

# Überraschungsmenü

Forschungsdesiderat zur Spitzengastronomie in der kulturwissenschaftlichen Nahrungsforschung

*Johannes J. Arens*

## *Notizen*

Auf meinem Schreibtisch liegt ein Notizbuch. „Restaurant“ steht auf dem Einband. Es handelt sich um das Forschungstagebuch, das ich zwischen August 2021 und Januar 2023 über meine Tätigkeit als Aushilfskellner geführt habe. Die handfeste Arbeit in der Gastronomie ist zu dieser Zeit neu für mich und spät für einen Geisteswissenschaftler, der im Regelfall ja während des Studiums kellnert und nicht danach. Aber im postpandemischen Deutschland blieb das Personal knapp, während meine Aufträge als freier Journalist noch nicht wieder das Vor-Corona-Niveau erreicht hatten. Aus der Not wurde eine *Win-Win*-Situation und rund anderthalb Jahre war ich als Aushilfe in einem Sternerestaurant tätig. Über diese Arbeit führte ich Buch in Form von losen Notizen, die ich während der Schichten auf kleinen Zetteln machte, am nächsten Morgen zuhause in den Hosentaschen wiederfand und in das Notizbuch übertrug.

Das Restaurant ‚maiBeck‘, in dem ich die wesentlichen Beobachtungen machte, die diesem Text zugrunde liegen, eröffnete 2013 in der Kölner Altstadt, in unmittelbarer Nachbarschaft zur Kölner Philharmonie. Das von den Inhabenden zunächst salopp formulierte Bistro-Konzept ‚Essen gegen Geld‘ erfuhr im Laufe der ersten Jahre eine deutliche Entwicklung in Richtung einer regionalen und saisonalen Küche. Das Restaurant und seine Inhaber waren bis in die Pandemie hinein Impulsgeber eines Netzwerks von gastronomischen Betrieben, das in Eigeninitiative Obst und Gemüse aus dem Umland in die Kölner Restaurants transportierte. 2015 wurde das Lokal erstmals mit einem *Michelin*-Stern prämiert. Die Betreiber, die sich bei der Arbeit in einem Spitzenrestaurant der Region kennenlernten,

bezeichneten die Auszeichnung aufgrund der fehlenden *Fine Dining*-Ambitionen scherzhaft als „Kneipenstern“.<sup>1</sup>

*Embedded journalism*, also Kriegsberichterstattung von der Front, nannte einer meiner beiden Arbeitgeber hingegen meine Tätigkeit, denn dass ich eine Aushilfe mit einer speziellen Perspektive sein würde, war allen klar.<sup>2</sup> 2014 war ich zum ersten Mal in dem damals noch jungen Restaurant zu Gast gewesen, drei Jahre später veröffentlichten wir zusammen ein erstes Buch.<sup>3</sup> Es folgten weitere gemeinsame Projekte und eine große persönliche Verbundenheit.

Aber jetzt war ich plötzlich nicht mehr der umtriebige Autor, sondern ein Kollege, wenn auch einer, der sich bei der Arbeit Dinge aufschrieb. Die anderen hingegen brauchten keine Notizen. Ihr Erinnerungsvermögen verblüffte mich immer wieder, Namen und Gesichter, die ich nach dem Abkassieren sofort wieder vergaß, behielten sie noch Monate im Gedächtnis. „Der saß doch an Tisch sieben“, hieß es dann, während ich versuchte, mich zu erinnern, welcher Tisch eigentlich nochmal die Nummer sieben trug.

### *Atlas der deutschen Volkskunde*

Ein Vormittag im Wintersemester 2002/03, ein gut besuchter, etwas stickiger Seminarraum in einem unscheinbaren Gebäude am Rande des Bonner Hofgartens. „Einführung in die Volkskunde II“ steht auf dem Ausdruck an der Tür. Meine erste Begegnung mit dem damals noch so bezeichneten Fach. Es geht um Quellen und Methoden und wir besprechen eine historische Fotografie. Das Bild, das wir analysieren sollen, zeigt eine Hochzeitsgesellschaft – im Bergischen Land, wenn ich mich richtig erinnere. Es geht um die Mahlzeit, um die Suppe im Teller vor den mit dem gebührenden Ernst in die Kamera blickenden Gästen. Schon in dieser allerersten Begegnung mit dem Fach, das heute Vergleichende oder Empirische Kulturwissenschaft heißt, werden, so scheint es, die inhaltlichen Weichen für meinen gegenwärtigen beruflichen Fokus gestellt. Nach der Einführung folgen diverse andere Seminare. Gelegentlich geht es um die Mahlzeit als

- 
- 1 URL: <https://www.ksta.de/koeln/guide-michelin-2025-koeln-verliert-drei-sterne-1046107> (Stand: 11.12.2025). Seit Juni 2025 findet sich das Lokal zwar noch in den Empfehlungen des *Guide Michelin*, allerdings ohne die Auszeichnung mit einem Stern.
  - 2 Veit, Katharina/Schäfer-Hock, Christian: *Embedded Journalism*. In: Deutscher Fachjournalisten-Verband (Hg.): *Journalistische Genres*. Konstanz 2016, S. 155–166.
  - 3 Arens, Johannes et al.: *Geländegang*. Köln 2016.

soziale Einheit, aber nie, so realisiere ich beim Schreiben dieses Texts, um die Spitzengastronomie.

