universität wien

MASTERARBEIT / MASTER'S THESIS

Titel der Masterarbeit / Title of the Master's Thesis

Hybride Esskultur im Dritten Raum

Konstruktion kulinarischer Identität Hong Kongs am Beispiel der autochthonen Einrichtungen Bing Sutt und Cha Chaan Teng

verfasst von / submitted by

Philipp Ehn, Bakk.phil. MA

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the degree of

Master of Arts (MA)

Wien, 2018

Studienkennzahl lt. Studienblatt / degree programme code as it appears on the student record sheet:	A 066 811
Studienrichtung lt. Studienblatt / degree programme as it appears on the student record sheet:	Masterstudium Sinologie
Betreut von / Supervisor:	Dr. Sascha Klotzbücher, Privatdoz. M.A.

Danksagung

Zuallererst möchte ich mich bei meinen Eltern bedanken; nur durch ihre Unterstützung konnte ich mir meinen Chinatraum in Form von unzähligen Aufenthalten und eines Studiums erfüllen. Auch meiner Familie gilt für ihre Unterstützung mein Dank.

Meiner Verlobten Nora möchte ich für ihre Engelsgeduld und ihr Verständnis danken, aber vor allem dafür, dass ich auch in keiner einfachen Zeit für über 3 Monate in Hong Kong forschen konnte.

Für die ermutigenden Worte, die Motivation auf vielen Ebenen und ihre Vorbildwirkung danke ich meinen Freunden. Ein spezieller Dank gilt dabei Benjamin Steuer, mit dem ich viele spannende, humorvolle und unvergessliche Tage und Nächte in China und Österreich verbrachte, unzählige interessante und bereichernde Gespräche führen durfte und der jetzt verdientermaßen in Hong Kong weilt.

Ein Dank auch an meinen ehemaligen Chinesischlehrer Tang Xinhe, der mich als Pubertierenden an Sprache, Tee und allerlei anderer chinesischer Genüsse herangeführt hat und ohne dessen Ermutigung ich kein Sinologie-Studium aufgenommen hätte.

Allen Interviewten, ob Gäste oder Betreiber, und auch meinen Freunden in Hong Kong sei aufs Herzlichste gedankt; ohne sie gäbe es diese Arbeit nicht.

Zum Abschluss möchte ich mich ganz herzlich bei Dr. Klotzbücher bedanken, der sich meines von anderen verschmähten Themas annahm, mich mit ruhiger gelassener Hand und einem Augenzwinkern durch die unendliche Geschichte dieser Arbeit begleitete und mir stets ein konstruktiver und hilfsbereiter Ansprechpartner war.

Inhaltsverzeichnis

1 Einführung ... 1
1.1 Forschungsstand ... 2
1.2 Forschungsfragen ... 3
1.3 Arbeitshypothesen/Erkenntnisinteresse ... 4
1.4 Meine Forschungen ... 5
1.4.1 Methoden der Informationsgewinnung ... 6
1.4.2 Methoden der Informationsauswertung ... 6
1.5 Aufbau der Arbeit ... 7
1.6 Theoretische Herangehensweise ... 7
1.6.1 Essentialistische vs. konstruktivistische Esskultur ... 8
1.6.2 Konstruierte Identität Hong Kongs ... 10
1.6.3 Cha Chaan Tengs als Symbol des „Hong Kong Styles“ ... 10
1.6.4 Hybridität und Cha chaan tengs als „Dritter Raum“ ... 12
1.6.5 Esskultur-Mimikry als Mittel zur Identitätsfindung ... 13

2 Esskultur Hong Kongs (Makroebene) ... 17
2.1 Esskultur ... 17
2.2 Stellenwert des Essens in China und Hong Kong ... 19
2.3 Ursprünge und Einflüsse Hong Konger Esskultur ... 21
2.4 Geschichte der Hong Konger Esskultur ... 24
2.4.1 Der Ursprung westlicher Gerichte in Hong Kong (1841-1900) ... 25
2.4.2 Aneignung westlicher Kulinarik (1900-1941) ... 26
2.4.3 Besatzung und Aufschwung Hong Kongs (1941-1968) ... 27
2.4.4 Aufstieg Hong Kongs zu einer modernen Metropole (1969-1983) ... 28
2.4.5 Die letzten Jahre als britische Kolonie (1984-1997) ... 30
2.4.6 Postkoloniale Entwicklung und Identitätsfindung (1997 bis heute) ... 32
2.4.7 „Fishball-Revolution“ ... 34
2.5 Hong Konger Identität ... 38
2.5.1 Essen als Ausdrucksform einer Hong Konger Identität ... 39
2.5.2 Exkurs: Leung Ping Kwan ... 40
2.5.3 Besonderheiten Hong Konger (Ess)Kultur ... 41
2.5.3.1 Nostalgie ... 41
2.5.3.2 Authentizität ... 43
2.5.3.3 Einfluss des Internets auf die Hong Konger Esskultur ... 45
2.5.3.3.1 OpenRice ... 45
2.5.3.3.2 Social Media-Prestige ... 46

3 Institutionen in Hong Kongs Esskultur (Mikroebene) ... 47
3.1 Arten von Lokalen ... 48
3.2 Bing Sutt/Cha Chaan Teng ... 48
3.2.1 Unterschiedliche Namen ... 49
3.2.2 Geschichte/Gemeinsamkeiten/Unterschiede ... 50
3.2.3 Merkmale der Cha Chaan Tengs und Bing Sutts ... 53
3.2.3.1 Einrichtung und Atmosphäre ... 53
3.2.3.2 Gäste ... 54
3.2.3.3 Öffnungszeiten ... 55
3.2.3.4 Schnelligkeit und Effizienz ... 56
3.2.3.5 Personal ... 57

3.2.3.6 Essmanieren ... 58
3.2.3.7 Abkürzungen ... 59
3.2.3.8 Milchtee (奶茶) ... 61
3.2.3.9 Getränkekarte ... 62
3.2.3.10 Speisenauswahl ... 64
3.2.3.11 Kassa ... 68
3.2.3.12 Nachmittagstee ... 69
3.2.3.13 Menüs/Set Meals ... 69

4 Kulturelle Charakteristika Hong Kongs (Verbindung von Makro- und Mikroebene) ... 71
4.1 Hang zur Nostalgie ... 71
4.2 Billig und schnell ... 73
4.3 Melting Pot ... 75
4.4 Gleichmachend und egalitär ... 77
4.5 Stressig ... 78
4.6 Integrativ ... 79
4.7 Expressiv (Marketing und Werbung) ... 81
4.8 Mieten ... 83
4.9 Trends und Moden ... 85
4.10 HK-Style (香港特色) ... 87

5 Destabilisierung Hong Konger Esskultur ... 89
5.1 Auswirkungen der Destabilisierung: Verschwinden der Bing Sutts ... 89
5.1.1 RIP-Phänomen ... 90
5.2 Überlebensstrategien bzw. Vermarktungsmöglichkeiten der Bing Sutts ... 90
5.2.1 Authentizität ... 91
5.2.2 Bewahrung ... 92
5.2.3 Innovation ... 93
5.2.4 Institution ... 94

6 Conclusio ... 96

7 Literaturverzeichnis ... i

8 Verzeichnis der Interviews und Beobachtungen ... vi

9 Tabellenverzeichnis ... x

10 Abbildungsverzeichnis ... x

11 Anhang ... A
11.1 Zusammenfassung ... A

Zur kantonesischen Umschrift

Kantonesisch, hauptsächlich in der chinesischen Provinz Guangdong, Teilen der Provinz Guangxi, in den Sonderverwaltungszonen Hong Kong und Macao und in Auswanderer-Communities weltweit gesprochen, ist zwar strukturell-linguistisch eng mit dem Hochchinesischen verwandt, unterscheidet sich jedoch vor allem in Aussprache, aber auch in Grammatik und Wortschatz.[1]
Eine einheitliche Umschrift, wie das Pinyin für Mandarin, fehlt jedoch dem Kantonesischen, genauso wie eine einheitliche Anzahl an Tonhöhen, die je nach Auslegung, von 7 bis 9 Tönen schwankt. Neben den populären Umschriftsystemen wie Jyutping, der Yale-Romanisierung oder dem kantonesischen Pinyin, existieren noch unzählige andere Umschriften, die von unterschiedlichen Organisationen und Stellen verwendet werden.
Für meine Arbeit orientiere ich mich vor allem an den traditionellen Schriftzeichen, die keine Mehrdeutigkeiten zulassen und versuche diese nach bestem Wissen und Gewissen entweder gleich zu übersetzen, mit Pinyin zu versehen oder die gebräuchlichste Variante einer kantonesischen Umschrift dafür zu finden. (In der Fachliteratur) Etablierte Begriffe wie etwa „Bing Sutt“ (statt bing sat) oder „Dim Sum“ (statt dim sam) haben gegenüber korrekten, aber wenig verwendeten Umschriftvarianten den Vorrang.

Zur verwendeten Sprache

Die Interviews mit Betreibern und Gästen der Hong Konger Institutionen wurden auf Kantonesisch (teilweise mit Übersetzern), Mandarin oder Englisch geführt, meistens aber einem Mix aus diesen drei Sprachen. Auszüge daraus bzw. Zitate habe ich zum Großteil auf Deutsch übersetzt, englische Zitate bleiben unübersetzt, chinesischen habe ich eine Übersetzung beigestellt.

[1] Kupfer 2003, S. 699

Glossar

Bing Sutt (冰室)

„Ice room“; eine Lokalität, in der in den ersten Jahrzehnten des vorigen Jahrhunderts begonnen wurde, Erfrischungen z.B. in Form von Eis, kleine Snacks und kühle Getränke zu reichen. Vorläufer und später Mitstreiter der Cha chaan tengs.

Cha Chaan Teng (茶餐廳)

Ein Restaurant nach dem Vorbild westlicher Diners, das europäische Speisen mit chinesischem Einschlag serviert, um den ärmeren Bewohnern Hong Kongs auch die Kost ihrer Kolonialherren näherzubringen.

Jau Lau (酒樓)

kantonesisches Restaurant

Dai Pai Dong (大牌檔)

lizenzierte Straßenküche

Siu Mei (燒味)

BBQ nach Hong Konger Art mit Gans, Ente, Huhn, Schweinsbauch, Char Siu

Char Siu (叉燒)

Süßlich mariniertes Schweinefleisch über Holzkohle gegrillt

Cha Lau (茶樓)

Teehaus mit Dim Sum

Dim Sum (點心): „Kleine Köstlichkeiten“, die vor allem in Teehäusern serviert werden und Teigtäschchen, Germknödel und Küchlein, aber auch Ripperln, Fleischbällchen und Hühnerfüße umfassen.

Yun Yeung (鴛鴦): Mischung aus ca. 30 Prozent Milchkaffee und 70 Prozent Milchtee. Eine Hong Konger Erfindung und Spezialität.

Dan Ta (蛋撻): Eierküchlein, bestehend aus Mürbteig und einer gelben Eiercremefüllung, die braun überbacken wird. Aus der portugiesischen Kolonie Macao übernommen. Im Ursprungsland Portugal auch als „Pastel del nata“ bekannt.

French Toast (西多士): Im Teig gebackener Toast, meist mit Erdnußbutter gefüllt, mit Sirup übergossen.

Pineapple Bun (菠蘿油): Flaumiges Gebäck, das mit Zuckerkruste gebacken, aufgeschnitten und mit einem Stück Butter zwischen den Hälften warm serviert wird.

Chiu Chow (潮州): Stadt in Guangdong, Herkunft vieler erster Einwanderer nach Hong Kong. Bildet mit anderen Städten einen eigenen Küchenstil, der in Hong Kong sehr beliebt ist.

„Sage mir, was Du isst, und ich sage Dir, was Du bist.“[2]

1 Einführung

Hong Kong. Eine Weltstadt, eine Millionenmetropole, ein Schmelztiegel. Verglichen mit anderen Städten ist die Geschichte der heutigen Sonderverwaltungszone und der letzten britischen Kolonie in Asien überschaubar lang, aber vielfältig, ereignisreich und dicht, was Hong Kong zu eine der interessantesten und spannendsten Städte der Erde macht.

Geostrategisch günstig gelegen, war Hong Kong zeit seiner Existenz ein Umschlagplatz im Chinesischen Meer und ist heute eine der wichtigsten Finanzzentren neben New York, London, Singapur und Tokyo.

Ausgestattet mit der chinesischen langen Leine in Form einer Sonderverwaltungszone unter dem Motto „ein Land, zwei Systeme“, bleibt Hong Kong auch weiterhin sehr eigenständig und für die nächsten Jahrzehnte ein relevanter Ort der Innovation und des stetigen Wandels.

Diese Eigenständigkeit hat sich auch auf die Esskultur der Stadt übertragen, die ich im Rahmen der vorliegenden Arbeit untersuchen möchte.
Ich möchte herausfinden, inwieweit die Esskultur Hong Kongs mit der Selbstwahrnehmung und einer Identität der Hong Konger Bevölkerung korreliert bzw. ob es Zusammenhänge zwischen dem Essverhalten und dem Zusammenleben als Gesellschaft in Hong Kong gibt. Im Fokus meiner Beobachtungen werden typische Esslokale und Cafés, die zwischen Ost und West oszillieren, stehen.

[2] Brillat-Savarin 1865, S. XV

1.1 Forschungsstand

Die heutige Forschung befasst sich durchaus mit dem Essen in Hong Kong. Vor allem in den Kulturwissenschaften wurden einige Publikationen, die die Esskultur Ostasiens behandeln, herausgegeben.
Die Beiträge, die Hong Kong zum Thema haben, beschäftigen sich vermehrt mit Essen in Verbindung mit Nostalgie und Erinnerung[3] [4], mit dem wiederaufkeimenden traditionellen Punchoi (盤菜)[5] [6] oder mit Trends zu Fast Food[7] [8] und Convenience Food[9]. Jedoch sind mir im Zuge meiner Recherchen nur sehr wenige Veröffentlichungen aus den letzten Jahren bekannt geworden, da die Beschäftigung mit der Kultur Hong Kongs nach der Rückgabe an China 1997 und in den Folgejahren ihren Höhepunkt erreichte und jetzt langsam abflaut, nachdem sich die politischen und sozio-kulturellen Verhältnisse einigermaßen stabilisiert haben.

Auffallend ist, dass sich chinesische Publikationen bzw. solche aus Hong Kong vermehrt auf das Thema Nostalgie[10] [11] konzentrieren, während die englischsprachige Literatur im Zusammenhang mit Hong Kongs Esskultur einen eher deskriptiven Ansatz und eine historische Perspektive zur Untersuchung des Forschungsgegenstands wählt.[12] [13]Weiters werden in der chinesischen Forschung die Verwurzelung der Hong Konger Esskultur in der kantonesischen

[3] Chan 2010, S. 204-227
[4] Cheng 2002. S. 16-33
[5] Chan 2007. S. 53-66
[6] Cheung 2005, S. 259-273
[7] Watson 2006. S. 1-38
[8] Watson 2006. S. 77-109
[9] Tam 2007. S. 67-82
[10] Chan 2010, S. 204-227
[11] Cheng 2002. S. 16-33
[12] Cheung 2002. S. 100-112
[13] Watson 2006

Küche herausgehoben[14] [15], in englischen Publikationen steht der zunehmende Einfluss westlicher Esskultur, wie z.B. dem Fast Food im Vordergrund.[16] [17]

Die Relevanz meiner Arbeit in diesem Feld besteht darin, dass ich meinen Fokus vor allem auf die typischen Elemente (Institutionen und kulinarische Besonderheiten) der Hong Konger Esskultur lege und diese auch in Rückbezug zu einem steigenden Bedürfnis nach einer eigenen Identität (vor allem nach der Rückgabe Hong Kongs an die Volksrepublik China) betrachte.
Mein Interesse gilt dem Essen (und den Institutionen, die es anbieten) selbst und weniger den gesellschaftlichen Mechanismen, die oftmals in der Esskultur-Literatur beleuchtet wurden. Das Essen und seine Lokale als Symbole einer Hong Konger Identität sollen die Grundlage meiner Forschung darstellen.

1.2 Forschungsfragen

Wie schon kurz umrissen, liegt der Fokus meiner Arbeit auf dem Essen und seinen Institutionen und warum und wie diese als Symbol bzw. als Marker für eine Hong Konger Identität dienen.
Um Antworten darauf zu finden, werde ich auch die multikulturelle Metropole dahingehend untersuchen, warum diese trotz ihrer Funktion als Schmelztiegel eine so eigen(ständig)e Esskultur hervorgebracht hat und welche historischen Entwicklungen dazu beigetragen haben.
Besonders den Institutionen und Agenten Hong Konger Esskultur gilt mein Forschungsinteresse und welche Rolle diese Institutionen für die Bildung einer Hong Konger Identität spielen.
Ebenso möchte ich mich damit beschäftigen wie sich diese für Hong Kong so typischen Lokale im Laufe der Geschichte der Hong Konger Esskultur entwickelt haben.

[14] Wong 2016
[15] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015
[16] Watson 2006. S. 1-38
[17] Watson 2006. S. 77-109

1.3 Arbeitshypothesen/Erkenntnisinteresse

Diese Fragen versuche ich anhand mehrerer Themengebiete mithilfe von Arbeitshypothesen zu beantworten.

Meine These ist, dass gerade in Hong Kong mit seiner kolonialen Vergangenheit, der Rolle als Schmelztiegel und der Sonderstellung innerhalb Chinas („ein Land, zwei Systeme“) sich eine sehr eigenständige Esskultur entwickelt hat und diese maßgeblich dazu beiträgt, dass sich die Bewohner der Stadt sehr stark als Hong Konger wahrnehmen und sich eine eigene Hong Konger Identität entwickelt hat, die sich gegenüber China und Großbritannien klar abgrenzt. Diese kulinarische Identität ist aber konstruiert, das heißt sie wurde durch Selbstzuschreibungen und bewusster Konstruktion eines Wir-Gefühls erschaffen und muss daher immer wieder neu gesponnen werden und ist gegenüber einer essentialistischen Esskultur, die in den Bewohnern und dem Territorium durch Jahrhunderte gemeinsamer Geschichte eingeschrieben ist, vergleichsweise labil, jedoch umso flexibler.
Somit wird diese kulinarische Identität durch den Besuch typischer Hong Konger Institutionen täglich betont und neu verstärkt.

Solche typischen Hong Konger Institutionen, wie Cha Chaan Tengs 茶餐廳 (Cafés mit westlichen und chinesischen Speisen und Getränken), Dai Pai Dongs 大牌檔 (lizenzierte Straßenküchen), Cha Laus 茶樓 (Teehäuser mit Dim Sum), Jau Laus 酒樓 (kantonesische Restaurants) und Ice rooms 冰室 (kleine Cafés, die nur sehr wenige Speisen servieren), die ich teilweise in meiner Arbeit genauer beleuchten werde, spenden Identität und Nostalgie.

Hauptsächlich bei der jüngeren Generation ist ein derartiger Trend festzustellen, der sich nicht nur im Essenskonsum, sondern auch in Beschäftigung damit niederschlägt und den es zu untersuchen gilt. So werden täglich neue Foodblogs kreiert, Leute posten täglich ihre fotografierten Mahlzeiten in den sozialen Netzwerken, ganze Youtube-Channels widmen sich dem Streetfood, es werden

eigene Essensreisen veranstaltet und einige Künstler widmen sich der Kategorisierung und grafischen Darstellung von typischen Hong Konger Spezialitäten.
So ein Trend zur Beschäftigung mit Essen ist generell global zu beobachten, nicht zuletzt befeuert durch die Popularität der sozialen Medien. Gegenüber vielen anderen Staaten ist jedoch in China und besonders in Hong Kong der Stellenwert des Essens seit jeher besonders hoch[18] und so verwundert es nicht, dass gerade dort nun die Beschäftigung mit dem Essen wirklich omnipräsent ist. Was Hong Kong noch ein Stück weit von China abhebt, ist die Bedeutung der sozialen Medien und die Durchdringung mit Smartphones und Internet. Hong Kong hat die weltweit höchste Zahl an Handies pro Kopf.[19] Auch die interaktive Restaurant-App „Open Rice", die ich später noch vorstellen werde, trägt zur ungeheuren Beliebtheit des Themas Essens und dessen kultureller Verbrämung in Hong Kong bei. Die Metropole mit ihrer sozialen und kommunikativen Dynamik und ihrer kulturellen Absorptionskraft wirkt wie ein Katalysator für gesellschaftliche Entwicklungen und Trends, was es zu einem hochspannenden Gebiet für Sozialforschung macht.

1.4 Meine Forschungen

Im Zuge der Recherche zu meiner vorliegenden Arbeit habe ich auch in Hong Kong vor Ort geforscht. Mit einem Stipendium für kurzfristiges wissenschaftliches Arbeiten der Universität Wien verbrachte ich die Zeit von 29.12. 2015 bis 3.4. 2016 in Hong Kong. Dort führte ich neben 25 Beobachtungsanalysen, 15 Interviews mit Kunden und Konsumenten und 9 Interviews mit Betreibern und Chefs in mehr als 60 Cha Chaan Tengs, Bing Sutts, Dai Pai Dongs und anderen Lokalitäten durch. Das Material daraus umfasste 1672 Fotos und Videos und Dutzende Seiten handschriftliche Notizen.

[18] siehe Kapitel 2.2 Stellenwert des Essens in China und Hong Kong
[19] siehe Kapitel 2.5.3.3.2 Social Media-Prestige

1.4.1 Methoden der Informationsgewinnung

In meiner Zeit in Hong Kong habe ich mich vor allem auf die Cha Chaan Tengs und die Bing Sutts der Stadt beschränkt. Aber auch berühmte Dai Pai Dongs habe ich besucht.
Als erstes Mittel zur Informationsgewinnung diente mir das Interview, mithilfe dessen ich versuchte, mich sowohl von Gästeseite als auch aus der Perspektive der Betreiber, den Lokalen zu nähern und die ich mit Videos und Tonaufnahmen aufzeichnete.
Atmosphäre, Interieur, Dekorationen versuchte ich mittels Fotos und Videos festzuhalten; Beobachtungen aller Art wurden handschriftlich notiert.
Eine wichtige Rolle in meiner Forschung spielte die Analyse der Speisekarten, die ich in vielen Fällen abfotografierte.

Ebenfalls flossen alltägliche Erfahrungen auf Märkten und in Restaurants, Beobachtungen aus den Medien, Kulturinitiativen, Aufschlüsse aus Besuchen von Museen und „Organic Farms“ und viele andere Informationen über Hong Kongs Esskultur in meine Arbeit ein.

1.4.2 Methoden der Informationsauswertung

Die qualitativen Auswertungen dieser Informationen erfolgte zum einen mittels Artefaktanalyse, bei der offensichtlich das Essen als Artefakt dient; zum anderen mithilfe der Sprachprotokollanalyse, die mir beim Auswerten meiner Interviews behilflich war. Mit hermeneutischen Methoden wurden die Dutzenden Texte analysiert.
Auf die Beobachtungsanalyse konnte ich im Zuge meiner Feldforschung zurückgreifen und deren Ergebnisse auswerten und ordnen.
Quantitative Analysen habe ich lediglich zur Ermittlung einer Rangliste der typischen Cha Chaan Teng-Speisen verwendet; ansonsten beschränkt sich meine

Feldforschung und auch deren Ergebnisse in meiner Arbeit auf qualitative Analysen.

