SSOAR

Open Access Repository
www.ssoar.info

Die jugoslawischen Fabriken guten Geschmacks

Ivanović, Vladimir

Erstveröffentlichung / Primary Publication
Zeitschriftenartikel / journal article

Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:
Ivanović, V. (2014). Die jugoslawischen Fabriken guten Geschmacks. *Südosteuropäische Hefte*, *3*(1), 24-43. https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0168-ssoar-398548

Nutzungsbedingungen:
Dieser Text wird unter einer CC BY-NC-SA Lizenz (Namensnennung-Nicht-kommerziell-Weitergebe unter gleichen Bedingungen) zur Verfügung gestellt. Nähere Auskünfte zu den CC-Lizenzen finden Sie hier:
https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.de

Terms of use:
This document is made available under a CC BY-NC-SA Licence (Attribution-NonCommercial-ShareAlike). For more Information see:
https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0

gesis Leibniz-Institut für Sozialwissenschaften

Mitglied der Leibniz-Gemeinschaft

Vladimir Ivanović

Die jugoslawischen Fabriken guten Geschmacks

Abstract

Anhand verschiedener Primärquellen, darunter unveröffentlichter jugoslawischer Archivdokumente und der Kochbücher, neuer Sekundärliteratur und insbesondere einer Reihe von Oral-History-Interviews werden im Beitrag die seit den 1960er Jahren entstandenen und sich wandelnden Repräsentationen der jugoslawischen Küche in Berlin untersucht. Der erste Teil der Arbeit widmet sich den Kochbüchern als Quellen für die Analyse von Repräsentationen. Im zweiten Teil werden vor allem anhand von Oral-History-Interviews die Entstehung und Entwicklung der jugoslawischen Küche in Berlin sowie die damit verbundenen Prozesse rekonstruiert. Kernthese der Arbeit ist, dass es die jugoslawischen Arbeitsmigranten waren, die ein einzigartiges Produkt kreierten, nämlich die „jugoslawische Küche".

Ivanović, Vladimir (2014): Die jugoslawischen Fabriken guten Geschmacks. In: Südosteuropäische Hefte 3 (1), S. 24–43.

Essen stellt für viele von uns eine Faszination dar. Wir beschäftigen uns damit, sprechen und diskutieren darüber. Selbst in den sozialen Netzwerken wie *Facebook* oder *Twitter* ist es heutzutage allgegenwärtig: nahezu jeder hat zumindest ein Foto mit bestimmten Leckereien auf seinem oder ihrem Profil. Das Essen, die Speisen, Speisekarten und die Ernährung stellen somit eine Repräsentation, ein Bild eines Landes oder seiner Menschen dar. So versuchen wir gerade auch über das Essen gewisse geographische Regionen zu erleben, zu verstehen oder sogar ein Teil dieser zu werden. Folgt man (nicht nur) den gängigen Repräsentationstheorien, lernen wir, dass unsere Welt nie von selbst entsteht. Vielmehr geben wir ihr einen Sinn, was über die Sprache, Symbolik oder die Bilder erfolgen kann, die oftmals zwar nur imaginiert sind, aber auch ein Relikt aus alten Zeiten sein können.[1] Über uns selbst lernen wir durch die Betrachtung der anderen. Solche mitunter unterschiedliche Repräsentationen werden in Zeiten plötzlicher Veränderungen, Umbrüche oder Krisensituationen besonders sichtbar.[2] In der vorliegenden Arbeit gilt es, jene Repräsentationen zu untersuchen, die sich seit den 1960er Jahren in den von Migranten eröffneten Berliner jugoslawischen Restaurants widerspiegelten und als Versuch der betreffenden Akteure zu verstehen sind, sich in der Ende des 20. Jahrhunderts entstandenen neuen Ordnung und dem neuen Weltbild zurechtzufinden.[3]

Für viele Ethnologen stellt das Essen einen Ausdruck „nationaler Identität" dar. Die „Landesküche" wird dabei wie auch die Sprache, die Hymne, die Symbole, die Feiertage oder die gemeinsame Geschichte als wichtiger Faktor für die Erhaltung, aber auch Schaffung nationaler Zugehörigkeitsgefühle betrachtet.[4] Rituale bei Mahlzeiten gelten als tief in der

[1] Dazu siehe z.B.: Higman, Barry W. (2012): How food made history. Malden: Wiley-Blackwell.

[2] Vgl. Baberowski, Jörg (2009): Was sind Repräsentationen sozialer Ordnungen im Wandel? Anmerkungen zu einer Geschichte interkultureller Begegnungen. In: Jörg Baberowski (Hg.): Arbeit an der Geschichte. Wie viel Theorie braucht die Geschichtswissenschaft? Frankfurt am Main; New York: Campus, S. 7–18.

[3] Zum Umbruch Ende der 1980er Jahre siehe z.B.: Hobsbawm, Eric J. (1995): Age of extremes. The short twentieth century, 1914-1991. London: Michael Joseph.

[4] Dazu siehe z.B.: Grandits, Hannes; Brunnbauer, Ulf (2013): The Ambiguous Nation. Socialist and Post-Socialist Nation-Building in Southeastern Europe in Perspective (Introduction). In: Ulf Brunnbauer und Hannes Grandits

Identität jedes Menschen verwurzelt. Dies lässt sich wohl besonders gut am Beispiel der Migranten beobachten, die das „emotionale Auftanken" oft auch über die Zubereitung gewisser Speisen aus der „Heimat" praktizieren.[5] Das Essen wird so zu einer entscheidenden Verbindung zum Heimatland. Zu den anderen Bereichen dieses emotionalen Auftankens gehören Musik, Konzerte, Freundschaften innerhalb derselben Migrantengruppe, die Lektüre der Presse aus dem Heimatland sowie häufige Reisen dahin. Doch es ließe sich behaupten, dass die Identifikation mit dem jeweiligen Herkunftsland über das Essen wohl auf die meisten Migranten zutrifft. Bestimmte Essgewohnheiten und Vorlieben begleiten die Menschen während der Migration oder auf Reisen, sei dies nun bewusst oder auch unbewusst.[6]

Migration und ihre Erfahrung bringen Menschen oftmals dazu, in der neuen Umgebung ihre Sprache und Bräuche, vor allem aber auch die Essgewohnheiten beizubehalten. Mitunter ist es eben diese Migrationserfahrung, welche die Bewusstwerdung über das „Eigene" erst überhaupt ermöglicht. Mit den technologischen Entwicklungen des 20. Jahrhunderts, insbesondere dem schnelleren Transport von Waren und somit auch von Lebensmitteln sowie durch die modernen Kühlverfahren, wurde der Erhalt alter Ernährungsgewohnheiten auch fernab von zuhause erleichtert. Gleichzeitig führten diese zu einer gewissen Integration einzelner „Nationalküchen" in die vorgefundenen Esskulturen der Zielregion. Nicht nur, aber vor allem auf die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts in Europa blickend, ist zusätzlich auch eine Art „kulinarischen Tourismus" zu beobachten, der sich infolge des zunehmenden Massentourismus entwickelte: durch die Etablierung einzelner Restaurants einer bestimmten „nationalen" Küche wurde den Touristen nach und nach ermöglicht, auch zu Hause jene Speisen zu genießen, die sie bereits im Urlaub kennengelernt hatten.[7]

Neuere Studien wie jene von Maren Möhring[8] betrachten Restaurants als transnationale Räume *par exellence*. Der Transnationalismus als aktuell vielfältig eingesetztes Konzept der Migrationsforschung untersucht die Beziehungen und Netzwerke, die von Migranten mit der einheimischen Bevölkerung geschaffen werden, aber auch den Güter-, Ideen- und Personenaustausch über nationale Grenzen hinweg.[9] Dieser Perspektive folgend lassen sich am Beispiel ausländischer Restaurants als transnationaler Sozialräume all diese Prozesse untersuchen, ist doch hier insbesondere die Mobilität als grundlegendes Charakteristikum der Transmigrationsprozesse stark ausgeprägt. Restaurants stellen eben jene Orte direkten Kontaktes mit der einheimischen Bevölkerung und ihren Ansprüchen als Gast. Dadurch eröffnen sich Räume für die Schaffung neuer und die Ausdehnung bereits vorhandener

(Hg.): The Ambiguous Nation. Case Studies from Southeastern Europe in the 20th Century. München: Oldenbourg Verlag (Südosteuropäische Arbeiten, 151), S. 9–39.

[5] Köstlin, Konrad (1991): Heimat geht durch den Magen. Oder: Das Maultaschensyndrom – Soul food in der Moderne. In: Beiträge zur Volkskünde in Baden-Württemberg, S.147–164.

[6] Ahtakar, Salman (2007): Imagination und Identität. Psychosoziale Aspekte und kulturübergreifende Therapie. Gießen: Psychosozial-Verlag, S. 105.

[7] Vgl. Köstlin (1991).

[8] Möhring, Maren (2012): Fremdes Essen: Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland. München: Oldenburg Verlag.

[9] Dazu siehe: Barkan, Elliott Robert (Hg.) (2007): Immigration, incorporation & transnationalism. New Brunswick: Transaction Publishers; sowie: Budde, Gunilla-Friederike; Conrad, Sebastian; Janz, Oliver (Hg.) (2006): Transnationale Geschichte. Themen, Tendenzen und Theorien. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht..