In der Auseinandersetzung ging es vielmehr exemplarisch auch um den Quellenwert des *Atlases der deutschen Volkskunde*, jene umfangreiche und gleichzeitig problematische volkskundliche Befragung im deutschsprachigen Raum, deren Haupterhebung in den 1930er Jahren stattfand und deren Ergebnisse sich irgendwo in den Kellerräumen des Seminars unter uns befanden.<sup>4</sup> Das „Essen aus der gemeinsamen Schüssel“ ist Gegenstand einer Karte, die sich auch in Gunther Hirschfelders Überblickswerk „Europäische Esskultur“ von 2001 findet.<sup>5</sup> Es handelt sich dabei um Darstellung „NF 43“, nach einer Erhebung aus dem Jahr 1935.<sup>6</sup> Zu sehen ist ein Gebiet vom Rhein im Westen bis zum heutigen Kaliningrad im Osten, versehen mit unterschiedlichen Schraffuren. Teils, so lässt sich erkennen, wurde laut den schriftlich befragten Gewährsleuten noch durchweg ohne Teller direkt aus der gemeinsamen Schüssel gegessen, teils taten dies nur noch die Bediensteten, Arbeiter:innen oder kleine Haushalte, teils aß man allgemein vom Teller. „Welche Konsequenzen hatte es, wenn die Teilnehmer einer Mahlzeit aus einer gemeinsamen Schüssel aßen?“; fragte sich Hirschfelder in seinem Buch und sicherlich auch uns, seine Studierenden, in den Seminaren, in denen die Illustration zum Einsatz kam:

„Einerseits handelte es sich durchaus um ein Zeichen von Rückständigkeit. Aber andererseits profitierte die Tischgemeinschaft von der ‚ungeheuer sozialisierenden Kraft gemeinsamen Essens und Trinkens‘, die der Kulturosoziologe Georg Simmel zu Beginn des 20. Jahrhunderts in die Diskussion gebracht hatte.“<sup>7</sup>

Diese sozialisierende Kraft kannten wir aus der Mensa und vom Ausgehen, so dass die unendlich fern wirkenden *Atlas*-Themen in ihren Grundaussagen zwar einen Bezug zur Gegenwart herstellten, aber in den Forschungsschwerpunkten kaum eine Rolle spielten.

4 Vgl. die kritische Auseinandersetzung bei Schmoll, Friedemann: Die Vermessung der Kultur. Der „Atlas der deutschen Volkskunde“ und die Deutsche Forschungsgemeinschaft 1928–1980. Stuttgart 2009. Aktuell werden die Bestände digitalisiert, vgl. URL: <https://www.iak.uni-bonn.de/de/museen/adv/adv>.

5 Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt am Main 2001, S. 223.

6 Heilfurth, Gerhard (Hg.): Atlas der deutschen Volkskunde. Neue Folge. Marburg 1937–1939. Hier: Karte 54: Essen aus der gemeinsamen Schüssel.

7 Hirschfelder: Europäische Esskultur, S. 224.

*Zeitschrift für Volkskunde*

Im obersten Geschoss arbeitete ich mich in den Bibliotheksräumen durch die Ausgaben der *Zeitschrift für Volkskunde* und fühlte mich in der kargen Ausstattung der Räume in jene *Atlas*-Zeiten zurückversetzt. Was ließ sich in diesem umfangreichen Bestand an nahrungsethnologischen Themen entdecken? Zwischen 1891 und 2016 fand ich insgesamt 56 Artikel mit einem inhaltlichen Bezug zu Essen und Trinken. Der früheste Beitrag beschäftigt sich mit dem Thema „Die Eichenfrucht als menschliches Nahrungsmittel“: „Mochte es immerhin eine derbe und rohe Kost sein“, schreibt Carl Bolle im Absatz über die Frühgeschichte, „sie fand keinen verwöhnten Gaumen. Mochte es harte Kost sein, sie ging durch die Mühle von Zähnen, gewöhnt, die starken Markknochen des Wildes zu zermalmen.“<sup>8</sup> Weiter geht es etwa mit dem „Ei in Volksbrauch und Volksglauben“ (1916), Gebäckbrot aus der Steiermark (1933) und dem Hessischen Vorratskorb (1960), um nur einige und typische Themen zu nennen.<sup>9</sup> Erst in den 2000er Jahren wird der Fokus verschoben, etwa in Timo Heimerdingers Untersuchung zur Dialektik von Regionalismus und Globalisierung.<sup>10</sup> 125 Jahre nach der kargen Eichelkost beschließt Kerstin Poehls meinen Untersuchungszeitraum mit einer Betrachtung des Handels- und Konsumguts Zucker. Sie interessiert sich dafür, so die Autorin in der Einführung, „wie Zucker als Ware und sein Geschmack sozial, politisch, ökonomisch, kulturell ‚gemacht‘, also verhandelt, geschmeckt, bewertet und bewegt wird.“<sup>11</sup> Das Restaurant wiederum, mein Forschungsfeld, wurde gut 125 Jahre lang konsequent nicht behandelt.

---

8 Bolle, Carl: Die Eichenfrucht als menschliches Nahrungsmittel. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 1 (1891), S. 138–148, hier S. 140.

9 Mogk, Eugen: Das Ei in Volksbrauch und Volksglauben. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 25 (1915), S. 215–223; Fuchs, Hans-Maria: Gebäckbrote aus Steiermark. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 42 (1933), S. 230–232; Helm, Rudolf: Hessische Vorratskörbe. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 56 (1960), S. 12–19.

10 Heimerdinger, Timo: Schmackhafte Symbole und alltägliche Notwendigkeit. Zu Stand und Perspektiven der volkskundlichen Nahrungsforschung. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 101 (2005), S. 205–218.

11 Poehls, Kerstin: Material und Moral: Das Handels- und Konsumgut Zucker. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 112 (2016), S. 57–75, hier S. 57.

*Grundriß der Volkskunde*

Der „Grundriß der Volkskunde“, herausgegeben von Rolf Wilhelm Brednich, gehörte im ersten Jahrzehnt des neuen Jahrtausends noch zu den wenigen existierenden Einführungswerken in das Vielnamenfach.<sup>12</sup> Der Beitrag zur „Nahrungsforschung“ in dem Überblicksband stammt von Ulrich Tolksdorf. Auf insgesamt zwölf Seiten skizziert der bereits 1992 verstorbene Volkskundler das damalige Feld. Die Aktualisierung von Brigitte Bönisch-Brednich anlässlich der dritten, überarbeiteten Ausgabe, lässt den Wandel erkennen. Neun Jahre vor der Markteinführung von *Instagram* ist von neuen Gebieten die Rede, die „eng mit anderen Forschungsbereichen der Lebensstilanalyse verbunden sind.“<sup>13</sup>