1.5 Aufbau der Arbeit

Meine Arbeit werde ich in fünf Teile gliedern. Zuerst werde ich kurz und knapp meine theoretische Herangehensweise erläutern. Als Zweites möchte ich die Makroebene meines Themas untersuchen: Den Bogen möchte ich von Esskultur im Allgemeinen über Chinas bzw. Hong Kongs Esskultur bis hin zu Eigenheiten und geschichtlicher Entwicklung der Hong Konger Esskultur spannen.
In einem dritten Teil möchte ich auf die Mikroebene gehen und zwei der prototypischen Einrichtungen Hong Konger Esskultur beschreiben; die Bing Sutt und die Cha Chaan Teng.
Der vierte Abschnitt meiner Arbeit soll mir dazu dienen, einen Zusammenhang zwischen beiden herzustellen und meine Hypothese nachzuvollziehen, dass die Gesellschaft und Kultur Hong Kongs mit ihren Eigenheiten im kleinen Maßstab in den Bing Sutts und Cha Chaan Tengs der Stadt widergespiegelt werden.
Im letzten Teil der Arbeit versuche ich einen Ausblick zu geben, wie einzelne Teile der konstruierten Hong Konger Esskultur bedroht sind und was für Strategien die Einrichtungen entwickelt haben, um diesen Gefahren zu trotzen.

1.6 Theoretische Herangehensweise

Als theoretisches Gerüst werde ich Christine Otts Theorie einer konstruktivistischen Esskultur heranziehen, um vor allem Erklärungen für die einzigartige geschichtliche Entwicklung der Hong Konger Esskultur zu finden. Mit Homi Bhabhas Theorie des „dritten Raums“ möchte ich zeigen, dass die Cha Chaan Tengs der Stadt ein Mikrokosmos sind, in dem multikulturelle Diskurse verhandelt werden und in dem sich die hybride Esskultur Hong Kongs im Exemplarischen zeigt. Mit seinem Begriff der „Mimikry“ lassen sich die

Nachbildungen westlicher Speisen, Getränke und Lokale mit chinesischen Modifizierungen, die durch ihre Differenz zum kolonialen Original, Raum für Eigenständigkeit und Identität bieten.

1.6.1 Essentialistische vs. konstruktivistische Esskultur

Christine Ott führt in ihrem Buch „Identität geht durch den Magen", in dem Mythen, Diskurse und Zuschreibungen innerhalb des Themenkomplexes „Esskultur" abgehandelt werden, die Dichotomie von einer essentialistischen und einer konstruktivistischen Esskultur ein.[20]

Ersteren, jenen kulinarischen Konstruktivismus verortet Ott im Wandel und in der Konstruiertheit von Esskulturen.

> Demnach ist eine Esskultur nicht „natürlich" gewachsen, sondern das Produkt komplexer, in einem langen historischen Prozess ausgefalteter soziokultureller Entwicklungen.[21]

Im Gegensatz dazu steht die essentialistische Esskultur. Ausgehend vom Feuerbachschen „Der Mensch ist, was er isst."[22] ist für Ott auch eine Nation so, wie sie isst. Sie betrachtet „kulinarische Gewohnheiten als Ausdruck eines Nationalcharakters".[23]

> Die Esskultur dient [...] entweder als Erweis der Überlegenheit einer Nation, oder sie lässt negativen Eigenschaften eines Volkes gleichsam materiell hervortreten.[24]

[20] Vgl. Ott 2017, S. 191-290
[21] Ott 2017, S. 207
[22] Feuerbach 1975, S. 263
[23] Ott 2017, S. 207
[24] Ott 2017, S. 207

Esskultur sitzt somit tief verankert in der DNA einer Kultur und fest verwurzelt in den Böden dieses Kulturraums. In beiden ist sie unauslöschlich eingeschrieben.[25]

> Damit deutet sich ein Motiv an, das typisch für einen chauvinistisch-essentialistischen Gastrodiskurs ist, nämlich die Idee der unauflöslichen Verbindung einer Nationalküche mit den Produkten und dem „terroir", dem „Erdboden" des Landes.[26]

Terroir als identitätsstiftender Faktor fällt im Falle Hong Kongs aus der Gleichung, denn beinahe sämtliche Lebensmittel werden vom Festland China importiert und lokale, saisonale Produkte sind eine absolute Rarität, die, wenn überhaupt, auf den „wet markets" (Lebensmittelmärkte mit Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch für individuelle Haushalte) erhältlich sind und nie auf den Speisekarten der Stadt als solche ausgezeichnet werden. Der Begriff „Made in Hong Kong" wurde zwar in den letzten Jahren etwas populärer unter der jungen Bevölkerung der Stadt, aber hauptsächlich in Bezug auf verarbeitete Produkte wie z.B. (Chili)Saucen oder Würzpasten[27], deren Ingredienzen aber chinesischer Provenienz sind.

Kultureller Protektionismus ist dem Hong Konger fremd und auch auf diesem Gebiet unterscheidet sich die Hong Konger Esskultur von beispielsweise der japanischen oder der italienischen, in der viele Protagonisten versuchen, ihre als essentialistisch betrachtet Küche vor „Unreinheiten" und fremden Einflüssen zu schützen. Im Gegenteil; Hong Kong inkorporiert Beiträge fremder Staaten und macht diese mit dem Hang zum „HK-Style" zu etwas Eigenem, das den Mythos der Vielschichtigkeit der Stadt bewahrt.

---

[25] Nur einen kleinen Schritt davon entfernt, ist das „Blut und Boden"-Denken, das man sich in nationalen Mythen zunutze macht, um Geschlossenheit und ein kulturelles Wir-Gefühl in Abgrenzung zu anderen Nationen zu erzeugen.
[26] Ott 2017, S. 223
[27] Beispielsweise die Marke 喜悅 (HK Happiness) oder die Firma 八珍 (Pat Chun) mit Produkten Hong Konger Herkunft

1.6.2 Konstruierte Identität Hong Kongs

Hong Kong ist eindeutig der Lehre des kulinarischen Konstruktivismus zuzuordnen. Nicht nur die junge Geschichte dieser Metropole zwischen Stadt und Staat, die verschiedenartigen Einflüsse mit ihren dazugehörigen Mythen und Geschichten, aber auch der ständig fließende dynamische Prozess eines Schmelztiegels sorgen dafür, dass Hong Kongs Esskultur eine nicht in die DNA der Bewohner eingeschriebene essentialistische[28] ist, sondern eine sich ständig verändernde und neue erfindende konstruierte.

> Der Mythos einer starken (essentialistisch gedachten) Ess-Identität entsteht oft aus einer Logik der Kompensation heraus; also dann, wenn diese Identität faktisch noch gar nicht existiert oder sich [...] geschwächt sieht.[29]

Daraus ergibt sich dann aber auch eine gewisse Angreifbarkeit eines solchen kulinarischen Konstrukts, das nicht sehr tief in Land und Menschen eingeschrieben ist. Eher ist es ein austariertes System mit vielen Komponenten, das auch leicht aus der Balance geraten kann, wenn ein Teil davon bedroht wird, wie man am Beispiel der „Fishball Revolution" im Jahr 2016 sehen kann, bei dem die Bewohner ihre (kulinarische) Identität in Gefahr sahen.

1.6.3 Cha Chaan Tengs als Symbol des „Hong Kong Styles"

Die Cha Chaan Tengs dienen auch hier als Beispiel dafür wie vielgestaltig diese hybride Lokalität beschaffen sein kann, sei es nun der uneinheitliche Name[30], die unterschiedlichsten Ausstattungen, aber auch die Mischkulanz der Speisen, die im Zusammenfließen von multikulturellen Einflüssen Hong Konger Prägung auch verschiedene Geschichten einer Stadt, ihrer Bewohner und ihrer Lokale erzählen.

---

[28] wie beispielsweise die französische Esskultur
[29] Ott 2017, S. 259
[30] wie in Kapitel 3.2.1 ausgeführt

> In sum, *cha chaan ting* reflects the image of Hong Kong – quick, practical, versatile, and egalitarian. People who identify with *cha chaan ting* can identify with Hong Kong. One can see cultural identity by studying *cha chaan ting.*[31]

So wie sich die Cha Chaan Tengs im Laufe der Geschichte der Hong Konger Esskultur vielfältig entwickelt haben, so trifft dies auch auf die Identität der Hong Konger zu.

Die Dynamik Hong Kongs lässt sich vielleicht mit einer Inklusion von Widersprüchen und Dichotomien zu einem Ganzen erklären. Anders als andere Staaten oder Städte, die Myriaden an Subkulturen und Communities unterhalten[32], ist es Hong Kong gelungen, nicht nur Integration, sondern Inklusion zu betreiben und diese anderen Kulturen mit ihren Einflüssen unter dem Namen Hong Kong zusammenzuschmelzen.

So scheinbar unüberbrückbare Differenzen wie West und Ost, Kolonialherrn und Kolonie[33], Stadt und Land werden in Hong Kong spielerisch dekonstruiert und neu zusammengesetzt; zum schon sprichwörtlichen „Hong Kong Style". Ob es der von den Briten eingeführte Milchtee ist, der nach traditioneller Hong Konger Eigenart mit Seidenstrümpfen als Teesieb zubereitet wird, die östlich geprägte Cha Chaan Teng mit westlich angehauchten Speisen, die europäisch inspirierten Backwaren mit asiatischen Geschmackskomponenten. Die Stadt ist voller Beispiele für den einzigartigen Hong Konger „Way of Life", der sich zwischen den Kulturen schlängelnd einen einmaligen Weg durch die Esskultur gebahnt hat.

---

[31] Wu 2001, S. 79
[32] z.B. „ethnic towns" wie Chinatowns in Amerika und Europa, getrennte Communities in Singapur oder nebeneinander existierende Religionen in Indien
[33] siehe dazu „Orientalism" von Edward Said

1.6.4 Hybridität und Cha chaan tengs als „Dritter Raum“

> Perhaps symbolizing the Hong Kong style of life, the *cha chaan ting* is diversified but also unique, changing but with a long history, traditional but also modern, Chinese but also Western, and hence cosmopolitan, but also local, provincial, and ethnic.[34]

So wie in Hong Kong verschiedene Lebensweisen, Kulturen und Einflüsse aufeinanderprallen, so präsentiert sich auch eine Cha Chaan Teng als ein konstruierter Hybrid aus verschiedenen Kulturkreisen. Verschiedene Einzelteile werden im Schmelztiegel zusammengeschmolzen und es entsteht etwas Neues, etwas, das Homi Bhabha als „dritten Raum“ bezeichnet.[35]

> Bhabhas Ziel ist es hier, neue Räume und Zeiten für die politische und kulturelle Praxis der Gegenwart verfügbar zu machen, indem er eine potentielle Rekonzeptualisierung der >internationalen Kultur, die nicht auf der Exotik des Multikulturalismus oder der Diversität der Kulturen, sondern auf der Einschreibung und Artikulation der Hybridität von Kultur beruht< [...], anregt.[36]

Hybridität als wechselseitige Beeinflussung von Zentrum und Peripherie und zur Konstitution von Identität ist nur im dritten Raum durch Transformation und Reinterpretation kultureller Symbole möglich.[37]

> Im „Dritten Raum“ können kulturelle Symbole neu verhandelt, d.h. mit neuen Bedeutungen belegt und damit reinterpretiert werden.[38]

---

[34] Wu 2001, S. 73
[35] In Folge beziehe ich mich auf Homi Bhabhas Schriften aus den Werken zu postkolonialer Theorie (Castro Varela, Dhawan 2005) und den ausführlichen, aber immer präzisen Einträgen zu Homi Bhabha selbst und den Begriffen „Hybridität“, „Mimikry“ und „Dritter Raum“ aus dem Lexikon für Literatur- und Kulturtheorie, da Bhabhas Originalschriften zu Uneindeutigkeiten und Unschärfen neigen.
[36] Castro Varela, Dhawan 2005, S. 97
[37] Nünning 2004, S. 269
[38] Castro Varela, Dhawan 2005, S. 97

Wenn wir uns nun aus diesem Blickwinkel Hong Kong nähern, dann werden wir feststellen, dass genau diese Neuverhandlung, von der Bhabha spricht, in der hybriden Hafenstadt stattfindet. Das eindrucksvollste Beispiel so einer Reinterpretation findet man im Herzen Hong Kongs, auf Hong Kong Island. Mitten in Central, nahe des Hafens, befindet sich das Flagstaff House, das zwischen 1844 und 1846 erbaut wurde[39] und über hundert Jahre als Residenz des Oberbefehlshabers der Kolonialherren diente, bis es 1979 an die Hong Konger Regierung übergeben wurde. Kurz danach wurde es in ein Teemuseum umfunktioniert und wird nun von den höchsten Gebäuden der Stadt[40] umgeben. Für die Hong Konger ein umgedeutetes Symbol der Kolonialmacht.

1.6.5 Esskultur-Mimikry als Mittel zur Identitätsfindung

Der dritte Raum ist also ein Ort, an dem sich nicht nur Kulturen begegnen oder aufeinanderprallen, sondern in dem die entstehende, sich vermischende Kultur selbst hybrid und vielgestaltig ist.

> Der Prozess der Übersetzung – der Wiederholung innerhalb eines anderen Kontextes – schlage gezwungenermaßen eine Lücke in das angenommene >Original<, womit der Kolonialismus selbst die Identität und Autorität der Kolonisatoren fragmentiere.[41]

Im Zuge dieser Fragmentierung von Identität und Autorität findet ein weiterer Prozess zur Schaffung von Eigenständigkeit im dritten Raum der Bing Sutts und Cha Chaan Tengs der Stadt statt. Etwas, das Homi Bhabha als „Mimikry" bezeichnet. Damit ist ein Konzept aus dem kolonialen Diskurs gemeint, das die Kolonisierten zu Nachahmern der Kolonialmacht werden lässt, womit diese versucht ihren Herrschaftsanspruch zu legitimieren. Die Subversivität und somit Bildung einer eigenen Identität abseits der Vorstellungen der Kolonisatoren liegt

[39] Es ist somit das älteste im westlichen Stil erhaltene Gebäude Hong Kongs.
[40] Wolkenkratzer der beiden Banken Bank of China und Hong Kong and Shanghai Bank, sowie dem Jardine House und dem International Finance Center I und II
[41] Castro Varela, Dhawan 2005, S. 89f.

in der nie ganz deckungsgleichen Nachahmung, die Verzerrung und damit verbundene Machtverschiebung ermöglicht.[42]

> So fordert die Kolonialmacht die Assimilation der kolonialen Subjekte ein, die diese allerdings nie vollständig realisieren, so daß sich die Dominierenden einem karikierten Bild, einer Parodie ihrer selbst, gegenübersehen. Diese grundlegend ambivalente Mimikry, die Bhabha mit der Phrase des „beinahe, aber doch nicht ganz Gleichen" benennt, spiegelt die koloniale Autorität in gebrochener Gestalt zurück und destabilisiert so die Machtverhältnisse.[43]

Für unsere Bing Sutts und Cha Chaan Tengs bedeutet das, dass mit den imitierten, jedoch leicht chinesisch abgewandelten westlichen Speisen und Getränken wie Toast oder Milchtee, subversives Potential frei wird und die Hafenmetropole auch im Bereich der Esskultur langsam hin zu einer individuellen Prägung und eigenständigen Identität begleitet.

Wie ich später in meiner Arbeit genauer ausführen werde, waren die traditionellen Speisen (z.B. Toast, Kuchen und Kekse) und Getränke (beispielsweise Milchtee oder Kaffee) der Kolonialherren Luxusgüter und nur in westlichen Hotels und deren Restaurants zu horrenden Preisen erhältlich. Durch die Verbreitung der ersten „Ice rooms" wurden die begehrten Güter mit leichter erhältlicheren und/oder lokalen Lebensmitteln imitiert[44], damit erschwinglicher und somit langsam immer populärer unter der chinesischen Bevölkerung, die Kekse, Kuchen, Toasts und Milchtee nach Hong Kong-Art schon bald als typisch für die Hafenmetropole ansah.

---

[42] Castro Varela, Dhawan 2005, S. 89ff.
[43] Nünning 2004, S. 460
[44] Man verwendete beispielsweise längere haltbare und damit einfacher und günstiger erhältlichere Kondensmilch statt Frischmilch, die im Hong Kong der Jahrhundertwende ein kaum zu erstehendes Gut darstellte.

Abbildung 1: Egg Beef Sandwich (牛肉雞蛋三明治); britische Hülle, chinesischer Inhalt. Neuinterpretation eines westlichen Klassikers.

Doch auch die typische chinesische Nudelsuppe blieb von dieser Neuverortung symbolischer Speisen nicht verschont und fand sich alsbald in Begleitung von westlichen Ingredienzen wie Spam[45], Würstchen und Spiegelei als Hauptbestandteil von Frühstücks- und Mittagsmenüs auf den Speisekarten der Bing Sutts und Cha Chaan Tengs von Central bis Kowloon und war somit als klassische Hong Konger Speise wiedergeboren.
Das gleiche Schicksal ereilte auch den noch ursprünglicheren Reis, der sich nun ausgebreitet auf dem Teller mit oft undefinierbarer Sauce zwischen Ketchup und Sugo mit chinesischen Zutaten wiederfand und somit auch als typisches Hong Konger Gericht Einzug in die Menüs der Lokalitäten in der Hafenstadt hielt.

[45] „Frühstücksfleisch"; ein gewürztes, gegartes und im Kochsaft geliertes Separatorenfleisch vom Schwein, das in Dosen lange haltbar gemacht und verkauft wird.

Abbildung 2: Rice with beef and tomato (牛肉番茄蓋澆飯): (östlicher) Reis mit westlichem sugoartigem Topping; ein Mischmasch der Kulturen.

In beiden Fällen fand also eine Rekonzeptualisierung im Bhabhaschen Sinne statt, die es einer hybriden Kultur gestattete, der ehemaligen Kolonialmacht, Großbritannien, und der ursprünglichen Heimatkultur, China, ihre kulinarischen Symbole abzutrotzen, sie durch Reinterpretation neu zu verorten und dadurch eine eigene Identität zu schaffen.

Im Zuge meiner Arbeit möchte ich mich vor allem auf das Konzept des dritten Raums und der Mimikry stützen und die Cha Chaan Tengs und Bing Sutts als so einen dritten Raum betrachten, in dem durch Mimikry esskultureller kolonialer Symbole eine Hong Konger Identität geschaffen wird. Die Hybridität der Stadt, als eine Metropole mit chinesischen und britischen Wurzeln, ist so offensichtlich, dass sie zwar permanent im Hintergrund mitzudenken ist, jedoch nicht Hauptfokus meiner Arbeit sein wird.

2 Esskultur Hong Kongs (Makroebene)

In diesem Kapitel möchte ich von einem universalen Esskulturbegriff auf die spezifische Esskultur Hong Kongs kommen und deren Merkmale und Besonderheiten erörtern, sowie Wurzeln und Geschichte genauer beleuchten.

2.1 Esskultur

Nahrung ist in der Menschheitsgeschichte neben Atmung, Herzschlag, Ausscheidung und anderen lebenswichtigen Funktionen eine der elementarsten Grundbedürfnisse des Homo sapiens und ist mit der Fortpflanzung als eine der Triebfedern für Evolution, Migration und Konfrontation zu sehen.

Identität und Essen sind untrennbar miteinander verknüpft, denn Essen reflektiert, wie Menschen sich selbst und andere sehen bzw. bewerten.[46] „Du bist, was du isst" philosophiert der Volksmund angelehnt an Ludwig Feuerbachs Zitat „Der Mensch ist, was er isst."[47] In vielen Kulturen[48] finden sich ähnliche Aussprüche und Zitate.

Auch das kulturelle Selbstverständnis und die Abgrenzung zu anderen Ländern oder Volksgruppen werden durch das Essen gewährleistet.

> A people's cuisine, or a particular food, often marks the boundary between the collective self and the others. Food and eating practices currently, as in the past, function as important markers of cultural identity providing insights into social changes, power relations, class structures, gender roles and national ideologies, especially in our globalizing societies.[49]

[46] Lo 2008, S. 56
[47] Feuerbach 1975, S. 263
[48] Vor allem auf die chinesische bzw. Hong Konger Esskultur werde ich im nächsten Kapitel eingehen.
[49] Lo 2008, S. 56

Nahrung hat neben der Befriedigung eines Bedürfnisses und seiner sättigenden Funktion auch immer noch eine kulturelle Komponente, die untrennbar mit dem Essen verbunden ist. Was man wie, wo, wann, wozu, womit und mit wem verzehrt spielt gesellschaftlich gesehen eine wesentliche Rolle. Seit den Anfängen der Menschheit ist Essen weit mehr als nur bloße Nahrungsaufnahme und dient unter anderem auch der Gemeinschaftspflege oder zur sozialen Differenzierung. Es wird dabei als eine der einfachsten und fundamentalsten sozialen und kulturellen Codes verwendet.[50]

> Madeleine Leininger has pointed out that every society uses food in many ways, including all of the following: (1) for nutrition; (2) to „initiate and maintain interpersonal relationships" (3) „to determine the nature and extent of interpersonal distance between people" ; (4) for „expression of socio-religious ideas" ; (5) for „social status, social prestige, and for special individual and group achievements" ; (6) to „help cope with man's psychological needs and stresses" ; (7) to „reward, punish, or influence the behavior of others" ; (8) „to influence the political and economic status of a group" ; and (9) to „detect, treat, and prevent social, physical and cultural behavior deviations and illness manifestations".[51]

Dazu ist noch zu bemerken, dass Essen und Esskultur keineswegs als statische kulturelle Praxen zu verstehen sind, sondern als dynamische Systeme, in denen denselben Speisen und Ritualen je nach Zeit, individuellen Erfahrungen und anderen fluktuierende Faktoren, unterschiedliche Bedeutungen eingeräumt werden. Oft werden damit auch gesellschaftlicher Wandel oder sich verändernde Essgewohnheiten assoziiert.[52]

Fakt ist aber, dass Essen und Kultur unzertrennlich miteinander verbunden sind und jede Nahrungsaufnahme durch Qualität der Lebensmittel, Werkzeuge, Umgebung und vielen Faktoren mehr, ein kultureller Akt und damit gelebte kulturelle Praxis ist.

---

[50] Qin 2013, S. 39
[51] Anderson, Anderson 1979, S. 366
[52] Cheung 2005, S. 259

> Geschmack ist immer kultureller Geschmack; er hat mit dem kulturellen Raum, der kulturellen Situation, der kulturellen Zeit und der kulturellen Technik zu tun.[53]

2.2 Stellenwert des Essens in China und Hong Kong

Auch in China nimmt das Essen eine zentrale Stellung im Leben der Menschen ein. In einer Kultur in der vieles implizit geäußert wird, ein Teil der Kommunikation non-verbal abläuft und Worte oft als rituelle Formeln und Höflichkeitsfloskeln gesehen werden, spielt das Essen als Kommunikationsmedium eine bedeutende Rolle, die gemeinhin von westlicher Kultur geprägten Menschen unterschätzt bzw. belächelt wird.[54]
Diese Bedeutung wird nicht nur deutlich indem sich in Südchina die größten Esshallen weltweit befinden oder indem das Essen eine sichtbare Rolle in der Religion spielt (Essensgaben und –opfer für die Ahnen oder eine vegetarische Ernährung für buddhistische Mönche); vor allem die chinesische Sprache zeigt, wie wichtig die Nahrungsaufnahme und deren damit verbundene Kultur für die chinesische Gesellschaft ist. So lautet bis heute eine weitverbreitete chinesische Begrüßung: 吃飯了沒有(*chīfànle méiyǒu*)? [Hast du schon gegessen?]
Auch die Sprichwörter 民以食為天(*mínyǐshíwéitiān*) [Für das Volk ist das Essen der Himmel][55] oder (生在蘇州，活在杭州，吃在廣州，死在柳州) [In Suzhou zur Welt kommen, in Hangzhou leben, in Guangzhou essen und in Liuzhou sterben] zeugen von der herausragenden Bedeutung, die das Essen in (Süd)China einnimmt und die weit über die bloße ernährende Funktion von Nahrung hinausgeht.[56]

---

[53] Köstlin 2017, S. 362
[54] Anderson, Anderson 1979, S. 366
[55] 李 (Lǐ) 2007, S. 1ff.
[56] Broschüre des Tao Heung Museums für Esskultur (Hong Kong)

Anknüpfend an das Zitat von Anderson und Anderson im Esskultur-Kapitel, werden die der Esskultur inhärenten Eigenschaften und Funktionen allesamt für Südchina als essentiell betrachtet:

> All these uses are well represented in southern Chinese foodways. The basic concept is that food is the great social facilitator. It is needed every day; it is highly divisible and quantifiable; it is usually prepared and consumed socially, and almost all eating is a social event. Thus sharing food is a great social bond, and the foods shared communicate the forms and contents of social interactions.[57]

Vor allem Hong Kong ist eine Stadt des Essens. Nicht nur auf den offiziellen Tourismusseiten, in den Empfehlungen der Reiseführer und auf geführten Essenstouren werden die kulinarischen Genüsse der Stadt hervorgestrichen, auch die Bewohner selbst erheben das Essen zu ihren Hauptbeschäftigungen neben Broterwerb und Medienkonsum.