Repräsentationen der jeweiligen zur Schau gestellten Küche und – weiter gedacht – der entsprechenden Kultur.[10]

Von diesen Prämissen ausgehend geht diese Studie am Beispiel Berlins der Frage nach, wie die jugoslawische Küche samt ihrer Repräsentationen und transnationalen Verbindungen entstanden ist. Einen entscheidenden Anstoß verdankt die vorliegende Untersuchung der Arbeit von Maren Möhring. In ihrem jüngst erschienen Buch widmete sie den jugoslawischen Restaurants immerhin ein ganzes Kapitel. Grundsätzlich auch bildet ihre Forschung eine wertvolle Grundlage für alle weiteren Untersuchungen internationaler Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland. Doch gerade im Hinblick auf die jugoslawischen Restaurants lassen sich eine Reihe von offenen Fragen feststellen, die eine weitere vertiefende Forschung erfordern, welche über Möhrings hauptsächlich auf Dokumenten beruhende Analyse hinausginge. Die vorliegende Studie stellt einen ersten Versuch dar, dies umzusetzen und stützt sich empirisch, zusätzlich zur Auswertung von Zeitungsartikeln und Kochbüchern sowie der Literaturanalyse, größtenteils auf Interviews mit einzelnen Restaurantbesitzern, die 2013 in Berlin und Split geführt wurden.[11] Dies ist nicht zuletzt dem Umstand geschuldet, dass Archivmaterial gerade auf jugoslawischer Seite kaum vorhanden zu sein scheint. Im Diplomatischen Archiv in Belgrad, in dem das Material über die wirtschaftliche Zusammenarbeit zwischen Jugoslawien und der Bundesrepublik Deutschland im Zeitraum 1960- 1962 aufbewahrt wird, sind keine Hinweise auf jugoslawische Restaurants zu finden. In nur wenigen Dokumenten finden sich überhaupt Informationen über den Export gastronomischer Produkte aus Jugoslawien. Auch in den Beständen des Archivs Jugoslawiens, die sonst wertvolle Auskunft über die jugoslawische Arbeitsmigration im genannten Zeitraum geben, finden jugoslawische Restaurants keine Erwähnung. Relevante Quellen zu diesem Thema sind dagegen in den deutschen regionalen Archiven zu finden. Ein wesentlicher Teil dieses Materials wurde bereits von Maren Möhring in ihrer Studie zur ausländischen Küche weitgehend untersucht und wird hier ebenfalls berücksichtigt.

Repräsentationen der Küche: Kochbücher als Quelle

Kochbücher stellen eine besonders aussagekräftige historische Quelle dar. Neben ihrer praktischen Anwendung ermöglichen sie den Einblick in diverse Facetten einer Gesellschaft, ihre Sehnsüchte, Selbstbilder, aber auch über die Ideologien, die bestimmte Zeitabschnitte begleitet haben. So sind es womöglich mehr als die abgedruckten Rezepte vor allem die darin enthaltenen Bilder, welche die Phantasiewelt der Leser kognitiv und affektiv beeinflussen. Zu bedenken sei dabei auch und vor allem ihr direkter Zusammenhang mit der Befriedigung grundlegender menschlicher Bedürfnisse, die mitunter durch diese Illustrationen geweckt werden.

[10] Čapo Žmegač, Jasna (2006): Dynamik der Beziehungen der Migranten zum Herkunftsland: biographische Perspektive. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 102, S. 1–20, hier S. 2.

[11] Der vorliegende Beitrag präsentiert lediglich erste Ergebnisse eines umfangreicheren Forschungsprojektes, im Rahmen dessen auch andere Städte und Regionen umfasst werden, was eine größere Aussagekraft für das gesamte Gebiet der Bundesrepublik Deutschland ermöglichen soll. Zudem sollen auch Migranten aus anderen Regionen der Sozialistischen Föderativen Republik Jugoslawien untersucht werden.

Auch wenn aus Platzgründen eine umfassende Analyse von Kochbüchern aus dem ehemaligen Jugoslawien an dieser Stelle nicht durchzuführen ist,[12] ist auf einzelne wesentliche Feststellungen diesbezüglich hinzuweisen. Vor allem sollen sie dabei als Quellen zur Erforschung der jugoslawischen Küche an sich diskutiert werden, steht doch diese im Mittelpunkt der Untersuchung.[13] Diese umfasst indessen sowohl die ideologische Ausrichtung dieser Küche als auch die Frage nach Art der Repräsentation des sozialistischen Jugoslawiens, die einzelne Kochbücher offenbarten.

In der Belgrader Nationalbibliothek ließen sich im Zuge meiner Recherchen des letzten Jahres drei Kochbücher der *jugoslawischen* Küche finden. Das erste Kochbuch jugoslawischer Spezialitäten wurde 1961 in Belgrad veröffentlicht.[14] Als Herausgeberin wurde Spasenija Pata Marković angegeben, auch wenn ein genauer Blick etwa auf die Struktur des Buches zumindest Zweifel über die genaue Art ihrer Beteiligung an der Publikation zulässt. So wurden die Rezepte einzelner Gerichte im Kochbuch nicht etwa üblicherweise nach ihrer Art, sondern nach ihren regionalen bzw. territorialen Zuordnungen geordnet wie etwa die Zagreber Torte oder der Belgrader Kuchen.[15] Ob dies einen Versuch der jugoslawischen Behörden darstellte, mittels eines Kochbuches die Idee der Einheit und des Jugoslawismus zu verbreiten, lässt sich nicht mit Sicherheit sagen. Davon, dass Markovićs große Popularität, die sie aufgrund ihrer Rezepte in der Öffentlichkeit jener Zeit genoss,[16] bei ihrer Nennung als Herausgeberin genutzt wurde, um dem neuen Kochbuch zusätzliches Gewicht zu verleihen, ist jedenfalls auszugehen.

Kochbücher, die bis in die 1980er Jahre auf dem jugoslawischen Markt erschienen, trugen in der Regel „neutrale" Titel, die keine regionale oder nationale Zuordnung beinhalteten: „Kochbuch der Volksküche", „Groß oder klein", „Unser Kochbuch – kleine kulinarische Enzyklopädie", „Traditionelles Kochbuch", „Kochbuch für Säuglinge und Kleinkinder" oder „Kochbuch für Gesundheit und Schönheit". Die einzigen Kochbücher mit einer geographischen Komponente waren jene zur Küche der Vojvodina bzw. Dalmatiens.[17] Stattdessen brachten die 1980er Jahre im Zuge neuer gesellschaftlicher Trends in der Ernährung auch entsprechende neue Kochbücher: Mikrowellen-Kochbücher, spanische Kochbücher und makrobiotische Kochbücher. Großer Popularität erfreute sich zu dieser Zeit auch das „Große Burda-Kochbuch" mit über 500 Rezepten und Farbfotografien,[18] das von

---

[12] Dazu siehe: Bracewell, Wendy (2012): Eating up Yugoslavia, Cookbooks and Consumption in Socialist Yugoslavia. In: Paulina Bren und Mary Neuburger (Hg.): Communism Unwrappred: Consumption in Cold War Eastern Europe. Oxford; New York: Oxford University Press. S. 169–196.

[13] Einer detaillierten Analyse der Kochbücher in Jugoslawien widmet sich der Beitrag von Ruža Fotiadis in dieser Ausgabe.

[14] Marković, Spasenija Pata (Hg.) (1961): Jugoslovenska kuhinja – specijaliteti. Beograd: Mladost.

[15] Ebd.

[16] Spasenija Pata Marković ließe sich als eine Art Kultperson der serbischen Kulinarik der Nachkriegszeit bezeichnen. Ihr Kochbuch mit dem Titel „Volkskochbuch" (*Narodni kuvar*) gehörte gleichsam einer Wanduhr zur wichtigsten Ausstattung jeder Küche und fungierte mitunter als wesentlicher Bestandteil der Mitgift jeder jungen Braut. Marković veröffentlichte jede Woche in der auflagenstärksten Belgrader Zeitung *Politika* ihre Kolumne. Als kroatisches Pendant für das Kochbuch von Spasenija Marković gilt das Kochbuch von Mira Vučetić. Vgl. Vučetić, Mira (1943): Kuharstvo. 7. Aufl. Zagreb: Zagrebačka priradna tiskara.

[17] Totović, Vida (Hg.) (1960): Vojvođanski kuvar. Novi Sad: Forum; Marjanović, Dika (1984): Dalmatinska kuhinja. Zagreb: Mladost.

[18] Veliki Burdin kuvar (1984): 500 najboljih recepata burdinog kulinarskog studija: 450 fotografija u boji. Beograd: Nolit.

der jugoslawischen Ausgabe der deutschen Zeitschrift *Burda* publiziert wurde, die ihrerseits ebenfalls eine breite Leserschaft hatte. Insbesondere die modernen bzw. sich als modern betrachtenden jugoslawischen Hausfrauen suchten durch die Lektüre einzelner Ausgaben, den neuesten internationalen Trends in Mode und Kulinarik zu folgen.

Durch das Aufkommen des Nationalismus im ehemaligen Jugoslawien ab Mitte der 1980er Jahre entstanden auch Kochbücher mit dezidiert nationaler Ausrichtung. So erschien ein Kochbuch der „kroatischen" Küche oder der „bosnischen" Küche. Als auffälligste Repräsentationen dieses sich anbahnenden politischen Umbruchs waren Kochbücher, die 1989 veröffentlicht wurden: „Das Kochbuch der serbischen Küche", „Orthodoxes Kochbuch der Fastenspeisen und -Getränke" oder „Das serbische Kochbuch des Hieromonachos Jerotej". Diese Kochbücher standen für eine Art *Revival* der „nationalen Identität", was mit dem Wiederentdecken orthodoxen Glaubens einherzugehen schien und von der serbischen orthodoxen Kirche getragen wurde. Auch in dieser Form suchte die Kirche, politische und gesellschaftliche Prozesse in Serbien zu beeinflussen und mitzugestalten.

Parallel zur Entstehung von Kochbüchern der Nationalküchen, die bis in die Gegenwart die Bücherregale dominieren, kam es aber auch zu einer Tendenz der Veröffentlichung (über-) regionaler Kochbücher. So gab beispielsweise einer der bekanntesten TV-Stars im ehemaligen Jugoslawien Stevo Karapandža ein Kochbuch der Balkan- bzw. südosteuropäischen (Regional-) Küche heraus. Interessant hierbei war die Repräsentation der Region Südosteuropa. Erstmalig war hier etwa von einer albanischen Küche die Rede, nicht aber von einer griechischen oder türkischen, die als eigenständige Nationalküchen verstanden und nicht zu dieser Region gezählt wurden. Die Verfasser dieses Kochbuches betonten indes die ausgeprägte „Multikulturalität" der Region, die sich in den Kochgewohnheiten und der Vielfalt ihrer Speisen zeigte.[19]

Außer zur praktischen Nutzung bzw. parallel zu ihrer entsprechenden Repräsentationsmacht innerhalb Jugoslawiens richteten sich die jugoslawischen Kochbücher auch und zunehmend an eine außerjugoslawische Leserschaft wie etwa ausländische Touristen.