Tolksdorf sah den speziellen Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung in der „Mahlzeit als Grundeinheit und Ausgangspunkt“. Und noch im Kapitel „Grundsätzliches“, verborgen im Modell der ‚EMSIG-Gruppe‘, findet sich im Abschnitt „abiotische Umwelt“ unter dem Stichwort „spezif. Bedingungen des Aufenthaltsortes“ erstmals das klitzekleine Wort „Gastonomie“.<sup>14</sup>

Im Kapitel „Die Kochkunst“ heißt es dann: „Die Trennung von Wohn- und Arbeitsplatz bei gleichzeitiger Minimalisierung der Mahlzeit [...] ließ die Bedeutung der Essenzubereitung im eigenen Haushalt zurücktreten und erzwang einen häufigeren Außer-Haus-Verzehr.“<sup>15</sup>

---

12 Brednich, Rolf Wilhelm (Hg.): Grundriß der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie. 3., aktual. u. erw. Aufl. Berlin 2001. Bis 2013 standen diesem Kompendium lediglich Monografien von Kaschuba und Gerndt sowie der von Göttisch und Lehmann herausgegebene Sammelband zur Seite. Vgl. Kaschuba, Wolfgang: Einführung in die Europäische Ethnologie. München 2001; Gerndt, Helge: Kulturwissenschaft im Zeitalter der Globalisierung. Volkskundliche Markierungen. Münster u.a. 2002; Göttisch, Silke/Lehmann, Albrecht (Hg.): Methoden der Volkskunde. Positionen, Quellen, Arbeitsweisen der Europäischen Ethnologie. Berlin 2001.

13 Bönisch-Brednich, Brigitte: Nahrungsforschung, Aktualisierung. In: Brednich: Grundriß (2001), S. 251.

14 Tolksdorf, Ulrich: Nahrungsforschung. In: Brednich: Grundriß (2001), S. 239–254, hier S. 241.

15 Ebd., S. 248.

## Teilnehmende Beobachtung

Im August 2021 notiere ich in mein Notizbuch:

„Am vergangenen Samstag erstmals von 17.00 bis 23.00 Uhr als Aushilfe (5. Mann) gearbeitet. [...] Insgesamt ein ausgelasteter, aber ruhiger Abend, wie mir die Kolleginnen bestätigen. Keine größeren Gruppen, die das Tempo punktuell beschleunigen, weil sie möglichst gleichzeitig serviert bekommen müssen und die im Nachgang dann einen Stau verursachen. Stattdessen viele Zweier- und ein paar Vierertische. Am Ende des Abends bin ich müde aber nicht wirklich kaputt.“<sup>16</sup>

Dieser Eintrittssituation ins Feld kommt eine praktische wie symbolische Bedeutung zu:

„Zum einen, weil sich da bereits eine erste Balance zwischen den verschiedenen Rollen des Forschers, des Gastes und des Alltagsmenschen herstellt, die für den weiteren Fortgang der Forschung entscheidend sein kann; zum anderen, weil wir dabei eine erste, hohe Schwelle in eine Welt überschreiten, in der wir noch unsicher sind und Orientierungen suchen, ja in der sich Beklommenheit und Angstgefühle einstellen.“<sup>17</sup>

Unsicher bin ich an den ersten Abenden auf jeden Fall, auch wenn ich das Restaurant gut kenne. Ich will keinen Fehler machen. Ich beschreibe daher die Routinen, das Wischen und Eindecken der Tische, nachdem die letzten Gäste das Lokal verlassen haben, das Polieren der Gläser und des Bestecks im laufenden Betrieb, die Annahme von telefonischen Anfragen und die Einträge ins Reservierungsbuch.

Kaschuba nennt die Mittel, mit denen die Beobachtungen im Feld festgehalten werden können: „Zum einen ist dies das Forschungstagebuch, das zugleich ein Protokoll der Selbstbeobachtung wie eine Chronik der Beobachtung des Anderen ist.“<sup>18</sup> Daneben nennt er außerdem die Bildmedien, die zur Dokumentation des Forschungsprozesses eingesetzt werden, also den Fotoapparat und die Videokamera.<sup>19</sup> Einen Fotoapparat braucht man im Feld kaum mehr, ich habe bei der Arbeit mein Handy in der Hosentasche, benutze die Kamerafunktion aber nur selten. Es ist immer viel zu tun, und die Gäste sind hier diejenigen, die Fotos machen. Notizen hingegen sind unauffällig, ob ich mir eine Lebensmittelunverträglichkeit notiere oder einen Gesprächsfetzen mitschreibe, können die Gäste nicht unterscheiden. Erst später ergänze ich meine Texte durch Fotos, etwa von einer Seite

---

16 Tagebucheintrag vom 24.08.2021.

17 Kaschuba, Wolfgang: Einführung in die Europäische Ethnologie. 4. Aufl. München 2012, S. 206.

18 Ebd., S. 208f.

19 Ebd.

im Reservierungsbuch oder vom handschriftlichen Belegungsplan, anhand dessen die Tische verteilt werden und aus dem die eingetroffenen Gäste ausgestrichen werden.

Als Aushilfe bin ich zunächst für einfache Tätigkeiten wie die Vorbereitung der Brotkörbe und das Polieren des Bestecks zuständig. Darüber hinaus packe ich dort mit an, wo beim Servieren, dem sogenannten ‚Ausheben‘ von benutztem Geschirr nach den Gängen und dem erneuten Eindecken der Tische Hilfe gebraucht wird. Nach ein paar Monaten steige ich intensiver in die Abläufe im Restaurant ein und fühle mich mehr und mehr als Teil des Teams. Mitunter verlasse ich nun den Posten des Springers und arbeite mit einem Kollegen oder einer Kollegin ‚eine Station‘ mit Aufgaben wie Begrüßung, Tischvergabe, Aufnahme von Bestellungen, Servieren, Abräumen, Kassieren und Verabschieden.

