22a)*



---

*vergleichsweise höher, zum Anderen galt ihre Küche traditionell als eher schwer und nicht besonders fein.*<sup>62</sup>

In Nürnberg füllte die Lücke seit den 1980er Jahren Juan Ramos Carril mit dem „Gallego-Quijote“ (später „Don Quijote“). Ursprünglich für Galizier und Kastilier als Heimat in der Fremde gedacht, entwickelte sich in der Bogenstraße 11 rund um die Paella schnell iberisch-germanische Koexistenz. Von Sohn Juan Carlos weitergeführt, bestand die Südstadt-Eckkneipe immerhin rund dreißig Jahre.<sup>63</sup> Die Ende der 1990er Jahre aus dem Boden schießenden Tapas-Bars waren hingegen eine Kreation der deutschen Szene-Gastronomie als Alternative oder Ergänzung zu ihren Tex-Mex-Konzepten.

Jeder Trend erzeugt einen Gegentrend. Die Internationalisierung der Küche hat eine Rückbesinnung hin zu traditionellen einheimischen Speisen und zur Verwertung von Produkten aus der Region ausgelöst. Die derzeit überall zu beobachtende Wiederbelebung heimatlicher Esskultur liegt zwar außerhalb unserer Themenstellung, kann uns aber von ihrem Ansatz her durch die nun folgenden Küchen ferner Länder geleiten. Denn die Kritik an der Internationalisierung entzündet sich nicht zuletzt an der zunehmenden Nivellierung von Speisesystemen durch Tourismus, Kettengastronomie und Fast-Food-Industrie. Die Antwort darauf heißt Individualisierung, also das Herausstellen regionaler Eigenarten. Das gilt für heimische wie für ausländische Küchen in Deutschland. Die unreflektierte Übernahme einer limitierten Auswahl von Standardgerichten ist passé, sie wird ersetzt durch eine bewusste Ausgestaltung des eigenen Ernährungsverhaltens. Anders ausgedrückt: Anstatt der einfachen Pizzeria um die Ecke ist „authentische Regionalküche“ angesagt. Die muss man sich erst einmal leisten können, nicht alle Bevölkerungsschichten nehmen an dieser Entwicklung teil. Sie wird

getragen von der neuen individualistisch-urbanen Gesellschaft, die über ein relativ hohes Einkommens- und Bildungsniveau verfügt, offen gegenüber anderen Kulturen ist, gesundheitsbewusst lebt und sich ebenso ernähren möchte. Mit dem Akronym LOHAS (Lifestyles of Health and Sustainability) lässt sich die Zielgruppe wahrscheinlich am prägnantesten fassen. Bei unseren „alteingesessenen“ Ausländern sind wir dieser „neuen ausländischen Küche“ bereits einige Male begegnet. Um sich nun aber von den Konsumenten konventioneller ausländischer Küchen weiter absetzen und gleichzeitig der eigenen Experimentierlust weiter frönen zu können, ging die Tendenz seit den 1980er Jahren in immer weiter entfernte, exotischere Länder.

Frisch, leicht, fremdartig. Wer sich so ernähren möchte, der wird am ehesten in Südostasien fündig. Eine Art Bindeglied spielt die von China deutlich beeinflusste vietnamesische Küche. Das erste vietnamesische Lokal in Nürnberg, das „Ngango“ am Laufer Schlagturm 4, das Christina Häßler mit einer vietnamesischen Köchin seit 1980 betrieb, ist mittlerweile geschlossen. Als Beispiel für den kulinarischen Übergang eignet sich das „Asialand“. Unter diesem Namen kann sich Vieles verbergen, bis 1986 war es ein „Chinesen“. Seit 25 Jahren wird es nunmehr von Hong-Sanh Nguyen und Do Kim-Anh aus Vietnam geführt. Nguyen und seine große Tochter waren 1979 infolge des Vietnamkrieges geflohen und als „Boat-People“ in der Bundesrepublik aufgenommen worden. Drei Jahre später konnte der Vater im Rahmen der Familienzusammenführung seine Frau mit der zweiten Tochter nachholen. Als sie das „Asialand“ übernahmen, orderte kaum jemand die Spezialitäten aus der Heimat des Ehepaars.<sup>64</sup> Heute wird das unscheinbare Eckhaus in der Bärenschanzstraße 83 als vietnamesische Top-Destination in Feinschmeckerkreisen hoch gehandelt.