Entscheidend für die Erschaffung einer „typisch jugoslawischen" Küche und damit auch einer Repräsentation Jugoslawiens insbesondere in der Bundesrepublik Deutschland vermittels des Essens waren jedoch in erster Linie die so genannten Gastarbeiter. Bevor wir uns aber dem Thema der endogenen und exogenen Küche zuwenden, werfen wir einen Blick darauf, wann und wo die ersten Kochbücher der jugoslawischen Küche in deutscher Sprache erschienen sind. Auch wenn es sich bei einigen um Übersetzungen handelte, die in Jugoslawien verfasst wurden, gewähren sie trotzdem einen guten Einblick in die Art der Repräsentation Jugoslawiens im Ausland. Diese lässt sich oftmals anhand der Einleitungen, aber auch der Auswahl an Gerichten herauslesen.[20]

Die ersten Kochbücher der jugoslawischen Küche im weitesten Sinne waren jene der Balkanküche, in denen der jugoslawische Raum in besonderer Weise betont wurde. Das erste

[19] Karapandža, Stevo; Bogataj, Janez (Hg.) (2011): Ukusi regiona. Odabrana jela Jugoistočne Evrope i Balkana. Novi Sad: Studio Moderna.

[20] Alle drei Kochbücher der jugoslawischen Küche erschienen in deutscher Sprache. Für eine detaillierte Analyse siehe: Bracewell (2012), S. 169ff.

dieser Art in deutscher Sprache erschien 1973 und wurde in Innsbruck herausgegeben. Es erschien also nahezu unmittelbar nach der Etablierung jugoslawischer Restaurants. Die Autorin versuchte bereits in der Einleitung die kontroverse Frage zu lösen, wo der Balkan beginne. Diese Grenze verortete sie dort, wo es „echten" Đuveč, „echte" Ćevapčići, ein gutes Moussaka und süße Strudel zu Essen gebe.[21]

Der Innsbrucker Herausgeber beanspruchte dabei, die vermeintlich besten Rezepte der Balkanküche zusammengestellt zu haben. Unabhängig vom praktischen Nutzen des Kochbuches erfüllte es jedoch eine weitere Funktion: Auch wenn es sich um ein kleinformatiges und geradezu unscheinbares Büchlein handelte, vermochte es wohl dennoch, viele schöne Erinnerungen und Assoziationen an den Urlaub in Jugoslawien zu wecken. Den Bildern im Kochbuch nach zu schließen, stellte der Balkan einen idealen traditionellen Ort dar. Er wurde als endemischer Garten voller Ruhe, Harmonie, guten Essens und wunderschöner Natur abgebildet. Fast alle Farbfotos wurden nämlich in freier Natur aufgenommen. Die Vorstellung über den Balkan verdeutlichen ferner die Bildüberschriften: Eingangs findet sich ein Tisch, der mit „typisch balkanischen Speisen" gedeckt ist (gefüllte Paprika, Fleisch, Kartoffeln, *Gibanica* (Schichtstrudel)). Klar zu erkennen ist zudem eine Flasche des berühmten dalmatinischen Weines *Dingač*. Im Hintergrund sind frisches Obst und Blumen sowie das Meer und die Festung von Dubrovnik zu sehen: Das typische Bild des Balkans bzw. Jugoslawiens – oder genauer gesagt, seine „typische" (Re-) Produktion.

Als bedeutende und somit „typische" Hauptgerichte sind unter anderen auch folgende gelistet: „Wildente auf Krainer Art", „Haiduckenspieße", „Rindergulasch nach ungarischer Art", „Pilaw auf serbische Art mit Fleisch", „Szegeder Gulasch", „gefüllte Paprika", „rumänische Klopse" und „Ćevapčići". Vertreten sind allerdings auch verbreitete Speisen der Banater Donauschwaben.[22] Die Autorin zeigt damit auch den deutschen Einfluss auf die Balkanküche und betont zusätzlich deren internationalen Charakter. Die typische kulinarische Repräsentation des Balkans setzte sich also aus einer Vielzahl ethnischer Küchen zusammen.[23]

Ein Blick in das Burda-Kochbuch aus dem Jahr 1981 erlaubt eine ähnliche Interpretation im Hinblick auf die Vorstellung vom Balkan als einem Konglomerat der Völker, das jedoch *eine* „typische" Küche hervorbrachte. Im Gegensatz zum letzteren Beispiel bestimmte Burda den Balkan geographisch sehr viel konkreter und bot dem Leser bereits am Anfang des Kochbuches eine Landkarte, auf der das Territorium des Balkans eingezeichnet war. Dieses erstreckt sich von Budapest bis Kleinasien. Bemerkenswert war indes die Illustration zu dieser Karte, welche die vermeintlich typischen Zutaten der Balkanspezialitäten zeigt: in erster Linie Schaffleisch, Geflügel, Fisch sowie frisches Gemüse und Obst. Auch hier wurde, von der Landkarte abgesehen, die Vorstellung evoziert, es handle sich um einen paradiesischen Garten mit viel Sonnenschein, Wein und gutem Essen. Diese Assoziationen

[21] Es geht um das Essen, das man zu Hause zubereitet und dasjenige, das man für eine bestimmte Region bzw. ein bestimmtes Land als nationale Küche bezeichnet.

[22] Scheibenpflug, Lotte (1973:) Das Beste der Balkanküche. Innsbruck: Pinguin Verlag, S. 34.

[23] Zur Entstehung verschiedener Vorstellungen über den Balkanraum siehe: Goldsworthy, Vesna (1998): Inventing Ruritania, Imperialism of Imagination. New Haven: Yale University Press; sowie: Todorova, Maria (1997): Imagining the Balkans. Oxford: Oxford University Press.

waren jedoch im Gegensatz zum Innsbrucker Kochbuch nicht explizit gegeben. Sie waren vielmehr an die Kognition der Leser adressiert und sollten die Phantasie anregen.

Die Balkanküche wurde ebenso wie die Bewohner dieser Region dennoch insgesamt als vielfältig dargestellt. Die Letzteren wurden als gastfreundlich beschrieben, wobei sie am meisten verschiedene Feste zu genießen schienen, für die sie zuvor tagelang gekocht hatten. Der Koch und seine Gerichte wurden dadurch vor eine von Tradition dominierte geradezu romantisch wirkende Kulisse platziert. Alles, was zubereitet wurde, wurde als frisch und aus regionalen Produkten hergestellt präsentiert. Suggeriert wurde damit ein vermeintlich typisches Ritual: das Treffen mit Freunden bei einer Flasche Wein, Bier oder Pflaumenschnaps – dem berühmten Šljivovic(a). Ćevapčići gehörten „natürlich" auch dazu.[24]

Betrachtet man im Gegensatz dazu die öffentlichen Umfragen der 1970er Jahre in der Bundesrepublik Deutschland, wird ein deutlich abweichendes Bild der Jugoslawen erkennbar, die hier als „Gastarbeiter" tätig waren, und die idyllische Vorstellung von den freundlichen Bewohnern des Balkans verblasste. Wurde bei den gleichen Umfragen allerdings die Frage nach den Jugoslawen gestellt, die in Jugoslawien geblieben waren, ähnelte das Bild erneut den Darstellungen der Kochbücher. [25]

Im Gegensatz zum ersten jugoslawischen Kochbuch in deutscher Sprache, führte das Burda-Kochbuch keine Spezialitäten der Donauschwaben auf. Dafür wurden aus allen Regionen des Balkans Speisen präsentiert wie „serbischer Kaviar", „dalmatinische Tomaten", „bulgarische Eier mit Zwiebeln", „slowenische Saure Suppe", „griechische Spinatsuppe" oder die „makedonische Fischsuppe". Bei den Hauptspeisen fanden sich an erster Stelle Fleischgerichte wie „Ćevapčići", „Pljeskavica", „Ražnjići" (Fleischspieße) und weiteres Grillfleisch. Damit wurde klar aufgezeigt, dass zu den beliebtesten Balkanspeisen eben jene gehörten, die auch in den jugoslawischen Restaurants angeboten wurden. Ćevapčići und Paprika stellten dabei die zentralen Merkmale der Balkanküche dar.

Interessanterweise wurde in dieser Zeit in der Bundesrepublik Deutschland kein einziges Kochbuch der jugoslawischen Küche veröffentlicht. Zwei Kochbücher in deutscher Sprache, die wohl auch hier zu bekommen waren, erschienen erst im Jahr 1987, allerdings ebenfalls außerhalb der Bundesrepublik. Eines wurde in Ljubljana in deutscher und englischer Sprache gedruckt und lässt sich als gezielte Werbung für die jugoslawische Küche im Ausland verstehen. Es handelte sich dabei um Übersetzungen des Kochbuches von Olga Novak-Marković, das 1983 erschienen war.[26] Die Namen einzelner Speisen erlaubten selbst oder gerade einer nicht-jugoslawischen Leserschaft, leicht zu erkennen, woher diese stammten. Die Autorin war sich dabei durchaus bewusst, dass die jugoslawischen Völker unterschiedlich waren, sowie dass die unterschiedliche geographische Lage auch Differenzen in den Kochgewohnheiten bedingte. Erstmalig in der Geschichte Jugoslawiens versuchte sie jedoch jene Speisen aufzuzeigen, die die Jugoslawen gerne aßen und gerne

[24] Derndinger, Renate (Hg.) (1989): Balkan-Küche. Über 150 Rezepte: von pfefferscharf bis zuckersüß. Herrsching: Pawlak (Burda), S. 9.

[25] Zum Bild der Jugoslawen siehe auch: Ivanović, Vladimir (2012): Geburtstag pišeš normalno. Jugoslovenski gastarbajteri u Austriji i SR Nemačkoj (1965-1973). Beograd: Institut za savremenu istoriju.