Mit den Aufgaben und einer zunehmenden Routine verändern sich auch meine Aufzeichnungen. Während ich in den ersten Einträgen einzelne Beobachtungen und Begebenheiten ausführlich schildere und mögliche Leser:innen ohne Vorkenntnisse im Kopf habe, werden sie im Laufe der Zeit zu eher stichwortartigen Gedächtnisstützen. Die potenzielle Leserschaft tritt in den Hintergrund, ich kommentiere auch kleine Spannungen innerhalb des Teams und dokumentiere auffälliges Verhalten von Gästen. Fragmente also, die nicht mehr für eine direkte Veröffentlichung bestimmt sind. Das Staunen des Anfangs, so bemerke ich im Rückblick, hat ein Ende gefunden. Es ist nicht mehr alles neu, was ich ‚hinter den Kulissen‘ beobachte. Irgendwann habe ich das Gefühl, alles schon einmal aufgeschrieben zu haben. Aus dem Forschungstagebuch ist in Teilen zumindest ein Arbeitstagebuch geworden.

Im Rückblick spiegeln meine Aufzeichnungen sowohl mein kulturanthropologisches Interesse als auch meine journalistischen Ambitionen, aus der Arbeit mehr zu ziehen als die damals zugelassenen 520 Euro im Rahmen eines Minijobs. Gleichzeitig sind sie aber auch Protokoll meiner eigenen Bewältigungs- und Verarbeitungsstrategien im Rahmen einer anspruchsvollen und anstrengenden Tätigkeit. Denn erst spät am Abend, wenn die letzten Bestellungen abgearbeitet sind, gibt es kurze Momente der Entspannung, wie der Verzehr des übriggebliebenen PersonalesSENS, persönlichere Gespräche unter den Kolleg:innen oder das gelegentliche gemeinsame Glas Wein nach der Verabschiedung der letzten Gäste.

## Das Restaurant als Forschungsgegenstand

In der Fachgeschichte finden sich also Informationen zum Essen aus der gemeinsamen Schüssel, zu Bildgebäck und Wurstreimen und zum erzwungenen Außer-Haus-Verzehr – aber so gut wie nichts zum Restaurant als Ort von nahrungsethnologischer Bedeutung. Dabei ist es, so ist inzwischen hoffentlich deutlich geworden, ein lohnender Untersuchungsgegenstand, ein Feld, das unsere Aufmerksamkeit verdient hat. Seine Aufladungen, Beziehungsgeflechte und Bedeutungshierarchien spiegeln Aspekte der Gesellschaft in außergewöhnlicher Klarheit.

Aber was genau ist also eigentlich ein Restaurant? Die Definition der ‚Gemeinsamen Normdatei‘, von der Deutschen Nationalbibliothek verwaltet für alle in Deutschland erschienenen Texte, lautet: „Gaststätte, bei der die Ausgabe von Speisen im Mittelpunkt steht.“<sup>20</sup> Ein Restaurant, so heißt es in der Online-Version des Dudens, sei eine „Gaststätte, in der Essen serviert wird.“<sup>21</sup> Mit „ein billiges, gutes, italienisches Restaurant besuchen“ wird zudem ein Beispielsatz gegeben, der mögliche Kategorien aufzeigt: Es gibt ‚billige‘, ‚gute‘ und ‚italienische‘ Lokale. Nun könnte man den Rest dieses Aufsatzes schon verwenden, um die Sonderstellung ‚des Italieners‘ im bundesdeutschen Gastrogefüge<sup>22</sup> zu diskutieren, die folgenden Überlegungen sollen aber um die Kategorie des ‚guten‘ Restaurants kreisen.

Wir haben also zunächst das Essen auf dem Teller, dann erst den Raum drumherum. Denn der vom lateinischen *restaurare* abgeleitete Begriff, der zunächst ‚stärkende Kost‘ bezeichnet, wurde erst später „metonymisch auf Einrichtungen übertragen, in denen man Nahrung zu sich nehmen kann.“<sup>23</sup> Nehmen wir noch die Menschen dazu – diejenigen, die die Speisen zubereiten, diejenigen, die sie servieren und diejenigen, die sie verzehren –, wird ein Restaurant daraus.

Von den Mahlzeiten im häuslichen Bereich lässt sich das Restaurant sowohl durch den Ort als auch durch den beinhalteten Handel abgrenzen. Im Restaurant kochen, servieren und verzehren Menschen Speisen gegen Geld. Die Mitarbeitenden bekommen Lohn und der Gast bezahlt in der

---

20 URL: <https://d-nb.info/gnd/4049594-2> (Stand: 07.12.2025).

21 URL: <https://www.duden.de/rechtschreibung/Restaurant> (Stand: 04.03.2025).

22 Hirschfelder, Gunther: Pizza und Pizzeria. In: den Boer, Pim et al. (Hg.): Europäische Erinnerungsorte, Band 2. Das Haus Europa. München 2012, S. 319–326.

23 Kluge, Friedrich: Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. Berlin/New York 1989, S. 596.

Regel mit Geld oder Gutschein für das Essen, die Zubereitung, den Service und den Aufenthalt.

Während in der Kantine, der Mensa oder auch der Kindergartenküche mit der Arbeit, dem Studium oder der Betreuung eine logistische Notwendigkeit die Ursache für die gemeinsame Mahlzeit ist, hat der Besuch im Restaurant zumeist einen privaten Charakter. Hier sind in der Regel zudem die Wahlmöglichkeiten – sowohl in Form der Gerichte auf der Karte als auch bei der Wahl des Lokals selbst – größer als bei den Angeboten der Gemeinschaftsverpflegung. Aber interessanterweise können die Alternativen mit zunehmendem gastronomischem Niveau auch wieder abnehmen, etwa dann, wenn nur ein Überraschungsmenü zur Auswahl steht.<sup>24</sup>

### *Fine Dining oder Feinschmeckertempel*

Bereits im Untertitel dieses Beitrags findet sich der Begriff des Spitzenrestaurants, der schwierig zu fassen ist. Während in der Vergangenheit das ‚Gourmetrestaurant‘ französische Eleganz versprach, ist gegenwärtig das angelsächsische *Fine Dining* populärer. *Wikipedia* umschreibt es als „typically more sophisticated, special, and expensive than [...] a typical restaurant“.<sup>25</sup> Alle Begrifflichkeiten – der Vollständigkeit halber seien an dieser Stelle auch noch die inzwischen betulich klingenden Feinschmecker- und Schlemmerlokale zu nennen – bleiben in ihren Definitionen eher vage und beziehen sich auf einen besonderen Anspruch in Kochkunst, Ambiente und Service. Sie grenzen sich zumeist auf Grundlage von Einträgen in Restaurantführern wie dem *Guide Michelin* oder dem *Gault Millau* zu anderen Restaurants ab. In Deutschland ist zumeist ‚der Stern‘ ausschlaggebend, also jene Klassifizierung, die einmal von der gleichnamigen Reifenfirma entwickelt wurde.<sup>26</sup> Grundlage der Bewertung war die schlichte Frage, ob sich ein Besuch für Reisende mit dem Auto lohnt. Ein Stern ist demnach einen Stopp wert, zwei Sterne einen Umweg und drei Sterne eine Reise. In

---

24 Im Kölner Restaurant ‚Alfredo‘ findet sich keine klassische Speisekarte, stattdessen erläutert der Inhaber im Gespräch mit den Gästen die tagesaktuellen Angebote.