In die gleiche Zeit fällt das erste indische Restaurant in Nürnberg. Das „Tadsch Mahal“ besteht noch, der Eigentümer ist noch der gleiche, nur der Standort hat gewechselt. Der 1949 geborene Panjabi Gurmeet Sidhu hatte in Indien und Erlangen Geologie studiert, fand aber keine Anstellung. So schlug er sich zunächst als Dolmetscher für das Bundesamt für die Anerkennung Ausländischer Flüchtlinge durch. Für seine – überwiegend deutschen – Freunde hatte er öfters indisch gekocht, was auf großen Anklang stieß. In diesem Kreis entstand die Idee zur Professionalisierung seiner Kochkünste, denn indische Speiselokale gab es damals erst in München und Frankfurt. Diesen aus heutiger Warte unglaublich großen weißen Fleck schloss Gurmeet Sidhu zusammen mit einem Kompagnon 1985 in Nürnberg. Trotz oder gerade wegen des Beharrens auf originalen indischen Rezepten ohne Konzessionen an den europäischen Geschmack hatte das „Tadsch Mahal“ sogleich regen Zustrom. Die umfangreiche Speisekarte stellte er bei Reisen durch die Heimat gezielt zusammen, ergänzt wurde sie durch Vorschläge seiner indischen Spezialitätenköche. Deren Aufenthaltserlaubnis endet derzeit nach vier Jahren, in diesem Turnus können sie ihre jeweiligen Nachfolger wieder ablösen. Mieterhöhungen veranlassten Sidhu und seine Frau Kaur Pardeep das angestammte Domizil Frauentorgraben 39 im Jahr 2006 zugunsten der Johannisstraße 10 aufzugeben. *Inzwischen*, sagt der Inhaber, *essen die Nürnberger bei mir schärfer als die indischen Gäste.*<sup>65</sup>

Folgegründungen wie „Mumtaz“ und „Indra“ sind zwar wieder verschwunden, dennoch wird unschwer fündig in Nürnberg, wer die Vielfalt (und Schärfe) der indischen Küche auskosten möchte. Oder sollte es lieber japanisch sein? Das war machbar seit 1987 bei Hayashi Hiroshi. Sein „Japanisches Restaurant Nagasaki“ residierte in der Wilhelm-Spaeth-Straße 40. Die Adresse könnte Ihnen chinesisch vor-



kommen, Yao Ching Pans japanische Frau Michiko hatte nach dessen Tod dort noch eine Zeitlang das „Pan“ betrieben. Die Kunst der Sushi-Bereitung hatte ihr Landsmann zwar fünf Jahre in Sapporo gelernt, als erster Japaner am Ort aber nach eigener Aussage keinen leichten Stand, den Nürnbergern die rohen Fischhappen nahezubringen. 1994 meldete er sein Restaurant ab.<sup>66</sup>

*Es ist gedeckt! Das „Tadsch Mahal“ zur Eröffnung am Frauentorgraben. (Nürnberger Anzeiger vom 1.5.1985, Foto: Michael Matejka)*



Kenji Ishihara (mit Stäbchen) und seine „Ishihara“-Eröffnungsgäste verfolgen die frische Speisenzubereitung am traditionellen Teppanyaki. (NN vom 19.1.1989, Foto: Michael Matejka)

Erfolgreicher agiert das kostenintensive Feinschmeckerlokal „Ishihara Teppanyaki“, das Kenji Ishihara seit 1989 in der Schottengasse 3 betreibt. Es bietet Erlebnis-Gastronomie mit Showelementen: Die Speisen werden vor den Augen der Gäste auf heißen Metalltischen (Teppanyakis) zubereitet.<sup>67</sup>