[26] Novak-Marković, Olga (1983): Jugoslavenska kuhinja, Ljubljana: Cankarjeva založba.

anboten. Die Rezepte waren dabei nicht nach Regionen sortiert, sondern nach der Art des jeweiligen Gerichtes. Die Autorin beabsichtigte dadurch, ein Bild der traditionellen Küche „herzuzaubern", welche die jugoslawischen Völker verband oder verbinden sollte.[27]

Das zweite genannte jugoslawische Kochbuch wurde 1987 in der Deutschen Demokratischen Republik veröffentlicht. Die jugoslawische Küche wurde dabei als eine exotische präsentiert, die aus türkischen, persischen, griechischen und italienischen Einflüssen entstanden war. Im Gegensatz zu den anderen Kochbüchern, in denen immer das Fleisch als typisches Gericht an erster Stelle stand, wurde hier die *Gibanica*, ein Schichtstrudel, hervorgehoben. Dieses Gericht lässt sich in der Tat als eine verbreitete Speise bezeichnen, die dabei allerdings in der Regel zu Hause zubereitet wird und vor allem als Teil der endogenen Küche zu betrachten ist. In diesem Kochbuch finden sich überdies keine romantischen Vorstellungen vom Balkan. Grund dafür war sicherlich vor allem, dass das Buch im Wesentlichen auf der Übersetzung des in Belgrad publizierten „Großen Kochbuches der Volksküche" beruhte.[28] Die Herausgeber hatten also nicht primär vor, ein bestimmtes Bild der Region zu vermitteln.[29]

Die Geburtsstunde der jugoslawischen Küche: Jugoslawische Restaurants in Berlin seit Beginn der 1960er Jahre

Vor die Frage gestellt, was die jugoslawische Küche ausmache, dürfte ein beliebig ausgewählter Einwohner jeder größeren Stadt in Deutschland eine schnelle und recht eindeutige Antwort liefern, die nicht zuletzt den am Beispiel der Kochbücher bereits geschilderten Vorstellungen entspricht. Im ehemaligen Jugoslawien wäre eine derart eindeutige Antwort wohl kaum zu bekommen gewesen. *Die* jugoslawische Küche, so die These des vorliegenden Aufsatzes, entstand als solche im Ausland und wurde vor allem durch die so genannten Gastarbeiter in der Bundesrepublik Deutschland geschaffen.

Ende der 1960er Jahre stieg die Zahl jugoslawischer Restaurants enorm an. Ein Journalist der jugoslawischen Zeitung *Svet* zählte allein im Telefonbuch der Stadt München rund 240 Restaurants, Cafés und Lokale, deren Besitzer Jugoslawen waren.[30] Zu Beginn der 1980er gab es in Berlin insgesamt 364 jugoslawische gastronomische Einrichtungen und sogar einen Verband der jugoslawischen Gastronomen.[31] Der jugoslawische Konsul ließ 1977 bei einem inoffiziellen Empfang in Mannheim „typisch jugoslawisches Essen", nämlich Ćevapčići servieren.[32] Die Restaurants und ihr Angebot an Speisen waren indes nicht nur ein Ausdruck nationaler Identität. Vielmehr stellten sie oft auch einen Ort des Austausches und der Stärkung einer nationalen Gemeinschaft im Rahmen einer migrantischen Gesellschaft dar.[33]

---

[27] Vgl. Novak-Marković, Olga (1987): Die jugoslawische Küche. Ljubljana: Cankarjeva založba, S. 7.

[28] Als ein weiterer möglicher Grund sei wohl auch die im Vergleich zur Bundesrepublik geringe Verbreitung jugoslawischer Restaurants in der DDR zu nennen, auch wenn diese Annahme einer weiteren Untersuchung und Überprüfung bedarf.

[29] (1987): Vom Čimbur bis Gibanica. Rezepte aus Jugoslawien. Leipzig: Verlag für die Frau.

[30] (1972): Mujo deluks. In: Svet, 09.06.1972.

[31] Hobsbawm, Eric (1992): The Invention of Tradition. Cambridge: Cambridge University Press.

[32] (1977): Zwanglos und ganz ohne Programm. U: Mannheimer Morgen, 01.12. 1977.

[33] Vgl. Belasco, Warren James; Scranton, Philip (Hg.) (2002): Food nations. Selling taste in consumer societies. New York: Routledge (Hagley perspectives on business and culture).

Auch in West-Berlin kam es Mitte der 1960er Jahre zur Entstehung erster jugoslawischer Restaurants. Obwohl die Meinung weit verbreitet ist, diese wären zumeist von Gastarbeitern ohne Gastronomieerfahrung eröffnet worden, zeigen neueste Untersuchungen, dass dies nicht der Fall war.[34] Das erste Restaurant in Berlin eröffnete in der ersten Hälfte der 1960er Jahre Zeit Matija Bratić. Er stellte auch größtenteils ausgebildete Gastronomen aus Jugoslawien ein. Einer von ihnen war Petar Čović, ein gelernter Koch aus Tijarica, einem Ort im dalmatinischen Hinterland, der später selbst Besitzer einiger Restaurants wurde und so den jugoslawischen Restaurants in Berlin weiter den Weg ebnete. Seine Ausbildung absolvierte Petar an der Fachschule für Gastronomie in Opatija und wurde bereits in seinen jungen Jahren Chefkoch im Hotel „Železničar" in Bol auf der Insel Brač. Nachdem er gehört hatte, dass sich in der Bundesrepublik mit diesem Beruf viel Geld verdienen ließe, entschloss er sich, nach Berlin zu ziehen und dort ein Restaurant zu eröffnen. Als erste Hürde stellte sich für ihn allerdings der Umstand heraus, einen Reisepass zu bekommen, da ihn der Hotelchef nicht einfach so gehen lassen wollte, wurde doch seine Arbeit hoch geschätzt. Erst nach der Zustimmung seines Vorgesetzten durfte er nach Deutschland reisen. Dort arbeitete er zunächst als Kellner und im Jahr 1965 eröffnete er schließlich sein eigenes Restaurant.[35]

Die Geschichte des Besitzers des Restaurants „Split" war ähnlich. Auch er arbeitete nach seiner Ankunft in Berlin anfangs als Kellner, um dann 1966 gemeinsam mit einem Freund sein eigenes Restaurant zu eröffnen.[36] Schließlich war es zu dieser Zeit nicht schwer, finanzielle Unterstützung für die Restauranteröffnung in Berlin zu finden, auch wenn an die Mittel nur über eine Art Umweg zu gelangen war. Die kommerziellen Banken stellten infolge staatlicher Bestimmungen nämlich nur selten Kredite für den Gastronomiesektor bereit, so dass die nötige Geldleihe von Brauereien und Fleischereien übernommen wurde. Problematisch war vielmehr die komplizierte Bürokratie. Die gesetzlichen Bestimmungen jener Zeit erlaubten Ausländern die Eröffnung eines Restaurants erst dann, wenn sie durch die Bürokratie geprüft worden waren und eine spezielle Erlaubnis erhalten hatten. Zudem mussten die Gemeindebehörden einen besonderen Bedarf an solchen Restaurants in bestimmten Stadtteilen feststellen. Maren Möhring interpretiert dies als eine Möglichkeit der totalen Kontrolle durch die deutsche Regierung. Dadurch konnte diese genau bestimmen, wo welches Restaurant eröffnet werden durfte. Gleichzeitig stellte diese Praxis eine Art der Diskriminierung von Arbeitern dar, die in die Bundesrepublik gekommen waren. Diese Gesetzesgrundlage wurde 1978 dahingehend geändert, dass den ausländischen Arbeitern das Recht auf selbstständige Tätigkeit gewährt wurde.[37] Um diese komplizierten Prozeduren zu umgehen, fanden angehende Restaurantbesitzer oftmals eine Art Strohmann, der die nötige Konzession besaß – die einmal erteilte Genehmigung für die Eröffnung eines gastronomischen Betriebes galt auch für weitere Objekte – und auf dem Papier als Geschäftsführer fungierte – sicherlich nicht ohne eine entsprechende Belohnung.[38]

Das Tauziehen mit den Behörden zog außerdem verschiedene andere Versuche der jugoslawischen Gastronomen nach sich, sich gegen diese behördliche Handhabung zur Wehr

[34] Möhring (2012), S. 313–322.
[35] Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Tijarica". Split, 22.08.2013.
[36] Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Split". Berlin, 22.04.2013.
[37] Möhring (2012), S. 188.
[38] Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Emona", Berlin, 28.04.2013.

zu setzen. Der Gastronom Mate bekam Hilfe von einem seiner regelmäßigen Gäste, der zudem SPD-Mitglied war: „Einer von ihnen, Filet, hatte mir geraten: Mate, du wirst der Sozialdemokratischen Partei beitreten müssen, damit wir über unsere Leute im Senat das Eis brechen können. Nach einem halben Jahr der Rennerei hatten wir es geschafft. Wir beschwerten uns und sagten, das wir sind nicht dazu verdammt seien, das ganze Leben lang nur Kanäle zu graben. Es gebe so viele Leute, die bereit seien und die auch die Fähigkeiten haben, etwas anderes zu machen. Nein, sagten sie uns, ihr seid als Arbeitnehmer hierher gekommen, wir lassen euch nichts anderes machen. Das Wichtigste für uns war dabei, den Vermerk ‚Gewerbe nicht gestattet' aus der Aufenthaltserlaubnis zu löschen."[39]