25 URL: [https://en.wikipedia.org/wiki/Fine\\_dining](https://en.wikipedia.org/wiki/Fine_dining) (Stand: 04.03.2025).

26 Der *Guide Michelin* erschien in Frankreich erstmals im Jahr 1900, seit 1964 werden auch deutsche Restaurants bewertet.

Deutschland sind aktuell zehn Restaurants mit drei Sternen ausgezeichnet, 47 mit zwei Sternen und insgesamt 266 Lokale mit einem Stern.<sup>27</sup>

In den 61 Jahren, in denen deutsche Restaurants nun nach den Kriterien des *Guide Michelins* bewertet werden, hat sich eine Menge getan, wie meine Beobachtungen und paraethnografischen Kenntnisse der letzten 20 Jahre deutlich machen. War der Zugang zu einem Schlemmerlokal der Nachkriegsjahrzehnte im Sinne Bourdieus<sup>28</sup> eine Frage des ökonomischen und des kulturellen Kapitals, der sozialen Abstammung und des beruflichen Werdegangs, erschlossen sich die *Fine Dining*-Restaurants in den letzten Jahrzehnten einem zahlungswilligen Publikum, egal welcher Herkunft. Die gehobene Gastronomie hat sich, zumindest auf der Oberfläche, einem Öffnungsprozess unterzogen. Die Kleiderordnungen der Nachkriegsjahrzehnte haben sich gelöst, Krawatten beispielsweise sind abseits eines *Business*-Kontexts kaum noch zu beobachten, Turnschuhe hingegen gehören zur Norm. Tischtücher sind eine Seltenheit geworden, Besteck wird nur noch in wenigen Häusern mit Handschuhen nachgelegt. Im hier untersuchten Restaurant ‚maiBeck‘ ist es seit der Eröffnung üblich, die Garderobe selbst aufzuhängen und rund um die Karnevalstage sind gelegentlich auch Gäste in Kostümen zu beobachten.

Ob diese Demokratisierung nachhaltig sein wird, muss sich angesichts der gegenwärtigen Krisen und der sich weiter öffnenden gesellschaftlichen Schere zeigen. Zu beobachten ist bereits, dass das deutlich gestiegene Preisniveau Auswirkungen hat. Während meiner Zeit als Aushilfe begegnete ich mehrfach jüngeren Menschen, die auch ohne entsprechende Sozialisierung einmal ein Sternerestaurant besuchen wollten und sich im lockeren Kontext des Restaurants etwa trauten, sich nach dem korrekten Gebrauch des Bestecks zu erkundigen. Gäste wie diese werden sich – so meine düstere Prognose – derartige Ausflüge in die Sphären der Hochküche zukünftig kaum mehr leisten können. Die Frage nach Vorspeisengabel, Fischbesteck und Gourmetlöffel könnte nämlich bald wieder zu einem *Fauxpas* werden. Denn während das Gros der Gäste gegenwärtig einen Gang weniger bestellt oder auf die zweite Flasche Wein verzichtet, beobachtete ich, dass die solventesten Gäste ebenso sorglos, wenn nicht noch sorgloser, Geld ausgeben. Im Sinne von Thorstein Veblens „Theory of the Leisure Class“ geht es

---

27 URL: <https://guide.michelin.com/de/de/selection/germany/restaurants> (Stand: 04.03.2025).

28 Vgl. Bourdieu, Pierre: Ökonomisches Kapital, kulturelles Kapital, soziales Kapital. In: Kreckel, Reinhard (Hg.): Soziale Ungleichheiten. Göttingen 1983, S. 183–198.

ihnen dabei oft weniger um die Erweiterung des sensorisch-kulinarischen Horizonts als vielmehr um den demonstrativen Konsum von Waren, die ökonomisch bereits als Verlust abgeschrieben sind.<sup>29</sup>

Andererseits erweisen sich verschiedene Aspekte als außerordentlich langlebig: etwa der Einfluss der klassisch-französischen Küche, die die internationalere *Nouvelle Cuisine* erneuert, aber nicht ersetzt hat, oder der hierarchisch-militärische Aufbau der *Equipe*, der Küchenmannschaft. Denn auch wenn der Einfluss von Aromen und Techniken aus nicht-europäischen Regionen längst Einzug in die hiesige Spitzengastronomie gefunden hat und auch wenn in den Küchen die Erkenntnis Einzug hält, dass ein wertschätzender Umgang ohne Sexismus, Rassismus und Homophobie ein Gewinn für alle Beteiligten ist, dauert es lange, bis sich über Generationen eingeübte und von Auszubildenden zu Auszubildenden weitergegebene Denkbilder verändern.<sup>30</sup>

Der Koch und Autor Vincent Klink resümierte 2014 in einem Interview mit der *Stuttgarter Zeitung* die Gewalterfahrungen während seiner Ausbildung:

„Da sind Pfannen geflogen, eine Spießgabel im Hintern, das war alles drin. Wir sind manchmal als junge Köche in der Spülküche gestanden und haben miteinander gehult vor Entnervung. Aber das ist jetzt 40 Jahre her. Diese Leute wären heute im Gefängnis. Wobei: der Bildungsstand in der Gastronomie lässt nach wie vor sehr zu wünschen übrig. Im Klartext bedeutet das, dass manchem die Worte ausgehen und es dann eben doch zu leichten Gewaltanwendungen kommt.“<sup>31</sup>

Gleichzeitig konstatiert er einen Wandel in den Küchen hierzulande, der für ihn unter anderem mit einer gezielten Förderung von Frauen in der Spitzengastronomie zusammenhängt: „In Deutschland sind immer mehr Frauen am Start, meine Stellvertreterin ist eine Frau, und die Frauenquote ist bei uns 50 Prozent.“<sup>32</sup> Dennoch sind Frauen in den Toppositionen der Branche nach wie vor eine Seltenheit. In Köln betreibt mit Julia Komp eine einzige mit einem *Michelin*-Stern ausgezeichnete Küchenchefin ein eigenes

29 Veblen, Thorstein: *Theorie der feinen Leute: Eine ökonomische Untersuchung der Institutionen*. Frankfurt am Main 2007.