Nur wenige Schritte sind es von hier zum Jakobsplatz 22, wo sich das „Mount Lavinia“ findet. Wir stehen vor Deutschlands ältestem Ceylon-Restaurant: *since 1987*, wie der Eigentümer Shane Samson seinem nach einer Vorstadt Colombos benannten Lokal stolz hinzufügt. Dass „Mount Lavinia“ und Nürnberg auf diese Weise zueinander fanden, kam nicht ganz zufällig. Der 1958 in Trincomalee geborene Ceylonese hatte in der Frankenmetropole beruflich schon länger zu tun. Seine Familie gehört nicht den Hauptvolksgruppen Tamilen und Singhalesen an, sondern den „Burghers“, einer ethnischen Gruppe, die aus Mischehen der europäischen Kolonialherren mit einheimischen

Frauen hervorgegangen ist. 1979 ging Samson nach Berlin zum Dolmetscher-Studium. Seit 1983 ist der englische Muttersprachler für Tamilen und Singhalesen bei Gerichten, Polizei und Behörden tätig. Nachdem der Bürgerkrieg in Sri Lanka viele Flüchtlinge nach Deutschland gespült hatte, verschlug es ihn öfter nach Nürnberg zu Übersetzerdiensten beim Bundesamt für die Anerkennung Ausländischer Flüchtlinge. Da das Ansehen seines Landes durch Krieg und hohe Asylbewerberzahlen in der deutschen Bevölkerung stark gelitten hatte, kam ihm die Idee, den Deutschen Ceylon von einer anderen, positiveren Seite zu präsentieren. Der Hobbykoch verwandelte die ehemalige Pilsbar „Zur Wache“ durch warme Farben, Palmwedel, bequeme Sessel und selbst gemalte Bilder in eine ceylonesische Oase. In der Küche werkelt ein Spezialitätenkoch. Darauf legt er Wert, denn die ceylonesische Küche soll seinem Anspruch nach nicht nur nachgekocht, sondern in einer verbesserten Fassung dargeboten werden. Rezepte seiner Großmutter, natürlich ohne Konservierungsstoffe und Glutamat, werden ergänzt durch eigene Kreationen. Abgeschmeckt wird mit eigenen Gewürzmischungen, selbst geröstetem schwarzen Curry und frischen Chilis statt Pulver. Auch die Kräuter werden frisch aus Sri Lanka eingeflogen. Die Qualität bedingt relativ hochpreisige Gerichte, deren Gewinnspanne allerdings – wie Samson sagt – geringer ist als sonst in der Gastronomie: *Wenn ich die gängige Marge anlegen wollte, käme niemand mehr.* Abgesichert durch seine Dolmetschertätigkeit kann es sich der Ceylonese leisten, den kulturellen Austausch höher als den Ertrag zu stellen, ein Lokal quasi als Steckenpferd. Besonders Augenmerk richtet der Wirt, der einige Jahre auf der Nürnberger Ökomesse BioFach einen biologischen Essensstand betrieben hat, auf gesunde Kost: Er bietet ayurvedische Gerichte an, die Restaurantküche soll den



*Shane Samson in seinem  
ceylonesischen Restaurant  
„Mount Lavinia“.  
(NN vom 3.5.2011, Foto:  
Michael Matejka)*

Einsatz von Bio-Lebensmitteln weiter verstärken. Ohnehin *geht der Trend zu fleischlosen Gerichten, das spricht für uns*. All dies sind Attribute, die in erster Linie das weibliche Geschlecht ansprechen, kein Wunder, dass Frauen als Gäste deutlich überwiegen. *Auch weil sie viel experimentierfreudiger sind als Männer. Die Frauen sind die Entscheider, die ihre Männer mitbringen. Aber die Männer lassen sich zunehmend überzeugen, woraufhin sie auch selbst kommen*, hat der Wirt festgestellt. Vielen seiner Gäste aus zumeist wohlhabenderen und gebildeteren Kreisen attestiert er ein enormes kulinarisches Fachwissen. Der Gesundheitsaspekt hatte das „Mount Lavinia“ übrigens nicht nur zum ersten ayurvedischen, sondern ganz bewusst und freiwillig zum Nichtraucherlokal werden lassen. Mit seiner französischen Frau, die er in Nürnberg kennengelernt hat, hat Samson zwei Kinder.<sup>68</sup>