Zwischen Gästen und Restaurantbesitzern erwuchs zunehmend ein Vertrauensverhältnis, und einige der deutschen Gäste verspürten sogar den Wunsch, den jungen Ausländern zu helfen. So wurden die Restaurants zu einem Ort, an dem die Ängste der Zugezogenen abgelegt wurden und eine freie Interaktion zwischen den Fremden und den Einheimischen entstand. Die Restaurants ließen sich zudem als ein Ort der Stärkung bezeichnen, denn indem der soziale Kontakt zu den Einheimischen zustande kam, ging langsam die Angst der Zugezogenen verloren, die fremde Sprache zu sprechen. Schließlich waren diese Restaurants auch Orte, an denen die Gäste den neu angekommenen Kellnern die Sprache beizubringen versuchten: „Viel hatten wir nicht gesprochen, sondern vielmehr aufgesaugt, was der Gast sagte, auf welches Essen er in der Speisekarte zeigte. So lernten wir Schritt für Schritt durch die Gespräche mit den Stammgästen, die jeden Tag vorbeikamen. Und sie verbesserten uns, wenn wir etwas Falsches sagten. Und so lernten wir etwas Deutsch."[40]

Es gab außerdem Fälle, bei denen die Gäste unmittelbar behilflich waren, ein Restaurant aufzumachen. So erledigte etwa im Fall von „Markos Schlemmerstube" ein Architekt namens Daniel die gesamte Arbeit: er suchte die Lokalität aus, besorgte die Genehmigung und den Kredit von einer Brauerei.[41] Auch hier galt: hatte man einmal die Genehmigung für ein Restaurant erhalten, war diese dauerhaft gültig. Es war somit kein Problem, noch weitere Lokale zu eröffnen. Gerade für Imbisse war es fast unmöglich, eine Genehmigung zu bekommen. So waren es meistens Deutsche, die die Konzessionen besaßen.[42]

Die Standortauswahl für die Restaurants hing zwar auch in den folgenden Jahren vorwiegend von diesen Konzessionen ab. Die jugoslawischen Restaurants waren aber in der zweiten Hälfte der 1960er Jahre bereits so beliebt, dass eine bestimmte Standortbestimmung immer mehr an Bedeutung verlor. Die Namen dieser inzwischen zahlreichen Restaurants erinnerten in der Regel an die Orte, aus denen ihre Besitzer kamen oder die für sie von besonderer Bedeutung waren. So hießen die Restaurants „Tijarica", „Opatija", „Dalmacija Grill", „Adria Grill", „Split", „Avala Grill", „Avamor", „Balkan Pik", „Emona". Der Besitzer des Restaurants „Emona" etwa benannte es nach einem Restaurant im Hafen von Split, in dem er als junger Mann gerne seine Zeit verbracht hatte.[43]

[39] Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Split".
[40] Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Dalmacija grill". Berlin, 27.04.2013.
[41] Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Marko Schlemmerstube". Berlin, 29.04.2013.
[42] Interview mit dem Besitzer des Imbiss Restaurants „Balkan grill". Berlin, 14.04.2013.
[43] Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Emona".

Die Restaurantausstattung wurde davon bestimmt, welche betrieblichen Standards erfüllt werden sollten, aber auch von den Brauereien, die in den meisten Fällen die Finanzierung für den Tresen und die Sitzgelegenheiten sicherten. Um diese Finanzierung zu erhalten, verpflichteten sich die Restaurantbesitzer im Gegenzug, eine bestimmte Zeit lang ausschließlich das Bier einer bestimmten Brauerei zu verkaufen. Betrachtet man die Restaurants in Berlin heute, so kommt bei vielen den Eindruck auf, die Zeit sei hier stehen geblieben. Dies war dadurch bedingt, dass viele der Restaurantbesitzer zuerst einfach nur als Kellner angestellt waren und sich erst später selbstständig machten. Dabei war es dann nahezu die Regel, die anderen Restaurants bei der Einrichtung zu kopieren.[44] Das Aussehen der heutigen Balkan- oder kroatischen Restaurants ist also als Erbe der Inneneinrichtungsmode der 1970er und 1980er Jahre zu verstehen. In manchen fand man bisweilen auch etwas extravagantere Einrichtung, wie etwa einen ausgestopften Esel. Die Wände waren aber nicht etwa mit Teppichen, Fresken oder anderen Dingen verziert. Vielmehr gab es Poster dalmatinischer Städte oder anderer touristischer Orte als Wanddekoration.

Zudem führten die meisten Restaurants den Zusatz „Grill“ in ihrem Namen, auch wenn dies nicht immer sichtbar war. Der Grill selbst befand sich in der Küche und war meist ein Gas- und kein Kohlegrill, da es schwer war, einen Abzug nach den gängigen Standards einzubauen und eine Genehmigung von den zuständigen Behörden zu bekommen.

Nach den politischen Umbrüchen der 1990er Jahre behielt ein Großteil der Restaurants die Einrichtung, die allenfalls hier und da erneuert wurde. Zudem änderte sich auch die Ikonographie, und die Einrichtung bekam einen dezidiert nationalen oder regionalen Anstrich. Die Balkan-Spezialitäten wurden fortan durch „kroatische“, „serbische“, „dalmatinische“ oder „internationale“ Speisen ersetzt. Flaggen, Symbole lokaler Sportvereine und Ikonen wurden zu einem wichtigen Bestandteil der Einrichtung. Die jugoslawische Fahne wurde durch die serbische oder kroatische ersetzt. Gelegentlich wurden auch Bilder des jeweils aktuellen Glaubensführers aufgehängt und in serbischen Restaurants fanden sich oftmals auch Reproduktionen von Heiligenfresken an den Wänden.[45] In den Augen der Besitzer jedoch blieb die Repräsentation des Herkunftslandes die Gleiche. Lediglich die Insignien wurden verändert.

Das Personal in den jugoslawischen Restaurants war meist auch jugoslawischer Nationalität. Oft waren es Freunde, Verwandte, Bekannte oder Freunde von Freunden, die hier beschäftigt waren. Im Laufe der Zeit etablierte sich die Praxis, dass die Restaurantbesitzer in den Häusern, in denen sich ihr Restaurant befand, auch einige Mietwohnungen besaßen. „In diesen war dann das Personal aus Kroatien, also dem damaligen Jugoslawien, untergebracht. Oben hattest du gewohnt, unten hattest du gearbeitet. Hattest du einen freien Tag, bist du einen Freund, Bekannten oder Nachbarn besuchen gegangen, so dass du praktisch überhaupt keine Ausgaben hattest. [Freunde und Bekannte] kümmerten sich also ums Essen, Trinken und Wohnen [der neu Zugezogenen], und das war für viele eine sehr gute Lösung, da man so Geld sparen konnte und etwas kaufen konnte, unten [in Jugoslawien] ein Haus reparieren oder bauen konnte. […] Oder

[44] Restaurants: „Split“, „Marko Schlemmerstube“, „Dalmacija grill“, „Ziko grill“.
[45] So z.B. im Restaurant „Avamor“ in Berlin.

man konnte [den Verwandten in Jugoslawien] helfen, da vor allem der älteren Generation oft geholfen werden musste. [Deutschland] war also unterm Strich ein ideales Ziel. Ich konnte kostenlos essen und Wohnen und bekam auch noch ein Gehalt."[46]

In einem jugoslawischen Restaurant zu arbeiten, schien also eine ausgezeichnete Einnahmequelle zu sein. Schließlich bekamen die Angestellten nicht nur ihr Gehalt, sondern konnten auch mit gutem Trinkgeld rechnen, das meist höher war als das Gehalt selbst. Diese Beispiele verdeutlichen nicht zuletzt auch den direkten Einfluss jugoslawischer Restaurants auf die jugoslawische Wirtschaft. Diesbezüglich ließe sich allerdings auch von einem *Ethnic Business* sprechen, da bei der Einstellung in der Regel auf die „eigene" ethnische Gruppe zurückgegriffen wurde.[47]

Die Beschäftigung über Verwandtschafts- oder Freundschaftsbeziehungen hatte andererseits auch wirtschaftliche Vorteile für die Restaurantbesitzer. Da man meist aus einem Ort stammte, wurde die Kommunikation zwischen Besitzer und Angestellten erleichtert und potentielle Konflikte wurden umgangen. „Es wäre niemandem eingefallen zu sagen: hör mal, wir wollen keine Schwierigkeiten, ich habe zwanzig und noch mehr Stunden gearbeitet, und du hast mich nicht bezahlt. Solche Diskussion gab es gar nicht. Denn es blieb auch kaum Zeit dafür. Es bewegte sich alles nur zwischen Bett und Arbeit und dem Geld, das mir diese Arbeit brachte."[48] Auch wurde den Beschäftigten des Öfteren die Arbeit in anderen Restaurants angeboten. Wenn es in einem Lokal an einem Tag nicht so viel Arbeit gab, gingen sie in ein anderes Restaurant und halfen dort aus.[49]

Im Gegensatz zum Großteil des Personals, das ohne jegliche Gastronomieerfahrung angestellt wurde, waren, wie bereits angedeutet wurde, die Köche in den ersten jugoslawischen Restaurants meist bereits in Jugoslawien ausgebildet. Sie waren gleichzeitig auch die Erschaffer der jugoslawischen Küche. Zwar kann sicherlich nicht von einer Vielzahl von Köchen der jugoslawischen Küche die Rede sein, es waren jedoch Menschen, die dieselben Schulen im sozialistischen Jugoslawien absolviert hatten und in der Bundesrepublik an der Ausarbeitung der ersten jugoslawischen Speisekarten beteiligt waren. Angesichts dieser recht einheitlichen Ausbildung, die regionale Unterschiede zwar nicht vollkommen eliminierte, doch größtenteils in den Hintergrund rückte, waren die jugoslawischen Restaurants daher gewissermaßen besonders, reproduzierten sie doch das Bild eines gemeinsamen *Staates* und nicht etwa einer bestimmten (Sub-)Region. Die Köche und Köchinnen aus Novi Sad, Opatija, Belgrad oder Trstenik, die das im Wesentlichen einheitliche jugoslawische Schulsystem durchlaufen hatten, besaßen dadurch einen gemeinsamen Wissensbestand, auf dessen Grundlage sie die ersten Speisekarten der jugoslawischen Küche zusammenstellten. Diese wurden von den folgenden Restaurantbesitzern meist übernommen oder sogar komplett abgeschrieben. Interessant hierbei ist vor allem der Umstand, dass das jugoslawische Bildungssystem den Köchen zwar

[46] Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Emona".

