

DAS KOMMENE MAHL

*Von der Feuerstelle
zur
Tischnachbarschaft*

INHALT

1 Die Feuerstelle **6**
*Die Feuerstelle ist ihrem Wesen nach nicht nur ein Ort der Vergemeinschaftung, sondern ein möglicher Ursprung der menschlichen Kultur.
Der Mensch tritt als unvollständiges Wesen aus der Natur hervor, welches nicht mehr ausreichend in der Lage ist ungegartete Nahrung zu verdauen. Mit ihm in einem neuen Vertrag verbunden und zugleich gegenüber – so die These – entsteht sein erster und bis heute wichtigster Aktant. Die Feuerstelle.*

2 Insel(n) der Wanderungen **14**
Die Geschichte der Elbinseln ließe sich als Geschichte der Migration, als ein Sich-Einmischen in das Gemenge lesen, in das, was vorher schon war. Eine Geschichte des Einschreibens in den Grund der Elbe, eine Überlagerung von Wellenmustern im Sand des gesellschaftlichen Gefüges, auf welchem jeder Wanderer seine Spur hinterlässt – kurz, flüchtig, vergänglich – gewahr, dass die kommende Welle sie überschreibt und die einfache Ordnung sich löst.

3 Karte und Portraits der Gastrounternehmer **28**
Betrachten wir die Vielheit der „Tischgemeinschaften“, welche in der Realität der Stadt, und im besonderen auf den Elbinseln zusammentreffen, dann liegt es nahe, ausgehend von den eigenen Praktiken des kochenden und essenden Alltags die räumlichen und sozialen Lern-, Anpassungs- und Innovationsprozesse rund um die „Feuerstellen“ gastronomischer Lokale näher zu untersuchen. „Herdforschung“ ist somit unser Programm.

4 Katalog der Kodefamilien **74**
Aus Perspektive analytischer Fragen haben wir das Material unserer Beobachtungen und Interviews beleuchtet und dabei diagonal zu bestehenden Vorkonzepten gedacht, um Muster bestimmter Praktiken auch über Klassifikationsgrenzen bestehender Einordnungsstrukturen hinaus zu erkennen.

Was? Welche (räumlichen) Praktiken und (An)Ordnungen?

Wer? Welche Akteure/Aktanten und Gruppen?

Wie werden Praktiken, (An)Ordnungen und Logiken ausgeführt?

Wie lange? Wir welchen Rhythmen? Welche diachronen Prozesse?

Warum? Welche Motive werden genannt und welche Neigungen, Möglichkeiten und Tendenzen sind eingeschrieben?

Die auf diese Weise freigelegten Praktiken, (An)Ordnungen und Prozesse haben wir in einem Katalog der Kodefamilien versammelt.

Goldgräberstimmung

Etablierte/ Herausforderer/ Staffellauf der Betreiber/ Translokaler Urbanismus

In Erwartung - auf dem Sprung

Erwartesäle/ Vorsichtscontainer

Arenen und Felder

Nischen-Spieler/ Arenen-Spieler

Taktische Strategien

Spielbeintaktiker und Standbeinstrategen/ Gewichtsverlagerung im Tageszyklus/ Grundbelastung vs. Spitzenbelastung/ Liefersatelliten für den Hafen/ Hotelkooperation/ Sprungbein/ Tastbein/ Expander und Verdichter/ Heranwachsende/ Ableger/Verdichter/ Raumpumpen

Küche des Vertrauens

Großzügigkeitstee und Legitimitätskaffee/ Halal - Haram/ Pizza-im-Zwischen

Familienkapital

Familienbande/ Family Banking/ Küchenfamilien/ Familienküche

Kundenfamilien

Straßengucker/ Zusammenhocker/ Boten und Wanderer/ Mittagstischler/ Heimkehrer/ Freizeitleiter/ Tee-Hörer

Tischnachbarschaften

5 Arbeitsthesen: 04ff 154

Vier Arbeitsthesen für weitere iterative Schritte eines offenen Forschungsverfahren lassen sich hier in die Zukunft werfen. Diese kreisen um Praktiken des „Place Making“, Zentralitäten und Heterotopien, Schwellenhüter und Zugang, erweiterte Formen des Kapitals und komplexe Ordnungen im „Zwischen“.

6 Das kommende Mahl 172

Die Heterogenität der Wasserstelle und die vergemeinschaftende Zentralität der Feuerstelle als Ort der Produktion, finden im Begriff der „Tischnachbarschaft“ als Raum der Möglichkeiten ihre Synthese, ohne dabei die „Tischgemeinschaften“ der Familie, der Freunde oder der „Ordnung der Speisen“ in Frage zu stellen und einer erzwungenen Kommunion der einen Gemeinschaft, mit einem Konsensvertrag zu unterwerfen.

Das kommende Mahl wird ein Mahl der Tischnachbarschaften sein, das Mahl einer Gesellschaft von „Mit-Seienden“. Eine Nachbarschaft der „l'hôtes“, der Wirte und Gäste in selbigem Wort.

7 The embedded researcher 182

Motiv Alltagspraxis. Der Entwurf eines utopischen Forschungsdesigns und der Weg des Prototypischen.

Der „Embedded Researcher“ übernimmt die Rolle eines teilnehmenden und mitgestaltenden Forschers, welcher durch seine aktionsforschende Praxis mehr Einfluss auf die Reproduktion der Strukturen hat, welche ihn selbst reproduzieren.

In dieser Position im Beziehungsgefüge könnte man von einem „eingebetteten“ Forscher sprechen, und es ließe sich ein Programm der „eingebetteten Forschung“ denken.

*** Anhang 192**

1 **DIE FEUERSTELLE**

„Das Garen erhöhte den Wert unserer Nahrung. Es hat unseren Körper, unser Gehirn, unsere Zeitnutzung und unser soziales Leben verändert.“

Richard Wrangham 2009

„Die Menschen selbst fangen an, sich von den Tieren zu unterscheiden, sobald sie anfangen, ihre Lebensmittel zu produzieren. [...] Indem die Menschen ihre Lebensmittel produzieren, produzieren sie indirekt ihr materielles Leben selbst.“

Karl Marx

DIE FEUERSTELLE

Die vorliegende Arbeit verstehen wir als offenen Werkstattbericht einer stadtforschenden Praxis. Wir betrachten diese Arbeit also nicht als abgeschlossenes Projekt, sondern als iterativen Schritt. Den Antrieb bildet dabei das Verlangen der Komplexität des Städtischen näher zu kommen.

Wie aber lässt sich diese Komplexität verstehen? Wo anfangen?

Betrachten wir unseren eigenen Alltag, so erkennen wir, dass sich mit jedem in Wilhelmsburg verbrachten Tag mehr und mehr neue persönliche Beziehungen ergeben, und wir uns den komplexen Gefügen des Städtischen nicht entziehen können. Wenn wir hier also aktiv werden, uns einmischen in das Amalgam der Insel, dann nicht aus Altruismus, denn hier und jetzt leben und wohnen wir.

Unser Alltag am Ort beschreitet nicht nur im Moment des Ankommens ein Dazwischenkommen, sondern, bedingt durch die permanente Neukonfiguration der Beziehungsgefüge am Ort, einen andauernden Prozess. Da dieses *Uns-selbst-hinzufügen* jedoch bewusst geschieht und mit explizit artikuliertem Forschungsinteresse verbunden ist, betrachten wir dies als Intervention. Unsere forschende Anwesenheit im Alltag ist die eines teilnehmenden Beobachters¹, und damit auch Partizipation. Die aus der Vielheit der Alltagsrealität resultierende stetige Neukonfiguration von Beziehungen, lässt somit Intervention und Partizipation verschmelzen. Diesen Prozess zu befördern, ihm (mit Uns) Anderes und Neues hinzuzufügen, Teil dessen zu sein und davon zu lernen stellt unser Motiv dar.

Auf welchen Bühnen jedoch finden diese Prozesse statt, welchen Dynamiken folgen sie? Wie verlaufen die Interaktionen, Kom-

promisse und Aushandlungen im Detail?

Bevor wir uns mit dieser Arbeit den gastronomischen Praktiken und den Feuerstellen auf den Elbinseln Wilhelmsburg und Veddel widmen, möchten wir noch einmal auf eine vorangegangene Untersuchung zur Kioskultur² auf Wilhelmsburg eingehen. In dieser Untersuchung haben wir dargelegt, dass die Kioske in ihrer Kulturgenese eng an die Urzentralität und Heterogenität der Wasserstelle gebunden sind, und sich diese Beziehung bis in die Gegenwart lesen lässt. Rufen wir uns das Sinnbild der Wasserstelle noch einmal ins Bewusstsein.

„Und wenn die Jäger aus der gewohnten Welt ihres Dorfes oder ihrer Höhle aufbrechen, begeben sie sich meist zu einer Wasserstelle, um dort nach Wild Ausschau zu halten. Auch Raubtiere folgen mitunter den deutlichen Spuren, die ihre durstige Beute dort zurück gelassen hat. Die Wasserstelle ist ein natürlicher Versammlungsort ein Platz, wo man beobachten und Informationen sammeln kann. Es dürfte kein Zufall sein, wenn wir unsere Stammkneipen gelegentlich als ‚Tränke‘ bezeichnen.“ (Christopher Vogler)³

Die Wasserstelle, die Quelle, stellt vermutlich die früheste Zentralität des faunistischen Lebens auf dem Festland der Erde dar. Eine Zentralität, die kaum ein Lebewesen meiden konnte, und an der die „immer währende Gefahr der Vernichtung“⁴ – durch Feinde und Rivalen – dem Bedürfnis nach Wasser gegenüber stand. Noch lange bevor unsere Vorfahren das Feuer entdeckten, welches – wie wir behaupten möchten – die erste rein anthropogene Zentralität bildet, stellte die Wasserstelle eine Urzentralität dar. Eine Zentralität, welche mit maximaler Heterogenität alle Akteure an einem Ort zusammen brachte. So scheint es nicht verwunderlich, dass sich dieser Ort tief in

die Kulturgeschichte der Menschheit eingeschrieben hat.

Christopher Vogler beschreibt, in Anlehnung an Joseph Campbells Analyse der dramaturgischen Strukturen der Mythen, den Ort der „Wasserstelle“⁵ als eben solche Zentralität, als Ort der Versammlung und Ort kollektiver Praktiken. Campbell zeigt in „Der Heros in tausend Gestalten“⁶, dass die entscheidenden Situationen/Momente des menschlichen Alltags seit tausenden Jahren in den Mythen verarbeitet werden. Die Herausforderungen, die Konflikte, die Finten und Tricks, die Siege und Verletzungen. Und eben auch jene Orte wie die Wasserstelle.

Campbells „Heldenreise“ zeigt den prototypischen Gestaltungsprozess mythologischer Hauptfiguren.⁷ Eine jede Hauptfigur – und aus der Subjektive ist dies jedes Individuum selbst – bedarf genauso der Feinde wie der Mentoren, Schwellenhüter und Begleiter, da „die Existenz eines jeden Wesens nach dem anderen oder einer Vielheit von anderen“⁸, einem „konstitutiven Außerhalb“⁹ verlangt/bedingt um in diesem Gefüge Gestalt anzunehmen. Dieses vielfache Außerhalb zu treffen, von den Herausforderungen zu erfahren, Freunde zu werden und Feinde zu beobachten, braucht es einen Ort, eine Zentralität und eben Unterschiedlichkeit.

Der Heterogenität der Wasserstelle, mit all ihren Möglichkeiten und Gefahren, stellen wir die Feuerstelle, als erste anthropogene Zentralität hinzu.

Die Feuerstelle ist ihrem Wesen nach nicht nur ein Ort der Vergemeinschaftung, sondern ein möglicher Ursprung der menschlichen Kultur. Bei dieser Überlegung beziehen wir uns auf jüngere anthropologische Erkenntnisse wie sie u.a. von Richard Wrangham¹⁰ geäußert werden¹¹. Wrangham legt als Primatologe seinen argumentativen Fokus weniger auf gastrosophische Aspekte, als auf physiologische Wechselwirkungen zwischen Nahrung und Körper. Er kommt zu dem Schluss, dass das Kochen eine vormenschliche Praxis gewesen sein muss,

welche uns mittels des Feuers zu Menschen werden ließ. Wranghams Ansatz werden wir argumentativ mit Theorien von Bourdieu, Marx, Latour und Serres stützen, da Wranghams These wie ein Bindeglied zwischen diese Gedankengebäude passt.

Der britische Primatologe Wrangham geht in seiner Kochhypothese davon aus, „dass das Kochen die Hauptursache der Evolution zu Homo erectus war.“¹² Damit datiert er den Beginn dieser noch immer zentralen Alltagspraktik nicht nur auf eine Zeit vor 1,8 Millionen Jahren, sondern zeigt auf, dass es sich bei dieser Kulturtechnik um die zentrale menschliche Praxis überhaupt handelt¹³, welche mit Bourdieu gesprochen im wahrsten Sinne „Leib gewordene Geschichte“¹⁴ darstellt. Diese Praxis hat sich nach Wrangham, wie keine andere menschliche Praxis in uns habitualisiert, sie hat unseren Körper geformt und uns in ein neues Verhältnis zur Natur gesetzt, in „eine Abhängigkeit von Brennstoffen“¹⁵. Wrangham begründet den Verlauf der physiologischen Entwicklung des Menschen mit seiner frühen Fähigkeit in repetitiver Praxis kochen zu können. Die damit eintretende physiologische Veränderung unseres Verdauungssystems, ermöglichte es unseren Vorfahren den Überschuss an Energie „zur Versorgung eines größeren Gehirns einsetzen zu können.“¹⁶

„Das Garen erhöhte den Wert unserer Nahrung. Es hat unseren Körper, unser Gehirn, unsere Zeitnutzung und unser soziales Leben verändert.“¹⁷

Wie sich der Mensch an das Phänomen Feuer gewöhnen konnte sei dahin gestellt, dass er es getan hat ist offenkundig. Das Feuer ließe sich so auch als „Störgeräusch“¹⁸ im Sinne Michel Serres lesen. Ein „Störgeräusch“, welches die einfache Ordnung der Natur auflöst. Bis heute besitzt Feuer diese Macht der Aufmerksamkeit, es lässt uns alles andere Vergessen, solange es nicht unter Kontrolle ist. Historisch jedoch haben wir gelernt, uns an diesen „Lärm“ zu gewöhnen

und einen Vertrag mit diesem „Parasiten“¹⁹ abzuschließen.