Klingt soweit recht weltstädtisch, doch soll hier keineswegs der Eindruck erweckt werden, dass die hiesige Vielfalt mit Metropolen wie Berlin oder München mithalten kann. Zu den weißen Flecken auf der kulinarischen Weltkarte Nürnbergs gehören Amerika (abseits von Burgern), Australien (abgesehen von vereinzelt Kängurusteaks) und weite Teile Afrikas. Außer dem orientalischen Norden scheint mit Endale Mekurias „Shashamane“ und dem „Abessinien“ nur Äthiopien vertreten zu sein. Selbst Europa ist nicht umfassend abgedeckt, mit Ausnahme der zwischen Kneipe und Speiselokal changierenden „Stockholm Bar Grill Lounge“ fehlt etwa der gesamte skandinavische Raum. Was durchaus einleuchtet, Einwanderer von dort sind kaum zu erwarten. Für den gastronomischen Erfolg kann das allerdings nicht der einzige Grund sein, sonst müssten sich viel mehr osteuropäische und russische Lokale finden lassen.

*Shir Khan Yahya (vorne rechts) präsentiert seinen Gästen im „Kandahar“ eine Tafel voller afghanischer Spezialitäten.  
(NN vom 15.10.2001, Foto: Eduard Weigert)*



Kehren wir auf unserer Reise durch die Küchen der Welt ein letztes Mal ein. Auf dem Rückweg von Sri Lanka lässt sich Station machen beispielsweise in Afghanistan, genauer in Kandahar. Das „Kandahar“, Hap-purger Straße 117? Nein, wir befinden uns in Afghanistan! Ambiente, Service, Essen, Getränke: Das ist Afghanistan. Genau diesen Eindruck möchte Shir Khan Yahya mitten in Laufamholz vermitteln. Die Gäste sollen abtauchen in eine andere, uns überwiegend fremde Welt und Kultur. Zwar dient das Restaurant der Existenzsicherung des Wirts, aber dem geht es darum nur in zweiter Linie. Yahya verfolgt eine Mission, Beruf und Berufung verschmelzen: Die Deutschen sollen die andere Seite seines geschundenen Heimatlands sehen, erleben und schmecken. Nicht die allgegenwärtige, die von Taliban, Krieg und Terror handelt, sondern die gastfreundliche einer alten Kulturnation. Dazu

gehört Zeit. Wer nur mal schnell zum Essen gehen will, wird sich im „Kandahar“ kaum wohlfühlen. Denn der Wirt möchte mit seinen Gästen ins Gespräch kommen, über Gott und die Welt, vor allem aber über sein Land. Darüber kann er nicht nur viel und eloquent berichten, sondern gleichsam aus erster Hand, denn Yahya ist ein Cousin des afghanischen Präsidenten Hamid Karsai.

Der 1957 in Kandahar geborene Sohn einer einflussreichen Familie hatte es an der Universität Kabul gerade zum Assistant Professor gebracht, als sowjetische Truppen in Afghanistan einmarschierten. Nach einem Jahr Untergrundkampf gegen die Russen flüchtete der Paschtune 1980 nach Deutschland. An der Universität Erlangen-Nürnberg studierte er Jura und Geschichte, gleichzeitig arbeitete er politisch weiter für die Befreiung Afghanistans. Er brachte die in fünf Sprachen aufgelegte Zeitschrift „Brise der Freiheit“ heraus,