> Along with work, gambling, shopping, and sex, food in all its aspects, is central to Hong Kong life.[58]

Warum gerade in China und Hong Kong, die Esskultur eine derart prominente Bedeutung hat, hat unter anderem zwei Gründe. Erstens ist die chinesische Kultur eine eher zurückhaltende[59] und so werden Gefühle nicht immer explizit ausgedrückt, sondern implizit durch Rituale, Gebräuche, aber auch durch Essen.

> In fact, second only to its [food's] nutritional value is its communication value. Often a message will be communicated by food when words are forced to serve ritual formulas of politeness. Many a non-Chinese has come away from a meal cursing the „inscrutable" Chinese for saying nothing but bland, polite phrases, when the meal itself was the message, one perfectly clear to a Chinese.[60]

---

[57] Anderson, Anderson 1979, S. 366
[58] Lo 2008, S. 64
[59] wie auch andere asiatische Kulturen wie in Thailand, Japan, Vietnam, Kambodscha, Laos, usw.
[60] Anderson, Anderson 1979, S. 366

Zweitens sind durch die Einparteienherrschaft in China, restriktiven Bewegungen wie z.B. der Kulturrevolution oder der britischen und jetzt chinesischen Herrschaft in Hong Kong, die Möglichkeiten eingeschränkt, Protest auszudrücken oder kulturelle Eigenständigkeit zu demonstrieren. Essen ist für diese Art von kultureller Expression eine der wenigen Rückzugsorte und so verwundert es auch nicht, dass die Hong Konger „ihren" Milchtee und „ihr" Yunyeung zu Symbolen kultureller Autarkie erhoben haben. Sinnlich erfahrbare Dinge wie Speisen oder Getränke (Signifikant) werden mit Geschichten und Kultur (Signifikat) versehen um sie als arbiträres Zeichen im Saussureschen Sinne mit Bedeutung aufzuladen[61] und danach diese Willkürlichkeit der Zeichengebung mit Mythen und Konstruktionen zu verwischen.

> Gastromythen sind stets Frucht eines komplexen kollektiven Konstruktionsprozesses, doch sie präsentieren sich mit der Evidenz des Natürlichen. Die Sprache des Essens eignet sich offenbar ganz besonders dafür, die Arbitrarität und Relativität kultureller Konstruktionen vergessen zu machen. Deshalb können symbolisch aufgeladene Essenshandlungen, in denen einer dieser Gastromythen unvermittelt Evidenz erlangt, das, was in Wirklichkeit ein Abstraktum ist (nationale Identität, religiöse Zugehörigkeit), als unmittelbare, sinnliche Evidenz erscheinen lassen.[62]

2.3 Ursprünge und Einflüsse Hong Konger Esskultur

Die Esskultur in Hong Kong ist durchzogen von britischer kolonialer Herrschaft, chinesischen Wurzeln und Einflüssen aus aller Welt. Es vermischen sich die traditionelle südchinesische Kanton-Küche, Esskulturen ethnischer Gruppierungen wie die Hakka und Einflüsse der Kolonialherren aus

[61] Linke u.a., S. 30-36
[62] Ott 2017, S. 448

Großbritannien und verschiedene Küche der Einwanderer (Malayen, Bangladeshi).

Die Grundlage der Hong Konger Esskultur und auch der Hong Konger Hausmannskost (家常菜) bildet jedoch die kantonesische Küche, die durch die sozialen Schichten hindurch von allen Hong Kongern geschätzt wird und die selbstbewusst von den Bewohnern der Stadt als „das beste Essen der Welt“ bezeichnet wird.[63] Böse Zungen behaupten, dass Kantonesen alles essen würden, was Beine hat, außer Tischen und alles, was fliegt, außer Flugzeugen.[64]

Geschmacklich liegt die Hong Konger Küche nahe an den anderen der Küstenregionen; leichtere Zubereitungsarten wie Dämpfen oder Blanchieren werden bevorzugt, gewürzt wird sparsam und nur um den Eigengeschmack zu unterstreichen (weißer Pfeffer und schwarzer Essig sind hier hervorzuheben), Fisch und Meeresfrüchte sind prominent und stechen oft das Fleisch aus. Reis wird als „Hauptspeise“ (主食) gesehen und vor allem zuhause genossen. Nudeln sind ein beliebter Snack zu allen Tages- (und Nacht-)zeiten, in Suppe, gebraten oder auch in Form westlicher Pastagerichte.
Gemein mit der Kanton-Küche ist ebenfalls das Trocknen, Fermentieren und Haltbarmachen in Form von Salzfischerln (als Würze), süßlichen Würsten (laap cheung 臘腸) und winzigen Shrimps (ebenfalls als Würzzugabe).
Ein weiteres Merkmal der südchinesischen Küche ist das Essen zur Wiederherstellung von Gesundheit, körperlichem Gleichgewicht oder als Medizin. Eine ganze Industrie hat sich um diesen Sektor gebildet und Hong Kong ist berühmt für seine kulinarischen „Apotheken“ in denen getrocknete Hirschpenisse, Seesterne, Kräuter, Schlangen, Pilze und allerlei andere Obskuritäten feilgeboten und zur Verbesserung der Gesundheit angeboten werden.[65]
Auffallend ist die Affinität der Hong Konger zu Desserts, was sie klar vom Festland China abgrenzt, wo es zwar auch einige gesüßte Speisen gibt, die aber

[63] Watson 2006, S. 78
[64] Anderson 2003, S. 195
[65] vgl. Anderson 2003, S. 390-392

quantitativ gegenüber den salzigen Speisen kaum ins Gewicht fallen. In Hong Kong hat sich jedoch geradezu ein Kult ums Süße entwickelt. Getränke sind, wenn nicht anders bestellt, meist picksüß, zu den „Must-Eats“ gehören hauptsächlich süße Backwaren (Egg Waffles, Pineapple Bun, Egg Tart, French Toast) und Eis und andere Desserts sind ebenso obligatorisch wie ein Zuckerstreuer und eine Sirupflasche auf den Tischen der Cha chaan tengs.

Abbildung 3: Pineapple bun with butter (菠蘿油), ein süßes Stück Hong Kong und meist Aushängeschild einer vernünftigen Bing Sutt/Cha Chaan Teng

Zu den angelsächsischen Errungenschaften zählen neben dem omnipräsenten Milchtee, auch der Kaffee und das Cola. Vor allem das Koffein hat es den vielbeschäftigten Hong Kongern angetan. Brot und damit auch Sandwiches und allerlei Backwaren (Süßspeisen) wurden ebenso schnell übernommen und so verfügt die Stadt heutzutage über eine Myriade an „Bakeries“. Doch auch in anderen europäischen Ländern hat man kulinarische Anleihen genommen und

so zählen „French Toast“[66], überbackene Reis- oder Nudelgerichte italienischer oder spanischer Provenienz oder auch portugiesische Eiertörtchen (mit dem Umweg über die Schwesternstadt Macao) zum festen Repertoire einer jeden vernünftigen Cha Chaan Teng.[67]
Die Einwanderer aus Malaysia und der stetige Austausch mit Singapur, Korea und Japan haben auch einige Gerichte hervorgebracht, deren hybride Wurzeln man regelrecht riechen kann und die es in Form von Reis- und Nudelgerichten auf die Tische vieler Lokalitäten schaffen, etwa die gebratenen Reisnudeln mit Shrimps aus Singapur oder gebratener Reis mit Kimchi, dem koreanischen fermentierten Chillikohl.[68]

Um diese hybriden Wurzeln besser verstehen zu können, müssen wir noch einen Blick in Hong Kongs bewegte Esskulturgeschichte wagen, die eng mit Hong Kongs Status als britischer Kolonie und jetzt als Sonderverwaltungszone verknüpft ist.

2.4 Geschichte der Hong Konger Esskultur

Die Geschichte der Esskultur in Hong Kong ist eine von Hybridität, Verschmelzen von West und Ost und einer fortlaufenden Identitätssuche zwischen diesen Polen. Politisch nie eigenständig schaffte es die Metropole jedoch von Anfang an dem Essen einen eigenen und lokaltypischen Stempel aufzudrücken und bis heute ist die Hong Konger Esskultur eine der bekanntesten und reichhaltigsten weltweit, was einen genaueren Blick auf deren Historie durchaus lohnt.

Besondere Berücksichtigung soll dabei die Entwicklung der westlich-östlichen Fusion und der kleinen „Allerweltslokale“ für die große Masse, namentlich die Bing Sutts und (Cha) Chaan tengs, erfahren. Andere Trends, Institutionen und

[66] im Teig gebackener Toast, meist mit Erdnußbutter gefüllt, mit Sirup übergossen (siehe Glossar)
[67] Lo 2008, S. 58
[68] Lo 2008, S. 59

Entwicklungen werden beiläufig erwähnt, sind aber nicht Fokus dieser Ausführungen.

2.4.1 Der Ursprung westlicher Gerichte in Hong Kong (1841-1900)

Nach dem ersten Opiumkrieg wurde Hong Kong 1841 von Großbritannien besetzt, 1842 durch den Vertrag von Nanjing offiziell von China abgetreten und 1860 bzw. 1898 durch Kowloon bzw. die New Territories erweitert.[69] Von Anfang an prägte die Kolonie ein unaufhörliches Wirtschaftswachstum und damit verbunden ein stetiger Zuzug von Menschen aus aller Welt.[70]
Chinesische Kaufleute, Matrosen, Arbeiter und Händler waren unter den Ersten, die sich dauerhaft in der Kolonie Hong Kong niederließen und die Tavernen, Teehäuser und Schenken frequentierten, in denen sie entweder Geschäfte abwickelten oder in weiblicher Begleitung dem Essen, Alkohol und Glücksspiel frönten.
Nach und nach wurden in solchen Etablissements auch westliche Speisen angeboten, die von chinesischen Migranten mit westlicher Küchenexpertise aus Macau nach Hong Kong gebracht wurden.

> Due to the strong ethnic boundaries, the Chinese population in Hong Kong was thus introduced to western cuisine not directly from their colonisers, but by Chinese compatriots who had already been exposed to these external influences.[71]

Darüberhinaus wurden zwischen der Gründung der Kolonie und der Jahrhundertwende auch einige westliche Restaurants für hochrangige Ausländer,

[69] Taubmann 2003, S. 313
[70] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 114
[71] Cheng 2002, S. 18

aber auch betuchte Chinesen eröffnet, deren Preise den Genuss von westlichen Speisen nur einer ausgewählten Schicht zugänglich machten.[72]

Vor allem im Gebiet um die DesVoeux Road, Queen's Road Central und Kowloons Nathan Road siedelten sich viele Restaurants um die Jahrhundertwende an.[73]

Im Laufe der Zeit wurde das Angebot sowohl westlicher als auch chinesischer Speisen in Hong Kong reichhaltiger und es bildete sich in den Institutionen eine gewisse soziale Schichtung anhand von Ethnie und Klasse heraus.[74]

2.4.2 Aneignung westlicher Kulinarik (1900-1941)

Um die Jahrhundertwende war es den englischen Kolonialherren vorbehalten in den Clubs und Restaurants der großen Hotels europäische Speisen und Getränke zu konsumieren. Fast allen Chinesen wurde der Zutritt verweigert und auch die Preise waren, wie bereits erwähnt, für den Großteil der Hong Konger Bevölkerung unerschwinglich.[75]

Doch der Appetit auf westliches Essen (und auch andere westliche Sitten und Kulturgüter wie z.B. westliche Filme) war geweckt und so war es nur eine Frage der Zeit bis auch in chinesischen Institutionen Speisen europäischer Prägung serviert wurden. In den 1910er bis 30er Jahren begannen die Hong Konger westliches Essen zu akzeptieren.[76] Beschleunigt wurde dieser Trend durch die rasche Aneignung der Hong Konger von Limonaden, Eis und Eiscreme, die sich in der schwül-heißen Kolonie schnell großer Beliebtheit erfreuten.[77] Auch Brot und westliche Törtchen, Küchlein und andere Backwaren wurden rasch beliebt.[78]

Zuerst waren diese Spezialitäten in „ice rooms" (冰室, bing sat) erhältlich, die neben Erfrischungen auch kleine Snacks servierten. Durch die billigeren Preise waren auch die niedrigeren Schichten nicht mehr ausgeschlossen und westliches

[72] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 114
[73] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 114
[74] Cheng 2002, S. 19
[75] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 115
[76] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 115
[77] Cheng 2002, S. 20
[78] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 115

Essen wurde damit in allen Bevölkerungsschichten beliebter, während die Diversität der Lokale wuchs und preiswerte Institutionen neben teuren existierten.[79]

In dieser Zeit wurde auch der Grundstein für den „Schmelztiegel" Hong Kong gelegt, in dem die englische und chinesische Esskultur sich vermischen und mit anderen Einflüssen zu einer eigenständigen Hong Konger Küche verschmelzen.

> A blurring of the ethnic boundaries thus took place through food, mainly in the form of the Chinese adoption of non-Chinese foodstuffs, the syncretisation of Chinese and European traditions, and the consumption of these foods.[80]

2.4.3 Besatzung und Aufschwung Hong Kongs (1941-1968)

Die entbehrungsreichen Jahre der japanischen Besatzung von 1941 bis 1949 waren geprägt durch Knappheit der Lebensmittel für die hungernde Hong Konger Bevölkerung. Einzig die „herbal tea shops", Geschäfte mit heilenden Kräutertees, florierten, da sie eine leistbare Alternative zu den überfüllten Spitälern und teuren Ärzten waren, in Zeiten von Unterversorgung und daraus resultierenden körperlichen Mangelerscheinungen und Erkrankungen.[81]

Einige Restaurants änderten in dieser Zeit aus politischen Gründen ihren Namen, denn westliche Bezeichnungen waren unter japanischer Besatzung verpönt bzw. versprachen schlechtes Geschäft. So wurde beispielsweise aus 加拿大餐室, 香島餐室, also aus der „Essstube Kanada", eine „Essstube duftende Insel[82]".[83]

Masseneinwanderung und Flüchtlinge nach dem 2. Weltkrieg und während des Koreakrieges veränderten das lokale und soziale Gefüge der Stadt. Es gab Köche,

[79] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 115
[80] Cheng 2002, S. 20
[81] Cheng 2002, S. 21
[82] der Name bezieht sich auf eine kleine japanische Insel
[83] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 115

Küchen und Restaurants aus verschiedenen Kulturen und neue Stile bereicherten die britische Kolonie. Das Unternehmertum florierte und mit neuen wirtschaftlichen Bedingungen begann sich eine Arbeiter- und Mittelschicht herauszubilden.[84]

Nach dem Krieg entstanden die ersten Institutionen mit mehreren Verkaufsstellen und bald etablierten sich in Hong Kong einige Restaurants mit Filialsystem. Malaysische Einflüsse ließen die Grenze zwischen westlichem und chinesischem Essen immer weiter verschwimmen.[85]

Der steigende Wohlstand, das stetige Wachstum und der wirtschaftliche Aufschwung Hong Kongs in den 1960ern, eröffnete den Bewohnern Hong Kongs die Möglichkeit öfter auswärts Essen zu gehen und ließ damit Restaurants zu einem bedeutenden wirtschaftlichen Faktor in der britischen Kolonie werden.[86]

2.4.4 Aufstieg Hong Kongs zu einer modernen Metropole (1969-1983)

Geprägt wurden die 1960er und 70er Jahre durch die erste Generation an Chinesen, die in Hong Kong aufwuchsen, den ökonomischen Aufschwung miterlebten und auf der Suche nach einer eigenen Identität als Hong Konger waren.[87]

> Their vague sense of Chineseness had a more imagined quality than that of their parents, who had actually lived on the mainland, and had experienced all the political upheavals.[88]

[84] Leeper 2015, S. 3f.
[85] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 115
[86] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 115
[87] Cheng 2002, S. 24
[88] Cheng 2002, S. 24

Maßgeblich für das Entstehen einer eigenen Identität waren auch die Aufstände 1967 und zahlreiche Kampagnen wie „Clean Hong Kong“ oder „Against Corruption“. Ein zweiter wichtiger Faktor war die Popularisierung der kantonesischen Sprache in den Massenmedien und TV Kanälen, wo Englisch vorherrschend war und auch in der Musikbranche, wo Cantopop sich vom Mandarinpop emanzipierte.[89]

Die ersten chinesischen Fast Food Ketten wie Café de Coral (1969) oder Maxim’s (1971) öffneten ihre Pforten und bald folgten auch die westlichen Pendants wie McDonald’s (1974), Burger King und Kentucky Fried Chicken, dem Zeitgeist des aufkeimenden Internationalismus folgend.[90]

Ein weiterer Trend dieser Zeit waren Luxusspeisen, Essen als Prestigesachen und internationale Markenprodukte, die durch den wirtschaftlichen Aufschwung für immer mehr Hong Konger Bewohner erschwinglich waren.

> From the late 1970s, foodways in Hong Kong became enormously diversified to serve different interests for expressing status, prestige and power. Hong Kong’s living standards improved with the increase in its economic achievements, and people were able to spend more on imported brand-name products and to travel and dine out more often with their new-found wealth.[91]

In dieser Zeit verschmolzen viele Bing Sutts mit westlichen Chaan Tengs (餐廳) zum Hybriden Cha chaan teng (茶餐廳), in denen Kellner in westlicher Kleidung westliche Speisen (im Set) zu weitaus günstigeren Preisen servierten als die hochklassigen westlichen Lokale.[92] Somit wurden die Cha chaan tengs zum Lieblingslokal des Proletariats.[93]

---

[89] Cheung 2002, S. 103
[90] Cheng 2002, S. 24 f.
[91] Cheung 2005, S. 261
[92] Das hinzugefügte cha (茶) zum westlichen Speiselokal (餐廳) deutet auch auf sprachlicher Ebene auf diese Melange hin.
[93] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 119

[...] 食物種類多，上菜速度快，價錢大眾化，所以很受普羅大眾歡迎。[94]
(Die Arten der Speisen sind vielfältig, die Geschwindigkeit mit der das Essen serviert wird, ist hoch, der Preis orientiert sich an der Masse; deshalb sind sie [die Cha chaan tengs] beim Proletariat sehr beliebt.)

2.4.5 Die letzten Jahre als britische Kolonie (1984-1997)

Die Gespräche, die Margaret Thatcher als britische Premierministerin mit der chinesischen Seite führte, wurden 1984 in Form der „Sino British Joint Declaration" abgeschlossen und markierten somit auch den Anfang des Rückgabeprozesses Hong Kongs an China, den Deng Xiaoping mit dem Motto „Ein Land, zwei Systeme" ermöglichte.
In dieser Zeit wurde vor allem das politische, aber auch das gesellschaftliche Selbstbewusstsein der Hong Konger Bevölkerung gestärkt, die sich im Spannungsverhältnis der beiden Großmächte auch in einem sozialen Umbruch befanden.

Die Internationalisierung, die in den 60er und 70er Jahren ihren Anfang gefunden hatte, bildete den Hintergrund vor dem sich auch soziokulturelle Prozesse veränderten; die Globalisierung war im Mainstream angekommen und brachten den Wandel lokaler Kulturen mit sich. Mit den Fast Food-Ketten und internationalen Trends und Produkten hatte sich eine globale Esskultur in Hong Kong festgesetzt.
Den westlichen Einflüssen, die die internationale Ausrichtung der 1970er Jahre gebracht haben, folgten nun auch asiatische Küchen und japanische, koreanische, vietnamesische und thailändische Restaurants nahmen ihren fixen Platz in der immer reichhaltig werdenden Esskultur ein.[95]

In less than a decade, Hong Kong was successfully transformed into a cosmopolitan city with a mixture of high and low cuisines from various corners

[94] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 120
[95] Cheng 2002, S. 25

> of the world. Fast food, eclectic tastes, fine dining and ostentatious decor are the diverse façades of a modern palate with an international orientation.

Zunehmend breitete sich in Hong Kong auch ein neues Gesundheitsbewusstsein, das wiederum ein Rückbesinnen auf traditionelle chinesische Esskultur befeuerte. Diese nostalgische Rückwendung war verantwortlich für Diversifikation chinesischer Lokale und ein Aufbäumen gegen die zunehmend globalisierte Esskultur Hong Kongs.[96]

Luxusessen und Statusdelikatessen, die 10 Jahre zuvor einen gewaltigen Boom erlebten, wurden immer weniger leistbar und Hong Kongs Bewohner wendeten sich zwar exotischen, jedoch billigeren Speisen zu.[97]

Eine neue chinesische Küche begann sich auszuprägen, die vor sich vor allem an folgenden Merkmalen orientierte:

> 1. creativity with ingredients from cuisines of different ethnicities and nationalities; 2. the use and distinction of utensils and general aesthetics in eating different foods; and 3. the health qualities of food, especially concerning the use of natural and light ingredients.[98]

Diese Entwicklung erfasste auch die billigeren Lokale der Masse, wie die Bing Sutts und Cha Chaan Tengs und schlug sich auch in der Speisenauswahl dieser Einrichtungen nieder. Exotischeres Essen aus unterschiedlichen Kulturen jedoch mit chinesischer Note wurde angeboten; auch gesündere Optionen waren bald auf der Speisekarte zu finden.

[96] Cheng 2002, S. 26
[97] Cheng 2002, S. 26
[98] Cheng 2002, S. 28

2.4.6 Postkoloniale Entwicklung und Identitätsfindung (1997 bis heute)

1997/98 machte die asiatische Finanzkrise Hong Kong schwer zu schaffen; das Bruttoinlandsprodukt schrumpfte um ca. 5% und dementsprechend sanken die Investitionen und Neugründungen in der Sonderverwaltungszone.
2003 war Hong Kong eine der am stärksten von der SARS-Pandemie betroffenen Gebiete, infolge derer viele Stadtbewohner Menschenansammlungen mieden, zuhause blieben und auch keine Restaurants besuchten.
Trotz dieser gehörigen Rückschläge blieben die Cha Chaan Tengs standhaft und vermehrten in Folge ihre Anzahl von über 4000 (2003) auf über 6000 (2009). Andere Gaststätten und Restaurants verzeichneten signifikante Rückgänge im selben Zeitraum.[99]
2007 beantragte die Gruppierung DAB (Democratic Alliance for Betterment of Hong Kong) gestützt durch offizielle Stellen die Aufnahme der Cha chaan tengs als immaterielles Kulturerbe aufgrund seiner prägenden Rolle für die Hong Konger Gesellschaft und deren Identität.[100]

Die „neue kantonesische Küche" mit ihren exotischen Zutaten und dem westlichen orientierten Service wurde in den ausgehenden 1990er Jahren allmählich von einer bodenständigeren chinesischen Küche abgelöst.