Er übernimmt unsere Verdauung, und wir versorgen ihn mit Nahrung. Dieser „Dritte“²⁰ schiebt sich gleichsam zwischen uns und die Natur, und wir haben diese Herausforderung angenommen. Gleichsam habitualisiert sich der Vertrag wie kein anderer in uns, und erschafft durch die damit einhergehenden Praktiken auch Strukturen, Institutionen und Felder einer „Ding gewordenen Geschichte“²¹, welche uns nun gegenüber treten.

Wenn wir Wranghams These mit Bruno Latour paraphrasieren, so ließe sich sagen, dass wir die Funktion der Verdauung von roher Nahrung an den Aktanten, den nicht-menschlichen Akteur „Feuerstelle“ delegiert haben. So, wie wir auch Aufgaben an automatische „Türschließer“²² delegieren und in anderen Technologien ablegen²³, ließe sich die Feuerstelle als eine Technologie erkennen. Die Geburtsstunde des Menschen könnte somit der Moment der Teilung seiner selbst durch Delegation sein. Der Verlust der Einheit mit der Natur, vielleicht auch der Moment an welchem Platons „Kugelmenschen“²⁴ sich teilen.

Der Mensch tritt als unvollständiges Wesen aus der Natur hervor, welches nicht mehr ausreichend in der Lage ist ungegarte Nahrung zu verdauen²⁵. Mit ihm in einem neuen Vertrag verbunden und zugleich gegenüber – so die These – entsteht sein erster und bis heute wichtigster Aktant. Die Feuerstelle.

Diese Feuerstelle bildet bis heute in mannigfaltiger Erscheinung Zentralitäten heraus, zu welchen wir uns in Beziehung setzen, uns um sie Versammeln oder komplexe Gebilde um diese Zentren errichten. Vielfach liegen diese Feuerstellen im Verborgenen, wie „etwa im Heizkessel im Keller, im Inneren eines laufenden Benzinmotors oder in einem Kraftwerk, aber wir sind immer noch vollständig von [ihnen] abhängig.“²⁶

Eine der bis heute wichtigsten Erscheinungen der Feuerstelle ist zugleich ihre älte-

ste, die Küche. Wir gehen sogar soweit in unserer Behauptung, zu sagen, Stadt sind viele Herde, das Städtische formuliert sich um Feuerstellen, ob in den Haushalten, den Fahrzeugen oder gastronomischen Lokalen, ob weit ins Gelände verstreut oder übereinander gestapelt. Was läge somit näher als sich um die Erforschung der Praktiken in Beziehung zu diesen Herden zu kümmern?

Gerade die mit dem Kochen einhergehende Möglichkeit einer veränderten Zeitnutzung legte die Grundlage für eine differenzierte Gesellschaft, da durch das Feuer und die gewonnene Zeit, nicht mehr alle Mitglieder der Sippe an der Nahrungssuche und der „Verdauung“ dauerhaft beteiligt sein mussten²⁷. Sie konnten sich auf arbeitsteilige Praktiken spezialisieren, und haben es, wie wir heute begründet nachzeichnen können, auch getan. Eine der frühesten Arbeitsteilungen, welche Wrangham darlegt, ist jene der Familien, zwischen Frau und Mann, in den frühen Gesellschaften der Jäger und Sammler²⁸. Diese frühe oikonomia²⁹, die Kunst der Hauswirtschaft, verbindet bis heute die Familien als Wirtschaftsgemeinschaften. Diese zeichnet auch die Praktiken vieler von uns untersuchter Betreiberfamilien aus.

Auch wenn sich die Ordnungen unserer Gemeinschaften zu hoch komplexen Gebilden erweitert haben, ohne die Möglichkeit den Tag in die Nacht zu verlängern, oder uns von der primären Nahrungsbeschaffung zu befreien, wären wir heute noch die meiste Zeit mit dem Kauen und Verdauen beschäftigt, wie Wrangham darlegt³⁰, und hätten nur schwerlich Zeit uns mit anderen Dingen zu befassen.

Wranghams These ließe sich mit Marx in sofern stützen, als dass wir das Kochen als Zentrale Praxis der Aneignung der Natur betrachten können. Mit Bezug auf Marx ließe sich behaupten: Mit dem Kochen beginnt die Arbeit. Und mit dem Essen verändern wir unsere eigene Natur.

„Die Arbeit ist zunächst ein Prozess zwischen Mensch und Natur, ein Prozess, worin der Mensch seinen Stoffwechsel mit der Natur durch seine eigene Tat vermittelt, regelt und kontrolliert. Er tritt dem Naturstoff selbst als eine Naturmacht gegenüber. Die seiner Leiblichkeit angehörigen Naturkräfte, Arme und Beine, Kopf und Hand, setzt er in Bewegung, um sich den Naturstoff in einer für sein eigenes Leben brauchbaren Form anzueignen. Indem der durch diese Bewegung auf die Natur außer ihm wirkt und sie verändert, verändert er zugleich seine eigne Natur.“ (Karl Marx)³¹

„Die Menschen selbst fangen an, sich von den Tieren zu unterscheiden, sobald sie anfangen, ihre Lebensmittel zu produzieren. [...] Indem die Menschen ihre Lebensmittel produzieren, produzieren sie indirekt ihr materielles Leben selbst.“ (Karl Marx)³²

Mit Bezug zu unserer Untersuchung der Kioske in Wilhelmsburg³³, in welcher wir die „Wasserstelle“ als kulturhistorische Metapher genutzt haben, um das Phänomen der Kioske auch auf einer theoretischen Ebene zu fassen, stellen wir den heteroge-

nen Möglichkeiten der „Wasserstelle“ als Urzentralität, die Feuerstelle, den Herd als Ort der Vergemeinschaftung und der Produktion, als Aneignung der Natur durch Arbeit hinzu. Zu der Praxis des Kochens als Produktion gehört auch die Praxis der Konsumtion. Das gemeinsame Teilen der Nahrung ist eine der frühesten Praktiken der Vergemeinschaftung gegenüber einem konstitutiven Außerhalb³⁴.

Betrachten wir nun die Vielheit der kulturellen Gemeinschaften, welche in der Realität der Stadt, und im besonderen auf den Elbinseln zusammentreffen, dann liegt es nahe, ausgehend von den eigenen Praktiken des kochenden und essenden Alltags die räumlichen und sozialen Lern-, Anpassungs- und Innovationsprozesse rund um die „Feuerstellen“ gastronomischer Lokale näher zu untersuchen. „Herdforschung“ ist somit unser Programm. Zunächst jedoch werfen wir einen Blick in die Wanderungsgeschichte der Elbinseln, um die Komplexität des Beziehungsgefüges am Ort unseres Alltags freizulegen.





2

**INSEL(N) DER
WANDERUNGEN**

„In den 1970er Jahren bezogen gewerbetreibende Migranten mit ihren quartiersnahen Geschäften Ladenzeilen in Stadtvierteln, die im Zuge weltweiter ökonomischer Umstrukturierungsprozesse von einheimischen Gewerbetreibenden verlassen wurden. Sie brachten damit wieder Leben in die Straßen und trugen entscheidend zur Sanierung und Modernisierung heruntergekommener urbaner Räume bei.“

INSEL(N) DER WANDERUNGEN

Die Geschichte der Elbinseln ließe sich als Geschichte von Wanderungen lesen, als Geschichte des Ankommens und Durchreisens. Eine Geschichte auch, des Sich-Etablierens, welches jedoch nur zeitweilig zur Ruhe kommt und immer aufs neue herausgefordert wird. Eine Kaskade der Störgeräusche im Sinne von Michel Serres, welche die einfache Ordnung der Etablierten auflöst. Jeder Herausforderer „bringt ein neues System hervor, eine Ordnung von höherer Komplexität, als die einfache Kette sie hat. Auf den ersten Blick führt dieser Parasit eine Unterbrechung herbei, doch auf den zweiten bringt er eine Konsolidierung“¹, er erfindet sich im „Zwischen“.

Die Geschichte der Inseln ließe sich so, als ein Sich-Einmischen in das Gemenge lesen, in das, was vorher schon war. Eine Geschichte des Einschreibens in den Grund der Elbe, eine Überlagerung von Wellenmustern im Sand des gesellschaftlichen Gefüges, auf welchem jeder Wanderer seine Spur hinterlässt – kurz, flüchtig, vergänglich – gewahr, dass die kommende Welle sie überschreibt, und die einfache Ordnung sich löst.

Auch wir haben uns eingemischt in dieses Gewirr der Praktiken. Unser Alltag hinterlässt eine winzige Spur auf diesem städtischen Palimpsest². So erscheinen die Inseln nicht als *blanke Seite*, nein, sie sind ein vielfältiger Text³, den auch wir nur vorsichtig zu deuten wagen. Wenn wir uns auf diese Reise begeben und dem Band der Praktiken folgen, dann als sich einmischende, erfindende, teilnehmende Beobachter. Zunächst jedoch rollen wir den roten Faden der Geschichte rückwärts zu den Anfängen, und wagen einen *Dérive*⁴, ein Eilen durch die Zeit.

Dort wo sich heute Wilhelmsburg und die Veddel befinden, lagen zwischen Hamburg und Harburg unzählige Inseln in der Elbe. Ein Marschland-Archipel dessen Form und

Gestalt von den Fluten und Gezeiten der Elbe bestimmt wurde. Im 14. Jh. begannen ganz im Süd-Osten, dort wo Norderelbe und Süderelbe sich teilen, die ersten Eindeichungen. Diesen Moment in der Geschichte wollen wir aufgreifen. Wir werden sehen, wie die Elbinseln bereits in historischer Dimension immer ein Ort der Zuwanderung waren und wie dies bis heute ihren Charakter bestimmt.

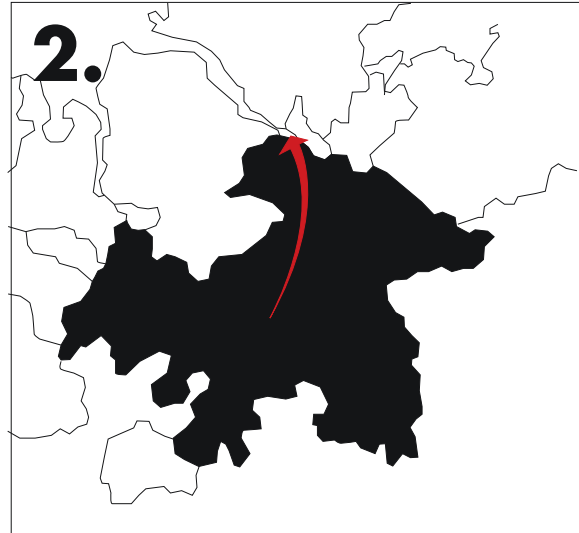
Erste Welle

Frühe Dokumente über eine Besiedlung stammen aus dem Jahre 1333. Mit den Eindeichungen von Stillhorn beginnt so die erste Welle der Besiedlung aus Nord-Östlicher Richtung. Überliefert ist die Geschichte der Einwanderer von den Nachbarinseln Billwerder und Ochsenwerder, welche ihrem Namen nach, zum Teil, einen westfälischen und brandenburgischen Hintergrund hatten. Diese ersten Einwanderer erhielten das Land als Besitz für die von ihnen geleisteten Eindeichungen.⁵ Diese erste Welle der Wanderung dauert bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts.

Zweite Welle

Die zweite Welle setzt mit dem ausgehenden 17. Jh. ein. Herzog Georg Wilhelm von Braunschweig-Lüneburg kauft die Inseln *„Stillhorn, Georgswerder und Rotehaus [...] und deicht sie mit seinen Besitzungen am Reiherstieg zur Insel Wilhelmsburg zusammen. Der Herzog versucht, möglichst viele Untertanen aus dem Braunschweig-Lüneburgischen auf Wilhelmsburg anzusiedeln. [...] Nachnamen wie Soltau, Rübke oder Bremer zeugen vom Zuzug aus westlicher Richtung.“*⁶

Zu diesen „Höfner“ genannten Siedlern der ersten und zweiten Welle, tritt eine neue Gruppe der Bewohner: Die „Kötner“, welche von den „Höfnern“ Land kaufen oder pachten. Schulden und Erbregelungen der



„Höfner“ führen zum Anwachsen der Kötnerschicht⁷.

Bis in das 19. Jh. hinein entwickelt sich noch eine dritte Gruppe von Bewohnern: Die „Häuslinge“. Da die rechtlichen Grundlagen des Besitzes an Land auf Wilhelmsburg sehr unterschiedlich begründet sind, müssen Höfner und Kötner im Nordwesten der Inseln einen Pachtzins zahlen.