---

im Mai 2010 startete er einen Friedensappell für Afghanistan im Internet, der auf internationale Beachtung stieß, sogar von 28 Stammesführern unterzeichnet wurde. Das „Kandahar“ betrachtet er als kulturpolitische Arbeit im persönlichen Umfeld; es ist sein Institut für Völkerverständigung, das er 1997 als Antwort und Gegenentwurf auf Samuel Huntingtons „Clash of Civilizations“ („Kampf der Kulturen“) gründete. *Ich habe an den Universitäten in Kabul und Erlangen viel gelernt, aber bei Weitem nicht so viel wie in meinem Restaurant in Laufamholz*, resümiert der Autodidakt, der nach Europa kam, *ohne ein Spiegelei braten zu können – heute ist Kochen neben dem Lesen die beste Entspannung für mich*. Weshalb der Afghane sichtlich zufrieden konstatiert, dass sich sowohl das private Interesse wie auch das kommerzielle Angebot an exotischen Speisen und Gewürzen während der letzten Jahrzehnte in Nürnberg unglaublich gesteigert hat. Als *entschiedener Gegner der Globalisierung* versucht Yahya dennoch, wo immer es möglich ist, auf die Region zurückzugreifen: *Kaum zu glauben, aber die besten Tomaten kommen aus dem Knoblauchland*.<sup>69</sup> Trägt es nicht geradezu märchenhafte Züge, wie die Welt sich ausgerechnet in einem Paradiesapfel aus dem Gemüsegarten Nürnbergs runden kann?

## Nachtisch

Wir haben gesehen: Gründe, ausländische Gerichte in den eigenen Speiseplan einzubauen, gibt es viele. Sei es das Auffrischen von Urlaubserinnerungen oder die Lust auf Neues, pure Genussfreude oder bloßes Statussymbol. Als verbindendes Element lässt sich eine mehr oder weniger unbewusste Idealisierung des Fremden festmachen. Nachdem die 1960er Jahre durch die zunehmende Akzeptanz in der deutschen Bevölkerung für eine Demokratisierung der ausländischen Gastronomie gesorgt hatten, verlor sich in

den 1970er Jahren der Reiz des Exotischen, es kam zur Standardisierung der Speisen. Fast zwangsläufig entwickelte sich daraus der Gegenteil zur kritischen Betrachtung von Herkunft und Gesundheit der Nahrung. Regionale Eigenheiten gewannen dadurch wieder deutlich mehr Gewicht. Die Gegensatzpaarung aus deutsch und fremd wurde ersetzt durch authentisch-regionale Küche gegen standardisierte Massenware. Wobei grundsätzlich zu beachten ist, dass ausländische Essgewohnheiten nicht eins zu eins vom Heimatland auf Deutschland übergegangen sind, sondern den deutschen Bedürfnissen angepasst wurden. Woraus sich die sonderbare Situation einstellte, dass nicht existente einheitliche Nationalküchen durchaus einheitliche „italienisch-deutsche“, „chinesisch-deutsche“, „...-deutsche“ Ableger hervorbringen konnten. In neuerer Zeit lösen sich mit ihrer allgemeinen Verfügbarkeit alle regionalen Küchen mehr und mehr von ihrer geografischen und ethnischen Herkunft, sie werden reduziert zu Bausteinen neuen „cross-over“-Essens. „Fusion“ findet in den Töpfen und auf den Tellern statt, lässt aber im trauten Nebeneinander auch die Speisekarten ursprünglich regional orientierter Betreiber anschwellen: Griechisch-fränkisches Sortiment mit Pizzen findet sich ebenso wie gleich nebenan ein China-Vietnam-Thai-Sammelsurium oder der Pizzadienst mit indischen Currys und griechischen Salaten. Anything goes, der touristische Faktor hat weitgehend ausgespielt.