> Since the late 1990s, however, among new developments in local food trends, different versions of „country-style cooking", with an emphasis on local, domestic and traditional culinary skills, have emerged as the most popular of Hong Kong's cuisines.[101]

Die Generation, die die postkolonialen Jahre nach der Übergabe Hong Kongs prägte, war die Generation der 八十後, also der nach 1980 Geborenen. Ohne direkte Erfahrungen der Hong Konger Identitätsfindung der 1970er, des wirtschaftlichen Aufschwungs und des außerordentlichen Zusammenhalts der

[99] 陳, 汪, 陳 2015, S. 120
[100] Lo 2008, S. 66
[101] Cheung 2005, S. 261

Stadtbewohner machte sich eine gewisse Leere unter den Jugendlichen breit, ausgelöst von einer fragmentierten Gesellschaft, Wirtschaftskrisen und einer zunehmend globalisierten Welt, in der Konsumgüter, aber auch Esskultur immer austauschbarer wurden.
Mit Nostalgie und Verklärung wurde versucht diese Lücke zu füllen und so wurden in Hong Kongs Lokallandschaft pseudo-authentische oder auf „Good old Hong Kong" getrimmte Restaurants immer beliebter. Kantonesische Küche, koloniale Reminiszenzen und lokale Esskultur wurden nicht nur zu einem Werkzeug zur kulturellen Wurzelsuche und beliebtem Marker für Verwurzelung in der Metropole, sondern auch zu einem Ausdrucksmittel Hong Konger Identität, die es nach der Rückgabe an die Volksrepublik zu betonen galt.

> Some scholars suggest that the revival of Hong Kong style Hakka food, Cantonese herbal drinks and the popularity of Hong Kong style *yumcha* among Hong Kong migrants had to do with the development of a cultural nostalgia of the Hong Kong Chinese as they prepared themselves for the handover of sovereignty to China in 1997.[102]

Auch der politische Protest und Agitationen in Form von Demonstrationen, Versammlungen, Kundgebungen und Protestmärschen ist ein wichtiges Element in der Identitätsfindung der Nach-1980er. Neben der „Umbrella"-Revolution bei der es hauptsächlich um die politische Einflussnahme der Volksrepublik China auf die Sonderwirtschaftszone ging, wurde vor allem die „Fishball"-Revolution international bekannt, bei der (vor allem junge) Hong Konger gegen die Order der Regierung, Straßenverkäufer und „Food Carts" in den Tagen nach dem Chinesischen Neujahr[103] nicht mehr lizenzlos zu dulden, agitiert wurde und es zu teils heftigen Auseinandersetzungen mit der Polizei kam.

[102] Chan 2007, S. 57
[103] Eine Tradition, die überaus populär war, den lokalen Charme Hong Kongs widerspiegelte und die zuvor jahrzehntelang geduldet wurde.

2.4.7 „Fishball-Revolution“

Als „Fishball-Revolution“ wurde ein Vorfall bezeichnet, der sich am 8. Februar 2016 in Mong Kok, einem dichtbesiedelten Bezirk im Herzen Hong Kongs abspielte.

Hintergrund dieser gewaltsamen Proteste war die Nulltoleranzpolitik der Hong Konger Stadtregierung gegen lizenzlose Straßenverkäufer und mobile Essensstände, die jedes Jahr um die Zeit des Chinesischen Neujahrs in einigen Straßenzügen Tuen Muns, Sham Shui Pos (Kweilin Street 桂林街) und Mong Koks (Sai Yeung Choi Street 西洋菜街) Suppen ausschenken, Fleisch und Meeresfrüchte grillen und lokale Spezialitäten anbieten. Von der Bevölkerung als Teil der Hong Konger Esskultur geschätzt, wurden diese trotz fehlender Genehmigungen jährlich für einige Wochen geduldet.

Abbildung 4: Illegaler Essensstand in Mong Kok

Abbildung 5: Illegaler Essensstand in Mong Kok 2

Abbildung 6: Illegaler Essensstand in Mong Kok 3

In den Jahren 2014 und 2015 beauftragte die Stadt das Food and Environmental Hygiene Department (FEHD 食物環境衛生署) lizenzlose Essensstände aus dem Verkehr zu ziehen, was Unmut bei der lokalen Bevölkerung auslöste.
Im Februar 2016 wurde das FEHD von der Stadtverwaltung zu einer Nulltoleranzstrategie angehalten. Hunderte Anwohner protestierten gegen die Räumung mobiler Essenwagen und beschimpften die Beamten des FEHD. Als ein alter Mann am 8. Februar von einem Taxi angefahren wurde, sperrten die Protestierenden die Straße und ließen das Auto nicht passieren. Die hinzugerufene Polizei versuchte die Straße zu räumen bzw. die Massen zu zerstreuen, im Zuge dessen ein Polizist einen Schuss in die Luft abgab, was die Situation eskalieren ließ.

Abbildung 7: Massive Polizeipräsenz in Mong Kok aufgrund der "Fishball Revolution"

Die ganze Nacht über dauerten die zum Teil friedlichen, zum Teil auch gewaltsamen Proteste in Mong Kok, an deren Ende in der Früh des 9. Februar der Einsatz der Spezialeinheit der Polizei, brennende Straßen, geworfene Pflastersteine, zerstörte Straßenschilder, 61 festgenommene Protestierer und über 100 verletzte Personen (Demonstranten, Reporter und Polizisten) standen.

Abbildung 8: Aus der Straße gerissene Pflastersteine am Tag danach

Um die derart schnell eskalierende Gewalt verstehen zu können, greift es zu kurz, das Augenmerk nur auf die „Umbrella"-Revolution und ihre Organisatoren und Unterstützer zu richten. An diesen Demonstrationen gegen den zunehmenden Einfluss der chinesischen Zentralregierung in der Sonderverwaltungszone waren vor allem viele Studenten und nach 1980 Geborene (八十後) beteiligt. Die

„Fishball"-Revolution wurde aber zum größten Teil von Anwohnern der Bezirke Mong Kok und Sham Shui Po jeglichen Alters und quer durch alle Schichten getragen. Politische Agitation und Unzufriedenheit mit der Regierung reichen hier also nicht aus, um die Ereignisse plausibel und nachvollziehbar zu erklären. Wesentlich logischer scheint hier also ein Zusammenhang mit dem Angriff auf gelebte kulturelle Praxis, die im unmittelbaren Zusammenhang mit einer Hong Konger Identität steht, die nun bedroht wurde.

Doch was hat die Bewohner dazu veranlasst, sich derart schnell mit besagten illegalen Essständen zu solidarisieren und so heftig gegen die geplante Verbannung der Straßenverkäufer zu protestieren? Warum wurden die Maßnahmen der Stadtregierung als ein direkter Angriff auf die (Ess)Kultur der Hong Konger gewertet und warum eskalierte die Situation in nur wenigen Stunden bis hin zu Molotov-Cocktails, Verletzten und Prügeleien?

Um diese Fragen beantworten zu können, müssen wir einen näheren Blick auf die Identität Hong Kongs werfen, die nur von außen so stabil und unerschütterlich daherkommt. In Wahrheit ist diese äußerst fragil und ein leicht aus der Balance zu bringendes Konstrukt.

2.5 Hong Konger Identität

> The culture cannot be only Chinese, for it would render Hong Kong just another city. And although it has acquired some British customs, the city has not been particularly proud of its colonial status, nor would it be wise to insist on a British linkage after the handover. To maintain a distinctively Hong Kong character, this culture has to be simultaneously Chinese and Western; and more importantly, it must go beyond, to be firmly international and cosmopolitan.[104]

Die Situation Hong Kongs war seit jeher eine spezielle. Demographisch und kulturell in China verwurzelt, jedoch unter britischer Herrschaft. Danach die

[104] Tam 2001, S. 50

Wiedervereinigung mit dem „Mutterland“, doch mit den tiefen kulturellen Spuren, die 150 Jahre europäischer Einfluss mit sich brachten. Dazu die Mondänität einer globalen Metropole, die Funktion des Schmelztiegels, die eigene Sprache, die Wirtschaftsstruktur. All das macht Hong Kong zu etwas Einzigartigem, das auch dann noch politisch in ein individuelles „ein Land, zwei Systeme“ gegossen wurde, was auch die Suche nach einer eigenständigen Identität befeuerte.

> This sense of Hong Kong identity was stronger in the 1990s at the eve of decolonization, when people were desperate to draw a boundary between themselves and the Mainland Chinese because of the uncertainty after reunification. This development of the Hong Kong identity in the 1990s subsequently drove the search for a Hong Kong heritage.[105]

Trotzdem musste die Sonderverwaltungszone aber immer ein Souverän von außen als politisch führend anerkennen, was wiederum die innere Suche (auf persönlicher und gesellschaftlicher Ebene) nach Freiheit und Eigenständigkeit befeuerte. Von den harten Faktoren wie politischer Unabhängigkeit und Selbstbestimmung, die verwehrt blieben, zu den weichen Faktoren wie Kultur, Medien, Sprache, die allesamt ihre typische Hong Konger Prägung erhielten und die ein Bollwerk gegen den assimilierenden Druck von außen bildeten.

> […] the more difficult the conditions to preserve one’s cultural identity are, the more vigorously the actors of that cultural identity will defend and cultivate it.[106]

2.5.1 Essen als Ausdrucksform einer Hong Konger Identität

Auch für das Essen mag diese These zutreffend sein. Wie wir vorher schon festgestellt haben, gilt es, eine verbindende Kultur zu konstruieren, die per se noch nicht gegeben ist und die sich aus verschiedenen kulturellen Wurzeln

[105] Chan 2010, S. 207
[106] Vigneron 2013, S. 4

zusammensetzt.

> [...] Behauptung einer starken kulinarischen Identität oft eine Reaktion auf eine faktische Destabilisierung oder Entwurzelung [...][107]

Das Essen, das Christine Ott als ein Medium, das Identität über den Magen in die Essenden einschreibt“[108] bezeichnet, als Ausdruck kultureller Identität ist geradezu prädestiniert, da es im Unterschied zu den anderen Formen kultureller Expression kaum reglementiert werden kann und außerdem eine essentielle, lebensspendende und damit positiv konnotierte Lebensrealität für alle Bürger darstellt, die dieser Tätigkeit mehrmals die Woche nachgehen.[109]

2.5.2 Exkurs: Leung Ping Kwan

Als leuchtendes Beispiel dafür, wie eng verwoben das Thema Essen mit Hong Kongs Kultur ist, dient der Schriftsteller Leung Ping-Kwan.
Aufgewachsen und sozialisiert in Hong Kong ist er trotz seiner Geburt in Guangdong und langjährigen Aufenthalten in den USA ein Prototyp eines Hong Kongers; aufgeschlossen, aber kritisch betrachtet er seine Heimat und erschreibt in seinen Werken eine Hong Konger Identität, die sich nicht nur, aber auch (sehr explizit) über das Essen und die damit verbundene Kultur definiert.

> [...] Über kurz oder lang//macht sich ein Aroma bemerkbar. Hat man es noch im Griff//das rechte Maß? Oder wenn man Tee mit Milch// //in eine Kaffeetasse schenkt? Das kräftige Gebräu//duldet nichts an seiner Seite, es verflüchtigt den Partner.//Oder es wird ein anderes Aroma bewahren [...][110]

Metaphorisch dichtet er in seinem kurzen „Ein glückliches Paar“ über das „Nationalgetränk“ Yun Yeung[111] und die damit verknüpfte Melange zwischen

---

[107] Ott 2017, S. 436
[108] Ott 2017, S. 441
[109] siehe dazu auch das Kapitel 2.1 Esskultur
[110] Leung 2009, S. 110
[111] ein Mischgetränk aus Kaffee und Tee, siehe Glossar

West und Ost, dem Besten zweier Welten. Diesem Zusammenfließen westlicher und östlicher Kultur im Schmelztiegel Hong Kong, der dadurch zu einer eigenen Identität gelangt, widmete Leung Ping-Kwan zeit seines Lebens viele Gedichte, Essays und literarische Skizzen.

2.5.3 Besonderheiten Hong Konger (Ess)Kultur

Im Folgenden möchte ich einige Charakteristika von Hong Kongs Esskultur im Allgemeinen skizzieren.

2.5.3.1 Nostalgie

Wer sich mit Hong Konger Kultur beschäftigt, wird schon nach kürzester Zeit mit dem Begriff der Nostalgie konfrontiert.

> The nostalgic memories [...] do not merely reveal a simple return to the past or an escape from the present, but are also an invention and a complex narrative that marks the changing identities of people in the changing present.[112]

Den Bewohnern Hong Kongs ist es nicht zu verdenken, dass sie nach den rasanten wirtschaftlichen Veränderungen, den sozialen Umwälzungen und den politischen Paradigmenwechseln der letzten Jahrzehnte versuchen sich an ein tragfähiges kulturelles Gerüst zu klammern, das ihnen Halt und Stabilität geben soll. Dieses Gerüst ist aber oft ein imaginäres. Gespeist aus Erinnerungen; verzerrt, verdreht, verschoben. Verklärte Vergangenheit wird zum Idyll in den Unbillen der neoliberalen gegenwärtigen Gesellschaftsordnung und den dystopischen Aussichten zwischen chinesischer Herrschaft und globaler Krise.

> [...] nostalgia sometimes is a memory which has never been experienced but is rather one learned from the media or entrepreneurs. Nostalgic food

[112] Chan 2010, S. 206

> remembrance often reveals a contrast between a golden past and a present loss, in which psychological comfort is derived from remembering the past.[113]

Nostalgie und die Erinnerung an ein vergangenes besseres Hong Kong wirkt als emotionaler Fugenkitt zwischen den Rissen in der Gesellschaft und schweißt den Schmelztiegel Hong Kong noch enger zusammen.

Ein Beispiel für diesen rückwärtsgewandten Blick ist das Tao Heung Museum of Food culture in Fo Tan (Sha Tin, New Territories). Statt sich auf kontemporäre Esskultur zu konzentrieren und die vielfältige kulinarische Landschaft Hong Kongs aufzudröseln und zu erklären, schweift man in die Vergangenheit ab und präsentiert den Besuchern ein essbares Hong Kong zwischen goldenem Kaisergeschirr, kolonialen Speisekarten, uralten Registrierkassen und anderen nicht ganz zeitgemäßen Exponaten.

Abbildung 9: Kaiserliche Speisen und Geschirr

Abbildung 10: Alte Registrierkassen und Rechenmaschinen

[113] Chan 2010, S. 206

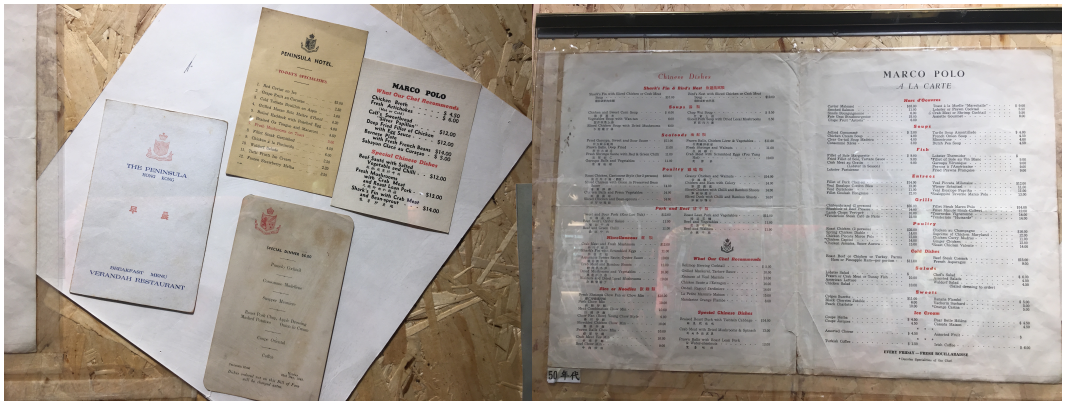

Abbildung 11: Speisekarten aus der Kolonialzeit

Abbildung 12: Speisekarte aus der Kolonialzeit

Zurück bleibt man größtenteils uninformiert über Cha Chaan Tengs, Milchtee, Dim Sum, aber ein Gefühl historischer Relevanz ergreift einen dennoch.

Auch die Fachliteratur über Hong Kongs Esskultur beschränkt sich größtenteils auf eine historische Perspektive bzw. eine chronologische Aufarbeitung der Kolonialzeit, während kaum Material zu Märkten, Foodtrends, Streetfood, regionalen Produkten oder typischen Speisen zu finden ist, wie man das von europäischer Literatur über Esskultur gewöhnt ist.

> Hinter der apokalyptischen Klage um das Verschwinden der Esskultur verbirgt sich indes nicht selten eine reaktionäre Nostalgie. In dieser kulturpessimistischen Perspektive ist *Fast Food,* und der damit angeblich einhergehende Verlust eines „wirklichen Geschmacks" beim Essen, nicht nur verantwortlich für das Unglück des Einzelnen, sondern für so ziemlich alles.[114]

2.5.3.2 Authentizität

> Indeed, this commoditization process is typical strategy of ethnicity in which old memories are nostalgically preserved and new products are invented. [...]

[114] Ott 2017, S. 443

> imitation is the norm in today's Hong Kong, a place where consumerism and globalization converge.[115]

Authentizität ist mit Sicherheit kein grundlegender Wert in Hong Kong. Ein Anspruch auf Echtheit ergibt sich nur im Zusammenhang mit Nostalgie, die die Vergangenheit verklärt, um kleine Inseln des Halts zu schaffen im Meer des Konsums und der sich ständig weiterdrehenden Spirale von Innovation und dem Schaffen von neuen Moden und Trends.
Generell ist in der chinesischen Kultur „das Authentische", „ das Wahre", „das Echte" nicht mit einem Stellenwert wie in den westlichen Ländern versehen. Es ist keine Schande gute Dinge zu kopieren und Altes abzuändern. Im Gegenteil: Imitation drückt mitunter Wertschätzung gegenüber dem Original aus und ist nichts Verwerfliches.
Eine dem Individualismus des Westens entgegengesetzte Kultur trägt ihr Übriges dazu bei es mit der Authentizität nicht übermäßig streng zu nehmen.

> [...] „authenticity is a cultural construct closely tied to Western notions of the individual" rather than any notion implicit in „non-Western" societies such as China.[116]

Die ethnische Durchmischung, die koloniale Vergangenheit und das Fehlen echter (kultureller) Wurzeln haben Hong Kong zu einer sich ständig ändernden Stadt gemacht, deren Bewohner keinen übermäßigen Wert auf Authentizität legen, sondern eher auf Zurschaustellung der Eigenständigkeit und kulturellen Vielfalt der Sonderverwaltungszone Hong Kong.

So verwundert es auch nicht, dass viele Lokale der Stadt ein munterer Mix aus Alt und Neu, Echt und Unecht sind. Historische Bausubstanz wird renoviert oder mit neuer Fassade bestückt, alte Lokale verändern stückchenweise ihr Interieur. Kümmern tut es nur wenige Gäste.
Auch werden in vielen Cha chaan tengs die Speisen und Getränke Trends und zeitgeistigen Moden angepasst. Nur eine Handvoll alter Bing sutts setzt auf das

[115] Chan 2010, S. 223
[116] Cheung 2005, S. 261

Thema Authentizität als Geschäftsmodell; am Schluss meiner Arbeit werde ich auf diese noch ein wenig eingehen.
Nirgends besser als in Hong Kong, wo Reproduktion ein fester gesellschaftlicher Wert ist und das koloniale Original mit chinesischen Mitteln rekonstruiert wird, lässt sich somit das Bhabhasche Mimikry-Modell anwenden.

2.5.3.3 Einfluss des Internets auf die Hong Konger Esskultur

Eine weitere Besonderheit der Hong Konger Esskultur ist die enge Verzahnung mit dem Internet und den sozialen Medien. Kaum eine Person der Sonderverwaltungszone, die diese neuen Technologien nicht nutzt und sich nicht über Lokale im Internet informiert und austauscht.

> Neben Online-Artikeln von Zeitungen über Neueröffnungen von Lokalen, informiere ich mich hauptsächlich über Openrice über Hong Kongs Esskultur.[117]

2.5.3.3.1 OpenRice

Eine Food-Plattform[118], die seinesgleichen sucht und ziemlich einmalig auf der Welt ist (auch wenn sie mittlerweile auch auf Taiwan, Macao, Singapur und Teile Südostasiens ausgeweitet wurde). Beinahe sämtliche Restaurants, Lokalitäten, Fast Food-Buden, Street-Food-Stände der Stadt sind darin gelistet.
Neben Adresse, Öffnungszeiten, Telefonnummer, Lageplan, empfohlenen Spezialitäten und reichlich Fotos von Speisen, Interieur und Speisekarte sind das Herzstück der Plattform die Kritiken, die man seiner Bewertung (gut – ok – schlecht) beifügen kann. So können andere Benützer unmittelbar sehen, ob die Qualität von Speisen und/oder Service nachgelassen oder sich verbessert hat. Durch die hohe Verbreitung und Akzeptanz ist man nicht nur auf das Urteil

[117] Konsumenteninterview mit Mrs. Tai (9.3. 2016)
[118] www.openrice.com

Einzelner angewiesen, sondern hat einen relativ repräsentativen Querschnitt an Meinungen.
Die Plattform trägt dazu bei, kleine Lokale schnell bekannt zu machen, Qualitätsverlust schnell bemerkbar zu machen und Überblick über die so unübersichtliche Esslandschaft Hong Kongs zu geben.
Im Gegensatz zu vergleichbaren Plattformen in Europa (z.B. Yelp, Trip Advisor und Google) ist OpenRice nur auf Essen spezialisiert, und geht dabei mit Empfehlungen von „signature dishes“[119], Speisekarten-Fotos, detaillierten Schilderungen des Geschmackserlebnisses und Ähnlichem in die Tiefe. Weiters sind selbst kleinste neueröffnete Lokale und Stände inklusive Rezensionen und Fotos gelistet, die in Europa unter dem Radar der hiesigen Speisebewertungsplattformen fliegen würden. Durch die enorme Verbreitung werden Trends schneller als in Europa befördert und mittels täglicher Rezensionen, die auch wechselndes Angebot und Qualitätsschwankungen wiedergeben und Updates von Öffnungszeiten und eventuellen Standortwechseln, ist OpenRice stets am Puls der Zeit.

2.5.3.3.2 Social Media-Prestige

Mit einer Smartphone-Penetrationsrate von 92%[120] [121] ist Hong Kong geradezu prädestiniert für eine weite Verbreitung und einer großen Wirkmächtigkeit von sozialen Medien.
Wie schon etwas weiter oben ausgeführt ist die Food-Plattform OpenRice ein wichtiger Faktor in der kulinarischen Landschaft Hong Kongs und auch der Einfluss der Benutzer auf die Lokalitäten ist nicht zu unterschätzen.
Lokale (vor allem jene mit einer jungen und hippen Kundenschicht) werden mithilfe sozialer Medien wie Openrice oder Facebook schnell gehypt und dann überrannt, als auch in kurzer Zeit verdammt und dem Konkurs preisgegeben.

---

[119] Gerichte, die ein Lokal am besten beherrscht bzw. die am besten dort schmecken.
[120] https://www.zenithmedia.com/smartphone-penetration-reach-66-2018/
[121] Das ist weltweit der dritthöchste Wert 2018 nach den Niederlanden (94%) und Taiwan (93%)

Einige Lokale[122] haben sich ein derart hohes Prestige erarbeitet, dass junge Kunden ihren Besuch in den sozialen Medien inszenieren und zelebrieren, was wiederum weiter den Mythos dieser Institution befeuert und deren Speisen zu Trophäen hochstilisiert.

3 Institutionen in Hong Kongs Esskultur (Mikroebene)

Der nächste Teil meiner Arbeit widmet sich den Agenten der Esskultur Hong Kongs, wobei ich mich inmitten der Vielzahl auf zwei sehr ähnliche café-ähnliche Lokale beschränken möchte, die meiner Meinung nach repräsentativ für die Metropole sind und die in ihrem Mikrokosmos Hong Kong im kleinen Maßstab widerspiegeln.
Im Gegensatz zu anderen Lokaltypen der Sonderverwaltungszone sind die Bing Sutts und Cha Chaan Tengs nicht nur genuin in der chinesischen Kultur verankert, sondern zu einem ebenso großen Teil im westlichen Kulturkreis. Die Einzigartigkeit und Hybridität ihres Speisen- und Getränkeangebots macht sie in Hong Kong einzigartig und lässt sie zum Brückenbauer zwischen West und Ost werden.
Als theoretisches Erklärungsmodell mag uns hier Homi Bhabhas These des „dritten Raums“ dienen, die in bestimmten Räumen, die hybrid zwischen zwei Kulturen oszillieren, etwas Neues, Drittes entstehen sieht. Die Institution der Bing Sutts und Cha Chaan Tengs stehen also selbst für einen dritten Raum, in dem esskulturelle Symbole für Identität in Form von Speisen und Getränken verhandelt werden.
In Zusammenhang damit möchte ich auch noch einmal auf das bereits ausgeführte Bhabhasche Konzept der Mimikry hinweisen, die eben diese Speisen und Getränke zu Nachbildungen der kolonialen Symbole mit Lücken macht und dadurch Raum für Eigenständigkeit und kulturelle Identität schafft.