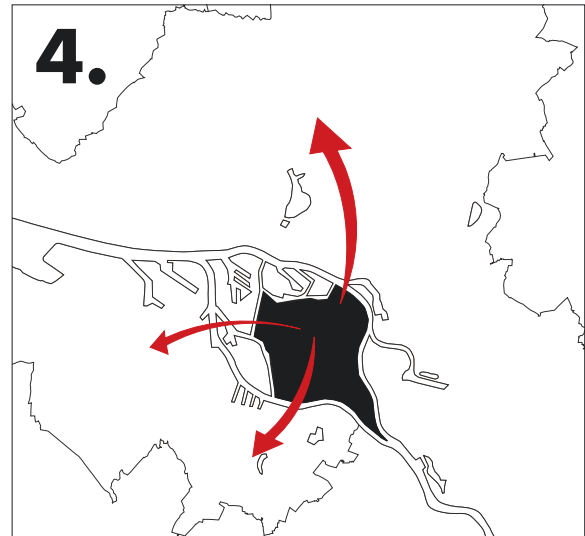
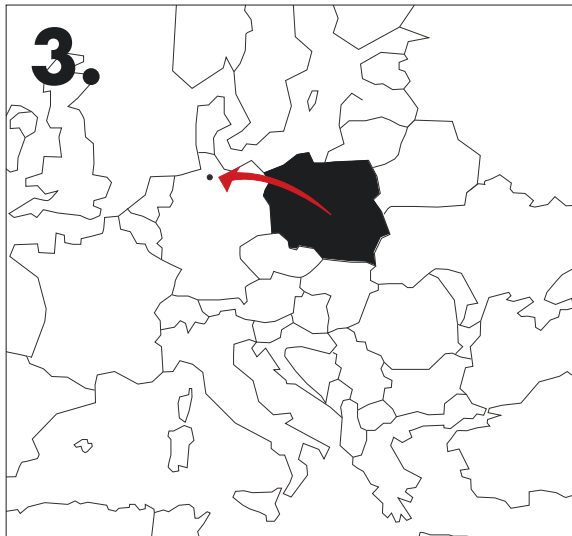
„Mit Verpachtungen verdienen die Landesherren mehr – materiell entsprechend schlechter sind die Bewohner gestellt. So erklärt es sich wohl, dass in den Erbpacht-Gebieten Wilhelmsburgs neben den Höfnern und Köttern eine dritte Gruppe Bewohner Einzug hält: die Häuslinge. Sie ziehen im wahrsten Sinne des Wortes ein – nämlich als Mieter in die Backhäuser der Hofbesitzer. 1796 gibt es im Reiherstieg 11 Backhäuser und 87 Häuslinge, in Georgswerder 1 Backhaus und 44 Häuslinge. In Stillhorn dagegen leben praktisch keine Häuslinge. Mit der Miete bessern die Hausbesitzer ihr Budget auf. Aus den ursprünglich zum Brotbacken gebauten Nebengebäuden werden Wohnräume. Das ist für die Vermieter um so praktischer als dass sie auf diese Weise keine Genehmigung für einen Neubau einholen und auch keine neue Feuerstelle einrichten und anmelden müssen. Offensichtlich wohnen nicht alle Häuslinge

in (ehemaligen) Backhäusern. Auch andere Nebengebäude werden vermietet. Der Begriff „Backhaus“ scheint aber die offizielle Bezeichnung für jeglichen Miet-Wohnraum zu sein.“⁸

Hinzu kommt, dass die landlosen Bewohner Wilhelmsburgs, die „Häuslinge“, andere Erwerbstätigkeiten finden mussten. Viele fanden ein Auskommen als „Tagelöhner“ oder „Melkhöcker“ (Melker und Milchhändler)⁹. Dass es diese Landlose Gruppe der Melkhöcker jedoch zu ansehnlichem Wohlstand brachte lässt sich historisch zeigen. In der Tradition dieser Milchhändler stehen heute noch die Kioske in Wilhelmsburg, welche zu Beginn des 21. Jh. nach und nach von den angeworbenen türkischen Arbeitsmigranten übernommen wurden und gerade in den nordwestlichen Teilen Wilhelmsburgs eine sehr hohe Dichte aufweisen.¹⁰

Zwischen dem 18. und dem 19. Jh. entstehen auch die ersten Gastlokale auf Wilhelmsburg. Vor allem von den Köttern als zusätzliche Einnahmequelle im Winter betrieben, ist die Kombination aus Krug und Laden, „Höker“ und „Krüger“ auf der Insel beliebt, da der Anbau von Gemüse allein nicht zum Leben reicht.¹¹

Schon hier zeichnet sich der Wandel von einer landwirtschaftlich geprägten Gesellschaft, hin zu einer vorindustriellen ab. Die



unteren Schichten mit wenig oder keinem Land mussten, um überleben zu können, andere Tätigkeiten ausführen. Als Krüger, Höker oder Handwerker verdienten sie so ihren Lebensunterhalt.¹² Dies zeigt den Wandel insofern, als es für diese Spezialisierungen auch einer Nachfrage bedarf. Diese Nachfrage war in den reinen Landwirtschaftsgesellschaften nicht gegeben, da diese tendenziell als abgeschlossene Selbstversorger funktionierten. Die Unvollständigkeit (z.B. kein Land) bestimmter Schichten und Akteure treibt so die Spezialisierung und Differenzierung voran und lässt eine komplexere Ordnung entstehen. Michel Serres beschreibt diese am Beispiel des Lahmen und des Blinden, welche bedingt durch ihre jeweilige Unvollständigkeit ein neues relationales Gebilde erzeugen¹³.

Dritte Welle

Eine dritte Welle der Migration kommt am Ende des 19. Jh. nach Wilhelmshaven. Mit dem Beginn der Industrialisierung und dem Ausbau des Hamburg Zollhafens 1888 rückte auch Wilhelmshaven ins „Kalkül der Planer“¹⁴. Erste Industrieansiedlungen werben aus den verarmten Ostprovinzen des Deutschen Reiches vor allem polnische Arbeitskräfte an¹⁵. Unter prekären Wohnbedingungen und zu niedrigsten Löhnen arbeiten die Menschen in den Fabriken und Werften Wilhelmshavens.¹⁶ Dass unter diesen Bedingungen der „Kreis-

lauf von Industriearbeit, Armut und Kriminalität [...] alle Menschen gleichermaßen betraf“¹⁷ ist auch für Wilhelmshaven ersichtlich. Jedoch sind gerade die polnischen Arbeiterinnen in der Wollkämmerei von den prekären Bedingungen am härtesten betroffen. Kündigen oder verlieren sie ihre Arbeit, so verlieren sie auch die Wohnung. Umso prekärer wird diese Situation durch den, mit der Industrialisierung einhergehenden, Wohnungsmangel. Ähnlich den „Häuslingen“ des 17. Jh. wohnen viele der neuen Industriearbeiter in „feuchten Kellern oder in dunklen, engen Räumen“¹⁸ als sogenannte „Schlafgänger“. Mit diesen „Untervermietungen“ bessern die Wohnungsinhaber ihre eigene prekäre Situation auf.¹⁹

Die Arbeitsmigranten, welche sowohl im 20. Jh., als auch heute nach Wilhelmshaven reisen, wohnen wie die „Häuslinge“ zur Untermiete in beengten Wohnverhältnissen.²⁰ Dies führt bis heute dazu, dass sich das Leben vielfach öffentlich abspielt. So ist der nördliche Reiherrstieg im frühen 20. Jh. von einer Vielzahl von Vereinen und Gasthäusern geprägt, in welchen die Arbeiter der Hafenindustrie nach der Arbeit essen, trinken und feiern. In diese Gasthäuser tragen sie an den Zahltagen auch ihre Lohntüten. Die Sparklubs, eine Form kollektiven Sparens in der Kneipe, verbreiten sich zu dieser Zeit.²¹ Das Vereinsleben bestimmt bis in die 20er Jahre auch das öffentliche und politische Leben der Inseln. So gab es „Im

Jahre 1922 [...] 279 Vereine.²² Angetrieben von diesem Bedarf nach Räumlichkeiten für viele Personen, erweitern die Gastwirte ihre Lokale um Festsäle. Einer von ihnen war „Stübens Ballsaal“ am Vogelhütendeich. Bis in die 1970er Jahre hinein lag hier das kulturelle Zentrum des Reiherstiegs. In den 1980er Jahren erlebt der Saal dann eine Karriere als türkischer Hochzeitssalon unter dem klangvollen Namen „Marmara Dügün Salonu“²³. In direkter Nachfolge steht an seiner Stelle heute das türkische Restaurant „Köz Urfam Lezzet“.

Vierte Welle

Zur vierten Welle der Migration der Elbinseln zählen wir den Exodus großer Teile der Bevölkerung als Folge der Flut im Jahr 1962.²⁴

„Da der Hamburger Senat zunächst plante, den gesamten Westteil Wilhelmsburgs als Wohngebiet langfristig aufzugeben“²⁵, zogen viele Bewohner in den Ostteil der Insel oder verließen bis in die 1990er Jahre Wilhelmsburg insgesamt.

Diese Exodusbewegung ist nicht allein auf die Folgen der Flut zurückzuführen, die Umstände der Industrialisierung mit all ihren negativen Folgen für die Stadt und die bessere infrastrukturelle Anbindung der suburbanen Bereiche könnten hier genauso zu einer Migration ins Umland beigetragen haben, wie die Umstrukturierungen der Hafenindustrie von Stückgut- zu Containerumschlag²⁶.

Speziell auf Wilhelmsburg jedoch trifft zu, dass die Insel nach der Flut als ein Hinterhof der Stadt betrachtet wurde und durch die Umstrukturierungen des Hafens und der Industrie viele Arbeitsplätze verloren gingen. Hierher wurden sowohl die Abfälle der Industrie, als auch unliebsame Bevölkerungsgruppen abgeladen.²⁷

Diese Entwicklung zeichnet sich auch am Niedergang der alten Vereinskultur ab. Waren nach der Flut 1962 noch 124 gastronomische Unternehmen im „Ortsverband Wilhelmsburg der DEHOGA“ zu ermitteln,

so nimmt deren Zahl bis in die 90er Jahre kontinuierlich ab und sinkt auf einen einstelligen Betrag²⁸.

Fünfte Welle

Parallel zu der Welle des Exodus findet ein großer Zuzug von angeworbenen Arbeitern aus Italien, Spanien, Portugal und der Türkei statt. Diese fünfte Welle reicht von den frühen 60er Jahren bis zum Stop der Anwerbeabkommen im Jahr 1973. Der Ölpreisschock von 1973 drückt die Wachstumserwartungen²⁹ der Wirtschaft. Die Deindustrialisierung beginnt. Daraus folgende Reaktionen münden auch im Stop der Anwerbungen von Arbeitern aus dem Ausland. In der Folgezeit steigen die Arbeitslosenzahlen zunehmend, und vor allem bei den migrantischen Arbeitern.

Diese Entwicklung beförderte bei vielen Zuwanderern den Schritt in die Selbständigkeit. „Immer mehr Deutsche drängten die türkischen Arbeiter nach ihrer Entlassung, doch bitte aus dem Land zu verschwinden. Aber die Türken blieben und kämpften sich durchs Leben. Einmal herausgefordert, gelang der türkischen Community in den Folgejahren etwas, worüber sich die Neider lange Zeit in Schweigen hüllten. Ohne Subventionen, staatliche Unterstützungen und wirtschaftsfördernde Maßnahmen schufen sie in der Bundesrepublik der achtziger Jahre rund 100.000 Arbeitsplätze.“³⁰

Ähnlich erkennt es auch Erol Yildiz in seiner Untersuchung über die Köllner Keupstraße.

*„In den 1970er Jahren bezogen gewerbetreibende Migranten mit ihren quartiersnahen Geschäften Ladenzeilen in Stadtvierteln, die im Zuge weltweiter ökonomischer Umstrukturierungsprozesse von einheimischen Gewerbetreibenden verlassen wurden. Sie brachten damit wieder Leben in die Straßen und trugen entscheidend zur Sanierung und Modernisierung heruntergekommener urbaner Räume bei.“*³¹

Yildiz benennt hier „Kioske, Speiselokale und Lebensmittelläden“ als Haupterwerbsquellen. Damit prägen die Zuwanderer



zunehmend die „Stadtteile und Straßenzüge“³².

Der amerikanische Soziologe Robert Fishman beschreibt den Einfluss der Einwanderer auf die Entwicklung New Yorks in vergleichbarer Weise. Nach der großen Welle der Stadtfucht, welche viele innerstädtische Quartiere New Yorks zwischen den 60er und 70er Jahren getroffen hatte, waren es vor allem die Migranten des „65 immigration act“ welche zu einem „Immigrant (re) urbanism“ der Stadt geführt hätten³³.

Auch in Wilhelmsburg und auf der Veddel lässt sich diese Entwicklung nachzeichnen. So waren die Einwanderer der 60er und 70er Jahre mit nicht viel mehr als einem Koffer der Hoffnung und ihren umfangreichen Begabungen das Leben zu meisten auf die Elbinseln gekommen. Sie hatten, mit de Certeau gesprochen ein vielfältiges Repertoire an „Taktiken“ bei sich und konnten vorerst an keinem Ort mittels einer „Strategie“ ihre Gewinne kapitalisieren³⁴. Dennoch ist ersichtlich, dass es ihnen gelungen ist ihre „Taktiken strategisch zu machen“³⁵. Sie haben es geschafft, aus der Rolle der Mittellosen heraus auf vielfältige Weise Barrieren zu umgehen, Strategien zu entwickeln, informelle Räume zu produzieren und sich in den Nischen ihrer neuen Heimat Orte städtischen Lebens zu schaffen. Ausgehend von den Praktiken des Alltäglichen, wie dem Kochen zum Beispiel, so scheint es, haben

sie ihre Rolle neu erfunden. Jedoch zeigt sich, dass auch diese Entwicklung keine dauerhafte „Ordnung“ herstellt.

Sechste Welle

So trifft eine sechste Welle der Migration als Kriegs- und Armutsmigration seit den späten 80er Jahren ein³⁶. Diese Welle ist so anhaltend, dass sich momentan 158 verschiedene Nationen³⁷ über Wilhelmsburg und die Veddel verteilen. In den 90er Jahren ist auch in Wilhelmsburg und auf der Veddel die „Ausländerdebatte“ ein dominierendes Thema.

In diesem Zusammenhang ist es nicht verwunderliche, dass sich selbst bei den etablierten Zuwanderern fremdenfeindliche Haltungen verbreiten.³⁸

Viele der jüngeren Gruppen von Zuwanderern können aufgrund ihrer prekären Situation – wie schon nahezu jede Gruppe vor ihnen – nicht anders als mit „Taktiken“ auf alle sich ergebenden Chancen zu reagieren, und sie für sich zu verwandeln.

Sie greifen hier auf die von Michel de Certeau beschriebenen uralten „Finten und Verstellungskünste“, „Kunstgriffe, Jagdlisten, vielfältige Simulationen“ und „glückliche Einfälle“ zurück, um „Erfolge des Schwächeren gegenüber dem Stärkeren“ oder der „Ordnung“ zu erringen³⁹.

Die Ausgangsbedingungen der Bildung und der Fähigkeiten, der sozialen Vernetzung und der verfügbaren ökonomischen Möglichkeiten sind ungleich verteilt⁴⁰.