So vielfältig die Küchenstile und ihre Vermischung, so vielfältig die Beweggründe, den gewerbefreien Beruf des Gastronomen zu ergreifen. „Wer nix wird, wird Wirt“ mag in Einzelfällen zutreffen, wer innerhalb des Metiers aber weiterhin nichts wird, wird selten lange Wirt bleiben. Zumindest in unserer kleinen Kneipentour trafen wir eher auf aktive, innovative, bisweilen bis zur Rastlosigkeit rührige Unternehmerpersönlichkeiten mit dem Willen zur Selbständigkeit. Eine

---

handwerkliche Vorbildung erweist sich als nützlich, tritt jedoch gegenüber dem individuellen Impetus in den Hintergrund. „Gastarbeiter“ können Köche werden oder auch Wirte, die Köche anstellen; arbeitslose Geisteswissenschaftler können in die Gastronomie ausweichen und dort ihr Glück finden, Hotelfach- und Betriebswirte können Konzepte durchziehen, Flüchtlinge können ihrem Schicksal etwas Positives abgewinnen – für Gastwirtskarrieren bräuchte es eine Heerschar von Kämmen, um sie darüber zu scherzen. Der Autor ist sich im Übrigen sehr bewusst, dass er bei seinen Recherchen aus der Palette nur ein kleines Segment sowie aus der Gesamtheit der Zuwanderer einen noch viel kleineren und unter Umständen durchaus untypischen Teil kennengelernt hat. Ohne Kraft, sich durchzubeißen, ohne ausgeprägtes Durchhaltevermögen und ohne Freude am Umgang mit Menschen wären die Gastwirte wohl längst gescheitert. Bei weitem nicht für jeden kann das Dasein als Wirt eine gangbare Option darstellen.

Zeit- und Raummangel verboten es leider, dieser breit und eher oberflächlich angelegten Darstellung mehr analytische Tiefe zu verleihen. Eine solche Skizze steht und fällt mit der Auskunftsbereitschaft der Interviewpartner. Die befragten Gastronomen stehen allesamt für eine gelungene Integration. Die Aufnahme in die neue Heimat wurde den ausländischen Mitbürgern erstaunlich leicht gemacht, nach übereinstimmender Aussage ist keiner von ihnen auf Ressentiments bei der deutschen Bevölkerung gestoßen. Was zu einem Gutteil daran liegen dürfte, dass sie als Fremde auf die Einheimischen zugegangen sind. Vice versa ist für diese Studie mal ein Deutscher auf sie zugegangen. Für das Vertrauen, das mir übrigens sehr bereitwillig entgegengebracht wurde, und die tätige Mithilfe möchte ich mich bei allen Beteiligten noch einmal sehr herzlich bedanken. Darin mögen sich auch alle Leserinnen und Leser eingeschlos-

sen fühlen, die mir bis hierher durch das länglich-üppig geratene Menü gefolgt sind. Ich hoffe, es hat Ihnen trotzdem gemundet. Zum Abschluss vielleicht einen Kaffee?<sup>70</sup>

#### Anmerkungen

- 1 Einzig Manuel Trummers Studie „Pizza, Döner, McKropolis“ (Münster u.a. 2009) behandelt am Beispiel der Stadt Regensburg „Entwicklungen, Erscheinungsformen und Wertewandel internationaler Gastronomie“. Der vorliegende Aufsatz orientiert sich grob an dessen historischem Überblick.
- 2 In einer inoffiziellen Schätzung geht man im Ordnungsamt von derzeit gut 2.000 Betrieben in Nürnberg aus.
- 3 Kathrin Kimmich: Analyse und Prognose der Gastronomie in Nürnberg, Diplomarbeit FH München 1998, S. 39–41. Die Diskrepanz zwischen 738 griechischen Wirten bei von ihr gleichzeitig ermittelten 171 griechisch-fränkischen Gaststätten vermag die Autorin nicht zu erklären. Dafür typisiert sie für das Jahr 1997 1.650 Nürnberger Lokale nach ihrer Küche – eine sonst nirgends erreichte Vollständigkeit.
- 4 Silvana Scarcella: Südländische Gastronomie im Spannungsfeld von Originalität und „Einheitsbrei“, Zulassungsarbeit Erlangen-Nürnberg 2002, S. 4.
- 5 Aus einer Abfrage bei der Online-Community Qype am 17.7.2011 errechnet sich für Nürnberg ein Lokal auf 375 Einwohner (bei 1.346 Restaurants), für Regensburg 1 : 382 bei 353 Restaurants, für München 1 : 405 bei 3.334 Restaurants. Da die im Ordnungsamt geschätzte Zahl von 2.000 auch alle Hotel-, Bäckereicafé- und Kioskbetriebe einschließt, erscheinen die Qype-Zahlen durchaus schlüssig.
- 6 Helmut Beer: Nürnberger Wirtshausgrüße (Grüße aus Nürnberg 4), Nürnberg 1996, S. 9.
- 7 Peter Luginsland (= Hanns Schödel): Das war'n halt noch Zeiten!, Bd. 2, Nürnberg 1967, S. 151–154.
- 8 StadtAN C 22/III Nr. 4594; Interview mit Franco Battistin (Schwiegersohn von Michele Santin) am 18.7.2011.