[122] Zum Beispiel die im Kapitel 5.2.4 als Institutionen beschriebenen Bing Sutts.

3.1 Arten von Lokalen

Der Vollständigkeit halber möchte ich hier, neben den bereits erwähnten Bing sutts und Cha chaan tengs, noch nur kurz andere Institutionen der Hong Konger Esskultur anführen, die ihre Wurzeln vor allem in der kantonesischen Küche haben.[123]

酒樓 (jau lau): kantonesische Restaurants

茶樓 (cha lau): Teehäuser mit Dim Sum

大排檔 (dai pai dong): lizenzierte Straßenküchen

燒味 (siu mei): BBQ nach Hong Konger Art

冰室 (bing sat): ein kleines Lokal mit Erfrischungen und Snacks

茶餐廳 (cha chaan teng): dinerartiges Lokal mit westlichen und chinesischen Speisen und Getränken

Street Food: Straßenstände, (illegale) Food Carts, chinesische Snacks

3.2 Bing Sutt/Cha Chaan Teng

Die Unterscheidung der beiden Einrichtungen Bing Sutt und Cha Chaan Teng ist schwierig. Grundsätzlich kann man sagen, dass die Bing Sutts kleine Lokale sind, die hauptsächlich Erfrischungen und kleine Snacks anbieten, während Cha Chaan Tengs, nach dem Vorbild westlicher „Diner" kleine Restaurants mit westlichen und östlichen Speisen darstellen. Aus den Bing Sutts entwickelten sich grosso modo die Cha Chaan Tengs, führen aber bis heute auch noch ein eigenes Nischendasein.

[123] siehe Glossar

3.2.1 Unterschiedliche Namen

Alleine schon die Namen der Bing sutts und Cha chaan tengs und ähnlichen Einrichtungen sind vielfältig. So wird über Nuancen in der Bezeichnung schon die grundsätzliche Ausrichtung des Lokals bzw. die Unterscheidung zu den Mitbewerbern deutlich.
Mrs. Chan, Chefin der 金華冰廳, antwortete auf die Frage, warum ihr Lokal keine Bing Sutt, sondern eine Bing Teng sei, folgendermaßen:

> 冰廳 (bing teng), diese Bezeichnung beinhaltet für mich sowohl viele Freunde als auch Familie. Der Begriff 冰室 (bing sat) hingegen ist meiner Meinung nach sehr eng gefasst. Mein Mann und ich haben uns daher damals in den 70ern bewusst für den Namen 金華冰廳 entschieden.[124]

冰室 (bing sat): Ein kleines klimatisiertes Lokal, das Snacks und Erfrischungen anbietet.
冰廳 (bing teng): Wie eine Bing sutt, nur etwas größer.
茶餐廳 (cha chaan teng): Ein etwas größeres Lokal, das einem westlichen Diner nachempfunden ist und allerlei Speisen und Getränke serviert. Meist nur zweckmäßig eingerichtet.
餐廳 (chaan teng): Äquivalent zu cha chaan teng.
餐室 (chaan sat): Eine etwas kleinere Version einer cha chaan teng.
茶檔 (cha lau): Ein Teehaus, in dem Snacks und Dimsum serviert werden.
咖啡室 (gaa fe sat): Kleines Kaffeehaus, das meistens auch Küchlein und Snacks anbietet.
餅店 (beng dim): Kleine Konditorei, die vor allem Selbstgebackenes verkauft, meisten neben Erfrischungen.
飯店 (faan dim): Ein Esslokal; oft etwas schöner und komfortabler ausgestattet als eine cha chaan teng.
小廚 (siu ceoi): Kleines Esslokal, das sein Hauptaugenmerk vor allem auf die Speisen legt.

[124] Betreiberinterview mit Mrs. Chan, Chefin der 金華冰廳 (19.1. 2016)

3.2.2 Geschichte/Gemeinsamkeiten/Unterschiede

In den 1920er und 30er Jahren gab es in Central nur 2 Bing Sutts. Diese waren damals in der Früh und mittags geöffnet, schlossen jedoch abends um sieben Uhr ihre Pforten, was sie in erster Linie interessant für die Arbeiterschaft machte, die sich frühmorgens für die Arbeit stärkte und sich mittags oder nachmittags einen Snack oder eine Erfrischung gönnen konnte.[125]
Bäckereien gab es noch selten und so hatten die Bing Sutts in vielen Gegenden ein Monopol auf das Angebot an kleinen Brötchen und Gebäck. Auch in den noch recht harten Zeiten der Nachkriegszeit in den 1950ern konnten sie mit einfachen kleinen Snacks eine leistbare Alternative zum „home-cooking" bieten.[126]

> Altough the used to be more differentiation between these two types of local diners, today both the cha chaan teng and bing sutt tend to offer a similar menu of western-influenced yet Cantonese-style snacks and dishes. Traditionally, the bing sutt (literally, „ice room") offered cold drinks (which was a rather luxurious feature before the ubiquitous refrigerator) and snacks. The cha chaan teng – or „tea restaurant" – is believed to have evolved as a more sophisticated version of the outdoor dai pai dong hawker stall and the simple bing sutt.[127]

In der Auswahl der Speisen unterscheiden sich die beiden Lokaltypen. Während in der klassischen Bing Sutt nur erfrischende Getränke, Tee und kleine Snacks serviert werden, bietet die Cha Chaan Teng auch Nudel- und Reisgerichte an, aber auch klassische chinesische Hausmannskost (家常菜) und internationale Fusionküche mit Einflüssen aus beispielsweise Japan, Malaysia, Spanien oder Thailand.[128]

---

[125] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 116
[126] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 116
[127] Wong 2016, S. 105
[128] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 116

Im Laufe der Zeit veränderten auch die Bing Sutts ihre Speisenauswahl und passten sie den immer erfolgreicheren Chaan Tengs an. So wurden beispielsweise Nudeln, Eiertoast oder Set Menus kredenzt.[129]
Auch dem erhöhten Lebensrhythmus und den verlängerten Arbeitszeiten wurde Rechnung getragen; die Schließzeiten verschoben sich nach hinten, abends wurden Spezialmenüs eingeführt und untertags waren billige Ganztagesmenüs für die Arbeiterschaft erhältlich.[130]

Doch trotz alledem machte sich die Konkurrenz durch die flexibleren und auch angebotsreicheren Cha Chaan Tengs bemerkbar.

> Increased food costs coupled with skyrocketing rents led to the employment of economies of scale and the high turnover of customers as the way out.[131]

Die Besitzer akzeptierten den Wechsel oder konnten sich die stark steigenden Lokalmieten nicht mehr leisten und so mussten vor allem ab den 1980er Jahren viele klassische Bing Sutts ihre Pforten schließen. Viele alte Gebäude wurden abgerissen oder die Besitzer gingen in Pension und es gab keine Nachfolger. Einige von ihnen haben aber dennoch die Jahre überdauert und existieren bis heute.[132] In der Regel zählen nur die bekanntesten und berühmtesten Bing Sutts zu dieser Handvoll in Hong Kong verstreuten Lokale, die aufgrund ihres Rufs weiter bestehen konnten. Für den Rest ging eine Ära zu Ende.[133]

Cha Chaan Tengs florierten im selben Zeitraum; es bildeten sich Ketten, Manager-Systeme wurden eingeführt, Anpassungen an (wirtschaftliche) Veränderungen vorgenommen, Werbungen geschalten und regelmäßig neue Speisen kreiert, um neue Gäste zu gewinnen. Auch wurde dem steigenden

[129] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 116
[130] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 116
[131] Cheng 2002, S. 26
[132] Zu den Überlebensstrategien der Bing Sutts siehe Kapitel 5.2
[133] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 116

Hygienebedürfnis Rechnung getragen, indem die Qualität der Speisen und der Umgebung sich verbesserte.[134]

Auch konnten sie von einer sich verändernden Arbeits- und Freizeitstruktur und damit geänderter kulinarischer Gewohnheiten der Hong Konger Bevölkerung profitieren.
Durch das Wachstum der Hong Konger Wirtschaft und den damit steigenden Anforderungen der Arbeitswelt, wurde auch das traditionell zuhause gekochte und eingenommene Abendessen zunehmend zurückgedrängt und viele Familien gingen dazu über, diese Mahlzeit außerhalb ihrer Wände einzunehmen. Angepasst an die sich verschlechternde finanzielle Situation (vor allem nach der Wirtschaftskrise 1997) erlaubte ihr Budget jedoch nur Besuche in billigen Schnellrestaurants oder Cha chaan tengs.

> [...] 13 per cent of the families said they dined out more, they were mostly frequenting low-end venues such as Hong Kong-style cafés and fast food restaurants [...] In other words, the dinner at home was replaced by eating at the fast food restaurant.[135]

Die beiden Institutionen stehen sinnbildlich für die gesellschaftlichen Werte in Hong Kong; Effizienz, Profit, Schnelligkeit, Flexibilität, Atmosphäre und eine Melange aus westlichen und asiatischen Elementen. Die Klammer, die das alles zusammenhält ist das Essen.

> Tea cafés are not only typical of Hong Kong as a melting pot for different cultures, they actually produce typically Hong Kong foodstuffs which reinforces a unique Hong Kong identity that belongs neither to the Chinese nor the English cultures.[136]

> *Cha Chaan Ting* indeed symbolizes the very core essence of Hong Kong style of life, as they are diversified but also unique, changing but with a long history,

[134] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 120
[135] Tam 2007, S. 72
[136] Cheung 2002, S. 108

traditional but also modern, Chinese but also Western, and hence cosmopolitan, but also local, provincial, and ethnic.[137]

3.2.3 Merkmale der Cha Chaan Tengs und Bing Sutts

3.2.3.1 Einrichtung und Atmosphäre

Im Regelfall steht für die Einrichtung der Bing Sutts recht wenig Etat zur Verfügung und so ist das Interieur oft spartanisch und zweckmäßig. Neben sehr eng angeordneten Tischen und Sesseln, um möglichst vielen Gästen Platz zu bieten, bestimmen Wandtafeln und Plakate mit Speiseempfehlungen und Angeboten die Szenerie. Handgelegte Mosaikböden vermitteln menschliche Wärme statt Sterilität und in einigen Etablissements führen klassische gepolsterte „Diner"-Sitzbänke in ein vergangenes und nostalgisches verklärtes Hong Kong der 1950er und 60er Jahre.[138]

Abbildung 13: 文華冰廳餅店, ein Prototyp einer Bing Sutt; gepolsterte Sitze, Mosaikböden, Speisekarten an der Wand, nüchterne Einrichtung.

[137] Lo 2008, S. 67
[138] Vgl. 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 117

Einige wenige Bing Sutts haben sich ihren ursprünglichen Charme erhalten, in dem sie sogar noch alte Registrierkassen, Möbelstücke, Deckenventilatoren oder Neonröhren beließen und dienen heute nicht nur als Pilgerstätte für Nostalgiker, sondern auch als Filmschauplatz für Hong Konger Filme, in denen sie Zeugnis einer anderen Epoche ablegen, wie z.B. die 祥利冰室 in Tin Hau, die als Kulisse für den Film Sparrow (文雀) diente.[139]

Früher waren viele Gebäude, in denen sich Bing Sutts befanden, relativ hoch und oben in den Stöcken befanden sich Privaträume, Séparées und komfortable Sitzgelegenheiten (雅座), die auch dementsprechend teurer waren, als die Plätze im Erdgeschoß. Aufgrund von geänderten Feuerschutzmaßnahmen erteilte die Regierung in den 1980er Jahren keine Genehmigungen mehr dafür, was auch den Niedergang vieler Bing Sutts beschleunigte.[140]

An der Einrichtung der Bing Sutts und Cha Chaan Tengs lässt sich auch ersehen, dass das Bhabhasche Konzept eines dritten Raums sich auch optisch niederschlägt; westliche Einrichtungsgegenstände wie dinerartige Sitzbänke mischen sich mit östlichen Elementen wie z.B. kleinen daoistischen oder buddhistischen Schreinen. Mimikry im Bhabhaschen Sinne findet insofern statt, als dass westliche Diners rekonstruiert werden, jedoch nicht deckungsgleich und mit eingebauten chinesischen Elementen, was im wahrsten Sinne des Wortes Raum für Eigenständigkeit und eine Hong Konger Identität gibt.

3.2.3.2 Gäste

Durch die gemütliche, wenig prätentiöse Einrichtung fühlen sich Menschen in den Bing Sutts wie zuhause und angeregt, zu plaudern und sich auszutauschen. In der Vergangenheit waren die Bing Sutts ein Ort, der die Nachbarschaft wie eine Klammer zusammenhielt, wo Nachrichten, Tratsch und Klatsch

[139] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 118
[140] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 118

ausgetauscht wurde und wo sich Nachbarn oder Arbeitskollegen gemeinsam zu einer Erfrischung oder einer kleinen Stärkung trafen. Sogar Hochzeiten wurden früher in den Bing Sutts gefeiert und Bankette in den Séparées des ersten oder zweiten Stocks organisiert.

> Früher waren unsere Türen immer offen; wir hatten gute Verbindungen zu unseren Nachbarn und diese gingen ein und aus.[141]

Durch den stetig schneller werdenden Lebensrhythmus, die zunehmende Mobilität der Arbeitnehmer und der damit verbundenen Zerklüftung der Nachbarschaft, verschwindet schön langsam die Menschlichkeit aus den Bing Sutts, Gäste plaudern nicht mehr gerne miteinander oder mit den Kellnern, die Anonymität nimmt zu.[142]

3.2.3.3 Öffnungszeiten

Zu Beginn waren Bing Sutts ab der Früh geöffnet, servierten Frühstück, Mittagessen und Nachmittagstee und schlossen gegen Abend. Durch Verlängerung von Arbeitszeiten und zunehmender Nachfrage nach Abendessen bzw. einem Snack nach der Arbeit verlängerten die Cha Chaan Tengs ihre Öffnungszeiten und die Mehrheit hat heute bis in die Nacht hinein geöffnet; eine Entwicklung die viele Bing Sutts, die einfache Familienbetriebe waren und die sich kein zusätzliches Personal leisten konnten, gehörig in Bedrängnis brachte und oftmals zur Schließung führten.

Heute haben die verbleibenden Bing Sutts von ca. 6 Uhr in der Früh bis ca. 5 Uhr am Nachmittag geöffnet, die meisten Cha Chaan Tengs halten von ca. 7 Uhr bis ca. 22 Uhr offen, doch auch durchgehend geöffnete Cha Chaan Tengs sind keine Seltenheit.

---

[141] Betreiberinterview mit Chefin von 海安咖啡 (23.3. 2016)
[142] Vgl. 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 117

3.2.3.4 Schnelligkeit und Effizienz

Mit einer Hand die Bestellung aufgenommen, mit der anderen schon serviert. Oft ist das keine Übertreibung in den Hong Konger (Fast Food-)Lokalen. Auch für die Bestellung bleibt nicht viel Zeit übrig; zwischen Hinsetzen und Servieren der Speisen und/oder Getränke vergeht oft nicht einmal eine Minute. Zeit ist kostbar; vor allem sind viele Gäste Arbeitnehmer, die sich eben in einer kurzen Pause einen Snack oder eine Erfrischung gönnen.

Ein weiterer Faktor für diesen unglaublichen Drang nach Effizienz und daraus resultierender Eile ist, dass in bekannten Lokalen Leute Schlange stehen und auf einen Platz warten.

Abbildung 14: Menschenschlange vor der zur Zeit extrem angesagten Australia Dairy Company

Somit wird jeder Gast sofort nach Beendigung seiner Mahlzeit direkt oder indirekt (z. B. durch ständiges Abwischen des Tisches oder mit starren Blicken) dazu aufgefordert zu gehen.

> Ironically, the pursuit of efficiency and time saving in the contemporary Hong Kong society might have taken away the pleasure of eating, however, it has ensured the success of longevity of the business of *Cha Chaan Ting in general.*[143]

Kundenfrequenz und Umschlag sind das A und O eines jeden Lokals und so wird neben den eng konzipierten Sitzreihen, die zwar viele Sitze, aber wenig Platz bieten, auch das sogenannte *table sharing* (搭台) betrieben. Vor allem abends, wenn es noch mehr Gäste gibt, werden diese an einen Tisch zusammengesetzt; eine Hong Konger Eigenart, bei der fremde Gäste gemeinsam essen und eventuell auch miteinander über Wetter, Pferderennen und Fußball ins Gespräch kommen.[144] Auch wenn es hin und wieder zu interessanten Begegnungen führen kann, ist das table sharing eher dem Genuss der Speisen abträglich, was in einigen Lokalen auch kein großer Fehler ist. Bei uns gibt es diese Praxis nur in vereinzelten Bars oder Lokalen, jedoch nicht in dieser Häufigkeit und Selbstverständlichkeit.

3.2.3.5 Personal

Die Angestellten der Cha Chaan Tengs sind zwar äußerst schnell und effizient, doch mit dem Dienstleistungsgedanken oder dem Motto „Der Kunde ist König“ nicht sehr vertraut. Eine Grundvoraussetzung für alle Kellner/innen scheint die Ungeduld zu sein.
Kaum sitzt man und hat sich noch nicht einmal aus seiner Jacke geschält, steht schon das Servierpersonal neben dem Tisch und ist bereit Order aufzunehmen. Während man noch seinen Blick über die zahlreichen handgeschriebenen und schwer lesbaren Speisekarten an den Wänden und einer ellenlangen

[143] Lo 2008, S. 60
[144] 陳, 汪, 陳(Chén, Wāng, Chén) 2015, S. 119

Druckversion auf dem Tisch schweifen lässt, rollen meist genervt die Augen der Ober/innen.
Unterwürfig werden diese mit „Miss“ (小姐 siu je), „Pretty elder sister“(靚姐 leng je) oder „Pretty girl“ (靚女 leng neoi) angesprochen. Wer sich zu einer anderen Anrede hinreißen lässt, ist meistens unten durch und länger unbedient.
Auch spitze Kommentare und unfreundliche Bemerkungen, die das Servierpersonal quer durch das ganze eng besetzte Lokal gut hörbar fallen lassen, sind keine Seltenheit.
Auffallend ist die ostentativ immer Ruhe bewahrende und niemals hektische Art.

Auszubildende werden meist zum Besteckputzen und Saubermachen abkommandiert. Der Koch und seine Handlanger stehen meist für alle sichtbar im ärmellosen Shirt an den Töpfen und am Wok.

3.2.3.6 Essmanieren

„In fact, there is neither time nor need to observe any formal table manners.“[145]

Schnell, schnell muss es gehen in Hong Kong. Ein Menü muss in kurzer Zeit vertilgt werden, weil die Mittagspause zu kurz ist, um anständig zu genießen. In einer auf Effizienz getrimmten Lokalität ist damit auch klar, dass auf Manieren und Tischregeln hier kein großes Augenmerk gelegt wird.
Table sharing, nüchterne und zweckmäßige Ausstattung, keine besonders hohe Lebensmittelqualität laden nicht unbedingt zum Genießen ein. Junge Leute, die alleine zum Essen kommen, schauen meist Nachrichten und Fernsehserien, während sie hastig ihre Nudeln runterschlingen oder ihren Reis hineinschaufeln.

[145] Lo 2008, S. 63

Abbildung 15: Das Smartphone regiert auch die Mittagspause.

Abbildung 16: Film schauen während des Essens; mittags ein häufiges Bild.

3.2.3.7 Abkürzungen

Aus Gründen der Effizienz haben sich in den Bing Sutts und Cha Chaan Tengs eigene Ausdrücke und Abkürzungen eingebürgert, wie z.B. 小甜 siu tim (weniger Zucker), 走冰 jou bing (kein Eis) oder 行街 hang gai (zum Mitnehmen).
Um etwas mehr Lokalkolorit hinzuzufügen hat sich in den Sechzigern und Siebzigern des vorigen Jahrhunderts daraus eine Art Geheimsprache unter den Kellner/innen entwickelt, die sich auf die scherzhafte und verkürzende Umschreibung von häufig bestellten Speisen, Getränken oder Sonderwünschen verlegt hat.

Eine kleine Auswahl daraus aus einem Forum:[146]

> 靚仔 (handsome or young lad, leng jai) = white rice
>
> 靚仔化妝 (handsome boy putting on makeup, leng jai fa dzong) = white rice with soy

[146] http://www.chowhound.com/post/hong-kong-cafe-tea-restaurant-dai-pai-dong-jargon-slang-750448

sauce

靚女 (pretty girl, leng lui) = plain congee / jook

扣底 (discount/lessen the bottom, kau dai) = less rice

雙扣 (double discount/lessen, seung kau) = basically smaller portion of meat/topping and rice (rice plate or bowl)

細蓉 (sai yung) = really old school jargon for small bowl of won ton noodles

打爛 (to break into pieces, da laan) = fried rice

茶走 (tea go/run, tsa dzow) = meaning hot milk tea with no sugar, but use condensed milk to sweeten instead

加色 (add color, ga sik) = extra soy sauce, or in some restaurants, add some beef brisket gravy (to the rice)

走色 (runaway color/remove color, jow sik) = no soy sauce

肥妹 (chubby lil girl/sister) = chocolate (drink)

行街 = "hahng gai" or talking a walk in the street. Means the order is to-go.

打貓 = "da mao" or hitting the cat. Referring to an employee stealing a bite of a customer's plate(?)

Some hand gestures:

Using finger to point at the nose = jasmine tea (heung peen, 香片 where 香 = fragrant)

Finger pointed at mouth = shui seen 水仙 tea

Finger pointed at ear = bo lei 普洱 tea. In Mandarin it is Pu-Er, where "Er" sounds like "Er duor" as in "ear".

Finger pointed to eyebrow = shau mei tea 壽眉 where 眉 also means eyebrow

206---------- hot coca cola with lemon

306----------hot lemon cola with ginger

29----------hot milk

T = milk tea

CT = iced milk tea

F = coffee

CF = iced coffee

OT = hot lemon tea

COT = iced lemon tea

CO6 = iced coca cola with lemon

3.2.3.8 Milchtee (奶茶)

Das Herz einer Cha Chaan Teng, wie auch schon der Name verrät, ist der (Milch-) Tee, der für viele Bewohner der Stadt eine zentrale kulinarische Rolle einnimmt, identitätsstiftend wirkt und auch den postkolonialen Charakter, sowie das chinesische Erbe Hong Kongs verkörpert.
Um das Warmbleiben des Milchtees zu gewährleisten, ist die traditionelle Art ihn zu servieren in einer dicken Keramiktasse, die auch heute noch in zahlreichen Bing Sutts und Cha Chaan Tengs zum Einsatz kommt. Früher wurden auch häufig Kupfertassen verwendet, die aber häufig gestohlen wurden und somit durch Tassen aus Keramik ersetzt wurden.[147]
Varianten zur Kühlung, ohne dabei den Tee zu verwässern, gibt es auch einige.

Abbildung 17: Milchtee in eiskastengekühlter Flasche

Abbildung 18: Milchtee mit Milchteeeis

Ursprünglich war der Milchtee ein britisches Getränk, jedoch konnten sich die Hong Konger schnell mit dem weich-süßlichen Geschmack anfreunden.

[147] 陳, 汪, 陳 2015, S. 119

Innerhalb kurzer Zeit entwickelten sie eine eigene Variante des Getränks; den „Hong Kong Style Milktea“ (港式奶茶).