30 Arens, Johannes J.: Afrika ist anders. Positionen und Strategien afrikanischer Köche und Köchinnen in Aachen und Köln. In: *Rheinisches Jahrbuch für Volkskunde* 39 (2013), S. 19–34.

31 URL: <https://www.stuttgarter-zeitung.de/inhalt.vincent-klink-braten-und-sieden-ha-uen-und-stechen-ein-interview.7da25caa-e031-48da-b8ba-409456fb6883.html> (Stand: 11.12.2025).

32 Ebd.

Restaurant – mit einem nach eigenen Angaben diversen und multikulturellen Team.<sup>33</sup> In anderen Küchen wird immerhin gezielt versucht, ein Bewusstsein für das Diskriminierungspotenzial von Ausdrücken wie beispielsweise ‚Ententitten‘ für Entenbrust oder ‚Schwuli‘ für einen Teigschaber zu schaffen.<sup>34</sup>

### *Luxus, Ambiente, Raffinesse und Erlebnis*

Mit Luxus, Ambiente, Raffinesse und Erlebnis lassen sich vier wesentliche Facetten der Spitzgastronomie beschreiben – eine Systematisierung, die ich anhand meiner Aufzeichnungen und Beobachtungen im Restaurant entwickelt habe.

Luxus bedeutet im kulinarischen Bereich oftmals exklusive und teure Produkte wie Hummer, Champagner, Trüffel, Kaviar oder Stopfleber. Dabei handelt es sich nach Hans Jürgen Teuteberg um hedonistische Produkte der ‚Kategorie IV‘: „Nahrungsmittel werden aus Lustgewinn konsumiert, vor allem wegen ihres Geschmacks, Geruchs und Aussehens. Man belohnt damit eigenes Verhalten und demonstriert dabei Gemütsverfassung, Vergnügungen und Kommunikation.“<sup>35</sup> Aber auch der Begriff des Luxus in gastronomischen Zusammenhängen unterliegt dem Wandel. Die oben genannten Produkte sind in globalisierten Kontexten dauerhaft und einfacher verfügbar und haben ihren exklusiven Anspruch verloren. Zudem werden ihre Produktionsbedingungen vielfach kritischer betrachtet. Luxus kann in diesem Kontext daher auch eine bewusste Konzentration auf regionale Muster und saisonale Produkte in vergleichsweise schlichten Gerichten bedeuten. Das Berliner Restaurant ‚Nobelhart & Schmutzig‘ gilt als Erfinder von ‚brutal lokal‘, einem Konzept, das auf der Homepage als „konsequente Regionalität“ beschrieben wird, bei der man „nicht nur vergeblich nach Schokolade und Zitrone, sondern ebenso nach der für die höhere Gastronomie typischen Proteinflut“<sup>36</sup> sucht. Somit zeigt sich exemplarisch kultu-

---

33 URL: <https://sahila-restaurant.de> (Stand: 05.03.2025).

34 Arens, Johannes J.: Süße Mäuschen & Grillbitches. Drei Frauen und ihre Erfahrungen in der Gastronomie. In: Zwischengang. Über Essen und Trinken in Köln. Ausgabe 2. Köln 2021, S. 26–31.

35 Teuteberg, Hans J./Wiegelmann, Günter: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. Münster 1986. Zitiert nach: Tolksdorf: Nahrungsforschung (2001), S. 245.

36 URL: <https://www.nobelhartundschmutzig.com/mahlzeit/> (Stand: 05.03.2025).

reller Wandel auch in den sich verändernden Luxusverständnissen, wie sie mir in meiner Empirie begegnet sind.

Das Ambiente, also die räumliche Ausstattung des Gastraums, ist ebenfalls wichtig für die Selbst- und Fremdwahrnehmung als Spitzengastronomie. In der klassischen Spitzengastronomie spielen hier ausgesuchte Tischwäsche, Porzellan, Gläser und Besteck eine Rolle. Hinzu kommt ein außergewöhnlicher Service, etwa in Form der Garderobe, die entgegengenommen, oder dem Besteck, das mit Handschuhen nachgedeckt wird. Für die aktuelle Generation der Spitzengastronom:innen spielen diese klassischen Ausstattungsmerkmale aber eine mehr und mehr untergeordnete Rolle. Das diesen Betrachtungen zugrunde liegende Kölner Restaurant ‚maiBeck‘ verzichtet bewusst auf den Garderobenservice und das Eindecken mit Handschuhen. Die für das 20. Jahrhundert konventionelle Vorstellung von ‚gediegen‘, ‚edel‘ oder ‚wertvoll‘ in der Inneneinrichtung wird immer häufiger verworfen – zu Gunsten von Flohmarktkäufen, eigenen künstlerischen Entwürfen oder einer bewusst reduzierten Aufmachung.