[47] *Ethnic business* ist ein Begriff, der im Laufe der 1980er Jahre meist in soziologischen Untersuchungen ethnischer Gemeinschaften in Großbritannien und Amerika auftaucht. Dazu siehe: Ward, Robin; Jenkins, Richard (Hg.) (2010): Ethnic communities in business. Strategies for economic survival. Cambridge; New York: Cambridge University Press (Comparative ethnic and race relations series).

[48] Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Emona".

[49] Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Tijarica".

das größtenteils gleiche Wissen vermittelte, dieser Umstand jedoch in Jugoslawien selbst nicht zur Etablierung der jugoslawischen Küche führte. Die jugoslawische Küche entstand im Ausland und bestand vor allem durch die jugoslawischen Restaurants fort. Sie umfasste in weiten Zügen Fleischgerichte und Speisen, die in Jugoslawien nicht oder kaum täglich zubereitet wurden, sondern vorwiegend bei Festlichkeiten und an Feiertagen auf den Tisch kamen. Ähnlich und sicherlich nicht zufällig führten wie im Fall der geschilderten Kochbücher die Speisekarten jugoslawischer Restaurants im Ausland vor allem Gerichte wie „V(j)ešalica", „Ćevapčići" und „Pljeskavica". Die Namen der einzelnen Gerichte erinnerten wie auch die Namen der Restaurants an die Herkunftsorte der Restaurantbesitzer, auch wenn es sich eigentlich fast immer um einen Teller voller Fleisch handelte.

Es waren also die jugoslawischen Gastarbeiter, die Produkte erschufen, die sich fast drei Jahrzehnte lang auf dem Markt verkauften und einen unglaublichen Erfolg erlebten. Somit gehörte die jugoslawische Küche zu den wenigen Nationalküchen, die in Deutschland in nur wenigen Jahren ihre eigene „Identität" breit vermarkten konnte, interessanterweise gerade dadurch, dass sie den Vorlieben der einheimischen Gäste entgegen kam. Schließlich waren die Besucher der jugoslawischen Restaurants in der Regel Deutsche. Die jugoslawischen Gastarbeiter hingegen gingen selten in den „eigenen" Restaurants essen. Das erlaubt den Schluss, dass sich auf ihren Speiseplänen andere Gerichte fanden.[50]

Wie im Fall der für die deutschsprachige Leserschaft publizierten Kochbücher bieten auch die Speisekarten der (jugoslawischen) Restaurants wertvolle Hinweise über die Formen der nationalen, staatlichen oder sonstigen Repräsentation. Sie zeigen das imaginierte Bild eines Landes.[51] Gleichzeitig dürften sie im behandelten Zeitraum geradezu exotisch auf die Gäste gewirkt haben, da sie Speisen auflisteten wie etwa „Hadži[j]ski Ćevap", „Čobanski Ćevap", „Prebranac", „Haiduck-Platte", „Pola-Pola", „Piratenspieß", „Lustiger Dalmatiner" oder „Lustiger Bosnier".[52] Einige der Gerichte trugen ferner die Namen einzelner Dörfer oder Siedlungen, aus denen die Besitzer stammten. Der Aussage eines Restaurantbesitzers zufolge, wurden manche der Gerichte sogar nach Kindern oder Großeltern benannt.[53] Nicht selten handelte es sich dabei um ein und dieselbe Speise. So waren etwa die „Tijarica-Platte", der „Ribnica-Teller" und der „Sinjski Alkar" lediglich Variationen eines mit Schinken und Käse überbackenen Schnitzels.[54] Im Gegensatz zur übergeordneten Bestimmung der (jugoslawischen) Küche zeigen die Namen einzelner Speisen also, dass die Nationalküchen

[50] Der Prozess der Entstehung der nationalen Küche wurde von dem Ethnologen Appadurai beschrieben: Appadurai, Arjun (1988): How to make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. In: Comparative Studies in Society and History 30 (1), S. 3–24.

[51] Die jugoslawische Gesellschaft durchlief seit Mitte der 1960er Jahre einen grundlegenden Wandel. In nur fünfzehn Jahren kam es zu drastischen Veränderungen des Lebensstandards. Anschaulich wird dies allein wenn man bedenkt, dass ein Großteil der Dörfer asphaltierte Straßen und Strom bekam. Zudem betrafen die in wenigen Jahrzehnten zustande gekommenen Veränderungen auch die Ernährung in Jugoslawien. Seit Ende der 1950er Jahre wurde massiv in die Viehzucht investiert, so dass Fleisch viel öfter als zuvor auf dem Speiseplan stand. Siehe: Petranović, Branko (1988): Istorija Jugoslavije. 1918-1988. Knj. 3. Socijalistička Jugoslavija. 1945-1948. Beograd: Nolit; Calic, Marie-Janine (2010): Geschichte Jugoslawiens im 20. Jahrhundert. München: C.H. Beck; Sundhaussen, Holm (2012): Jugoslawien und seine Nachfolgestaaten 1943-2011. Eine ungewöhnliche Geschichte des Gewöhnlichen. Wien u.a.: Böhlau.

[52] Menu „Adriatic" Berlin; Menu „Dalmacija grill", Reinickendorf; Menu „Dalmacija", Prager Platz, Berlin.

[53] Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Adriatic". Berlin, 30.04.2013.

[54] Restaurant „Dalmacija Grill" (Hg.): Speisekarte. Online verfügbar unter http://www.dalmacija-grill.de/speisekarte.html, letzter Zugriff am: 20.09.2013.

nur ein auf lokalen Kochtraditionen beruhendes Konstrukt darstellen.[55] Auch im Fall der jugoslawischen Restaurants in Berlin repräsentierten bestimmte Gerichte primär die Küche eines bestimmten Ortes oder Gebietes, auch wenn sie der Küche eines bestimmten Landes zugeordnet wurden.

Jugoslawien ließ sich auch an den Getränken erkennen oder sollte vielmehr erkennbar gemacht werden. So hatte jedes Restaurant aus Jugoslawien importierten Wein und Schnaps im Angebot. Die Auswahl an Schnäpsen und Likören umfasste in der Regel Obst- bzw. Kräuterschnapssorten wie „Šljivovica", „Juliška", „Kruškovac" oder „Pelinkovac", die von den deutschen Gästen gerne bestellt wurden – so die Erinnerungen einzelner Restaurantbesitzer. Ebenso beliebt schienen süße Weine gewesen zu sein. Ein solcher Wein, der „Dalmatiner", wurde in Berlin als eigenes Erzeugnis eines Restaurantbesitzers abgefüllt.[56] Doch die Eigenproduktion dieses „Hausweines" lag nicht nur an der Vorliebe der deutschen Gäste.

Vielmehr stellte die schnell steigende Zahl jugoslawischer Restaurants die Besitzer vor die wichtige Frage nach der Beschaffung bestimmter jugoslawischer Lebensmittel, vor allem der Getränke, die vor Ort nicht zu bekommen waren. Da die jugoslawischen Restaurants selbst diese Produkte nicht importieren durften, kam es recht bald zur Gründung von Unternehmen, die die Versorgung der Restaurants mit den notwendigen Produkten aus Jugoslawien übernahmen. Ein solches Geschäft eröffnete auch ein gewisser „Triva Bugarin", der nach seinem Studium in Belgrad nach Deutschland zog, seine Firma für den Import jugoslawischer Produkte gründete und bald zu einem weit bekannten Händler avancierte. Gleichzeitig war er Vertreter einiger größerer jugoslawischer Getränkeproduzenten wie „Dalmacija vino", „Navip" oder „Zlatne kapi". Mit der Zeit folgten weitere Firmengründungen, was nicht zuletzt dem Umstand geschuldet war, dass sich die Bemühungen des jugoslawischen Staates, Geschäfte mit jugoslawischen Produkten und insbesondere Lebensmitteln zu betreiben, in Grenzen hielten. Zwar gab es auch in der Bundesrepublik, etwa in Frankfurt oder München, ständige Vertretungen großer Firmen und landwirtschaftlicher Kombinate, sie waren jedoch für den Großhandel zuständig.[57]

Home-Entertainment vs. Ćevapčići: zum Anfang vom Ende der jugoslawischen Küche

Ein besonderer Umstand, der die Popularität jugoslawischer Restaurants seit den 1960er Jahren bestimmte, war die soziale und wirtschaftliche Entwicklung in der Bundesrepublik Deutschland. So waren die ersten Besucher der neuen jugoslawischen Restaurants in der Regel Angehörige einer sich neu konstituierenden immer wohlhabenderen Mittelschicht, die sich im Aufschwung befand, nachdem sie nur wenige Jahre zuvor, in der unmittelbaren Nachkriegszeit, mehr als bescheiden lebte. Die einfache Gleichung ging schnell auf: Beim „Jugoslawen" gab es viel gutes Essen für wenig Geld. Das war auch der Schlüssel zum Erfolg

[55] Dazu siehe: Mintz, Sydney W. (1996): Testing Food, Testing Freedom. Excursions into Eating, Power, and the Past. Boston: Beacon Press.

[56] Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Ziko grill". Berlin, 29.04.2013.

[57] [Generalni konzulat Minhen] (1975): Generalni konzulat Minhen SSIP-u, 01.11.1975. DASMIP, PA, 1975, F-103, 451790.

der jugoslawischen Restaurants. Im Angebot gab es vor allem große Mengen an Fleisch, nur wenig Salat, Pommes und allenfalls *Đuveč*-Reis. Ein Kellner, der später auch selbst ein Restaurant eröffnete, schilderte den Besuch jugoslawischer Restaurants wie folgt: „Aus der Sicht der Gastronomen waren die Gäste von übergroßen Lebensfreude geprägt – sie tobten sich aus. Du bekamst ja auch viel für wenig Geld. Die Portionen waren furchtbar groß, außerdem gab es viele Extras gratis dazu."[58] Bei all dem Fleisch fanden andere Speisen wie etwa Fischgerichte keinen Platz auf der Speisekarte. Mit der Zeit wurden sie auch nicht als Teil der jugoslawischen Küche gesehen. Spätere Versuche der Restaurants, Fischgerichte anzubieten, führten zu Verwunderung bei den Gästen.[59] Neue oder besonders anspruchsvolle Gerichte schienen aber auch nicht nötig gewesen zu sein. Der Umsatz wurde ohnehin weniger durch das Essen, sondern vielmehr über die Getränke gemacht. So machten die Speisen nur einen Bruchteil – mitunter im Idealfall zwanzig Prozent – der Rechnung aus, während der Rest für Getränke und dabei meistens für Alkohol ausgegeben wurde. Angesichts der Art, in der die Menschen in den 1960er Jahren ihre Freizeit gestalteten – Restaurantbesuche und gesellige Trinkrunden gehörten wahrscheinlich mehr als heute dazu – wurden auch viel größere Mengen an Alkohol konsumiert. Aus diesem Grund ließen sich für die Speisen auch relativ niedrige Preise ansetzen.