Die zwei wesentlichen Unterschiede zur britischen Variante bestanden erstens im Ersetzen der Frischmilch durch Kondensmilch und zweitens in der Erhöhung des Koffeingehalts. Letzteres wird durch eine besondere Brühmethode erreicht; große Mengen Schwarztees werden in einen Seidenstrumpf gesteckt und mehrere Male in heißem Wasser durchgebrüht. Somit enthält der Tee als Ausgangsprodukt enorme Mengen Koffein und hat eine tiefschwarze Farbe, die mit großzügigen Mengen Kondensmilch abgeschwächt wird. Aufgrund dieser für Hong Kong so typischen Art von Teezubereitung mithilfe eines Strumpfes wird der Hong Konger Milchtee auch als „Seidenstrumpftee“(絲襪奶茶) bezeichnet.

Milchtee ist ein klassisches Beispiel für das Mimikry-Konzept von Homi Bhabha. Dem kolonialen Original nachempfunden, wird er leicht verändert in chinesischer Art serviert und lässt durch diese verzerrte Rekonstruktion einen Raum für Eigenständigkeit, in dem dieses Getränk zum Symbol der Hong Konger Ess- und Trinkkultur aufsteigen konnte, während die Autorität der ehemaligen Kolonialherren durch die Verweigerung einer originalgetreuen Reproduktion subversiv untergraben wurde.

3.2.3.9 Getränkekarte

Neben dem ikonischen Milchtee, um den man kaum bei einem Cha Chaan Teng-Besuch herumkommt, werden auch noch jede Menge anderer koffeinhaltiger Getränke ausgeschenkt. (Milch)Kaffee und eine Mischung aus Milchkaffee und Milchtee (Yun Yeung 鴛鴦), die mindestens genauso berühmt wie eben jener Tee mit Milch ist. Cola in allen Formen; kalt mit Eiscreme, warm mit Ingwer oder Zitrone. Milchlastig die koffeinfreien Alternativen; z.B. das Malzgetränk Horlicks, Ovomaltine und Kakao. Äußerst beliebt ist auch ein Schwarztee mit einer Unmenge an Zitronenscheiben.

Abbildung 19: Yunyeung (鴛鴦) in dickwandiger Keramiktasse

Aber auch obskure Getränke wie ein rohes Ei, das in ein Glas heißes Wasser geschlagen wird oder Kaffee mit Zitrone findet man noch in einigen (älteren) Bing Sutts und Cha Chaan Tengs.
Generell werden alle Getränke in einer Cha Chaan Teng kalt und warm angeboten, wobei ersteres meistens einen kleinen Aufschlag kostet. Zum Süßen der kalten Getränke haben viele Cha Chaan Tengs auf Wunsch eine Art Sirupkännchen mit flüssigem Zucker, wobei diese kühlen Getränke im Gegensatz zu den warmen schon recht stark vorgesüßt sind.

Folgende Tabelle zeigt die repräsentativsten Getränke in Cha chaan tengs:[148]

奶茶	Hong Kong Style Milktea	9
鴛鴦	Hong Kong Style Milktea with Coffee	6
咖啡	Hong Kong Style Coffee	2
檸檬茶	Lemon tea	2
檸樂煲姜	Hot Coke with lemon and ginger	1
黑牛	Coke with ice cream	1
滾水蛋	Raw egg with hot water	1
杏仁茶	Almond tea	1
維他奶	Vitasoy	1
牛奶	Milk	1
啲咕	Cacao	1
阿華田	Ovaltine	1
好立克	Horlicks	

Tabelle 1: Die typischsten Getränke Hong Kong (Cha Chaan Teng)

3.2.3.10 Speisenauswahl

Das Angebot an Speisen ist in der Bing Sutt begrenzt. Toasts, einige Nudelgerichte, süße Snacks bestimmen die Speisekarte.

Früher war ein Unterscheidungsmerkmal zwischen Bing Sutt und Cha Chaan Teng, dass in Ersterer kein Reis serviert wurde. Heutzutage hat sich diese Aufteilung etwas aufgeweicht, doch in traditionellen Bing Sutts werden bis heute keine Reisgerichte angeboten. Bings Sutts frequentieren die Hong Konger vor allem wegen kleinerer Snacks und nicht um den großen Hunger zu stillen. Süßes,

[148] Befragt wurden 15 Gäste und 9 Betreiber in verschiedenen Cha Chaan Tengs in Hong Kong nach den für sie typischsten Speisen und Getränken Hong Kongs. In der dritten Spalte ist die jeweilige Anzahl der Nennungen zu finden. Mehrfachnennungen waren möglich. In dieser Tabelle werden nur in Cha Chaan Tengs erhältliche Getränke gelistet.

das zum Nachmittagstee gereicht wird, ist sehr beliebt (z.B. French Toast), ebenso schnelle Speisen wie Fertignudeln mit Ei und/oder Schinken.

Abbildung 20: French Toast (西多士)

Im Gegensatz dazu ist in der Cha Chaan Teng die Auswahl ungleich größer. Neben all den Speisen, die es auch in den Bing Sutts gibt, steht meist noch eine große Zahl an Wohlfühlessen (z.B. 乾炒牛河[149]), ausländisch beeinflussten Speisen (z.B. Curries aller Art) oder Essen mit europäischem/kolonialem Touch (z.B. 葡式豬排包[150]) auf dem Speiseplan. Allen Gerichten ist gemein, dass sie entweder schon vorgefertigt sind (z.B. Curries) oder schnell gebraten oder gekocht werden können.

[149] Gebratene Bandnudeln mit Rindfleisch und etwas Zwiebeln
[150] Brötchen gefüllt mit Schweinskotelett nach portugiesischer Art (aus Macao übernommen)

Abbildung 21: Stir fried beef noodles (乾炒牛河)

Folgende Tabelle zeigt die symbolhaftesten Speisen in Cha Chaan Tengs:[151]

菠蘿包／菠蘿油	Pineapple Bun /with butter	7
蛋撻	Egg Tart	5
紅豆冰	Red Bean Ice	4
西多士	French Toast	3
乾炒牛河	Stir fried beef noodles	3
揚州炒飯	Fried rice with shrimps, meat and eggs	2
焗豬排飯	Baked rice with pork chop	2
菠蘿冰	Pineapple ice	1

[151] Befragt wurden 15 Gäste und 9 Betreiber in verschiedenen Cha Chaan Tengs in Hong Kong nach den für sie typischsten Speisen und Getränken Hong Kongs. In der dritten Spalte ist die jeweilige Anzahl der Nennungen zu finden. Mehrfachnennungen waren möglich. In dieser Tabelle werden nur in Cha Chaan Tengs erhältliche Speisen gelistet.

蛋牛治	Egg and beef Sandwich	1
番茄滑牛通粉	Macaroni with beef in tomato broth	1
星洲炒米	Singapore-style noodles	1
奶醬多	Condensed milk with peanut butter toast	1
瑞士雞翼	Swiss chicken wing	1
公司三文治	Club Sandwich	1
豬紅	Pig blood cubes	1
公仔麵	Instant noodles	
豬排包	Pork chop bun	
蛋治	Egg Sandwich	
牛肉通粉	Macaroni in broth with beef	
撈麵	Stirred noodles (Lo mein)	
太陽蛋腸仔豬扒出前一丁	Instant noodles with egg and sausage	

Tabelle 2: Die typischsten Speisen Hong Kongs (Cha Chaan Teng)

Auch hier lässt sich gut erkennen, dass viele Speisen ihr Vorbild in der englischen Esskultur haben, jedoch durchgängig einen chinesischen Twist erhalten, der im Sinne der Bhabhaschen Mimikry, Raum für eine eigene Identität eröffnet. Westliche Würstel und Eier werden mit östlichen Fertignudeln kombiniert, Kondensmilch wird dem Toast hinzugefügt, klassisches Eis wird mit chinesischen roten Bohnen veredelt, westliches Kotelett wird mit Reis serviert oder in ein süßes Brötchen gelegt. Alles Beispiele dafür, wie die Hong Konger unter der englischen Kolonialmacht peu à peu zu einem (esskulturellen) Selbstbewusstsein und einer kulturellen Eigenständigkeit fanden und im dritten Raum der Cha Chaan Teng etwas Neues kreierten, das sich aus westlichen und östlichen Elementen zusammensetzt.

3.2.3.11 Kassa

Eine weitere Besonderheit der Cha Chaan Tengs ist die Art des Bezahlens. Vom Servierpersonal wird der Preis der Bestellung auf einen kleinen Zettel gekritzelt, mit dem man nach Abschluss der Mahlzeit zum „cashier“ (also dem Kassier)[152] geht und dort dann die richtige Rechnung gelegt bekommt, die man dann sogleich bezahlt; am besten mit vorab genau gezähltem Kleingeld.
Trinkgeld ist weder üblich noch erwünscht. Durch die Auslagerung der Geldgeschäfte an eine eigene Kassa[153] können die Kellner/innen noch effizienter und schneller arbeiten.

Abbildung 22: Kassa in einer typischen Cha chaan teng

[152] Die Kassa befindet sich meist gleich neben dem Ein- und Ausgang und dient auch als eine Art Rezeption.
[153] Meist arbeiten der Chef oder die Chefin, ältere Personen oder Angestellte, denen die Servierarbeit zu anstrengend geworden ist, an der Kassa.

3.2.3.12 Nachmittagstee

Eine weitere Hong Konger Eigenheit und ein Relikt der kolonialen britischen Vergangenheit ist der Nachmittagstee bestehend aus Milchtee, Sandwiches und kleinen Kuchen.[154]
Dieser Fixpunkt britischer Esskultur wurde, nachdem er hauptsächlich in teuren Hotels und Restaurants zelebriert wurde, in den 1930ern von Arbeitern aus Central übernommen, denen eine Stärkung und Erfrischung während ihren langen Arbeitstagen durchaus willkommen war und denen von kleinen aufkeimenden Bing Sutts ein günstiges Angebot gemacht wurde.[155]

Cha chaan tengs bieten spezielle Zusammenstellungen von Getränken und Speisen an. Meist bestehen diese Sets aus kleinen Snacks, wie Toasts oder Sandwiches und koffeinhaltigen Getränken wie Milchtee oder heißem Cola mit Ingwer. Wie früher so ist auch heute der Nachmittagstee als Pausenfüller bei Angestellten und Arbeitern populär. Auf diese Weise behält die Tradition des Nachmittagstees auch heute noch ihre Relevanz.

> Hauptsächlich Arbeiter und Angestellte kommen zum Nachmittagstee und holen sich eine kleine Erfrischung und einen Snack.[156]

3.2.3.13 Menüs/Set Meals

Eine Besonderheit der Hong Konger Esskultur, die man eher aus dem japanischen Kulturkreis oder aus Fast Food-Lokalen kennt, ist das Menü, das meist Speisen und Getränke zusammen als Set anbietet, zu einem recht günstigen Preis.

---

[154] 陳, 汪, 陳 2015, S. 115
[155] 陳, 汪, 陳 2015, S. 115
[156] Betreiberinterview mit Mike, Chef von 老鳳冰室 (2.2. 2016)

早餐：In der Früh bestehen die Menüs aus Kaffee oder Tee, kombiniert mit meist westlichem Frühstück (Toast mit Eiern und/oder Würstchen).
下午茶餐：Zum Nachmittagstee werden meist süße Snacks, wie Pineapple Buns, Egg Tarts oder French Toast zu Tee oder Kaffee serviert.

Abbildung 23: Nachmittagstee-Menü

Abbildung 24: Tagesmenü

Zusätzlich gibt es oft noch mehrere Tagesmenüs, die ab dem Vormittag bis abends erhältlich sind:
常餐: Eine Zusammenstellung aus einem Getränk (Tee, Kaffee oder Suppe) Nudeln mit Toppings, Spiegeleier/Omelett, Würstel/Schinken und Semmel mit Butter.
營養餐: Ein nährendes Menü, das meist mit Milch oder ähnlichem gereicht wird.
快餐: Ein in Sekunden serviertes Essen, meist Reis oder Nudeln mit Würsten, Ei und/oder Schinken.
特餐: Empfehlung des Küchenchefs. Meist 蓋飯, also Reisgerichte auf einem Teller, auf dem der Reis mit Fleisch und/oder Gemüse(sauce) bedeckt wird.

4 Kulturelle Charakteristika Hong Kongs (Verbindung von Makro- und Mikroebene)

Im Hauptteil meiner Arbeit möchte in nun darangehen, Hong Kongs kulturelle Eigenheiten von einer Makroebene auf eine Mikroebene zu spiegeln.
Dazu dienen mir zehn vorselektierte kulturelle Charakteristika[157], die ich jeweils aus drei Perspektiven abhandeln werde. Zuerst werden diese in einen gesamtgesellschaftlichen Kontext eingebettet (Makroebene). Danach werde ich versuchen, diese in den Bing Sutts bzw. Cha Chaan Tengs dieser Stadt zu verorten (Mikroebene). Zum Schluss möchte ich auch jeweils knapp darauf eingehen, inwieweit sich diese Eigenschaften in meinen Forschungen wiedergefunden haben.

4.1 Hang zur Nostalgie

Verklärung der Vergangenheit; ein in Hong Kong nicht untypisches Phänomen. Vor allem die Zeit nach der japanischen Besetzung, die Zeit des großen wirtschaftlichen Aufschwungs wird von vielen Menschen der älteren Generation noch immer als überpositiv dargestellt. Aber auch die jungen Menschen, konfrontiert mit den Anforderungen des heutigen Turbokapitalismus und dem damit einhergehenden Stress, sehnen sich nach der guten alten Zeit zurück, in der Dinge haptischer waren, die lokale Nachbarschaft noch eine Einheit bildete, Burnout noch ein unbekanntes Fremdwort war und die Mieten noch für jedermann erschwinglich waren. So zumindest die nostalgische Sichtweise, die vielfach nicht ganz mit der Realität korreliert und die teilweise auch die Eltern ihren Kindern in Form von verklärten Erzählungen und Geschichten mitgeben, in denen Mühsal, Armut und andere negative Dinge und Sachverhalten oft bewusst ausgespart werden.

[157] Die meisten davon wurden schon vorher in meiner Arbeit ausgeführt oder erwähnt.

> Wir sind mit diesem Geschmack aufgewachsen; wir werden diesen Geschmack vermissen, wenn es keine Bing Sutts und Cha Chaan Tengs geben sollte. Nirgendwo anders kann man so einen Geschmack finden.[158]

Nostalgisches Gefühl wird in Lokalen häufig mit Einrichtung und daraus resultierender Atmosphäre erzeugt. Poster von 50er-Jahre-Stars, die auf den Wänden kleben, dinerartige Tische und Bankreihen, Speisekarten in Tischtennisform und Dekoration, die stark an die 50er und 60er Jahres des vergangenen Jahrhunderts erinnert. Auch Stars der frühen Zeit des Aufschwungs lächeln von Schwarz-Weiß-Plakaten und sorgen für wohlige und heimelige Stimmung unter den älteren Menschen der Aufbaugeneration.

Abbildung 25: Speisekarte in Form eines Tischtennisschlägers (einem beliebten Sport der Sechziger und Siebziger Jahre)

[158] Konsumenteninterview mit Mrs. Tai (9.3. 2016)

Abbildung 26: Alte Aufnahmen von Hong Kong, Abakus und typische mosaikgeflieste Wand in einer Cha Chaan Teng

In meinen Gesprächen wurde recht häufig die „gute alte Zeit“ heraufbeschworen und mit nostalgischer Verklärung von den ersten Besuchen in einer Cha Chaan Teng, längst vergangenen Preisen und frischen Speisen und Backwaren erzählt, die raue Atmosphäre unter Bauarbeitern und Matrosen so wie die inferioren hygienischen Bedingungen war oft nicht einmal eine Randnotiz in den romantisierenden Schilderungen.

4.2 Billig und schnell

Die grundlegenden Prinzipien des Fast Food verinnerlichend ist Hong Kong ein Paradebeispiel einer Metropole, die sich dem hohen Lebensrhythmus und der Wirtschaftlichkeit jeden Schrittes verschrieben hat. Zeit und Geld sind Faktoren, die in dieser dynamischen Stadt gehütet werden wie der heilige Gral.

> Hong Konger sind vor allem fleißig und arbeitsam. Neben ihrer Effizienz zeichnet sie ein Streben nach Schnelligkeit und Profit aus.[159]

Dementsprechend funktionieren auch die Lokale. „Mit einer Hand die Bestellung aufnehmen, mit der anderen Hand servieren" ist in Hong Kong keine leere Floskel, sondern gelebte Praxis und die Schnelligkeit des Servier- und Küchenpersonals ist schon sprichwörtlich.

Abbildung 27: Flotte Kellner einer Cha chaan teng: mit einer Hand die Bestellung aufgenommen, mit der anderen serviert.

In einer Stadt mit einer derartigen Dichte an kleinen Esslokalen, deren Speisekarte sich oft kaum von der des Nachbarn unterscheidet, wird Konkurrenzkampf hauptsächlich über den Preis ausgetragen, was all jene freut, die eher auf Quantität als auf Qualität wertlegen.

[159] Konsumenteninterview mit Mr. Yeung (28.2. 2016)

Das Hauptargument für die allermeisten Kunden der Cha Chaan Teng war die Kombination aus Schnelligkeit und günstigem Preis. Beinahe so schnell wie ein Burger aus einem Fast Food-Lokal, günstiger als das Gros der Restaurants und mit einem sättigenden Wohlfühlessen, das zwischen West und Ost oszilliert; eine Mischung, die die meisten Hong Konger zu schätzen wissen und dementsprechend häufig Cha chaan tengs frequentieren.

> Cha chaan tengs sind billig, man kann satt werden und es geht alles reibungslos und schnell. Der Hauptgrund warum ich diese Lokale besuche, ist die Effizienz.[160]

4.3 Melting Pot

Britische Kolonie mit Arbeitern und Kaufleuten aus Fujian und Guangdong, ein durch die Briten befeuerter Austausch mit Britisch-Indien (Bangladesch, Pakistan, Indien), jüdische Emigranten aus Europa, chinesische Flüchtlinge nach 1949, Arbeitskräfte aus dem asiatischen Raum, philippinische Hausmädchen, europäische Wirtschaftspraktikanten, Trendsetter aus Japan und Korea; die Geschichte Hong Kongs ist eine von verschiedenen Kulturen, gelebter Vermischung und der Eindampfung aller Unterschiede in einen „HK-Style". Kulinarisch macht sich das auch bemerkbar. Jede Kultur nimmt ihr Herz und ihre Seele mit nach Hong Kong und damit auch die Esskultur, die sich hier vermischt und etwas neues entstehen lässt, noch bevor Fusionküche ein Trendbegriff wurde. Speisen und Getränke aus aller Welt wurden assimiliert, mit einer typischen Hong Konger Prägung versehen und durften fortan die ohnehin schon ausufernde Esskultur der Sonderverwaltungszone bereichern.
Wir können somit die Cha Chaan Tengs im Sinne von Homi Bhabha auch als „dritten Raum" bezeichnen, in dem die Hybridität der Hong Konger (Ess)Kultur zwischen Ost und West verhandelt wird und deren beide Wurzeln mit weiteren Einflüssen aus anderen Ländern zu einem konstruierten „Hong Kong Style" verschmelzen, dessen Wandelbarkeit auch seine große Stärke ist.

[160] Konsumenteninterview mit Mrs. Sin (28.2. 2016)

Abbildung 28: Curry, eine Speise indischer und pakistanischer Einwanderer

Auf das Zusammenfließen der Kulturen in „ihrem“ Hong Kong sind die Bewohner der Stadt sehr stolz und betrachten es als ein grundlegendes Fundament, auf das Hong Kong gebaut ist. Dementsprechend offen für Neues sind die Hong Konger dann auch, wenn es ums Essen geht, sie probieren gerne etwas aus und experimentieren mit den vielfältigen Geschmäckern verschiedener Länder.

> Einflüsse auf die Hong Konger Esskultur gibt es neben Japan noch aus beispielsweise Korea, Thailand und Vietnam. Aufgrund der vielen Gastarbeiter gibt es Menschen aus aller Herren Länder. Sie alle ändern aber ihre Traditionen ein wenig und daraus entsteht der einzigartige Hong Kong Style (港式).[161]

[161] Konsumenteninterview mit Mrs. Sin (28.2. 2016)

4.4 Gleichmachend und egalitär

Vom Tellerwäscher zum Millionär; in jeder globalen Metropole, sei es nun New York, aber auch Bangkok oder Shanghai, gibt es diese zur Hochleistung animierende perfekte Hollywoodgeschichte, die sich aufgrund einer Handvoll erfolgreicher Leute bis hin zum Mythos spinnt. Aber aufgrund niedriger Steuern, einem unvergleichlichen Leistungsprinzip, der freiesten Marktwirtschaft der Welt und des engen Wohnraums, treffen sich hier alle Schichten auf denselben Straßen. Die Armen wohnen dort, wo die Reichen arbeiten und arbeiten dort, wo die Reichen wohnen.

So verwundert es dann auch nicht, wenn mittags in brüderlicher Einigkeit, die Cha Chaan Tengs der Stadt mit Anzugträgern und Matrosen, mit Bankern und Straßenkehrern, mit Brokern und Friseuren gefüllt sind und quer durch alle Schichten den gleichen Speisen und Getränken gefrönt werden.

Abbildung 29: Unterschiedliches Publikum einer Cha chaan teng am Nachmittag

In meinen Interviews mit den Gästen von Bing Sutts und Cha Chaan Tengs war immer wieder zu hören, dass man sich in der Mittagspause oder zum Nachmittagstee auf ein Mittagessen, einen Snack, ein erfrischendes oder aufputschendes Getränk kurz in eine solche Lokalität begibt. Unter den Befragten waren Bankangestellte, Friseure, Bauarbeiter, Studenten, Verkäufer, Taxifahrer. Quer durch alle Schichten sitzt man in der Cha Chaan Teng vereint und stärkt sich. Auch nach der Arbeit bzw. Büroschluss finden sich Kollegen zu einem gemeinsamen Abendessen zusammen.

> In Cha Chaan Tengs I feel more casual, free and comfortable in comparison to western restaurants, where there are more table manners to follow and higher requirements in place. It's open for businessmen and workers.[162]

4.5 Stressig

Work-Life-Balance ist ein Fremdwort für Hong Konger.
In den Cha Chaan Tengs spiegelt sich das in der ungemeinen Vorliebe für Koffein wider. Kaum ein Getränk auf der Karte enthält nicht diese antriebssteigernde Substanz, die Leute geschäftig und Zeit knapp und kurz werden lässt. Für die ständige arbeitende Bevölkerung Hong Kongs ist Koffein die ideale Droge; überall erhältlich, leistungssteigernd und vor allem billig. Mitunter auch eine der Gründe warum die Stadt niemals schläft.

Sei es jetzt das normale Cola oder Schwarztee mit Limette, der schon Symbol gewordene Milchtee, das in Hong Kong kreierte Yun Yeung, Milchkaffee oder aber auch zahlreiche andere Cola-Kreationen, wie jenes erwärmte mit Ingwer, das angeblich sogar bei Erkältungskrankheiten hilft, die ja auch recht häufig, aufgrund der bis zum Anschlag aufgedrehten Klimaanlagen in Hong Kong, vorkommen.

[162] Konsumenteninterview mit Mr. Wan (25.2. 2016)

Abbildung 30: Hot Lemon Tea, starker Schwarztee mit einigen Zitronenscheiben

Beinahe ausnahmslos konsumieren die von mir interviewten Gäste der Cha Chaan Tengs täglich mindestens zwei bis drei koffeinhaltige Getränke. Das sind aufgrund des enormen Koffeingehalts des Milchtees und auch des Yun Yeungs[163] körperlich sehr stark wirkende und spürbare Aufputscher.