Dass die Akkumulation von Kapital in den unterschiedlichen Feldern des kulturellen, sozialen, ökonomischen und symbolischen, mit anderen Worten der Ausbildung von Fähigkeiten, der sozialen Kontakte, des ökonomischen Kapitals und der Reputation und Wertschätzung auch zu Konflikten führt ist ersichtlich. So reagieren etablierte Gruppen bis heute z.B. mit Mobilitätspraktiken auf sich verändernde Bedingungen. Sie ziehen aus bestimmten Gebieten weg. Zum anderen lässt sich auch erkennen, dass sich neue Communities in einigen Teilen der Elbinseln bilden und diese relativ ho-



mogen mit ihren Raumpraktiken dominieren. So ist die Veddel, wenn man von den Erscheinungen der Cafés und Restaurants im öffentlichen Bild der Straße ausgeht, eher kosovarisch-albanisch⁴¹ geprägt als türkisch. Hingegen das Reiherstiegviertel eher türkisch. Der Vogelhüttendeich scheint aktuell zum räumlichen Zentrum bulgarischer Bewohner geworden zu sein und die Fährstraße zum Studentenwohnheim. Aus einer unveröffentlichten Studie im Auftrag der IBA, über die Bevölkerungsentwicklung der Elbinsel⁴², geht hervor, dass die Wanderungsbewegungen sehr differenziert verlaufen.

So verlieren die Elbinseln zwischen 2000 und 2007 vor allem jene Gruppen von Zuwanderern, welche zur Welle der in den 60er und 70er Jahren angeworbenen Arbeiter gehören. Portugiesische, italienische, griechische und türkische Bewohnergruppen verlassen die Inseln.

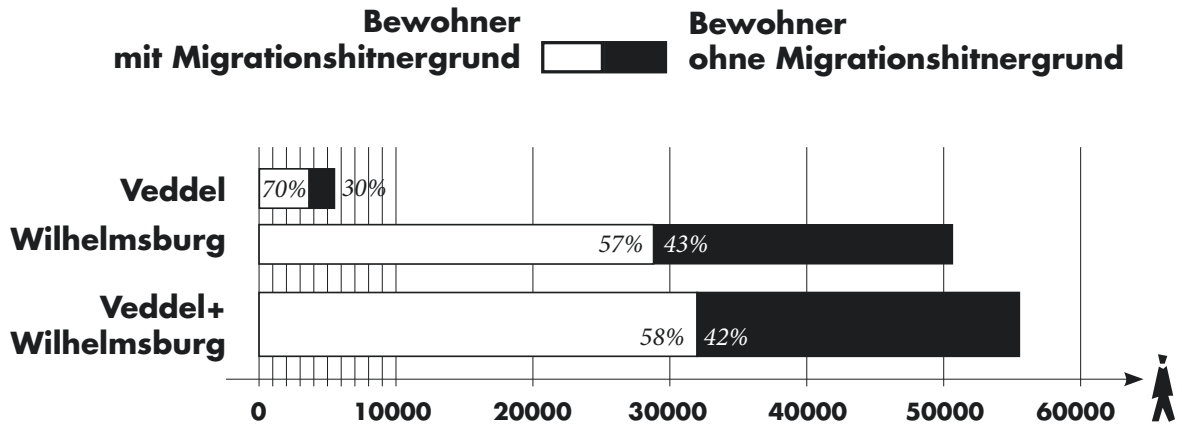
Im Gegensatz zu frühen Wellen der Migration, welche bis zum beginnenden 20. Jh. die Elbinseln erreichen, sind alle nachfolgenden durch einen wesentlichen Unterschied gezeichnet. Die Praktiken der translokalen Mobilität haben sich geändert. Waren die Zuwanderer der frühen Wellen noch durch primär monodirektionale Bewegungen charakterisiert, so sind seit den 60er Jah-

ren die Bewegungen in beide Richtungen stark ausgeprägt. Die aktiven Beziehungen zu den Herkunftsgebieten zeigen Globalisierungspraktiken bis in die Mikroebenen auf. Die fernen Herkunftsorte werden Teil des gesamten Beziehungsgefüges der Stadt. Die aktive räumliche Praxis tauscht Menschen, Waren und Symbole zwischen diesen Orten aus, auch wenn sie mehrere tausend Kilometer entfernt liegen. In einem Artikel des „Spiegel“, über „Die Hoffnungsreisenden“ werden diese Praktiken am Beispiel der Elbinseln offengelegt. Diese Tatsache könnte sowohl Henri Lefébvres These der „universellen Verstädterung“⁴³ stützen, als auch Mark Terkessidis' Begriff der „Parapolis“, mit welchem er dem Konzept der Stadt als konsistenter Einheit eine Realität der Stadt als „losen Zusammenhang“ von „unterschiedlichen Nähe- und Ferneverhältnissen“⁴⁴ entgegenhält.

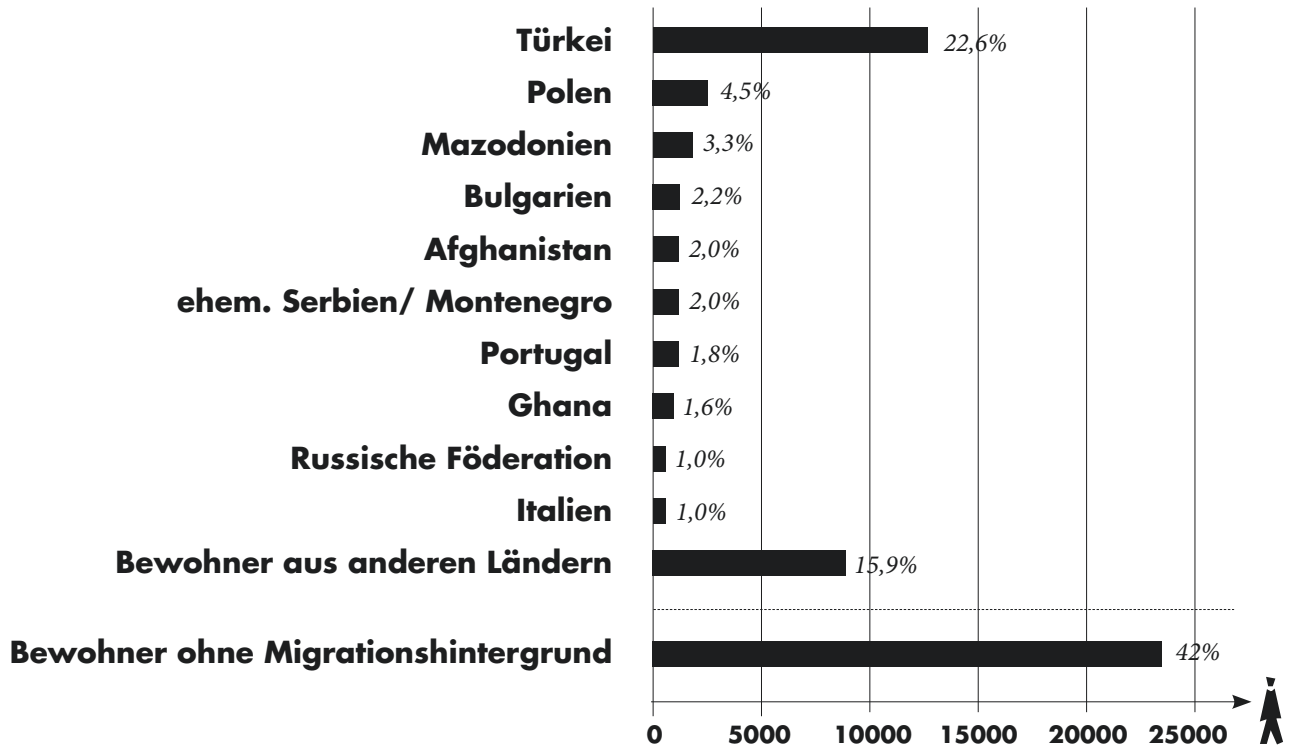
So geben u.a. die Kioske, Cafés und Speiselokale der Inselquartiere als physische (An) Ordnungen⁴⁵ der Straße diese translokalen Praktiken und „Assoziationen“ zu erkennen. Durch ihr Angebot und die damit verbundenen Warenströme, die imaginären Welten der Symbole und Bilder, die Sprache und das Publikum werden sie zu Widerlagern des „losen Zusammenhang“⁴⁶ der „Parapolis“.

Bewohnerstruktur der Elbinseln

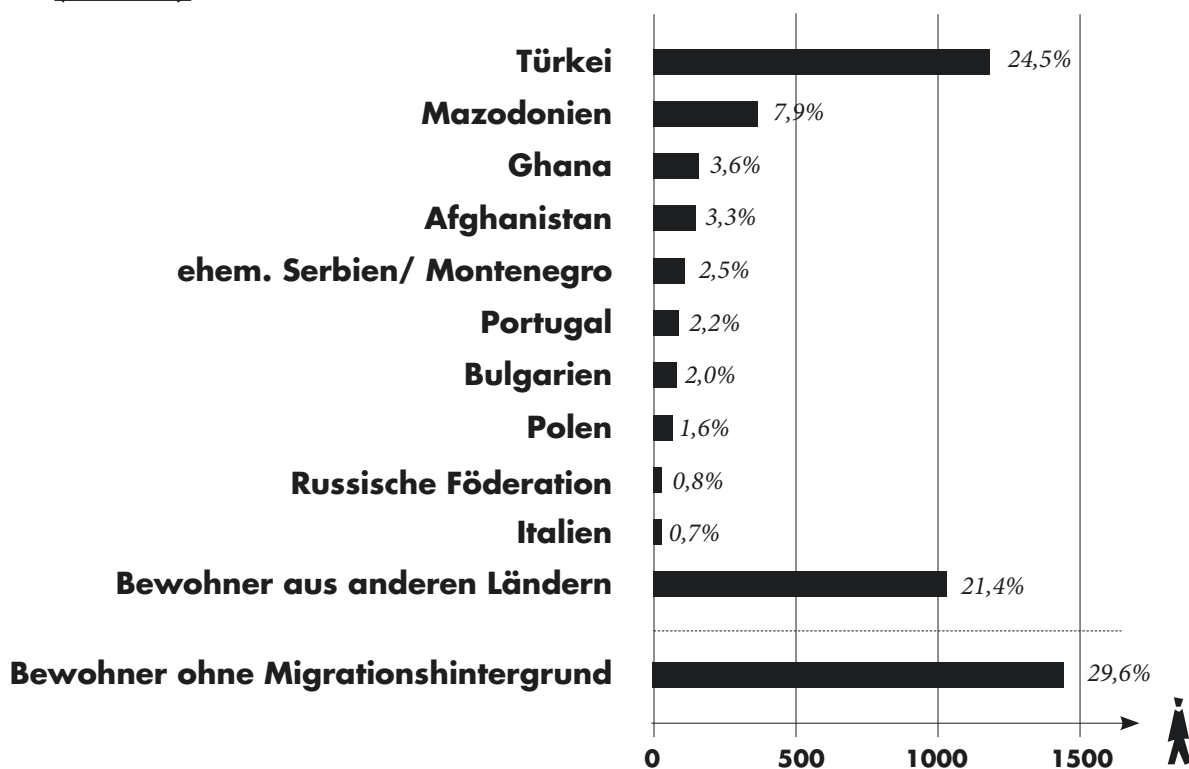
Bewohnerstruktur (mit und ohne Migrationshintergrund)



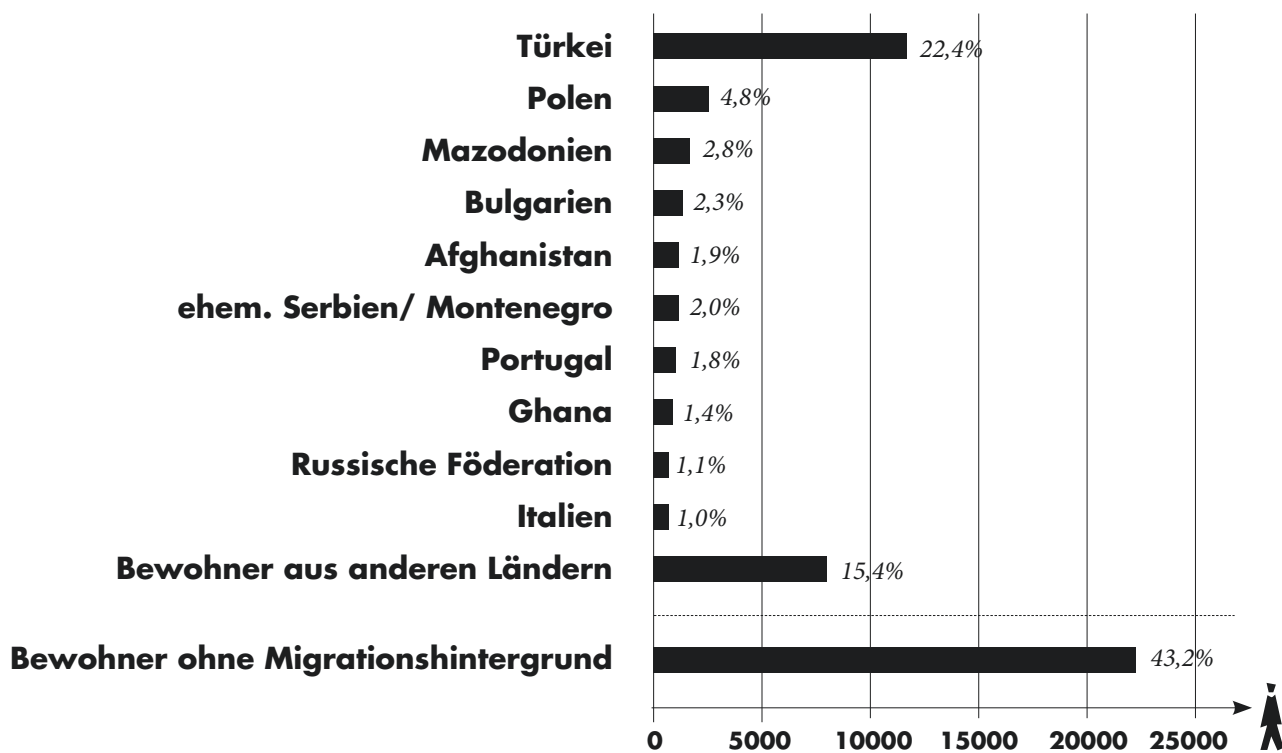
Die 10 am stärksten vertretenen Bezugsländer (Wilhelmsburg und Veddel)



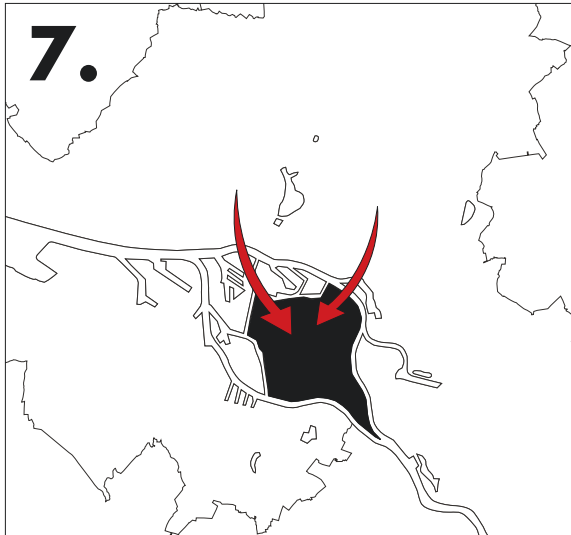
Die 10 am stärksten vertretenen Bezugsländer
(Veddel)



Die 10 am stärksten vertretenen Bezugsländer
(Wilhelmsburg)



Quelle: Melderegister 28.01.2012 ergänzt um Schätzungen mit MigraPro durch das Statistische Amt für Hamburg und Schleswig-Holstein



Siebte Welle

Zu dieser sechsten und stärksten Welle translokaler Verknüpfungen und Wanderungen trifft nun zum ersten mal in der Geschichte eine Migantengruppe aus dem Norden auf die Elbinseln ein. Junge, gut ausgebildete Hamburger.