Die Raffinesse der angebotenen Speisen ist ebenso wie ein angenehmes Ambiente für die Spitzengastronomie relevant. Gegenwärtig geht es aber immer seltener um Klassiker der Hochküche, um aufwändige Zubereitungen und Techniken oder um besondere Aufmerksamkeit für die optische Präsentation. Im Vordergrund steht stattdessen ein Gesamtkonzept, in das sich qualitativ hochwertige Zutaten und eine sorgfältige Verarbeitung einfügen. *Signature dishes* der deutschen *Nouvelle Cuisine* – etwa das ‚Kalbsbries Rumohr‘ mit Trüffeln und Gänsestopfleber in Strudelteig, in den 1970er Jahren von Küchenchef Eckart Witzigmann im Münchener Restaurant ‚Tantris‘ für den Gastronomiekritiker Wolfram Siebeck entwickelt<sup>37</sup> – wirken gegenwärtig überkomplex, ethisch fragwürdig und altmodisch. Sie sind, wie die ‚Entenpresse‘, die ich im Vorraum eines mit zwei *Michelin*-Sternen ausgezeichneten Restaurants in Hamburg-Blankenese ausgestellt fand, Relikte einer vergangenen Zeit, in der die Zubereitung einer *Canard à la rouennaise*, bei der das durch Ersticken des Tiers im Körper verbliebene Blut zur Soßenherstellung aus der Karkasse gepresst wird, als soziales Distinktionsmerkmal genutzt wurde. Stattdessen greifen Gastronomen wie beispielsweise der Kölner Daniel Gottschlich (Restaurant ‚Ox & Klee‘ zwei *Michelin*-Sterne) mit seinem ‚Maggi-Ei‘, bestehend aus Eigelb-Creme, Lieb-

---

37 URL: [https://de.wikipedia.org/wiki/Kalbsbries\\_Rumohr](https://de.wikipedia.org/wiki/Kalbsbries_Rumohr) (Stand: 11.12.2025).

stöckelsud und Graubrot-Croutons, ganz bewusst auf einfache Zutaten und Geschmacksmuster abseits der Hochküche zurück.<sup>38</sup>

Der Erlebnischarakter des Restaurantbesuchs ist zu guter Letzt zum entscheidenden Merkmal geworden. Er simuliert scheinbar unbegrenzte Kapazitäten – sowohl, was die im Restaurant zugebrachte Zeit angeht (das Personal bleibt, bis die Gäste gehen möchten) als auch die Menge der verzehrten Speisen. Im Kölner Restaurant ‚Henne Weinbar‘ etwa werden die Gäste bei der Bestellung eines Menüs nach den Hauptgängen gefragt, ob sie noch einmal einzelne Speisen nachbestellen möchten. Die Nahrungsaufnahme wird von einer Notwendigkeit zu einem inszenierten Erlebnis im öffentlichen Raum.

### *Gastronomisch-räumliche Sphären*

Die meisten Restaurants, egal ob ‚billig‘, ‚gut‘ oder ‚italienisch‘, lassen sich räumlich in drei Bereiche unterteilen – in Küche, Gastraum und den Pass als Ort, an dem die Speisen den Ort der Herstellung verlassen und zum Tisch gebracht werden, häufig eine Art Durchreiche. Auch die Akteur:innen lassen sich diesen Sphären zuordnen. Während Köch:innen und alle die ihnen zuarbeiten wie Küchenhilfen oder Spüler:innen in der Küche ihren festen Platz haben und die Gäste normalerweise am Tisch zu finden sind, erzeugt ihre Schnittmenge einen ‚Dritten Raum‘, in dem die Servicekräfte sich als Mittler:innen hin und her bewegen – sowohl im Sinne des Soziologen Ray Oldenburg, der den „great good place“ als eine Balance zwischen Familie (Erster Ort) und Arbeitsleben (Zweiter Ort) beschreibt,<sup>39</sup> als auch als ein virtueller Raum im Sinne des Kulturtheoretikers Homi K. Bhabha, in dem kulturelle Differenz und Bedeutung stetig aufs Neue ausgehandelt werden.<sup>40</sup>

---

38 URL: [https://www.instagram.com/p/DHdvSDHktI\\_/](https://www.instagram.com/p/DHdvSDHktI_/) (Stand: 11.12.2025).

39 Vgl. Oldenburg, Ray: *The Great Good Place: Cafes, Coffee Shops, Bookstores, Bars, Hair Salons, and Other Hangouts at the Heart of a Community*. Great Barrington 2023.

40 Vgl. Bhabha, Homi K.: *Die Verortung der Kultur*. Tübingen 2000.

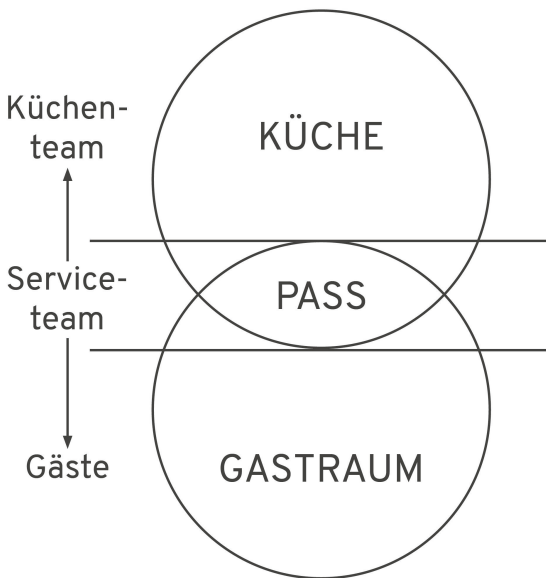


Abb. 1: Das Forschungsfeld Restaurant

Der Pass ist der Ort, an dem die Küche und der Gastraum einander berühren. Aber die herkömmliche räumliche Abgeschlossenheit, die Küche als hermetischer Raum, öffnet sich. Dies geschieht durch neue architektonisch-gastronomische Konzepte, bei denen den Gästen mit Fenstern oder Durchbrüchen Einblicke gewährt werden. Die Küche des Restaurants ‚Gästehaus Klaus Erfort‘ in Saarbrücken etwa ist schon von der Straße aus vollständig einsehbar. Die Herstellung von Speisen ist kein sorgsam gehütetes und inszeniertes Geheimnis mehr, sondern die größtmögliche Transparenz ist vielerorts zum Standard geworden.

### *Eine Art Forschungsdesiderat*

Die Arbeit als Mitarbeiter im Restaurant und zugleich Feldforschender eröffnete mir neue Perspektiven auf das Phänomen Restaurant. Während ich bislang bei meinen Projekten vor allem den Köch:innen bei der Arbeit zugeschaut oder als Gast meinen eigenen Teller betrachtet habe, konnte ich mit meiner Forschung 18 Monate lang anderen Menschen beim Essen zusehen. Könnte all das als Blaupause für mögliche Forschungsprojekte dienen? Was lässt sich in einem solchen Kontext eigentlich herausfinden?