> Wirklich alle lieben Milchtee; alle können ihn trinken. Er ist integraler Bestandteil unserer Stadt.[164]

4.6 Integrativ

Anders als in anderen Metropolen der Welt haben sich in Hong Kong recht wenige räumlich beschränkte Kulturen manifestiert. Jedes größere

[163] Diese werden wie von Leung Ping Kwan in seinem Gedicht „Yunyeung“ beschrieben mithilfe von Seidenstrümpfen und einer gewaltigen Portion Teeblättern mehrere Male aufgebrüht, was den Koffeingehalt gegenüber normalem Tee oder Kaffee drastisch erhöht.
[164] Betreiberinterview mit Mike, Chef von 老鳳冰室 (2.2. 2016)

Wohngebäude wird von unterschiedlichsten Landsleuten bewohnt, in ein und demselben Hochhaus finden sich unterschiedliche Lokale, auf der Straße ist in allen Vierteln der Stadt eine bunte Mischung an Leuten zu finden. Aufgrund enger Verhältnisse, Englisch als leicht beherrschbare Amtssprache, einer Geschichte, die auf Zuwanderung fußt und dem universalen Credo von Hong Kong als freier Markt mit Chancen für alle ist die Sonderverwaltungszone nicht nur ein Schmelztiegel, sondern macht es Leuten aus aller Welt auch einfach sich mit den gegebenen Verhältnissen zu arrangieren und sich in die Hong Konger Gesellschaft zu integrieren.
Hong Kong als konstruierter Schmelztiegel hat nicht Hong Kong in der DNA, sondern verhandelt in täglichen Ritualen und Konventionen seine Identität aus, was auch einen Zuwanderer zu einem Hong Konger machen kann; etwas was beispielsweise in Japan völlig denkunmöglich wäre.

In der Esskultur zeigt sich ebenso, dass Hong Kong enorm integrativ ist. Speisen aus aller Welt werden leicht abgeändert in das Standardrepertoire der hiesigen Lokale aufgenommen, die Hong Konger probieren gerne Neues und umgekehrt ist auch die Hong Konger Esskultur mit verschiedenen Elementen aus Europa und Asien für die meisten Neuankömmlinge keine komplette fremde.
Cha Chaan Tengs sind niedrigschwellige Orte, die es durch einfache, aber nahrhafte Speisen auf Reis- und Nudelbasis, günstige Preise und schneller Bedienung in allen Communities zu großer Beliebtheit geschafft haben und wo sich es sich leicht in den „Hong Kong Way of Life“ finden lässt.

> So vielfältige Auswahl an jeglicher Form von Essen, von Fast Food bis zu teuren Spezialitäten, gibt es nur in Hong Kong. Wir sind das Paradies für gutes Essen (美食天堂).[165]

Aus eigener Erfahrung (noch ohne große kantonesische Sprachkenntnisse) kann ich auch sagen, dass in Cha Chaan Tengs das Bestellen durch Fotos oder englischer Speisekarte ein Leichtes ist und Ausländer ebenso wie Hong Konger in den Genuss billiger und guter Speisen kommen. Einen Nachmittag in so einer

[165] Konsumenteninterview mit Mr. Tan (25.2. 2016)

Lokalität verbracht, Leute und Personal beobachtet, Speisekarte studiert, Hong Konger Spezialitäten verkostet; all das verrät dem Interessierten wesentlich mehr über Hong Kong, als man es zum Teil mit Reiseführer in einer Woche nicht herauszufinden vermag.

Abbildung 31: Zweisprachige Speisekarte (chinesisch, englisch) mit Symbolabbildungen

4.7 Expressiv (Marketing und Werbung)

Eine Stadt in der die beleuchteten Neon-Werbetafeln schon ikonisch geworden sind und ganze Bezirke wie z.B. Mong Kok nur vom Flair der bunten Schilder leben. Aufmerksamkeitsökonomie ist eine hohe Kunst in einer rund um die Uhr belebten und lebendigen Metropole, in der es ständig marktschreit, blinkt, leuchtet, um Leute zum Konsum zu animieren. Und Marketing und aggressive

Werbung sind eine Kunst, auf die sich viele in der Sonderverwaltungszone spezialisiert haben und in die einiges an Geld gesteckt wird.

Die Lokale der Stadt sind da keine Ausnahme. Viele bis spät in die Nacht geöffnet, einige in den frühen Morgenstunden schon wieder auf Kundenfang, locken mit Plakaten, Werbetafeln, Neonschildern und dutzenden handgeschriebenen Listen und Menüvorschlägen. Dekoration (nostalgische Fotos oder Plakate) und Einrichtung (Fernseher) tun meist noch ihr Übriges, um die Leute zum Einkehren in die eigene Cha Chaan Teng zu bewegen.

Abbildung 32: Speisekarten einer Cha Chaan Teng mit Angeboten und Menüs

Während meiner Recherche habe ich Dutzende Speisekarten fotografiert. Konventionelle, in Plastik verschweißte, handgeschriebene, an Wänden hängende, Jahrzehnte hinter Glas vergilbende, in Tischen eingelassene, als Ständer vor dem Lokal stehende. Besonders auffallend war die expressive Art in der die Speisen mit oder ohne Foto einem förmlich aufgedrängt wurden, ganz im Gegensatz zu einer dezenten Speiseempfehlung westlicher Art.

Abbildung 33: Handgeschriebene Speisekarte in einer uralten Bing sutt

4.8 Mieten

Ein Dauerthema in einer Stadt, in der es mit die höchsten Quadratmeterpreise der Welt gibt[166] und in denen teilweise „Käfigmenschen“ in Verschlägen und Gitterkäfigen wohnen; 20 Haushalte auf 30 Quadratmeter.[167] Auch Geschäftsräume oder Restaurants sind oft beinahe klaustrophobisch beengt, weil die Mieten für größere Geschäftslokale unerschwinglich wären. Illegale Siedlungen, die vor Jahrzehnten entstanden und bis heute geduldet werden, beherbergen desöfteren Bing Sutts oder Cha Chaan Tengs, die die angrenzenden Haushalte versorgen.

[166] auf dem Niveau von Zürich, Monaco und der Côte d’Azur
[167] http://www.suedwind-magazin.at/die-kaefigmenschen-von-hongkong

Abbildung 34: Winzige Bing Sutt mit drei Tischen in einer illegal errichteten Siedlung (Yau Tong)

Wie Private auf der Suche nach leistbarem Wohnraum leiden auch die Besitzer Hong Konger Lokale unter den steigenden Mietpreisen. Ältere, günstigere Mietverträge werden gekündigt, da Mieterschutz kein allzu großes Thema in der Millionenmetropole ist. Vor allem in früher eher rustikaleren Arbeiterbezirken, in denen jetzt die Gentrifizierung voranschreitet (z.B. Sheung Wan und North Point auf Hong Kong Island oder Sham Shui Po und Nam Cheong in Kowloon), werden reihenweise Bing Sutts und Cha Chaan Tengs geschlossen. Entweder werden die freiwerdenden Gebäude generalrenoviert und dann teuer an Modeketten oder Systemgastronomen vermietet oder müssen gleich durch Schleifung Einkaufszentren, riesigen Wohnanlagen oder anderen Stadtentwicklungsprojekten weichen.

In beinahe jedem einzelnen meiner Interviews, ob mit Lokalbetreibern oder Gästen, kam unvermeidlich das Thema Mieten und Leistbarkeit des Wohnens bzw. des Lokalbetriebs zur Sprache.

> Miete ist das bestimmende Thema unserer Zunft. Diese werden zunehmend höher und stellen uns vor riesige Probleme.[168]

4.9 Trends und Moden

Kaum hat ein neuer Trend in Hong Kong Einzug gehalten, schon ist seine kurze Halbwertszeit vorprogrammiert und der nächste Hype steht schon bereit. Zur Zeit steht Koreanisches hoch im Kurs unter den Hipstern, Opinion Leaders und Trendsettern der Metropole. Aber in wenig anderen Städten der Welt sind „fades" so schnelllebig wie in Hong Kong und was heute noch in und hip war, ist morgen schon fad und dröge.

> Before we listened to J-Pop[169], now we love K-Pop[170]. Korea is very trendy now and at the moment a lot of restaurants offer Hong Kong Style Korean food.[171]

Auch in der Kulinarik kommt man an Trends nicht vorbei. Man denke an die „Bubble Tea-Welle", die aus Taiwan herüberschwappte oder Matcha-Geschmack, der alle Süßspeisen grün einfärbte und alle möglichen (und unmöglichen) Dinge nach japanischem Grüntee schmecken ließ.
Diese Kurzlebigkeit von bestimmten Geschmackstrends und Neuinterpretationen weist ebenfalls auf eine Konstruiertheit der Hong Konger Esskultur hin, im Gegensatz beispielsweise zur Italienischen Küche, die kaum neue Einflüsse integriert und die versucht durch strikte Regulierungen und

[168] Betreiberinterview mit der Chefin des 海岸咖啡 (23.3. 2016)
[169] Popmusik aus Japan
[170] Popmusik aus Korea
[171] Kundeninterview in der 金華冰廳 (22.2. 2016)

Kanonisierungen von Rezepten und Speisen ihre Esskultur zu bewahren ohne sie zu verändern.

Der Betreiber einer Bing Sutt erzählte mir stolz, dass er statt dem klassischem Toast mit Ei und Faschiertem jetzt Eierspeise mit Trüffeln auf Toast anbiete. Die Zeiten ändern sich, man muss Schritt halten, um erfolgreich zu bleiben.

Abbildung 35: Toast mit getrüffelter Eierspeise

In einer anderen Cha Chaan Teng steht Koreanisches hoch im Kurs und so wird etwa gebratener Reis mit Kimchi als Mittagsmenü angeboten.

4.10 HK-Style (香港特色)

Ob es nun in der Politik, der Mode oder der Sprache ist; Hong Kong ist speziell, macht sein eigenes Ding, hat seinen individuellen Stil. Kaum ein Lebensbereich, der nicht „hongkongerisch“ gefärbt ist. Wie nur wenige Städte auf der Welt (z.B. New York) hat es Hong Kong geschafft zu einer eigenen Trademark zu werden und sich so seinen eigenen Kosmos geschaffen, in dem vieles zusammenfließt und noch einmal einen ganz eigenen Stempel aufgedrückt bekommt.

Auch die Lokalitäten sind weltweit einzigartig. Cha Chaan tengs sind eine hybride Form aus niedrigschwelligem Restaurant, westlichem Diner und chinesischer Garküche. Dieses Oszillieren zwischen Ost und West eröffnet, wie bereits ausgeführt, einen dritten Raum, der sich weder dem einen, noch dem anderen Kulturkreis eindeutig zuordnen lässt und damit identitätsstiftend für die Hong Konger Bevölkerung wirkt.
Die Speisekarte ist ebenso einmalig wie die Institution an sich; manche Speisen (z.B. French Toast) und Getränke (z.B. Yun Yeung) sind in dieser Form exklusiv nur in den Cha chaan tengs erhältlich und bewegen sich im vielzitierten „dritten Raum“. Auch das Interieur und die handgeschriebenen Tagesangebote sind von Hong Konger Prägung, so wie die Praktiken des table sharing, die typischen Abkürzungen der Kellner für häufig bestellte Speisen, Getränke oder Sonderwünsche und die offene Anlage der Küche. Alles zusammen gibt den Cha Chaan Tengs diese unverwechselbare Atmosphäre und Aura, die gewichtige Argumente im täglichen Kampf mit Mc Donald’s und Co um die hungrigen Mäuler Hong Kongs sind.

Abbildung 36: Typische Einrichtung einer Cha Chaan Teng mit Ventilatoren, Speisekarten an der Wand und dinerartigen, schmalen Sitzen

Eine Gruppe junger Leute, die ich in einer, für ihre Pineapple Buns berühmten, Cha Chaan Teng interviewte, philosophierte länger über die Einzigartigkeit der Hong Konger Esslandschaft. Immer wenn sie fernab der Heimat verweilen (und sei es nur im benachbarten Taiwan), erfülle sie ein unbändiges Heimweh und auch wenn sie im Urlaub wochenlang gevöllert haben und es sich kulinarisch gutgehen ließen, war es für sie eine Wohltat gleich nach der Ankunft in Hong Kong sofort den ikonischen Milchtee zu trinken, der ihrer Meinung nach den Geschmack der Heimat, den Geruch Hong Kongs hat. Quasi die Muttermilch aller Metropolenbewohner.

> The milk tea here in Hong Kong is smooth as silk, it's different than the ones in other countries. (...) Whenever I'm abroad and drink Hong Kong style Lemon tea, I have a warm homey feeling.[172]

[172] Kundeninterview in der 金華冰廳 (22.2. 2016)

5 Destabilisierung Hong Konger Esskultur

Im Zuge der Globalisierung, aber auch in Folge einer zunehmenden Dynamik eines radikal-kapitalistischen Marktes, ist die traditionelle Hong Konger Esskultur bedroht. Folgende Faktoren haben dazu beigetragen, dass etliche Traditionsbetriebe schließen mussten und althergebrachte Bing Sutts und Dai Pai Dongs vom Aussterben bedroht sind.

1. Mieten
2. Verlust an nachbarschaftlicher Interaktion und Bing Sutts und Cha Chaan Tengs als Schnittstelle einer funktionierenden lokalen Community
3. Qualität der Lebensmittel wird durch das Credo „schnell und billig“ in den Hintergrund gerückt.
4. „Entritualisierung des Essen (d.h. die Abschaffung der Mahlzeit als eines kollektiven, im sozialen Alltag durch feste Essenszeiten verankerten Rituals)“[173]
5. Massive Konkurrenz durch Systemgastronomie, multinationale Ketten und Fast Food-Lokale
6. Restriktives Vorgehen der Hong Konger Stadtregierung gegen bis vor kurzem geduldete lizenzlose Esseinrichtungen und Verstöße gegen die Hygienebedingungen

5.1 Auswirkungen der Destabilisierung: Verschwinden der Bing Sutts

Durch diese multifaktorischen Bedrohungen müssen vor allem viele alteingesessene Traditions- und Familienbetriebe zusperren, die sich die steigenden Mieten und umständliche Umbauten nicht leisten können, deren Kinder das Etablissement nicht übernehmen wollen oder die aufgrund ausbleibender Kunden (durch billigere oder trendigere Konkurrenz) nicht mehr

[173] Ott 2017, S. 192

rentabel genug sind. An ihrer statt öffnen Lokale, die häufig im ersten Jahr wieder schließen.

5.1.1 RIP-Phänomen

Wie bei anderen Einrichtungen wie z.B. Greißlern, Plattenläden und anderen kleinen, vor allem im Grätzl bekannten Lokalen in Hong Kong, aber auch in anderen Städten, ist das Phänomen zu beobachten, dass Leute sehr positiv gegenüber diesen Geschäften eingestellt sind und auch (online) ihre Unterstützung gegenüber ihren Freunden bekunden, aber diese dann nicht mit Einkäufen und Besuchen einlösen.
Erst wenn die Lokalität Konkurs anmeldet und nur noch für einen beschränkten Zeitraum seine Pforten geöffnet hat, ist ein wahrer Kundenansturm zu beobachten. Jeder will hier eh schon immer eingekauft haben, Initiativen zur Rettung werden gegründet, ein letztes Mal konsumiert; Selfies und Trauerbekundungen im Netz inklusive. Zurück bleibt meist ein frustrierter Eigentümer, während die Schar der hippen Selbstdarsteller weiterzieht.

5.2 Überlebensstrategien bzw. Vermarktungsmöglichkeiten der Bing Sutts

Die noch übrig gebliebenen Bing Sutts haben es, wie schon vorher ausgeführt, nicht leicht gegenüber den billigeren, flexibleren und an Speisen reichhaltigeren Cha Chaan Tengs zu bestehen. Um trotzdem noch eine Nische in der gesättigten Lokallandschaft Hong Kongs zu besetzen, setzen sie auf unterschiedliche Strategien.
Zum Zwecke der Überschaubarkeit und der Veranschaulichung der verschiedenen Überlebensstrategien habe ich die Bing Sutts grob anhand zweier Achsen (Substanz und Qualität) in vier Kategorien eingeteilt.

5.2.1 Authentizität

Direkte Relikte aus einer anderen Zeit. In diesen Etablissements scheint die Zeit stehengeblieben zu sein: Kellner der Generation 60+, verdreckte Böden, schlecht abgewischte Tische, rustikale Köche, Standardspeisen in Standardqualität (wenn überhaupt), meistens sehr eng mit alten Möbeln, geflickter Einrichtung, kaputten Lampen und dergleichen, billigste Preise, die Kundschaft mit ähnlich hohem Altersschnitt wie das Personal.
Kaum vorstellbar, dass diese Art von Lokalen in den kommenden Jahren in der sich so schnell verändernden Esslandschaft Bestand haben werden. In den letzten zwanzig Jahren waren die alteingesessenen, aus einer anderen Zeit übriggebliebenen, Bing Sutts massiv von Schließungen betroffen.

Beispiele: 文華冰廳餅店 in Mong Kok (inzwischen schon geschlossen)

Abbildung 37: 文華冰廳餅店 in Mong Kok

5.2.2 Bewahrung

Diese Bing Sutts ähneln in gewisser Weise den eben genannten, jedoch sind die Speisen von eindeutig höherer Qualität, es gibt Reminiszenzen an vergangene Tage, aber mit System. Meistens ältere Inhaber, aber jüngeres Personal, das die alten Werte lernt und mitträgt. Interieur ist authentisch und alt, aber gepflegt; Hygiene hat durchaus einen hohen Stellenwert. Publikum ist bunt gemischt mit alten Stammkunden und neuen jungen Kundenschichten.
So lange die Qualität hochgehalten werden kann und die Führung des Lokals in Familienbesitz bleibt (beides ist meist eng miteinander verzahnt), hat diese Art von Institution eine realistische Zukunftschance und kann Einblicke in eine vergangene Epoche in ein neues Zeitalter hinüberretten.

Beispiele: 廣成冰室 in Sheung Shui

> There are two keys to ensure good quality: The first is keeping it in the family; the chef has always been my little brother and my son will take over this Bing Sutt soon. Second is staying the same size; too many bing sutts expand quickly and can't keep up their quality.[174]

[174] Interview mit Mr. Ceoi, Eigentümer der 廣成冰室 in Sheung Shui

Abbildung 38: 廣成冰室 in Sheung Shui

5.2.3 Innovation

Viel Außendarstellung, Speisen sind sekundär. Plakate, Einrichtung, Speisekarte, Thematik; alles soll an die gute alte Zeit erinnern. Speisen sind größtenteils weiterentwickelte Klassiker, neue Kreationen von nicht herausragender Qualität. Nostalgisch verklärte Hong Konger mittleren Alters, Familien und Schüler/Studenten frequentieren diese Lokalitäten. Chefs dieser Lokale mit einem Altersschnitt zwischen 40 und 50.

Nostalgie ist ein probates und bewährtes Mittel, wenn es um das Ansprechen von Kundenschichten in der umkämpften Hong Konger Gastronomielandschaft geht. Ob es langfristig als einziges Mittel ausreicht, Leute zu mobilisieren darf bezweifelt werden, denn innovative Speisen und Trends sind ebenso schnell passé, wie sie gekommen sind.

Beispiele: 老鳳冰室 in Sham Shui Po

Abbildung 39: 老鳳冰室 in Sham Shui Po

5.2.4 Institution

Die Speerspitze der Bing Sutts. Meistens althergebrachte Lokale, die aber die Zeichen der Zeit erkannt haben und sich ein Stück modernisiert haben, ohne merklich an Qualität und Atmosphäre einzubüßen. Meistens sind sie für ein oder zwei Spezialitäten bekannt, für die Leute von nah und fern kommen. Dazu viele Touristen, hippe Leute und Pärchen als Kunden, die auch bereit sind, ein paar Hong Kong Dollar mehr für Jahrzehnte bewährte Klassiker auszugeben, auch wenn das Preisniveau wie allgemein in Bing Sutts ein sehr niedriges ist. Inhaber der fast ausnahmslosen Familienbetriebe sind meistens aus zweiter oder dritter Generation im besten Alter.

Diese Art von Lokalen hat es geschafft, sich tief und fest verwurzelt in der Hong Konger Esskultur zu verankern, in dem sie sich auf mehrenen Ebenen gerüstet hat. Meist ein älterer Familienbetrieb, der beständig Wert auf Qualität legt, aber

auch die Zeichen der Zeit erkannt hat und sich bezüglich Anpassung und Veränderung offen zeigt.

Beispiele: 金華冰廳 in Mong Kok

> Hong Kong ist eine derartig vielfältige und wandelbare Stadt; Veränderungen sind da natürlich. Wir müssen uns diesem Wandel unterwerfen und sehr fleißig sein. In Hong Kong gibt es keine Möglichkeit ohne Veränderung den alten Status zu behalten. Um die Kunden nicht zu enttäuschen, arbeiten wir hart daran, die Qualität zu halten.[175]

Abbildung 40: 金華冰廳 in Mong Kok

[175] Interview mit Mrs. Chan, Chefin von 金華冰廳

6 Conclusio

Was wir nach eingehender Betrachtung der Hong Konger Esskultur sicherlich festhalten können, ist, dass diese eine zusammengefügte ist; mit Wurzeln vom chinesischen Festland (Hakka, Kantonesisch, Teochew), kolonialen (britischen) Einflüssen und Spuren von Einwanderern und Gastarbeitern, vor allem aus Südasien (Indien, Pakistan) und Südostasien (Malaysia, Philippinen); beeinflusst von Trends aus dem nordasiatischen Raum (Japan, Korea).

Diese kulinarische Mischung, die im Schmelztiegel Hong Kong zu einer Vielfalt „nach Hong Konger Art" verschmolzen wird, ist eine konstruierte, im Gegensatz zu einer essentialistischen Esskultur beispielsweise einiger europäischer Staaten und daher vergleichsweise instabil (wie wir anhand der Ereignisse der Fishball Revolution sehen konnten) bzw. bedarf es zur ihrer Kontinuität und Aufrechterhaltung einer Perpetuierung gewisser Rituale, Mythen und Besuche typischer Hong Konger Institutionen wie den Bing Sutts und Cha Chaan Tengs, die eigentlich einen „drittem Raum" zwischen Ost und West bilden und in denen esskulturelle Symbole in Form von Speisen und Getränken als „Mimikry" durch die lückenhafte (chinesische) Nachbildung des (westlichen) Originals zu Chancen für Eigenständigkeit und Identität werden.

Durch die fehlende Möglichkeit Hong Kongs, als ehemalige Kolonie und heutige chinesische Sonderverwaltungszone, politische Eigenständigkeit auszudrücken, wird vor allem die Esskultur als Möglichkeit gesehen, eine Hong Konger Identität zu entfalten, kulturelle Symbole umzudeuten und sie in einem subversiven Akt für sich zu nutzen. Die Cha Chaan Tengs und Bing Sutts der Stadt dienen dabei als Räume, die die Hybridität Hong Kongs zwischen englischen und chinesischen Wurzeln repräsentieren und eine Keimzelle für identitätsstiftende Prozesse bilden.

Diese Lokale bilden im Kleinen das ab, was die Gesellschaft Hong Kongs in einem größeren Maßstab charakterisiert. Eigenschaften, die den typischen Hong Konger ausmachen, lassen sich hier in mannigfaltiger Weise beobachten, sei es in

Form der Atmosphäre, des Services, der Speisekarte, der Einrichtung oder der Zusammensetzung der Getränkekarte.

Wie viele lokale Phänomene und regional begrenzte Erscheinungen sind auch diese Hong Konger Einrichtungen, globalen Entwicklungen wie Gentrifizierung oder Schnelllebigkeit unterworfen und werden von diesen bedroht. Unterschiedliche Strategien geben aber Hoffnung, dass auch in Zukunft diese unverwechselbaren Lokale und integralen Bestandteile einer eigenständigen Hong Konger Esskultur weiterexistieren können und den Bewohnern der Sonderverwaltungszone eine so sehr gewünschte eigene Hong Konger Identität.für die nächsten Jahrzehnte garantieren.