Diese siebte Welle unterscheidet sich aus unserer Sicht von den vielen anderen Zuwanderungen vor allem dadurch, dass sie – neben den hohen Mengen an institutionalisiertem kulturellen Kapital in Form von Bildungsabschlüssen – auf eine hegemoniale Anerkennung und Unterstützung ihrer Migrationsbewegung zurückgreifen kann. Damit steht sie in der Tradition der ersten und zweiten Welle der frühen Eindeichungen, welche ebenso durch Hegemonialinteressen angetrieben wurden. Auch diese Mittelstands- und Bildungsbürgermigration wird zum Instrument von Herrschaftsinteressen. Wie Jesko Fezer und Mathias Heyden in einem Artikel der Arch+ dargelegt haben, steht zunehmend ein Modell des „hegemonialen situativen Urbanismus“ auf dem Programm städtischer Politik. Die Formen hegemonialer Praktiken sind dabei jedoch subtil. Fezer und Heyden weisen darauf hin, dass „Ein [...] Projekt ‚nicht-dirigistischer‘ Stadtentwicklung [...] ein hegemoniales Modell städtischer Regierungstechnik dar[stellt]“ und dabei, „angesichts der allgemeinen Aufforderung, das Individuum als

Ressource zu erschließen, die Unterscheidbarkeit zwischen Selbsttechniken und Herrschaftstechniken“ schwimmt. Geförderte Baugruppen⁴⁷, Studentenwohnungen⁴⁸, Startups⁴⁹ und Beratungen für „Kreative“⁵⁰ zeigen diese Prozesse auf.

Führen wir uns die Vielheit und Gleichzeitigkeit der Prozesse der Elbinseln vor Augen, so treffen aus der ganzen Welt Zuwanderer ein, welche unter prekären Bedingungen um Anerkennung, wirtschaftlichen Erfolg und soziale Beziehungen ringen. Neben diesen Kriegs- und Armutsmigranten kommen in zunehmendem Maße auch solche, welche sich aufgrund ihres kulturellen und ökonomischen Kapitals, oder ihrer hegemonialen Anerkennung, (noch) nicht den Auseinandersetzungen um Anerkennung und soziale Beziehungen aus der Perspektive des Schwächeren stellen müssen.

Auch wir gehören zu dieser Gruppe. Ausgestattet mit vielfachen Formen kulturellen und sozialen Kapitals. Eingebettet in einen Schutzraum aus Institutionen, können wir relativ frei von Sorgen des Alltags agieren. Die Chancen, so scheint es, sind in Wilhelmsburg zu Gunsten der gebildeten Mittelschicht verteilt.

Wenn wir jedoch die Entwicklung in anderen Teilen Europas ansehen, oder nur einen Blick auf die Gründe der Zuwanderung aus dem Norden Hamburgs werfen bzw. auf unsere eigenen Biografien, so wird klar, dass sich in zunehmendem Umfang die höheren Mengen an Bildung, nicht unbedingt besser in ökonomisches Kapital wandeln lassen, als die Fähigkeiten zugewanderter Bauarbeiter oder Pizzabäcker aus dem „globalen Süden“. Die Mittelschicht löst sich auf⁵¹ und kann in vielen Stadtquartieren ihre Miete nicht mehr bezahlen.

„Es gibt immer mehr Bezieher von Niedrigeinkommen einerseits und von hohem Einkommen andererseits. In der gesellschaftlichen Mitte nehmen die Aufstiegschancen zwar zu, mehr noch steigen aber die Abstiegs-

*risiken. Die Aufstiegschancen aus unteren Schichten gehen zurück.*⁵²

Auch diese siebte Welle der Zuwanderer schreibt sich mit spezifischen Phänomenen und Praktiken in das Gefüge ein. Sichtbar wird diese Gruppe vor allem in den Cafés und Restaurants des Reiherstiegviertels. Gerade bei den gastronomischen Unternehmern dieser Zuwanderer zeichnet sich ein erstaunliches Phänomen ab. Trotz hoher Qualifikationen und mehrfacher (universitärer) Bildungsabschlüsse⁵³, wagen sie sich in das Feld der gastronomischen Unternehmen, in welchem sie nicht formell qualifiziert sind.

Im Zuge des mit der Deindustrialisierung einhergehenden ökonomischen und sozialen Wandels europäischer Städte scheint somit eine politische Fokussierung auf die „Kreativwirtschaft“ oder die „Wissensökonomie“ zu kurz gegriffen. Es stellt sich auch die Frage danach, ob die bestehenden Institutionen der Bildung und Ausbildung hier noch den Bedingungen der Realität entsprechen⁵⁴, wenn selbst diese gut ausgebildeten Bewohner, in zunehmendem Maße auf andere Erwerbspraktiken zurückgreifen müssen⁵⁵.

Der britische Geograf Andy C. Pratt hält dem stadtpolitischen Kanon der „Creative City“ ein simples Argument entgegen.

*„there is no ‘natural order’ and the Chinese are just as able to deliver funky design as ‘we’ are. There is no ‘cultural superiority’ of the North.“ (Andy C. Pratt)*⁵⁶

Die aktuell politisch favorisierte Wissens- und Kreativökonomie befördert nicht nur den Exodus aus den sozialen Sicherungssystemen des Industriezeitalters⁵⁷, sie stellt zum anderen auch nicht für alle Bevölkerungsgruppen eine reale Einkommensperspektive dar. Ein Gemeinplatz ist auch, dass sich neue Modelle und Verträge der sozialen Sicherung und Finanzierung kommunaler Leistungen bisher ebenso wenig etabliert

haben, wie es gelungen ist die industrielle Massenproduktion in Europa zu halten.

Vor dem Hintergrund dieser Veränderungen ist es aus unserer Sicht entscheidend sich der Komplexität dieser Prozesse aus einer endogenen Perspektive anzunehmen. Die städtischen Gesellschaften globalisieren sich, wie wir gesehen haben, in zunehmendem Maße und die Praktiken der Mobilität und der translokalen Verknüpfungen lassen Konzepte der Integration⁵⁸ oder der Fest-scheidung kultureller Identitäten wie im Multikulturalismus⁵⁹ fragwürdig erscheinen. Gerade am Beispiel der Elbinseln zeigt sich, dass die städtische Realität aus einer Vielheit und Gleichzeitigkeit unterschiedlicher Habitusformen⁶⁰ und ihrer Praktiken besteht. Dabei geraten immer aufs Neue die arrivierten Ordnungen im Kleinen und im Großen ins Wanken. Gesellschaft erfindet sich permanent neu. Sie hybridisiert und wir sind ein Teil dieser Prozesse.

*„Im Hinblick auf die Herkunft sind die Bewohner deutscher Abstammung heute lediglich eine Gruppe unter vielen anderen und längst nicht mehr die Norm.“*⁶¹

Diese „Vielheit“ bedeutet „nur manchmal Idylle, oft genug aber auch Konflikt“⁶², bemerkt Markt Terkessidis mit Bezug auf die großstädtische Realität. So ist es nicht verwunderlich, dass das menschliche Streben versucht, das Konflikthafte zu verbannen und nur das Genehme zuzulassen. Wer aber entscheidet darüber, was das Genehme ist und was nicht? Stadt ist also immer eine Frage von Deutungshoheiten, Macht und Aushandlungsprozessen. Grundlage einer demokratischen Stadtgesellschaft, wie wir sie verstehen, kann somit kein Konsenskonzept, sondern nur ein spielerisch ritualisierter Kampf um die Grenze zum Raum der Anderen sein, da Stadt anderenfalls ihr konstitutives Versprechen auf das denkbar Mögliche, ihr aus der Heterogenität entspringendes Innovationspotenzial, und damit sich selbst aufzugeben drohte.

Dass eine solche Entwicklung nicht ohne Konflikte verläuft muss anerkannt werden. Gerade in den Städten treffen die Unterschiede unvermittelt aufeinander. Die Herausforderer fordern heraus, die „Störgeräusche“⁶³ lassen neue Ordnungen entstehen, die Taktiken suchen ihre Chance. Diese Konflikte zu verhandeln ist dabei die Herausforderung der Herausforderungen. Jedoch müssen wir dazu zunächst die Dynamiken dieser Prozesse besser verstehen.

Dieser Versuch jedoch kann nur aus der Perspektive einer interagierenden Forschungspraxis gelingen, da wir selbst Teil des zu untersuchenden Gefüges sind. Erst die intensive Qualitative Betrachtung aus der Perspektive des Alltags ermöglichte so die Entdeckung unbekannter Zusammenhänge und eine gegenstandsverankerte Entwicklung von Thesen oder Theorien. Sie erweitert mit dem Verständnis der situativen und lokalen Zusammenhänge auch die Optionen für Interventionen oder Verknüpfungen (Assoziationen).

Wir gehen also bei der Untersuchung in logischer Konsequenz von unseren eigenen Alltagspraktiken aus, und sind dabei auf der Suche nach Wechselwirkungen dieser Praktiken mit der Vielheit der anderen Bewohner der Elbinseln.

3

**KARTE UND PORTRAITS
DER GASTROUNTERNEHMER**

„Denn ich glaube, gegen die nationale und internationale Technokratie kann man nur wirksam vorgehen, indem man sie auf ihrem Lieblingsgebiet, nämlich der Wissenschaft und insbesondere der Wirtschaftswissenschaft, schlägt und dem abstrakten und verstümmelten Wissen, auf das sie sich beruft, ein Wissen entgegensetzt, das den Menschen und den Wirklichkeiten, mit denen sie konfrontiert sind, mehr Achtung entgegen bringt“

Pierre Bourdieu



- 0 **UNTERSUCHTE LOKALE**
- 0 **NOCH NICHT UNTERSUCHTE LOKALE**
-  **S-BAHN STATIONEN**
-  **BUSHALTESTELLEN**
-  **BUSLINIE 13**
-  **STADTRADSTATIONEN**



KARTE DER FEUERSTELLEN

auf Wilhelmsburg und der Veddel

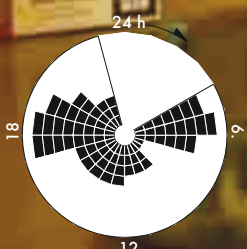
- 1** **VEDDELER FISCHGASTSTÄTTE**
Tunnelstraße 70, Veddel
Tel.: 040 786389
Mo.-Fr. 11.00 - 18.00 Uhr
- 2** **CARAT HOTEL**
Sieldeich 5-7, Veddel
Tel.: 040 78966 0
durchgehend geöffnet
- 3** **PIKASA**
ALBANISCHE PIZZERIA
Veddeler Brückenstraße 118, Veddel
Tel.: 040 60926930
Mo - Fr 16- 22 Uhr, Sa, So 17 - 22
- 4** **IMBISS TREFFPUNKT**
Veddeler Stieg 4, Veddel
Tel.: 0 40 78 13 16
Mo - Fr 5 - 23 Uhr, Sa, So 7 - 23
- 5** **PICCOLINO**
ALBANISCHE PIZZERIA
Wilhelmsburger Platz 15, Veddel
Tel. nicht bekannt
Mo - So 11 - 23 Uhr
Sa 11 - 24 Uhr
- 6** **BISTRO VOTRA**
Wilhelmsburger Platz 13, Veddel
Tel. 040 73 09 15 82
Mo - Sa 4 - 23, So 7 - 23 Uhr
- 7** **IMBISS SALLI**
Wilhelmsburger Platz 10, Veddel
Tel. 040 78089429
Mo - So 5 - 2 Uhr
- 8** **IBA DOCK, CAFÉ**
Am Zollhafen 12, Veddel
Tel. 040 2262270
Di - So 10 - 18 Uhr
- 9** **BALLINSTADT**
Veddeler Bogen 2, Veddel
Tel. 040 31979160
Nov - Mrz: 10 - 16.30 Uhr
April- Oktober: 10 - 18 Uhr
- 10** **JUVENTUDE DO MINHO**
PORTUGIESESCHES VEREINSHAUS
Stenzelring 24, Wilhelmsburg
Tel. 040 7521101
täglich, mittags und abends
- 11** **USCHI'S IMBISS**
Schlenzigstraße 20, Wilhelmsburg
Tel. 040 7534410
Mo - Fr 5 - 15.00 Uhr
- 12** **ALBANISCHES RESTAURANT**
Vogelhüttendeich 172, Wilhelmsburg
Tel. nicht bekannt
Öffnungszeiten nicht bekannt
- 13** **ZUM ANLEGER, BIERGARTEN**
Vogelhüttendeich 123, Wilhelmsburg
Tel. 040 86687781
Mo - Fr ab 11.30, Sa und So ab 9 Uhr
- 14** **BEST CHICKEN, HÄHNCHENGRILL**
Georg-Wilhelmstraße 28, Wilhelmsburg
Tel. 040 75665915
Mo - So 9 - 23.00 Uhr
- 15** **SÖRENSEN, GASTHOF**
Georg-Wilhelmstraße 9, Wilhelmsburg
Tel. 040 758206
Mo - So 10 - 24 Uhr
- 16** **CHINATOWN, IMBISS**
Georg-Wilhelmstraße 76, Wilhelmsburg
Tel. 040 7534410
Mo - So 11 - 14, 17 - 23 Uhr
- 17** **CROWNS PIZZA**
PIZZA LIEFERSERVICE
Georg-Wilhelmstraße 5, Wilhelmsburg
Tel. 040 751354
Mo - Fr: 11 - 14.30 und 17 - 23 Uhr
Sa und So: 14 - 23 Uhr
- 18** **HOTEL HAGEMANN**
Vogelhüttendeich 87, Wilhelmsburg
Tel. 040 756120
Rezeption durchgehend besetzt
Restaurant Mo - So ab 18 Uhr
- 19** **HOTEL MAASSEN**
Vogelhüttendich 73, Wilhelmsburg
Tel. 04075 81 67
Rezeption durchgehend besetzt
Restaurant Mo - Do 18 - 21 Uhr
- 20** **PIANOLA, RESTAURANT**
Vogelhüttendeich 62, Wilhelmsburg
Tel. 040 75 85 87
Mo - Fr 16 - 24 Uhr, Sa und So 10 - 24 Uhr