Zunächst einmal seien die Untersuchung des kulturellen Systems Küche zwischen Bedürfnis und Befriedigung, des Essens auf dem Teller (oder in der gemeinsamen Schüssel) und der Bedeutungen von Mahlzeiten im sozialen Gefüge genannt. Aber auch die Perspektive der Materialitäten ließe sich problemlos auf die Alltagswelten von Köch:innen, Küchenhilfen, Spüler:innen und Kellner:innen erweitern. Dabei denke ich weniger an die klassische *Hardware* wie Messer, Töpfe oder Pfannen, als vielmehr an technische Innovationen wie Kreditkartenlesegeräte und Online-Reservierungstools und die Veränderungen, die sie mit sich bringen. So wurden während meiner Tätigkeit die bislang mit Bleistift in einem Buch notierten Reservierungen auf ein digitales System umgestellt. Wie lassen sich die Arbeitsabläufe beschreiben, wie verändern sie sich, wo bleiben sie gleich?

Doch auch die Fragen nach Akteur:innen lassen sich erweitern: Welche Menschen kommen im Restaurant unter welchen Bedingungen zusammen und wie verlaufen die Interaktionen? Nahezu untrennbar damit verbunden sind Fragen nach Sexismus, Rassismus und Homophobie, die alle im vergleichsweise rauen Gewerbe der Gastronomie eine Rolle spielen.

Nennen möchte ich zudem Perspektiven der Narrativität, die in diesem Kontext vielleicht nicht unbedingt als erstes in den Sinn kommen. Nicht nur die Frage, wie *im* Restaurant gesprochen wird,<sup>41</sup> sondern auch die Frage, wie *über* das Restaurant gesprochen wird, ist aufschlussreich. Abschließen möchte ich daher mit einer Geschichte, die immer wieder und zu unterschiedlichen Zeiten im Zusammenhang mit diversen Spitzenrestaurants kolportiert wird. Mir selbst wurde die Legende sowohl im Zusammenhang mit dem Restaurant ‚Vendôme‘ in Bergisch-Gladbach als auch mit dem Restaurant ‚Esplanade‘ in Saarbrücken zugetragen. Demnach, so wird erzählt, hätte die Rechnung von Gästen, die während des Besuchs am Teller des Gegenübers probiert hätten, einen kleinen Brief enthalten, in dem sie aufgefordert wurden, nicht wiederzukommen. Mag sein, dass sich einmal eine derartige Begebenheit ereignet hat, viel interessanter ist aber die Angst, die sich in ihrer Verbreitung spiegelt, nämlich die, in den elitären Sphären der Spitzengastronomie einen Fehler zu machen.

Und damit sind wir in einem lockeren Bogen wieder, wenn vielleicht nicht bei der Eichelfrucht, so aber doch beim Essen aus der gemeinsamen Schüssel angekommen. Die genannte Legende ist ein Anachronismus, denn

---

41 Gibt es eine spezifische Art in der Spitzengastronomie, zu sprechen? Auffällig ist beispielsweise die abweichende Betonung aller französischstämmigen Ausdrücke auf der ersten Silbe, etwa der *Garde Manger*, das *à la carte* oder das *Mise-en-place*.

der Siegeszug der beschriebenen *Sharing-is-caring*-Konzepte, bei denen Gerichte über den Tisch hinweg geteilt werden, ist auch in der Spitzengastronomie im vollen Gang.

Die Restaurants der Gegenwart, in all ihren Genres und Ausformungen, stehen vor großen Herausforderungen. Als drei große Problemfelder lassen sich aktuell die steigenden Kosten, die anhaltende Personalknappheit und das sich verändernde Konsumverhalten der Gäste ausmachen. Während die Ausgaben für Rohstoffe, Energie, Mieten und Personalkosten steigen, sinkt die Bereitschaft der Gäste, die gestiegenen Preise mitzutragen. Gleichzeitig führt die dünne Personaldecke, etwa durch deshalb notwendige zusätzliche Ruhetage, zu weiteren finanziellen Ausfällen. Die Ursachen für diese Probleme sind vielfältig. Vielleicht ist das Gefüge durch die Schließungen während der Pandemie aus dem Gleichgewicht geraten, beispielsweise durch die Erkenntnis vieler Studierender, dass sich mitunter anderswo leichter und sozialkompatibler Geld verdienen lässt als mit einem Kellner:innenjob. In der Spitzengastronomie sind es aber nicht nur die Aushilfen, die fehlen, sondern vor allem die Fachkräfte, die Köch:innen und die Servicemitarbeitenden.

Gastronomie befindet sich im steten Wandel und ihre Akteur:innen leben und arbeiten in der Gegenwart. Selten wird etwas aufbewahrt und bei den täglich wiederkehrenden Routinen gerät schnell aus dem Blickfeld, dass auch das scheinbar ewig Gleiche morgen schon ein wenig anders sein wird als heute. Dementsprechend dokumentiert meine Feldforschung einen spezifischen Ausschnitt.

Mein Notizbuch ist bis auf die letzte Seite gefüllt. Der letzte Eintrag ist von Januar 2023, danach gebe ich die Mitarbeit wieder auf. Zu anstrengend ist der Wechsel zwischen den Abendschichten und meiner Hauptarbeitszeit am frühen Morgen. Was ich einmal mit meinen Aufzeichnungen vorhatte, kann ich gar nicht mehr sagen, vielleicht hatte ich auch gar keinen konkreten Plan und die Notizen entspringen einem antrainierten kulturanthropologischen Reflex und der Überzeugung, dass man Aufgeschriebenes fast immer irgendwann einmal für irgend etwas brauchen kann. Sie sind jedoch wertvolle Quelle für erste Analysen der Bedeutung von Spitzengastronomie der 2020er Jahre und haben einmal mehr deutlich gemacht, dass Ernährung, dass Essen und Trinken im Restaurant, dass die Interaktion zwischen Gästen und Personal im *Fine Dining* ein Spiegel aktueller gesellschaftlicher Befindlichkeiten sind.