- 
- 9 <http://eiscafesantin.blogspot.com/> (letzter Zugriff am 17.7.2011).
  - 10 StadtAN C 22/III Nr. 5774. Die Nachfolge trat 1958 die ebenfalls aus Arcugnano gebürtige Gina Tapparo an. Sie gestaltete die Eisdiele zum Café um (StadtAN C 22/III Nr. 8585). Der verfallende Flachbau trägt heute noch die alten Leuchtbuchstaben EISDIELE.
  - 11 Interview mit Magdalena Oswald am 30.6.2011; Interview mit Fabrizio Campo am 14.7.2011; AZ vom 25.6.2005.
  - 12 StadtAN C 22/III Nr. 4644.
  - 13 Interview mit Silvio Panetta (Sohn von Mario Panetta) am 27.7.2011.
  - 14 StadtAN C 22/III Nr. 4644 und der Fortsetzungsakt im Ordnungsamt; Interview mit Pierluigi Radina 14.7.2011.
  - 15 Interview mit Oliver Spiridigliozzi (Sohn von Anna und Domenico Spiridigliozzi) am 7.7.2011.
  - 16 Axel Hacke: Deutschlandalbum, München 2004, S. 122–133.
  - 17 Restaurants in Nürnberg laut Qype-Onlineabfrage am 6.6.2011: 255 italienisch, 160 deutsch, 68 griechisch, 37 Thai, 34 chinesisch, 14 indisch, 12 türkisch, 11 spanisch, 5 afrikanisch, 5 französisch, 4 russisch, 3 kroatisch, 1 polnisch. Fast Food: 37 Döner und Gyros, 30 Pizza, 3 indisch.
  - 18 Ess-Gewohnheiten, Fremde Düfte, in: Der Spiegel, Heft 50 (1964), S. 155.
  - 19 StadtAN C 22/III Nr. 3366.
  - 20 Klaus Schamberger: Ciao Demy, in: AZ vom 14.9.2006; AZ vom 12.1.1973.
  - 21 StadtAN C 22/III Nr. 3274.
  - 22 Interview mit Michele Bevacqua am 19.7.2011.
  - 23 Hartmut Heller: Nicht nur Pizzabäcker und Eisverkäufer!, in: Lernen in Deutschland, Heft 4 (1981), S. 149–158, hier S. 154.
  - 24 Kimmich: Analyse (wie Anm. 3), S. 43.
  - 25 Interview mit Giampaolo Tisato am 6.7.2011; NN vom 15.12.2003.
  - 26 Interview mit Guglielmo Ballato am 1.7.2011; NN vom 30.5.1984.
  - 27 NN vom 29.9.1954.
  - 28 StadtAN C 22/III Nr. 8306 und 9083.
  - 29 Interview mit Sonja Wild (geboren 1966) am 21.6.2011; StadtAN C 22/III, Nr. 2955; AZ vom 15.5.1976; NN vom 8./9.4.1967.
  - 30 AZ vom 28.8.1976.
  - 31 NN vom 27.10.2006.
  - 32 NN vom 13.8.1970 und 27./28.5.1972.
  - 33 NZ vom 4.10.1974.
  - 34 Interview mit Daniel Roškar am 4.7.2011; AZ vom 31.7.2004.
  - 35 AZ vom 23.2.1968.
  - 36 StadtAN C 22/III Nr. 197 und 5408.
  - 37 Interview mit Marija Jerasa am 8.7.2011; AZ vom 8.6.1973.
  - 38 AZ vom 14.12.1979.
  - 39 Interview mit Daniel Roškar am 4.7.2011.
  - 40 StadtAN C 22/III Nr. 3329.
  - 41 StadtAN C 22/III Nr. 4414–4415.
  - 42 NN vom 30.5.1973.
  - 43 Interview mit Familie Mpilialis am 22.6.2011.
  - 44 AZ vom 1.3.1979.
  - 45 Interview mit Kostas Charissis am 20.7.2011; StadtAN F 21 Nr. 42 (Interview Martina Bauernfeind mit Kostas Charissis am 10.7.2008); Nürnberger Anzeiger vom 3.7.1980; AZ vom 10.11.1983.
  - 46 AZ vom 2.3.1979.
  - 47 Interview mit Efthymia und Frankjas Tsimplostefanakis am 25.7.2011.
  - 48 NZ vom 10.11.2006.
  - 49 NZ vom 9.1.1986.
  - 50 Hartmut Frommer: Bratwurst and the City, in Jürgen Franzke (Hg.): Das Nürnberger Bratwurstbuch, Nürnberg 2007, S. 9–37, hier S. 23.
  - 51 NN vom 21.9.1984; AZ vom 6.7.1985; NN vom 12.7.1985.
  - 52 NZ vom 13.12.1974.
  - 53 NZ vom 17.5.1968.
  - 54 Tim Fallenbacher: Der Dönerkebab als Integrationschance? Struktur und Wirtschaftsverflechtungen im türkischen Gastgewerbe in Nürnberg. Eine Studie am Beispiel von Dönerkebab-Verkaufsstellen, Magisterarbeit Erlangen-Nürnberg 2000, S. 55.
  - 55 Fallenbacher: Dönerkebab (wie Anm. 54), S. 57.
  - 56 In einer Qype-Onlineabfrage am 31.7.2011 liegen Döner-Imbisse in Nürnberg mit 39 von insgesamt 248 Fast-Food-Anbietern vorne – vor Pizza (28), asiatisch (28) und Currywurst (19). Zur Kundenstruktur vgl. auch die dort hinterlegten Bewertungsurteile.
-