- 21 CAFÉ MITTENMANG**
 Veringstraße 14, Wilhelmsburg
 Tel. 040 65861699
 Di, Do, Fr 9 - 18 Uhr
 Mi, Sa 8 - 18 Uhr, So 10 - 18 Uhr
- 22 PAUSE IMBISS**
 Veringstraße 19/ Stübenplatz, Wilhelmsburg
 Tel. 040 79300771
 Mo - Fr 5 - 3 Uhr, Sa und So 6 - 4 Uhr
- 23 WILHELMSBURGER TAFEL**
 Vogelhüttendeich 55, Wilhelmsburg
 Tel. 040 7 53 42 04
 Mo - Fr 8 - 16 Uhr
- 24 GÜVEN KEBAP HOUSE**
 Vogelhüttendeich 50, Wilhelmsburg
 Tel. 040 75665299
 Mo - Fr 9 - 24 Uhr
 Sa 10 - 1 Uhr, So 10 - 12 Uhr
- 25 KÖZ URFAM LEZZET
 TÜRKISCHES RESTAURANT**
 Vogelhüttendeich 46, Wilhelmsburg
 Tel. 040 41907241
 Mo - Fr 9 - 2 Uhr
 Sa 8 - 3 Uhr, So 8 - 12 Uhr
- 26 CAFÉ BLAUES GOLD**
 Mokrystraße 17, Wilhelmsburg
 Tel. 040 38661159
 Di - Mi 10 - 15 Uhr
 Do - So 10 - 18 Uhr
- 27 RICK'S CAFÉ, BAR**
 Otterhaken 9, Wilhelmsburg
 Tel. 040 7532742
 Mo - Fr 17 - 23 Uhr
 Sa - So 15 - 23 Uhr
- 28 KAFFEELIEBE**
 Fährstraße 69, Wilhelmsburg
 Tel. 040 74397116
 Mo, Mi, Do, Fr 10 - 19 Uhr
 Sa - So 10 - 19 Uhr
- 29 CAFÉ PAUSE
 IN DER HONIGFABRIK**
 Industriestraße 125, Wilhelmsburg
 Tel. 040 42 10 39 13
 Mo - Fr 9 - 19 Uhr,
 Sa 9 - 18 Uhr, So 9 - 19 Uhr
- 30 TONNE, BAR**
 Veringkanal/ Veringhof 13, Wilhelmsburg
 Tel. 040 80007006
 Mo - Fr 14 - 1 Uhr
 Sa 12 - 1 Uhr, So 12 - 12 Uhr
- 31 STEAK HOUSE**
 Fährstraße 46, Wilhelmsburg
 Tel. nicht bekannt
 Öffnungszeiten nicht bekannt
- 32 O' ATLANTICO/ CAFÉ SEU**
 Veringstraße 26, Wilhelmsburg
 Tel. 040 75662727
 Mo - Fr 12 - 24 Uhr
 Sa 12 - 1 Uhr, So 12 - 24 Uhr
- 33 EGE GRILL**
 Veringstraße 40, Wilhelmsburg
 Tel. 040 752 10 35
 Mo - Fr 7 - 10 Uhr, Sa 7 - 12, So 8 - 11 Uhr
- 34 GRILL SHOP**
 Fährstraße 63, Wilhelmsburg
 Tel. 040 75662362
 Mo - Fr 10 - 19 Uhr
- 35 DER BAGUETTELADEN**
 Veringstraße 97, Wilhelmsburg
 Tel. 040 75 22 220
 Mo - Fr 11 - 22 Uhr, Sa und So 16 - 22 Uhr
- 36 DEICHDIELE**
 Veringstraße 156, Wilhelmsburg
 Tel. 040 65864514
 Mo - So 9.30 - 2 Uhr
- 37 FALAFEL AL SHAM**
 Veringstraße 156, Wilhelmsburg
 Tel. nicht bekannt
 Öffnungszeiten nicht bekannt
- 38 DER GRIECHE PAVLIDIS**
 Veringstraße 159, Wilhelmsburg
 Tel. 04075662581
 Öffnungszeiten nicht bekannt
- 39 CAFETERIA GROSS SAND**
 Groß Sand 3, Wilhelmsburg
 Tel. nicht bekannt
 Mo - Fr 7 - 14 Uhr
 Sa und So 8 - 14 Uhr
- 40 FOOD FOR FRIENDS**
 Mengestraße 20, Wilhelmsburg
 Tel. 040. 88 30 20 915
 Mo - Fr 11.30 - 14 Uhr
- 41 WASSERWERK**
 Kurdamm 24, Wilhelmsburg
 Tel. 040 75062203
 Di - So 11 - 22 Uhr

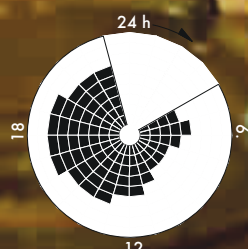
- 42** **MARIALVA**
Trettaustraße 16, Wilhelmsburg
Tel. 040 759852
Mo - So 11 - 24 Uhr
- 43** **ZUR LINDE**
RESTAURANT, PENSION
Georg-Wilhelmstraße 269, Wilhelmsburg
Tel. 040 757908
Mo - So 11.30 - 23.00 Uhr
- 44** **ZUR BÜRSTE, IMBISS**
Pollhornbogen 2, Wilhelmsburg
Tel. 040 752 33 47
Mo - Fr 6 - 22 Uhr
So 11 - 19 Uhr
- 45** **DIRK'S IMBISS**
Pollhornbogen 23, Wilhelmsburg
Tel. 040 7526445
Mo - Fr 10 - 17 Uhr
Sa 10 - 14 Uhr
- 46** **WILHELMSBURGER HOF**
GASTHOF
Georg-Wilhelmstraße 329, Wilhelmsburg
Tel. 040 758841
Mo - Fr 10 - 23 Uhr
- 47** **GRILLECKE**
TÜRKISCHER IMBISS
Kirchdorf-Süd Marktplatz, Kirchdorf-Süd
Tel. nicht bekannt
Öffnungszeiten nicht bekannt
- 48** **KOCHKUNST PASSAGE**
RESTAURANT, CATERING
Kirchdorfer Damm, Kirchdorf-Süd
Tel. 040 76 61 72 0
Mo - Fr 12 - 14 Uhr
- 49** **GASTAUS SOHRE**
RESTAURANT, PENSION
Kirchdorfer Straße 169, Kirchdorf
Tel. 040 754 42 29
täglich ab 15 Uhr
- 50** **UFUK IMBISS**
TÜRKISCHER IMBISS
Neuenfelder Straße 96, Kirchdorf
Tel. nicht bekannt
Öffnungszeiten nicht bekannt
- 51** **TAVERNA KNOSSOS**
GRIECHISCHES RESTAURANT
Kirchdorfer Straße 48, Kirchdorf
Tel. 04023936053
Di, Fr, Sa 16.30 - 24 Uhr
Mi, Do 16.30 - 23 Uhr, So 12 - 23 Uhr

- 52** **SHARRI BISTRO**
ALBANISCHES BISTRO
Wittestraße 9, Wilhelmsburg
Tel. nicht verfügbar
Öffnungszeiten nicht bekannt
- 53** **KUPFERKRUG**
RESTAURANT, PENSION
Niedergeorgswerder Deich 75, Georgswerder
Tel. 040 75665915
Mo - Fr 11.30 - 23.00 Uhr
Sa und So ab 17 Uhr
- 54** **IBA BAUSTELLEN IMBISS**
Am Inselepark, IBA Baustelle, Wilhelmsburg
Tel. nicht bekannt
Öffnungszeiten nicht bekannt
- 55** **NORDWANDHALLE**
KLETTERHALLE MIT GASTRONOMIE
Am Inselepark 20, Wilhelmsburg
Tel. 040 33 44 26 88
Mo - So 10 - 23 Uhr
- 56** **DON MATTEO**
ITALIENISCHES RESTAURANT
Veringstraße 69, Wilhelmsburg
Tel. 040 51908281
Di - Fr 12 - 23 Uhr
Sa und So 17 - 23 Uhr
- 57** **ASIA JOKER**
ASIATISCHER IMBISS
Veringstraße 46, Wilhelmsburg
Tel. nicht bekannt
Mo - Fr 11 - 15 und 17.30 - 22.30 Uhr
So 12 - 22.30 Uhr
- 58** **ASKIN**
TÜRKISCHER IMBISS
Im Marktkauf Wilhelmsburg
Tel. nicht bekannt
Öffnungszeiten nicht bekannt
- 59** **IMBISS**
Thielenstraße, Wilhelmsburg
Tel. nicht bekannt
Öffnungszeiten nicht bekannt
- 60** **FISCHHAUS SCHUMACHER**
Fährstraße 65, Wilhelmsburg
Tel. 040 758990
Mo - Fr 10 - 18 Uhr
- 61** **KEBAPCHI**
Veringstraße 28, Wilhelmsburg
Tel. 04- 27 86 76 81
Mo - Fr 8 - 23 Uhr

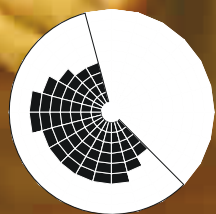
6 VOTRA BISTRO



Montag - Freitag



Samstag



Sonntag

Wilhelmsburger Platz 13,
Veddel
Tel. 040 73 09 15 82
Mo - Sa 4 - 23, So 7 - 23 Uhr



Lavazza Espresso
und Cappuccino



Frühstück ab 4.30 Uhr



Albanische Küche



die Küche ist halal



ca. 40 Sitzplätze innen
ca. 20 Sitzplätze außen



Rauchen in allen Räumen



S-Bahnstation Veddel in Sichtweite
Stadtradstation 100 Meter



Das Bistro Votra liegt direkt am Wilhelmsburger Platz, in Sichtweite zur S-Bahn Station Veddel. Die beiden Brüder, die das Bistro betreiben sind mazedonischer Herkunft und sind auf der Veddel aufgewachsen. Sie kennen die Veddel, das Lokal und die Kundschaft seit Jahren und sind zu wichtigen Ansprechpartner für die Arbeiter und Landsleute im Quartier geworden.

Die Öffnungszeiten sind an die Arbeitszeiten der Kunden angepasst, weshalb morgens um 4.00 Uhr schon geöffnet wird und viele auf dem Arbeitsweg einen Börek und einen starken Kaffee nehmen.

Die Portionen sind recht groß und wenn man möchte auch sehr fleischreich (halal).

7 SALLI'S IMBISS



*integrierter Backshop
Frühstück täglich*



*Türkische Küche
aber auch Currywurst*



offene Küche



Lieferservice



*ca. 24 Sitzplätze
auf der Terrasse*



Kaffee auch zum Mitnehmen



*Alkoholische Getränke
im integrierten Kiosk*



*alle Speisen und andere
Artikel auch zum Mitnehmen*



*S-Bahnstation Veddel
Stadtradstation 20 Meter*



Salli's Imbiss an der S-Bahn Station Veddel hat sich von einem kleinen Bahn-Kiosk zu einem Backshop und weiter zu einem Imbiss entwickelt. Seit er auch noch eine Postfiliale in den kleinen Flachbau integriert hat, kann man ihn als kleines Einkaufszentrum für die Veddeler Bewohner bezeichnen, die sonst wenig Angebot an Gastronomie und Einzelhandel haben.

Auf dem Weg zur S-Bahn oder von der S-Bahn ins Quartier nehmen viele Leute bei Salli etwas zum Essen (vom Döner Kebab bis zur Currywurst), zum Trinken oder Zigaretten mit.

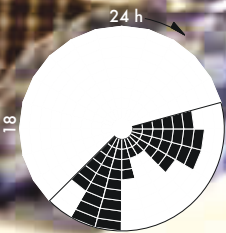
Da der Imbiss-Kiosk-Backshop fast rund um die Uhr geöffnet hat, ist er auch mit dem Paktshop ein wichtiger Versorger für die Veddel.

Für Leute, die von der Arbeit kommen, gibt es neben dem Gebäude einen kleinen Biergarten mit Jalousie.