Als sich die Freizeitgestaltung seit Beginn der 1980er Jahre zu ändern begann, starben auch die jugoslawischen Restaurants langsam aus. Einhergehend mit den neuen Technologien, die immer breiteren gesellschaftlichen Schichten zugänglich wurden, änderten sich auch die Essgewohnheiten der Menschen. Durch die Verbreitung von Videorecordern, Videotheken und Videospielen verbrachten die Menschen mehr Zeit zu Hause und das Essen wurde immer häufiger nach Hause bestellt.[60] Die jugoslawischen Restaurants passten sich dieser neuen Zeit nicht an. Auch das Aufkommen neuer Küchen und die Eröffnung von Fast-Food-Restaurants in Berlin wirkten sich auf die jugoslawischen Restaurants eher negativ aus. Anfang der 1980er Jahre wurden etwa argentinische Restaurants eröffnet, in denen das Essen direkt vor den Gästen zubereitet wurde. Der Grill, der im Gegensatz zu den alten jugoslawischen Restaurants nicht mehr „versteckt" werden musste, wurde zur Hauptattraktion der neuen Restaurants.[61] Selbst die Aufbruchsstimmung, die in Berlin nach dem Fall der Mauer einsetzte, konnte die Schließung vieler jugoslawischer Restaurants nicht abwenden. Die wenigen Versuche, neue Balkan-Restaurants im Osten der Stadt zu eröffnen, scheiterten ziemlich schnell. Kaum ein jugoslawisches Restaurant konnte sich dort dauerhaft halten.

Einen weiteren bedeutenden Umbruch stellte schließlich der Zerfall Jugoslawiens dar, der eine Art Suche nach einer neuen „Identität" einleitete. Die Spaltung zeichnete sich in Berlin zunächst verhalten ab. So begannen Gastronomen etwa, eigene Organisationen zu gründen. Auf diese Weise entstanden getrennt voneinander eine kroatische und eine serbische Vereinigung, wobei die letztere weniger Mitglieder hatte. Der entscheidende Impuls für die „Anpassung" der Berliner jugoslawischen Küche kam aus der „alten Heimat". Angesichts der zunehmenden Bedeutung nationalistischer symbolischer Umdeutung im ehemaligen

[58] Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Emona".
[59] Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Dalmacija Grill", Potsdamer Straße. Berlin, 27.04.2013.
[60] Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Adriatic".
[61] Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Emona".

Jugoslawien seit Beginn 1990er Jahre, „musste" die „nationale Identität" auch in den Speisekarten der Restaurants im Ausland ihren Ausdruck finden. Die neu entstandenen Staaten versuchten, sich auch durch das Essen nach außen hin zu präsentieren. Als etwa eine Delegation kroatischer Gastronomen das erste Mal bei der Berliner Tourismusbörse auftrat, versuchte sie, die Ćevapčići als „traditionelles" Gericht aus der Speisekarte kroatischer oder dalmatinischer Restaurants zu entfernen. Diese Initiative führte allerdings zum Widerstand der Restaurantbesitzer, die dieses Essen sehr wohl als wichtigen Teil der einheimischen Küche ansahen, wobei auch wirtschaftliche Überlegungen mit Sicherheit eine wichtige Rolle dabei spielten.[62]

Laut der offiziellen Internetseite der Stadt Berlin gibt es gegenwärtig lediglich drei Berliner Restaurants, die nach wie vor als „Jugoslawische Restaurants" geführt werden: das „Avamor", die „Balkan Stube" und das Lokal „Bei Fredi".[63] Die meisten anderen Restaurants mit Besitzern aus dem ehemaligen Jugoslawien, die bis heute fortbestehen, überlebten die Umbruchszeit der 1990er Jahre vor allem, indem sie das Konzept änderten. Obwohl sie weiterhin balkanische oder dalmatinische Spezialitäten anbieten, deklarieren sie sich oft als Restaurants deutscher oder internationaler Küche. Viele befinden sich weitab des Stadtzentrums in ruhigeren Gegenden am Stadtrand, so dass die Gäste überwiegend aus örtlichen Bewohnern bestehen. Ein gutes Beispiel ist das Restaurant „Zikos Grill". Obwohl der Name ein Restaurant mit Balkan-Küche vermuten ließe, deklariert sich das Lokal als „Restaurant mit deutscher Küche". So gibt sich der Besitzer auch gegenüber touristischen Organisationen aus. Diese wiederum preisen das Restaurant gegenüber den Touristen als „gute deutsche Küche" an, was die Besucher täglich zu „Ziko" führt. In der Speisekarte jedoch finden sich immer noch traditionelle Speisen vom Kohlegrill.[64]

Das Ende der jugoslawischen Küche durch die Schließung vieler Restaurants in Berlin und der Bundesrepublik Deutschland mindert jedoch nicht die große Bedeutung, die diese jahrzehntelang besaßen und immer noch besitzen. Die Besitzer jugoslawischer Restaurants hatten einen nicht geringen Einfluss auf den jugoslawischen Wirtschaftsraum, insbesondere auf die Entwicklung des Kleingewerbes. Im Laufe der 1970er Jahre zogen nämlich rund 100 000 jugoslawische Bürger nach Jugoslawien zurück.[65] Einige von ihnen eröffneten kleine Betriebe und in vielen Fällen waren das wieder Restaurants. So brachten sie die in Deutschland gesammelten Erfahrungen ins eigene Land zurück. Die neue jugoslawische Verfassung von 1974 und vor allem spätere Gesetze erleichterten die Eröffnung von Kleingewerbe.[66] Die neuen gesetzlichen Rahmenbedingungen ermöglichten einen besonderen transnationalen Prozess, der in den Folgejahren erfolgte. Viele Restaurantbesitzer in Deutschland nutzten die veränderte Rechtslage und vor allem die bereits bestehenden Netzwerke, um ihre Tätigkeiten auf die Hotellerie auszudehnen. So

[62] Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Split" und mit dem Besitzer des Restaurants „Dalmacija". Berlin, 22.04. und 27.04.2013.

[63] [Berlin.de]: BerlinFinder. Jugoslawische Restaurants. Online verfügbar unter: http://www.berlin.de/adressen/jugoslawisches-restaurant/, letzter Zugriff am 29.06.2014.

[64] Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Ziko grill".

[65] Baučić, Ivo; Groß, Bernd (1988): Rückkehr und Reintegration jugoslawischer Arbeitnehmer aus der Bundesrepublik Deutschland. Bonn: Bundesministerium für Arbeit und Soziales (Forschungsbericht Sozialforschung, 163), S. 9.

[66] (1974): Ustav SFRJ 1974. In: Službeni list SFRJ 30 (9/74); (1977): Ustav SFRJ. In: Službeni list (19/77).

waren die Stammgäste der Restaurants in Deutschland dann oftmals auch die Gäste am Meer oder in anderen touristischen Orten. Anfang der 1980er Jahre entfiel mehr als ein Fünftel der Anträge für Kleingewerbeobjekte in Jugoslawien auf die Tourismusbranche.[67]

Für die in Deutschland gebliebenen jugoslawischen Gastronomen bedeutete die berufliche Selbständigkeit nebst vielen Risiken auch größere Selbstbestimmungsmöglichkeiten, vor allem im Vergleich zu den unselbständig beschäftigten Arbeitsmigranten. Unabhängig davon, ob der Gastronomieberuf auf die nächste Generation vererbt wurde, barg dieser ein bestimmtes Potenzial für eine größere soziale Mobilität, was nicht selten einen höheren Schulabschluss oder sogar den Eintritt in akademische Berufe bedeutete.

Die Küche hat zu – es lebe die Küche? Ein Ausblick

Obwohl viele der auf dem Gebiet des ehemaligen Jugoslawien als „traditionelle Speisen" angesehenen Gerichte auch auf den Speisekarten der jugoslawischen Restaurants zu finden waren, wurden sie in Jugoslawien so gut wie nie als explizit jugoslawisch aufgefasst. Als gutes Beispiel bietet sich der Vergleich mit einigen Restaurants in Belgrad an, die ebenfalls „traditionelle" Speisen anbieten: neben „Rindfleisch" (*rinflajš*), „Ciganski Ples" und „Huhn nach Ordensart" gelten auch „Ćevapi vom Lavastein" als traditionelles Gericht, obwohl Serbien weder für Vulkane noch für Vulkangestein bekannt ist. Blickt man auf die Gastronomie in Kroatien, gehören Grillgerichte immer noch zu den „traditionellen" Speisen, die allerdings zunehmend gemeinsam mit mediterranen, dalmatinischen Spezialitäten angeboten werden. Die Entwicklung der letzten Jahre in Kroatien lässt zudem den Schluss zu, dass die dortige Gastronomie verstärkt auf der Suche nach einem spezifischen Nationalgericht ist. Die erhoffte Schaffung eines Alleinstellungsmerkmals, das sich wohl am besten als „gastronomische Identität" bezeichnen ließe, ist in allen Ländern des ehemaligen Jugoslawiens ein wichtiger Teil des touristischen Angebotes.[68]

Das Verschwinden der jugoslawischen Küche ging auf den ersten Blick mit dem Untergang des einst gemeinsamen Staates einher. Angesichts des Umstandes, dass es vor allem jugoslawische Restaurants im Ausland waren, die diese Küche maßgeblich (re-)produzierten, lässt sich diese scheinbar plausible Erklärung sehr wohl hinterfragen. Vielmehr hing das Ende der jugoslawischen Küche mit der zunehmenden Schließung der jugoslawischen Restaurants zusammen, die ihrerseits in keinem direkten Zusammenhang mit dem Zerfall Jugoslawiens stand, begann doch ihre Popularität schon einige Jahre zuvor zu schwinden.