- 
- 57 Interview mit Salman und Filiz Ünlüdere am 29.7.2011.
- 58 Interview mit Sernan Alani am 28.7.2011.
- 59 StadtAN C 22/III Nr. 2775; AZ vom 22.3.1968.
- 60 Nürnberger Anzeiger Nordost vom 28.2.1974.
- 61 AZ vom 12.12.1975.
- 62 Alexandra Neubauer: Ernährungstrends in der Bundesrepublik Deutschland als Spiegelbild politischer, wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Entwicklungen, masch. Diss. Bamberg 1998, S. 273.
- 63 Nürnberger Anzeiger Südwest vom 11.3.1982.
- 64 NZ vom 24.4.2006.
- 65 Interview mit Gurmeet Sidhu am 30.6.2011; Nürnberger Anzeiger Nordost vom 1.5.1985.
- 66 StadtAN C 22/III Nr. 9083; AZ vom 20.11.1989.
- 67 NZ vom 1.2.1989.
- 68 Interview mit Shane Samson am 3.8.2011; NZ vom 11.3.2011.
- 69 Interview mit Shir Khan Yahya am 3.8.2011; NN vom 18.9.2009 und 21.7.2010.
- 70 Walter Gebhardt: Rösten, Mahlen, Sieden – Streiten und Genießen: Nürnberger Kaffeegeschichte(n), in: Norica. Berichte und Themen aus dem Stadtarchiv Nürnberg, Heft 7: Schwerpunktthema: Marientorgraben 8: Vom Bäderzentrum zur Norishalle (2011), S. 31–37.