*Wilhelmsburger Platz 10, Veddel
Tel. 040 78089429
Mo - So 5 - 2 Uhr*



11 USCHI'S IMBISS



Montag - Freitag



Schlenzigstraße 20, Wilhelmsburg
 Tel. 040 7534410
 Mo - Fr 5 - 15.00 Uhr

Filterkaffee



Frühstück ab 5 Uhr



Deutsche Hausmannskost
 Frikadellen, Gulasch, Fisch,
 Aufläufe, Steckrübeneintopf...



offene Küche



ca. 15 Sitzplätze und
 10 Stehplätze innen
 ca. 20 Sitzplätze außen



alle Speisen auch
 zum Mitnehmen



100 Meter zur Bushaltestelle
 Werkzentrum Elbinsel (Linie13)
 Auto und Lkw-Stellplätze vorhanden



Seit 30 Jahren Uschi's Imbiss, so steht es auf dem Schild, das neben 5 Containern mitten im Gewerbe- und Industriegebiet, zwischen der Veddel und dem Reiherstieg aufgestellt ist.

Seit 1981 genau verkauft Ursula Pohl von Montag bis Freitag, von 5.00 bis 15.00 Uhr ihre heiß begehrten Frikadellen, ein Gulasch, für welches die Leute sogar von der Autobahn abfahren, Steckrübeneintopf und selbst kreirte Aufläufe.

Uschi ist eine Institution mit persönlicher Bindung zu ihren Kunden. Auf der Terrasse vor den Containern sitzen Gerüstbauer, Spediteure, Büroangestellte und Zolldeklaranten auf einer Bank.

21 CAFÉ MITTENMANG



*Veringstraße 14, Wilhelmsburg
Tel. 040 65861699
Di, Do, Fr 9 - 18 Uhr
Mi, Sa 8 - 18 Uhr, So 10 - 18 Uhr*



*Biologischer Kaffee aus
einer Hamburger Rösterei*



*Samstag und Sonntag
Frühstück*



*Hausmannskost
Mittagstisch von Di bis Fr*



*ca. 30 Sitzplätze innen
ca. 25 Sitzplätze außen*



*direkt an der Bushaltestelle
Stübenplatz (Linie 13)*



Das Café Mittenmang, oder *Das Café am Markt (Stübenplatz)* ist das Jüngste der neu gegründeten Cafés im Reiherstiegviertel.

Die Betreiberin hat sich auf Kuchen spezialisiert, bietet aber aufgrund der Nachfrage in der Zwischenzeit auch Mittagstisch an.

Die Räumlichkeiten sind für ein Café sehr großzügig, neben den normalen Tischen gibt es eine Sitzecke mit Sofa und Sessel. Von der Terrasse aus lässt sich Mittwochs und Samstags ab 8.00 Uhr das Markttreiben mit mitverfolgen.

22 PAUSE IMBISS



Frühstück täglich



Türkische Küche, Pizza,
gebratene Hähnchen
Mittagstischangebot



die Küche ist halal



offene Küche



Lieferservice bis in den Hafen
Catering möglich



ca. 20 Sitzplätze
und 8 Stehplätze innen
ca. 30 Sitzplätze auf dem Platz



nach dem Essen wird
Schwarztee gereicht



alle Speisen auch
zum Mitnehmen



Rauchen in einzelnen
Räumen erlaubt



direkt an der Bushaltestelle
Stübenplatz (Linie 13)



Die Präsenz des Pavillons auf dem Stübenplatz, mit all seinen Schirmen, Tischen Stühlen, Pflanzen und dem Kinderhelikopter ist nicht zu übersehen. Täglich strömen hunderte von Leuten zur Bushaltestelle und über die Kreuzung des Vogelhüttendeich mit der Veringstraße und bescheren dem Pause Imbiss unterschiedlichste Gäste.

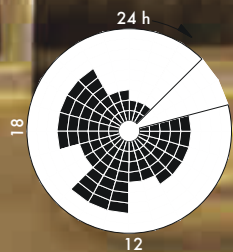
Erst Anfang dieses Jahres (2012) hat der neue Betreiber den Pavillon übernommen und um einen Anbau erweitert. Im Herbst will er sich noch einmal vergrößern, um seinen Gästen mehr Sitzplätze, auch im Winter zu bieten.

Das Lokal mit türkischer Küche hat fast rund um die Uhr geöffnet, bietet täglich Mittagstisch an und beliefert Kunden in ganz Wilhelmshafen (inklusive dem Hafen).

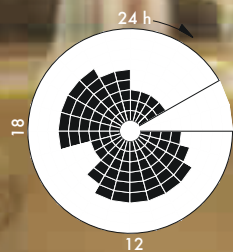
Veringstraße 19/ Stübenplatz, Wilhelmsburg
Tel. 040 79300771
Mo - Fr 5 - 3 Uhr
Sa und So 6 - 4 Uhr



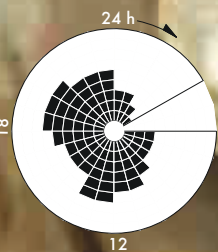
Montag - Freitag ohne Mittwoch



Mittwoch



Samstag

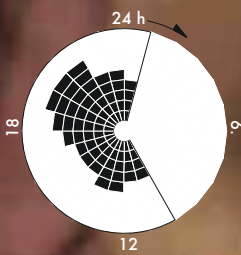


Sonntag

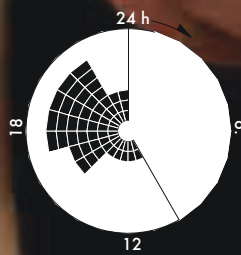
24 GÜVEN KEBAB HOUSE



Montag - Freitag



Samstag



Sonntag



Vogelhüttendeich 50
 Wilhelmsburg
 Tél. 040 75665299
 Mo - Fr 9 - 24 Uhr
 Sa 10 - 1 Uhr, So 10 - 12 Uhr

- Frühstück täglich 
- Türkische Küche,
Falafel 
- Mittagstischangebote
offene Küche 
- die Küche ist halal 
- ca. 30 Sitzplätze im Restaurant
20 Sitzplätze auf der Terrasse 
- Lieferservice 
- nach dem Essen wird
Schwarztee gereicht 
- alle Speisen auch
zum Mitnehmen 
- an der Bushaltestelle
Stübenplatz (Linie 13) 

Das Güven Kebab House ist das Älteste der vier türkischen Restaurants (Köz, Pause, Güven, Kebabchi), die am Stübenplatz um Kundschaft werben.

Was früher ein kleiner Dönerladen mit Straßenverkauf war, hat der Betreiber nach und nach zu einem großzügigen Restaurant mit mehr als 30 Sitzplätzen ausgebaut, auch in Hinblick auf die Internationalen Bau- und Gartenausstellungen 2013, wie er uns erzählt.

Neben den türkischen Spezialitäten bietet Güven seit Neuem auch Falafel an.

Auf drei großen Bildschirmen werden ganztägig Sportübertragungen gezeigt.

25 KÖZ URFAM LEZZET



Frühstück täglich



*Türkische Küche mit
Spezialitäten vom Holzkolegrill
Mittagstisch täglich*



die Küche ist halal



offene Küche



*Lieferservice 11-23 Uhr
Catering möglich*



*100 Sitzplätze im Restaurant
20 Sitzplätze auf der Terrasse*



*nach dem Essen wird
Schwarztee gereicht*



*alle Speisen auch
zum Mitnehmen*



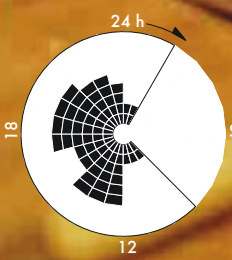
*3 Gehminuten zur Bushaltestelle
Stübenplatz (Linie 13)*



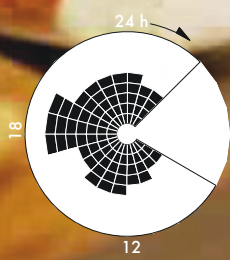
Köz bedeutet auf türkisch Holzkohlefeuer und verrät im Namen schon, wie in diesem Lokal die Feuerstelle aussieht. Am offenen Grill werden üppig bestückte Fleischspieße zusammen mit Paprika und Chilischoten gegart und mit frischen Gemüse und selbstgebackenen Brotfladen serviert.

Das Restaurant ist groß wie ein Saal und wie der Juniorchef uns erzählt, finden in dem 2008 eröffneten Lokal bis zu 100 Leute Platz. Etwas erhöht im Raum gibt es eine anatolische Sitzecke, in der Schwarztee getrunken wird. In mehreren Schichten löst sich das Personal ab, um sich die langen Öffnungszeiten bis in die Nacht aufzuteilen. Eine kleine Terrasse zum Vogelhüttendeich erlaubt das draußen sitzen bei schönem Wetter.

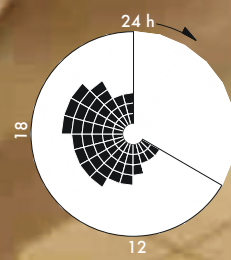
Vogelhüttendeich 46, Wilhelmsburg
Tel. 040 41907241
Mo - Fr 9 - 2 Uhr
Sa 8 - 3 Uhr, So 8 - 12 Uhr



Montag - Freitag



Samstag



Sonntag

26 CAFÉ BLAUES GOLD



*Mokrystraße 17, Wilhelmsburg
Tel. 040 38661159
Di - Mi 10 - 15 Uhr
Do - So 10 - 18 Uhr*



*Biologischer Kaffee aus
einer Hamburger Rösterei*



*Samstag und Sonntag
Frühstück*



*Mittagstisch von
Montag bis Freitag*



*ca. 12 Sitzplätze innen
ca. 12 Sitzplätze außen*



Catering und Kuchenbuffets



*4 Gehminuten zur Bushaltestelle
Stübenplatz (Linie 13)*



**Vor gut einem Jahr hieß das Café in der Mor-
krystraße noch Café Mokry, heute heißt es
Blaues Gold.**

**Die junge Betreiberin ist lieber Konditorin
als Köchin, aber bietet neben zahlreichen Ku-
chen und Muffins seit einer Weile auch einen
Mittagstische an. Als Zusatzgeschäft backt
und liefert sie auch Kuchen für Veranstaltun-
gen.**

**Das Café in einer ehemaligen Ladenwohnung
macht einen freundlichen und hellen Ein-
druck. An schönen Tagen lässt sich auf dem
Gehweg der Mokrystraße in der Sonne sitzen.**

27 RICK'S CAFÉ



108 Gerichte à la Carte



Lieferservice
Mittagstisch außer Haus



zwischen 24 und 60 Sitzplätzen



frischgezapftes Bier vom Fass
große Auswahl an Spirituosen



Raucherverein



5 Gehminuten zur Bushaltestelle
Stübenplatz (Linie 13)



Rick's Café an der Ecke Fährstraße, Otterhaken ist eines der ältesten Lokale, die es auf Wilhelmsburg noch gibt. Der aktuelle Betreiber hat indische Wurzeln und übernahm das Lokal 1992.

Auf der Karte gibt es 108 Gerichte, die der Chef selbst kreiert hat. In der Mittagszeit bietet Rick's Café seit kurzem auch einen Lieferservice für Pizza an.

Einzigartig, weil sonst in allen anderen Lokalen ausgestorben, ist der Sparklub in Ricks Café. Mehr als 30 der Stammkunden zahlen wöchentlich einen kleinen Beitrag (3-5 Euro) in einen Sparschrank, der im Lokal hängt. Dieser wird regelmäßig zu Bank gebracht, bis sich die Spargemeinschaft am Ende des Jahres zum Beispiel eine Barkassenfahrt oder ein Grünkohlessen leisten kann.

Außerdem ist Rick's Café immer voll wenn Fußball kommt, hier treffen sich sowohl Anhänger von St. Pauli als auch vom HSV.

Otterhaken 9, Wilhelmsburg
Tel. 040 7532742
Mo - Fr 17 - 23 Uhr
Sa - So 15 - 23 Uhr



28 KAFFEELIEBE



*Auswahl an
Espresso Spezialitäten*



*Samstag und Sonntag
Frühstück*



*Auswahl an Toasts,
Kuchen, Natas und Waffeln*



*ca. 12 Sitzplätze innen
ca. 15 Sitzplätze außen*



*5 Gehminuten zur Bushaltestelle
Stübenplatz (Linie 13)*



Das Kaffeliebe in der Fährstraße eröffnete 2008 und war eines der *neuen Cafés* im Reiherstiegs- viertel.

Zu Beginn hatte die junge Betreiberin, die ursprünglich aus Ottensen kommt, zu kämpfen, um sich an diesem Ort, wo es viele türkische Kulturvereine gibt und überwiegend Tee getrunken wurde, zu etablieren.

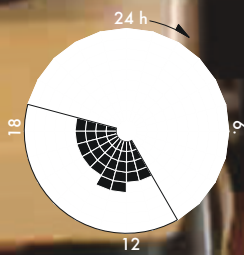
In der Zwischenzeit ist sie nicht mehr alleine und es haben sich nach ihr weitere kleine Cafés (siehe Blaues Gold und Café Mittenmang) auf das Terrain gewagt. Sie ist vielleicht sowas wie die Wegbereiterin.

Unter der Woche gibt es Kuchen und Toasts, am Wochenende ein Frühstücksangebot.

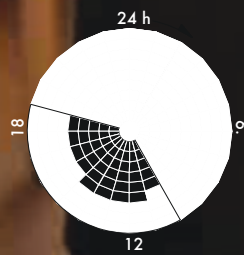
Fährstraße 69, Wilhelmsburg
Tel. 040 74397116
Mo, Mi, Do, Fr 10 - 19 Uhr
Sa - So 10 - 19 Uhr



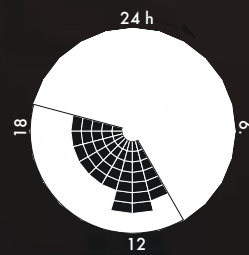
VECTORWORKS EDUCATIONAL VERSION



Montag - Freitag
(Dienstag Schließtag)



Samstag



Sonntag

29 CAFÉ PAUSE



Espresso Spezialitäten



Samstag und Sonntag Frühstück



*Hausmannskost
Mediterrane Küche
Auswahl an Kuchen*



*ca. 40 Sitzplätze
8 Plätze an der Bar
ca. 20 Sitzplätze auf der Terrasse*



*Auswahl an Bieren,
Weinen und Spirituosen*



*regelmäßige Veranstaltungen
in Zusammenarbeit mit
der Honigfabrik*



*8 Gehminuten zur Bushaltestelle
Stübenplatz oder Mannesalle
(beides Linie 13)*

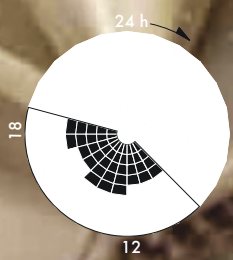


Das Café Pause in der Industriestraße ist mit dem Umbau der Honigfabrik dort 2000 in das Erdgeschoss eingezogen.