„Das Schicksal der Nationen hängt von der Art ihrer Ernährung ab.“[176]

[176] Brillat-Savarin 1865, S. XV

7 Literaturverzeichnis

Albala, Ken (Hgb.): Routledge International Handbook of Food Studies. London: Routledge 2013.

Anderson, E. N.: China. In: Katz, Solomon H. (Hgb.): Encyclopedia of Food and Culture. Band 1. New York: Charles Scribner's Sons 2003. S. 379-399

Anderson, E. N.: Ess- und Trinkkultur. In: Staiger, Brunhild; Friedrich, Stefan und Schütte, Hans-Wilm (Hgb.): Das große China-Lexikon. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft 2003. S. 194-197

Anderson, E. N. und Anderson, Marja L.: Modern China: South. In: Chang, Kwang-Chih (Hgb.): Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives. New Haven and London: Yale University Press 1979. S. 319-382

Ashley, Bob: Food and Cultural Studies. London: Routledge 2004.

Bhabha, Homi K.: The location of culture. London: Routledge 1994.

Brillat-Savarin, Jean Anthelme: Physiologie des Geschmacks . Ins Deutsche übersetzt von Carl Vogt. Braunschweig 1865.

Buell, Frederick: Conceptualizations of contemporary global culture. In: Robertson, Roland und White, Kathleen E. (Hgb.): Globalization. Critical Concepts in Sociology. Band IV Culture and Identity. London und New York: Routledge 2003. S. 158-170

Castro Varela, María do Mar und Dhawan, Nikita: Postkoloniale Theorie. Eine kritische Einführung. Bielefeld: transcript Verlag 2005.

Chan, Kwok Shing: Poonchoi. The production and popularity of a rural festive cuisine in urban and modern Hong Kong. In: Cheung, Sidney C. H. und Tan, Chee-Beng (Hgb.): Food and Foodways in Asia. Resource, tradition and cooking. New

York: Routledge 2007. S. 53-66

Chan, Selina Ching: Food, Memories, and Identities in Hong Kong. In: Identities: Global Studies in Culture and Power 17 (2010). S. 204-227

Chang, Kwang-Chih: Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives. New Haven and London: Yale University Press 1979.

Chang, Yu-Hsin: Food and Identity: A Socio-historical Perspective on the Evolution of Taiwanese Cuisine. Doktorarbeit. Brisbane: Griffith University 2011.

陳偉安, 汪勁強, 陳靄淇 (Chén Wěiān , Wāng Jìnqiáng , Chén ǎiqí)(編輯): 老港滋味 (lǎogǎng zīwèi)。香港 : 中華廚藝學院, 2015.

Cheng, Sea-ling: Eating Hong Kong's Way Out. In: Cwiertka, Katarzyna und Walraven, Boudewijn (Hgb.): Asian Food. The Global and the Local. Richmond: Curzon Press 2002. S. 16-33

Cheung, Sidney C. H.: Consuming „Low" Cuisine after Hong Kong's Handover: Village Banquets and Private Kitchens. In: Asian Studies Review 29 (Sept. 2005). S. 259-273

Cheung, Sidney C. H.: Food and Cuisine in a Changing Society: Hong Kong. In: Wu, David Y. H. und Cheung, Sidney C. H. (Hgb.): The Globalization of Chinese Food. Honolulu: University of Hawai'i Press 2002. S. 100-112

Cheung, Sidney C. H. und Tan, Chee-Beng (Hgb.): Food and Foodways in Asia. Resource, tradition and cooking. New York: Routledge 2007.

Cheung, Sidney C. H. und Tan, Chee-Beng: Introduction. Food and foodways in Asia. In: Cheung, Sidney C. H. und Tan, Chee-Beng (Hgb.): Food and Foodways in Asia. Resource, tradition and cooking. New York: Routledge 2007. S. 1-9

Feuerbach, Ludwig: Die Naturwissenschaft und die Revolution (1850). In: Thies, E. (Hgb.): Ludwig Feuerbach. Werke. Bd. 4, Kritiken und Abhandlungen III. Frankfurt/Main 1975. S. 243-265.

Kashiwagi-Wetzel, Kikuko und Meyer, Anne-Rose (Hgb.): Theorien des Essens. Berlin: Suhrkamp 2017.

Köstlin, Konrad: Das fremde Essen – das Fremde essen. Anmerkung zur Rede von der Einverleibung des Fremden [1995]. In: Kashiwagi-Wetzel, Kikuko und Meyer, Anne-Rose (Hgb.): Theorien des Essens. Berlin: Suhrkamp 2017. S. 355-372

Kupfer, Peter: Sprache. In: Staiger, Brunhild; Friedrich, Stefan und Schütte, Hans-Wilm (Hgb.): Das große China-Lexikon. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft 2003. S. 699-703

Leeper, Mallory: Hong Kong Food Culture, Obesity, and Resolutions. Occidental College and Hong Kong University of Science and Technology 2015.

Leung, Ping-Kwan: Von Jade und Holz. Gedichte. Aus dem Chinesischen von Kubin, Wolfgang. Klagenfurt: Drava 2009.

李波 (Lǐ Bō)：口腔里的中国人(kǒuqiāng lǐde zhōngguórén)。上海：东方出版中心， 2007.

Linke, Angelika; Nussbaumer, Markus; Portmann, Paul R.: Studienbuch Linguistik. Reihe Germanistische Linguistik. 5. Erweiterte Auflage. Tübingen: Max Niemeyer Verlag 2004.

Lo, Patrick: Eating Metropolis: An Analysis of the Cultural Hybridity and Local Identity Behind the Hong Kong-Style Tea café, “Cha chaan ting/茶餐廳”. In: The International Journal of Humanities 6/Nr. 4 (2008). S. 55-80

Lueger, Manfred: Interpretative Sozialforschung: Die Methoden. Wien: Facultas 2010.

Meyer, Anne-Rose: Einführung: Essen und Theorien des Essens. Interdisziplinäre Perspektiven. In: Kashiwagi-Wetzel, Kikuko und Meyer, Anne-Rose (Hgb.): Theorien des Essens. Berlin: Suhrkamp 2017. S. 15-66

Nünning, Ansgar (Hgb.): Metzler Lexikon Literatur- und Kulturtheorie. Stuttgart, Weimar: J.B. Metzler 2004.

Ott, Christine: Identität geht durch den Magen. Mythen der Esskultur. Frankfurt/Main: S. Fischer 2017.

Robertson, Roland: Glocalization: Time - space and homogeneity - heterogeneity. In: Featherstone, Mike; Lash, Scott und Robertson, Roland (Hgb.): Theory, Culture & Society: Global modernities. Hgb. v. . London: Sage Publications 1995. S. 25-45

Staiger, Brunhild; Friedrich, Stefan und Schütte, Hans-Wilm (Hgb.): Das große China-Lexikon. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft 2003.

Tam, Siumi Maria: Convenient-involvement foods and production of the family meal in South China. In: Cheung, Sidney C. H. und Tan, Chee-Beng (Hgb.): Food and Foodways in Asia. Resource, tradition and cooking. New York: Routledge 2007. S. 67-82

Taubmann, Wolfgang: Hongkong. In: Staiger, Brunhild; Friedrich, Stefan und Schütte, Hans-Wilm (Hgb.): Das große China-Lexikon. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft 2003. S. 313-317

Vigneron, Frank Joseph Emmanuel: Understanding Hong Kong Art through Hong Kong Culture (從文化角度認識香港藝術). Hgb. v. Education Bureau, Government of the Hong Kong SAR 2013.

Watson, James L. (Hgb.): Golden Arches East: Mc Donald's in East Asia. Stanford: Stanford University Press 2006.

Watson, James L.: Introduction. Transnationalism, Localization, and Fast Foods in East Asia. In: Watson, James L. (Hgb.): Golden Arches East: Mc Donald's in East Asia. Stanford: Stanford University Press 2006. S. 1-38

Watson, James L.: Mc Donald's in Hong Kong: Consumerism, Dietary Change, and the Rise of a Children's Culture. In: Watson, James L. (Hgb.): Golden Arches East: Mc Donald's in East Asia. Stanford: Stanford University Press 2006. S. 77-109

Wong, Adele: Hong Kong Food & Culture. From Dim Sum to Dried Abalone. Hong Kong: Man Mo Media 2016.

Wong, Hong Suen: A taste of the past. Historically themed restaurants and social memory in Singapore. In: Cheung, Sidney C. H. und Tan, Chee-Beng (Hgb.): Food and Foodways in Asia. Resource, tradition and cooking. New York: Routledge 2007. S. 115-128

Wu, David Y.H.: Chinese Cafe in Hong Kong. In: Wu, David Y. H. und Tan, Chee-Beng (Hgb.): Changing Chinese Foodways in Asia. Hong Kong: The Chinese University Press 2001. S. 71-80

8 Verzeichnis der Interviews und Beobachtungen

HKI: Hong Kong Island

KL: Kowloon

NT: New Territories

30.12. 2015 運達小廚 in Fan Ling (NT) (Restaurant, Fotos, Beobachtungsanalyse)

31.12. 2015 巴黎冰室 in Tsim Sha Tsui (KL) (Bing Sutt, Fotos, Beobachtungsanalyse)

06.01. 2016 金禾茶餐廳 in Wan Chai (HKI) (Cha Chaan Teng, Fotos, Beobachtungsanalyse)

07.01. 2016 周記油渣麵 in Sham Shui Po (KL) (Nudelshop, Fotos, Beobachtungsanalyse)

09.01. 2016 榮珍茶餐廳 in Fan Ling (NT) (Cha Chaan Teng, Fotos, Beobachtungsanalyse)

09.01. 2016 廣成冰室 in Sheung Shui (NT) (Bing Sutt, Fotos, Videos, Beobachtungsanalyse, Kundeninterview mit Pärchen)

10.01. 2016 澳門大牌檔 in Tsim Sha Tsui (KL) (Restaurant, Fotos, Beobachtungsanalyse)

11.01. 2016 中灣大排擋 in Central (HKI) (Dai Pai Dong, Fotos)

11.01. 2016 Honululu Cafe in Central (HKI) (Cha Chaan Teng, Fotos)

13.01. 2016 大豐澳門翠苑餐廳 in Prince Edward (KL) (Cha Chaan Teng, Fotos, Beobachtungsanalyse, kurzes Gespräch)

13.01. 2016 八姐水餃王 in Prince Edward (KL) (Dumplingshop, Fotos)

13.01. 2016 Konsumenteninterview mit Brian in Tsim Sha Tsui (KL)

14.01. 2016 永和隆飯店 in Prince Edward (KL) (Siu Mei-Lokal, Beobachtungsanalyse)

14.01. 2016 美福茶餐廳 in Prince Edward (KL) (Cha Chaan Teng, Fotos)

15.01. 2016 愛文生 in Sham Shui Po (KL) (Dai Pai Dong, Fotos)

15.01. 2016 Konsumenteninterview mit Derek in Prince Edward (KL)

16.01. 2016 香港冰室 in Mong Kok (KL) (Bing Sutt, Fotos, Beobachtungsanalyse)

16.01. 2016 客家飯店 in Prince Edward (KL) (Hakka-Restaurant, Fotos)

18.01. 2016 廣成冰室 in Sheung Shui (NT) (Bing Sutt, Fotos, Videos, Betreiberinterview mit Chef)

20.01.2016 廣東燒味餐廳 in Prince Edward (KL) (Siu Mei-Lokal, Fotos)

22.01. 2016 金華冰室 in Mong Kok (KL) (Bing Sutt, Fotos, Kundeninterview mit drei Leuten)

22.01. 2016 文華冰廳餅店 in Mong Kok (KL) (Bing Sutt, Fotos, Videos, Beobachtungsanalyse)

23.01. 2016 運達小廚 in Fan Ling (NT) (Restaurant, Fotos, Videos)

25.01. 2016 華星冰室 in Mong Kok (KL) (Bing Sutt, Fotos)

25.01. 2016 妹記大排檔 in Tsim Sha Tsui (KL) (Dai Pai Dong, Fotos, Videos)

26.01. 2016 金華冰室 in Mong Kok (KL) (Bing Sutt, Fotos, Videos, Sprachaufnahmen, Beobachtungsanalyse)

26.01. 2016 陳記燒鵝 in Mong Kok (KL) (Siu Mei-Lokal, Fotos, Sprachaufnahmen, Beobachtungsanalyse)

26.01. 2016 芝麻開門 in Prince Edward (KL) (Dessertlokal, Beobachtungsanalyse)

27.01. 2016 Uncle Dessert in Prince Edward (KL) (Dessertlokal, Fotos, Beobachtungsanalyse)

28.01. 2016 文華冰廳餅店 in Mong Kok (KL) (Bing Sutt, Fotos, Beobachtungsanalyse)

29.01. 2016 一樂燒鵝 in Central (HKI) (Siu Mei-Lokal, Fotos)

29.01. 2016 新香園 in Sham Shui Po (KL) (Bing Sutt, Fotos)

30.01. 2016 禾輋陳根記大排檔 in Sha Tin (NT) (Dai Pai Dong, Fotos, Videos)

31.01. 2016 老鳳冰室 in Sham Shui Po (KL) (Bing Sutt, Fotos, Beobachtungsanalyse)

02.02. 2016 蓮香樓 in Central (HKI) (Teehaus, Fotos, Videos)

02.02. 2016 老鳳冰室 in Sham Shui Po (KL) (Bing Sutt, Fotos, Videos, Betreiberinterview mit Mike)

03.02. 2016 中灣大排擋 in Central (HKI) (Dai Pai Dong, Fotos)

05.02. 2016 大豐澳門翠苑餐廳 in Prince Edward (KL) (Cha Chaan Teng, Fotos)

CHINESISCHES NEUES JAHR (Feiertage, sämtliche Geschäfte und fast alle Lokale geschlossen)

09.02. 2016 廣東燒味餐廳 in Prince Edward (KL) (Siumei-Lokal, Fotos)
09./10.02. 2016 Streetfood in Mong Kok (KL) (Nacht nach der Fishball-Revolution, selber Ort) (mobile Stände, Fotos, Videos, 7 Kunden-/Betreiberinterviews)
10.02. 2016 廣東燒味餐廳 in Prince Edward (KL) (Siumei-Lokal, Fotos)
11.02.2016 美富小炒菜館 in Prince Edward (KL) (Restaurant, Fotos)
14.02. 2016 合成大排檔 in Jordan (KL) (Dai Pai Dong, Betreiberinterview mit Frau Yeung)
14.02. 2016 潮州菜 in Mong Kok (KL) (Chiu Chow-Lokal, Fotos)
15.02. 2016 華星冰室 in Mong Kok (KL) (Bing Sutt, Fotos, Beobachtungsanalyse)
16.02. 2016 聚華餐廳 in Prince Edward (KL) (Cha Chaan Teng, Fotos, Beobachtungsanalyse)
16.02. 2016 華星冰室 in Mong Kok (KL) (Bing Sutt, Fotos, Videos, Betreiberinterview mit Herrn Cheung)
18.02.2016 美富小炒菜館 in Prince Edward (KL) (Restaurant, Fotos)
19.02.2016 金華冰室 in Mong Kok (KL) (Bing Sutt, Fotos, Videos, Betreiberinterview mit Frau Chan)
19.02. 2016 合成大排擋 in Jordan (KL) (Dai Pai Dong, Fotos, Videos, Betreiberinterview mit Fr. Yeung)
24.02. 2016 潮州菜 in Tai Kok Tsui (KL) (Chiu Chow-Lokal, Fotos)
25.02. 2016 Konsumeninterview mit Fontine Tai in Fan Ling (NT)
25.02. 2016 Konsumeninterview mit Gilbert Wan in Fan Ling (NT)
25.02. 2016 愛文生 in Sham Shui Po (KL) (Dai Pai Dong, Fotos)
25.02. 2016 潮州菜 in Fan Ling (NT) (Chiu Chow-Lokal, Fotos)
28.02. 2016 大榮華酒樓 in Yuen Long (NT) (Restaurant, Fotos)
28.02. 2016 Konsumenteninterview mit Gaygay Yeung in Kam Tin (NT)

28.02. 2016 Konsumenteninterview mit Eunice Sin in Kam Tin (NT)

01.03. 2016 愛文生 in Sham Shui Po (KL) (Dai Pai Dong, Fotos, Betreiberinterview mit Wayne)

03.03. 2016 海安咖啡 in Sheung Wan (HKI) (Bing Sutt, Fotos, Beobachtungsanalyse)

03.03. 2016 瑞記咖啡 in Sheung Wan (HKI) (Bing Sutt, Fotos, Beobachtungsanalyse)

06.03. 2016 榮華冰室 in Yau Tong (KL) (Bing Sutt, Fotos, Beobachtungsanalyse)

09.03. 2016 金記冰室 in Sai Ying Pun (HKI) (Bing Sutt, Fotos, Beobachtungsanalyse)

09.03. 2016 Konsumenteninterview mit Tai Fong Ming in Fan Ling (NT)

09.03. 2016 Konsumenteninterview mit Freda Tai in Fan Ling (NT)

19.03. 2016 聚華餐廳 in Prince Edward (KL) (Cha Chaan Teng, Fotos)

22.03. 2016 一樂燒鵝 in Central (HKI) (Siu Mei-Lokal, Fotos)

23.03. 2016 海安咖啡 in Sheung Wan (HKI) (Bing Sutt, Fotos, Betreiberinterview mit Chefin)

23.03. 2016 豪華咖啡茶廳 in Wan Chai (HKI) (Bing Sutt, Fotos, Sprachaufnahmen, Beobachtungsanalyse)

23.03. 2016 再興燒臘飯店 in Wan Chai (HKI) (Siu Mei-Lokal, Fotos)

24.03. 2016 名點心 in Prince Edward (KL) (Dimsum-Lokal, Fotos)

25.03. 2016 美富小炒菜館 in Prince Edward (KL) (Restaurant, Fotos)

27.03. 2016 合成大排擋 in Jordan (KL) (Dai Pai Dong, Fotos)

31.03. 2016 老鳳冰室 in Sham Shui Po (KL) (Bing Sutt, Fotos)

01.04. 2016 美福茶餐廳 in Prince Edward (KL) (Cha Chaan Teng, Fotos, Beobachtungsanalyse)

21.5. 2017 稻鄉飲食文化博物館 in Fo Tan (NT) (Esskultur-Museum, Fotos, Artefaktanalyse)

9 Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Die typischsten Getränke Hong Kong (Cha Chaan Teng) 64
Tabelle 2: Die typischsten Speisen Hong Kongs (Cha Chaan Teng) 67

10 Abbildungsverzeichnis

Alle Fotos wurden ausschließlich vom Autor dieser Arbeit geschossen.

Abbildung 1: Egg Beef Sandwich (牛肉雞蛋三明治); britische Hülle, chinesischer Inhalt. Neuinterpretation eines westlichen Klassikers..... 15
Abbildung 2: Rice with beef and tomato (牛肉番茄蓋澆飯): (östlicher) Reis mit westlichem sugoartigem Topping; ein Mischmasch der Kulturen. 16
Abbildung 3: Pineapple bun with butter (菠蘿油), ein süßes Stück Hong Kong und meist Aushängeschild einer vernünftigen Bing Sutt/Cha Chaan Teng.. 23
Abbildung 4: Illegaler Essensstand in Mong Kok..... 35
Abbildung 5: Illegaler Essensstand in Mong Kok 2 35
Abbildung 6: Illegaler Essensstand in Mong Kok 3 35
Abbildung 7: Massive Polizeipräsenz in Mong Kok aufgrund der "Fishball Revolution" 36
Abbildung 8: Aus der Straße gerissene Pflastersteine am Tag danach 37
Abbildung 9: Kaiserliche Speisen und Geschirr..... 42
Abbildung 10: Alte Registrierkassen und Rechenmaschinen..... 42
Abbildung 11: Speisekarten aus der Kolonialzeit..... 43
Abbildung 12: Speisekarte aus der Kolonialzeit..... 43
Abbildung 13: 文華冰廳餅店, ein Prototyp einer Bing Sutt; gepolsterte Sitze, Mosaikböden, Speisekarten an der Wand, nüchterne Einrichtung. 53
Abbildung 14: Menschenschlange vor der zur Zeit extrem angesagten Australia Dairy Company..... 56
Abbildung 15: Das Smartphone regiert auch die Mittagspause. 59
Abbildung 16: Film schauen während des Essens; mittags ein häufiges Bild. 59
Abbildung 17: Milchtee in eiskastengekühlter Flasche..... 61
Abbildung 18: Milchtee mit Milchteeeis..... 61
Abbildung 19: Yunyeung (鴛鴦) in dickwandiger Keramiktasse..... 63
Abbildung 20: French Toast (西多士)..... 65
Abbildung 21: Stir fried beef noodles (乾炒牛河) 66
Abbildung 22: Kassa in einer typischen Cha chaan teng 68
Abbildung 23: Nachmittagstee-Menü 70
Abbildung 24: Tagesmenü 70
Abbildung 25: Speisekarte in Form eines Tischtennisschlägers (einem beliebten Sport der Sechziger und Siebziger Jahre) 72

Abbildung 26: Alte Aufnahmen von Hong Kong, Abakus und typische mosaikgeflieste Wand in einer Cha Chaan Teng 73
Abbildung 27: Flotte Kellner einer Cha chaan teng: mit einer Hand die Bestellung aufgenommen, mit der anderen serviert. 74
Abbildung 28: Curry, eine Speise indischer und pakistanischer Einwanderer 76
Abbildung 29: Unterschiedliches Publikum einer Cha chaan teng am Nachmittag 77
Abbildung 30: Hot Lemon Tea, starker Schwarztee mit einigen Zitronenscheiben 79
Abbildung 31: Zweisprachige Speisekarte (chinesisch, englisch) mit Symbolabbildungen 81
Abbildung 32: Speisekarten einer Cha Chaan Teng mit Angeboten und Menüs 82
Abbildung 33: Handgeschriebene Speisekarte in einer uralten Bing sutt 83
Abbildung 34: Winzige Bing Sutt mit drei Tischen in einer illegal errichteten Siedlung (Yau Tong) 84
Abbildung 35: Toast mit getrüffelter Eierspeise 86
Abbildung 36: Typische Einrichtung einer Cha Chaan Teng mit Ventilatoren, Speisekarten an der Wand und dinerartigen, schmalen Sitzen 88
Abbildung 37: 文華冰廳餅店 in Mong Kok 91
Abbildung 38: 廣成冰室 in Sheung Shui 93
Abbildung 39: 老鳳冰室 in Sham Shui Po 94
Abbildung 40: 金華冰廳 in Mong Kok 95

11 Anhang

11.1 Zusammenfassung

In meiner vorliegenden Arbeit möchte ich herausfinden, in welcher Weise die Esskultur Hong Kongs mit einer eigenständigen Identität der Bewohner zusammenhängt. Ich gehe davon aus, dass gesellschaftliche Charakteristika der Bewohner Hong Kongs auf einer Makroebene sich in den hybrid zwischen Westen und Osten oszillierenden Lokaltypen Bing Sutt und Cha Chaan Teng auf einer Mikroebene widerspiegeln. Anhand der Begriffe „dritter Raum“ und „Mimikry“ von Homi Bhabha untersuche ich die Formierung einer Hong Konger Identität, die sich durch Speisen, Getränke und Einrichtung als kulturelle Symbole ausdrückt. Weiters möchte ich herausarbeiten, dass Hong Kongs Esskultur eine konstruierte ist und daher im Gegensatz zu einer essentialistischen Esskultur anfälliger ist für Destabilisierungen, auf die ich am Schluss neben Überlebensstrategien für Bing Sutts eingehe. Trotz eines ausführlichen historischen Abrisses der Hong Konger Esskultur liegt der Fokus meiner Arbeit auf dem Zeitraum seit 1997. Als Quellen dienen mir zum einen Sekundärliteratur zur Esskultur Hong Kongs, zum anderen eigene Forschung, die ich im Zeitraum vom Jänner bis April 2016 vor Ort in Form von Interviews und Beobachtungsanalysen durchgeführt habe.