Doch bedeutete das Ende der kulinarischen Repräsentationen Jugoslawiens auch das Ende der einzelnen vormals beliebten Gerichte? Dies scheint vorerst weder im ehemaligen Jugoslawien noch in der Bundesrepublik Deutschland der Fall gewesen zu sein. Zumindest

[67] Davidović-Primorac, Milena (1982): O povratku naših radnika iz inostranstva. In: Sociološki pregled 16 (1-2), S. 5–45; (1973): Jugosloveni hrane Nemce. In: Ekspres politika, 13.05.1973; (1978): Ne možemo svi u kafedžije. In: Ilustrovana Politika, 22.03.1978.

[68] Zaper, Ana (2004): Kulinarstvo – dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi. In: Naše more 51, S. 228–238.

ein Beispiel zeigt, dass das wohl wichtigste „Merkmal“ der jugoslawischen Küche auch weiterhin als dessen „Erbe“ lebendig bleibt: die Ćevapčići. Die jahrzehntelange Anwesenheit jugoslawischer Restaurants in Deutschland schaffte es offenbar, nicht nur eine neue Essgewohnheit zu schaffen, sondern regelrecht einen Bedarf am Fleischgericht zu generieren. Als wichtiger Beleg für die Beliebtheit der Ćevapčići lässt sich auch der Umstand bewerten, dass mittlerweile mehrere Supermarktketten in ihren Regalen Ćevapčići anbieten und damit gleichzeitig auch ihr „Überleben“ in der Bundesrepublik sichern. Obwohl die Ćevapčići nie so populär wie der *Döner Kebab* wurden, lässt sich dennoch von einem beeindruckenden Erfolg sprechen.

Literatur- und Quellenverzeichnis

(1972): Mujo deluks. In: Svet, 09.06.1972.

(1973): Jugosloveni hrane Nemce. In: Ekspres politika, 13.05.1973.

(1974): Ustav SFRJ 1974. In: Službeni list SFRJ 30 (9/74).

(1977): Ustav SFRJ. In: Službeni list (19/77).

(1977): Zwanglos und ganz ohne Programm. In: Mannheimer Morgen, 01.12. 1977.

(1978): Ne možemo svi u kafedžije. In: Ilustrovana Politika, 22.03.1978.

(1987): Vom Čimbur bis Gibanica. Rezepte aus Jugoslawien. Leipzig: Verlag für die Frau.

[Berlin.de]: BerlinFinder. Jugoslawische Restaurants. Online verfügbar unter: http://www.berlin.de/adressen/jugoslawisches-restaurant/, letzter Zugriff am 29.06.2014.

[Generalni konzulat Minhen] (1975): Generalni konzulat Minhen SSIP-u, 01.11.1975. DASMIP, PA, 1975, F-103, 451790.

Ahtakar, Salman (2007): Imagination und Identität. Psychosoziale Aspekte und kulturübergreifende Therapie. Gießen: Psychosozial-Verlag.

Appadurai, Arjun (1988): How to make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. In: Comparative Studies in Society and History 30 (1), S. 3–24.

Baberowski, Jörg (2009): Was sind Repräsentationen sozialer Ordnungen im Wandel? Anmerkungen zu einer Geschichte interkultureller Begegnungen. In: Jörg Baberowski (Hg.): Arbeit an der Geschichte. Wie viel Theorie braucht die Geschichtswissenschaft? Frankfurt am Main; New York: Campus, S. 7–18.

Barkan, Elliott Robert (Hg.) (2007): Immigration, incorporation & transnationalism. New Brunswick: Transaction Publishers.

Baučić, Ivo; Groß, Bernd (1988): Rückkehr und Reintegration jugoslawischer Arbeitnehmer aus der Bundesrepublik Deutschland. Bonn: Bundesministerium für Arbeit und Soziales (Forschungsbericht Sozialforschung, 163), S. 9.

Belasco, Warren James; Scranton, Philip (Hg.) (2002): Food nations. Selling taste in consumer societies. New York: Routledge (Hagley perspectives on business and culture).

Bracewell, Wendy (2012): Eating up Yugoslavia, Cookbooks and Consumption in Socialist Yugoslavia. In: Paulina Bren und Mary Neuburger (Hg.): Communism Unwrappred: Consumption in Cold War Eastern Europe. Oxford; New York: Oxford University Press. S. 169–196.

Budde, Gunilla-Friederike; Conrad, Sebastian; Janz, Oliver (Hg.) (2006): Transnationale Geschichte. Themen, Tendenzen und Theorien. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.

Calic, Marie-Janine (2010): Geschichte Jugoslawiens im 20. Jahrhundert. München: C.H. Beck.

Čapo Žmegač, Jasna (2006): Dynamik der Beziehungen der Migranten zum Herkunftsland: biographische Perspektive. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 102, S. 1–20.

Davidović-Primorac, Milena (1982): O povratku naših radnika iz inostranstva. In: Sociološki pregled 16 (1-2), S. 5–45.

Derndinger, Renate (Hg.) (1989): Balkan-Küche. Über 150 Rezepte: von pfefferscharf bis zuckersüß. Herrsching: Pawlak (Burda).

Goldsworthy, Vesna (1998): Inventing Ruritania, Imperialism of Imagination. New Haven: Yale University Press.

Grandits, Hannes; Brunnbauer, Ulf (2013): The Ambiguous Nation. Socialist and Post-Socialist Nation-Building in Southeastern Europe in Perspective (Introduction). In: Ulf Brunnbauer und Hannes Grandits (Hg.): The Ambiguous Nation. Case Studies from Southeastern Europe in the 20th Century. München: Oldenbourg Verlag (Südosteuropäische Arbeiten, 151), S. 9–39.

Higman, Barry W. (2012): How food made history. Malden: Wiley-Blackwell.

Hobsbawm, Eric (1992): The Invention of Tradition. Cambridge: Cambridge University Press.

Hobsbawm, Eric J. (1995): Age of extremes. The short twentieth century, 1914-1991. London: Michael Joseph.

Interview mit dem Besitzer des Imbiss Restaurants „Balkan grill“. Berlin, 14.04.2013.

Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Adriatic“. Berlin, 30.04.2013.

Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Dalmacija Grill“, Potsdamer Straße. Berlin, 27.04.2013.

Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Dalmacija grill“. Berlin, 27.04.2013.

Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Emona“, Berlin, 28.04.2013.

Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Marko Schlemmerstube“. Berlin, 29.04.2013.

Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Split“ und mit dem Besitzer des Restaurants „Dalmacija“. Berlin, 22.04. und 27.04.2013.

Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Split“. Berlin, 22.04.2013.

Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Tijarica“. Split, 22.08.2013.

Interview mit dem Besitzer des Restaurants „Ziko grill“. Berlin, 29.04.2013.

Ivanović, Vladimir (2012): Geburtstag pišeš normalno. Jugoslovenski gastarbajteri u Austriji i SR Nemačkoj (1965-1973). Beograd: Institut za savremenu istoriju.

Karapandža, Stevo; Bogataj, Janez (Hg.) (2011): Ukusi regiona. Odabrana jela Jugoistočne Evrope i Balkana. Novi Sad: Studio Moderna.

Köstlin, Konrad (1991): Heimat geht durch den Magen. Oder: Das Maultaschensyndrom – Soul food in der Moderne. In: Beiträge zur Volkskünde in Baden-Württemberg, S.147–164.

Marjanović, Dika (1984): Dalmatinska kuhinja. Zagreb: Mladost.

Marković, Spasenija Pata (Hg.) (1961): Jugoslovenska kuhinja – specijaliteti. Beograd: Mladost.

Menu „Adriatic“ Berlin.

Menu „Dalmacija grill“, Reinickendorf.

Menu „Dalmacija“, Prager Platz, Berlin.

Mintz, Sydney W. (1996): Testing Food, Testing Freedom. Excursions into Eating, Power, and the Past. Boston: Beacon Press.

Möhring, Maren (2012): Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland. München: Oldenburg Verlag.

Novak-Markovič, Olga (1983): Jugoslavenska kuhinja, Ljubljana: Cankarjeva založba.

Novak-Markovič, Olga (1987): Die jugoslawische Küche. Ljubljana: Cankarjeva založba.

Petranović, Branko (1988): Istorija Jugoslavije. 1918-1988. Knj. 3. Socijalistička Jugoslavija. 1945-1948. Beograd: Nolit.

Restaurant „Dalmacija Grill“ (Hg.): Speisekarte. Online verfügbar unter http://www.dalmacija-grill.de/speisekarte.html, letzter Zugriff am: 20.09.2013.

Scheibenpflug, Lotte (1973:) Das Beste der Balkanküche. Innsbruck: Pinguin Verlag, S. 34.

Sundhaussen, Holm (2012): Jugoslawien und seine Nachfolgestaaten 1943-2011. Eine ungewöhnliche Geschichte des Gewöhnlichen. Wien u.a.: Böhlau.

Todorova, Maria (1997): Imagining the Balkans. Oxford: Oxford University Press.

Totović, Vida (Hg.) (1960): Vojvođanski kuvar. Novi Sad: Forum.

Veliki Burdin kuvar (1984): 500 najboljih recepata burdinog kulinarskog studija: 450 fotografija u boji. Beograd: Nolit.

Vučetić, Mira (1943): Kuharstvo. 7. Aufl. Zagreb: Zagrebačka priradna tiskara.

Ward, Robin; Jenkins, Richard (Hg.) (2010): Ethnic communities in business. Strategies for economic survival. Cambridge; New York: Cambridge University Press (Comparative ethnic and race relations series).

Žaper, Ana (2004): Kulinarstvo – dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi. In: Naše more 51, S. 228–238.