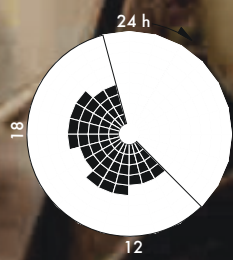
Das Café verfügt über großzügige Räumlichkeiten und eine sehr professionelle Küche, in welcher ein breites Angebot an Mittagstisch und täglich eine Auswahl von drei bis vier Kuchen bereitet wird.

Zusammen mit der Honigfabrik als Kulturzentrum werden regelmäßig ein Musikprogramm, Bouleturniere und andere Veranstaltungen durchgeführt, die meistens Freitag- oder Samstagabend stattfinden.

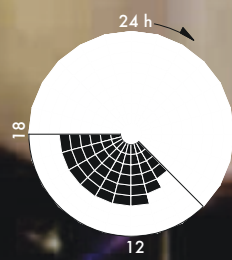
Industriestraße 125, Wilhelmsburg
Tel. 040 42 10 39 13
Mo - Fr 9 - 19 Uhr,
Sa 9 - 18 Uhr, So 9 - 19 Uhr



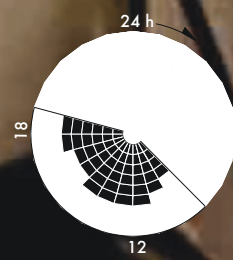
Montag - Freitag



Donnerstag/ Freitag
(mit Programm)



Samstag

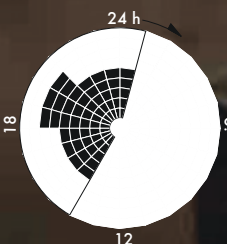


Sonntag

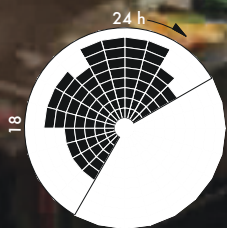
30 TONNE



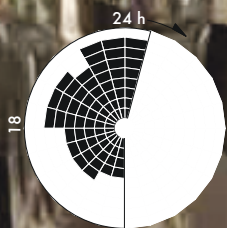
VECTORSTOCKS EDUCATIONAL VERSION



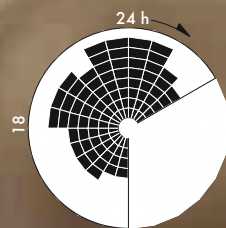
Montag - Freitag



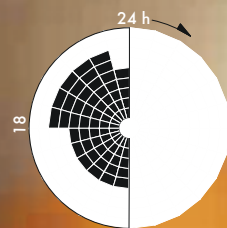
Freitag
(mit Programm)
56



Samstag



Samstag
(mit Programm)



Sonntag



Veringkanal/ Veringhof 13, Wilhelmsburg
 Tel. 040 80007006
 Mo - Fr 14 - 1 Uhr
 Sa 12 - 1 Uhr, So 12 - 12 Uhr

Espresso Spezialitäten



Pizza und Salate



ca. 30 Sitzplätze innen
 + Stehtische und Sofas
 ca. 50 Sitzplätze außen



Auswahl an Bieren,
 Weinen und Spirituosen



regelmäßige Veranstaltungen
 z.B. Live Musik



8 Gehminuten zur Bushaltestelle
 Stübenplatz (Linie 13)



Die Tonne hat ihren Namen von ihrem tonnenförmigen Dach und ist eine junge Bar, direkt am Veringkanal.

Bereits 2011 eröffnet, hat nun im April diesen Jahre (2012) ein junges Team von drei Partnern die Betreiberschaft des Lokals übernommen.

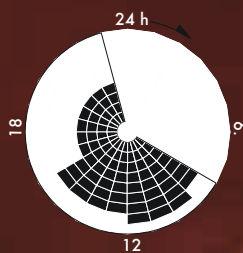
Mit einem immer dichteren Abendprogramm aus Livemusik und DJs bringt die Tonne ein Angebot in den Stadtteil, was vorher so nicht da war.

Zum Essen gibts Pizza und Salate, zum Trinken gezapptes Bier und auch ein paar Whisky-sorten.

32 CAFÉ SEU



Montag - Freitag



Samstag



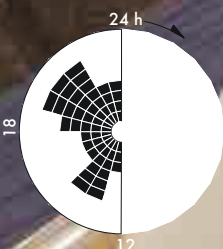
Sonntag

- Galao und andere
Espressospezialitäten* 
- jeden Tag Frühstücksangebot* 
- Tortilla, Tapas, Sandwiches,
Croissants, Natas, Omelette* 
- ca. 16 Sitzplätze innen
ca. 16 Sitzplätze außen* 
- Auswahl an Bieren,
Weinen und Spirituosen* 
- direkt an der Bushaltestelle
Stübenplatz (Linie 13)* 

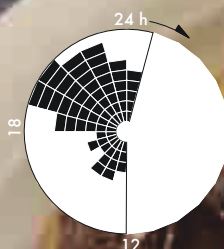
Im Januar 2006 eröffnet in der Veringstraße, unweit des Stübenplatzes, ein portugiesisches Café. Eine junge Betreiberin mit einer professionellen gastronomischen Ausbildung unternimmt schon damals den Sprung aus der Innenstadt nach Wilhelmsburg und kämpft für ihr eigenes kleines Unternehmen im Reihertiegviertel.

Heute ist das Café Seu für viele Leute und unterschiedlichen Tageszeit ein beliebter Treffpunkt und aus dem gastronomischen Angebot von Wilhelmsburg nicht mehr weg zu denken. Die Nähe zum Marktplatz und die Lage an der belebten Veringstraße machen das bloße Sitzen und Beobachten zu einem alltäglichen Spektakel, welches nicht langweilig wird. Dazu gibt einen portugiesischen Galao (Kaffee) und eine Auswahl an süßem Gebäck oder kleineren salzigen Speisen.

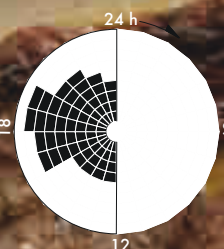
32 O'ATLANTICO



Montag - Freitag



Samstag



Sonntag



*Tapas, Fisch- und Fleischgerichte,
Pasta und Salate
Mittagstischangebot*



*ca. 30 Sitzplätze innen
ca. 20 Sitzplätze außen*



*Auswahl an Bieren,
Weinen und Spirituosen*



*an der Bushaltestelle
Stübenplatz (Linie 13)*



In einer benachbarten Ladenfläche eröffnet die Betreiberin des Café Seu 2008 das portugiesische Restaurant Atlantico.

Seither ist ihr Mann zuständig für Fisch, Fleisch, Pasta und leckere Tapas, ein Angebot, was es im Reihertieg zuvor nicht gab.

Mit einem sehr guten Mittagstisch und einem mediterranen Ambiente im Restaurant, erfreut sich das Atlantico in der Zwischenzeit einer Beliebtheit, die über die Grenzen der Insel hinausgeht.

Zudem ist das Restaurant, mit der Möglichkeit draußen zu sitzen auf der Veringstraße, ein Ort

an dem man Leute beiläufig trifft und Tischnachbarschaften entstehen.

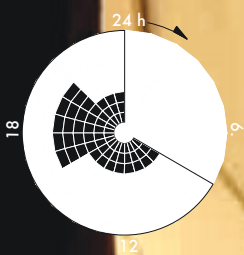
33 EGE GRILL



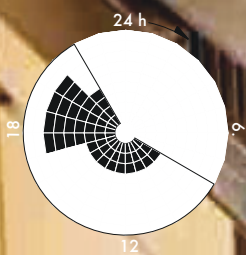
VEGETARIAN EDUCATIONAL VERSION



Montag - Freitag



Samstag



Sonntag

Veringstraße 40, Wilhelmsburg
Tel. 040 752 10 35
Mo - Fr 7 - 10 Uhr
Sa 7 - 12, So 8 - 11 Uhr



Frühstück ab 7 Uhr



Türkische und zum Teil
italienische Küche
Mittagstischangebote



die Küche ist halal



offene Küche



nach dem Essen wird
Schwarztee gereicht



ca. 14 Sitzplätze innen



alle Speisen auch
zum Mitnehmen



direkt an der Bushaltestelle
Mannesallee (Linie 13) und
Stradtradtstation Mannesallee



Seit April 2012 hat der Ege Grill in der Veringstraße 40 einen neuen Betreiber.

Die zwei türkischen Brüder behalten den Namen des Lokals vorerst, bringen aber frischen Wind und eine Einrichtung mit.

Die Auslagen an Gemüse und Fleisch sind aufwendig dekoriert und auf kleinstem Raum wird neben der Flamme des Dönergrill nicht nur Kebab zubereitet, sondern auch Pizza, Lasagne und wechselnde Mittagstische.

Dazu kann man sich Zitronen, Petersilie, Chillischoten und nach dem Essen Cay (türkischer Schwarztee) selbst nehmen.

Die Betreiber und Mitarbeiter sind bemüht und erzählen uns von Umbaumaßnahmen, die bald anfangen, um einen größeren Gästeraum anbieten zu können.

46 WILHELMSBURGER HOF



*Hausmannskost
Spezialität Labskaus*



*ca. 120 Sitzplätze
6 Plätze an der Bar
ca. 15 Sitzplätze auf der Terrasse*



*Auswahl an Bieren,
Weinen und Spirituosen*



*Pensionsbetrieb
mit 15 Zimmern und 29 Betten*



Raucherraum vorhanden



*Lieferservice in der
direkten Umgebung (Firmen)*



*kein öffentlicher Nahverkehr
Parkplätze vorhanden*



Der Wilhelmsburger Hof, ganz im Süden der Georg-Wilhelmstraße ist das älteste Lokal in unserer Untersuchung.

Die Besitzfolge reicht zurück bis 1901, als Johannes Busch, der Großvater des heutigen Besitzers, Hans-Hermann Wilkens, den Gasthof zu eröffnen. Wo heute Gewerbe und Industrie gebaut ist, waren früher die Ländereien, die zur Pferdezucht und Landwirtschaft genutzt wurden.

Seit der Ansiedlung des Gewerbes hat der Besitzer die Anzahl der Gastbetten erhöht. Einfache Zimmer, die gerne von Monteuren in Anspruch genommen werden.

Die Gasträume und die Sammlung tausender Flaschenöffner erzählen von einer alten Zeit. Zum Essen gibt es traditionelle regionale Küche, wo der Labskaus natürlich nicht fehlen darf.

*Georg-Wilhelmstraße 329, Wilhelmsburg
Tel. 040 758841
Mo - Fr 10 - 23 Uhr*



55 NORDWANDHALLE

fritz-kola
vielviel koffein



Am Inselepark 20, Wilhelmsburg
Tel. 040 33 44 26 88
Mo - So 10 - 23 Uhr



*Pizza, Pasta, Burger,
Sandwiches und Salate*



*Auswahl an Bieren,
Weinen und Spirituosen*



*ca. 30 Sitzplätze innen
10 Plätze an der Bar
ca. 40 Sitzplätze außen*



*10 Gehminuten zur S-Bahnstation
Wilhelmsburg
10 Gehminuten zur Bushaltestelle
Hallenbad (Linie 13)*



Die Nordwandhalle Betriebsgesellschaft eröffnete im Frühjahr diesen Jahres eine Kletterhalle für Indoor- und Outdoorkletterer. Die Halle liegt im Geländer der Internationalen Gartenschau, die 2013 eröffnet, auch wenn sie mit der Gartenschau und der Internationalen Bauausstellung in erster Linie nichts zu tun hat.

Einige der Partner waren die Vorbetreiber der Tonne am Veringkanal und haben darüber bereits Erfahrung in Cafébetrieb und Gastronomie gesammelt.

Zusätzlich ist hier eine extra Kraft für den Gastro- und Veranstaltungsbereich zuständig.

Die Kletterhalle und ihre Küche sind täglich geöffnet und bereiten Pizza, Burger, Pasta und unterschiedliche Salate zu, wo auch für Vegetarier einiges zur Auswahl haben.

56 DON MATTEO



Espresso Spezialitäten



Italienische Küche



ca. 30 Sitzplätze innen



*Auswahl an Bieren,
Weinen und Spirituosen*



*3 Gehminuten zur Bushaltestelle
Veringstraße (Linie 13)
3 Gehminuten zur Stadtrastation
Mannesalle*



DonMatteo sind drei italienische Schwestern, die 2008 beschlossen haben, ein kleines Restaurant in der Veringstraße zu eröffnen.

Zwar liegt das Restaurant etwas versteckt im Erdgeschoß eines Reihenhauses, jedoch haben sich die drei Schwestern schnell einen Namen gemacht und sagen, sie sind heute fast zu klein für die vielen Leute, die kommen und vielleicht in den nächsten Jahren kommen werden.

Die Kunden schätzen jedoch die familiäre Größe des Restaurants und den persönlichen Kontakt, denn eine der drei Schwestern ist immer anzutreffen.

Neben den Pizzen und der begehrten Tiramisu gibt es in der Zwischenzeit selbst gemachte Pasta.

Für das kommende Jahr wird eine Erweiterung des Restaurants und eine Terrasse geplant.



*Veringstraße 69, Wilhelmsburg
Tel. 040 51908281
Di - Fr 12 - 23 Uhr
Sa und So 17 - 23 Uhr*

41 WASSERWERK



Espresso Spezialitäten



*Internationale,
mediterrane Küche*



offene Küche



*100 - 130 Sitzplätze innen
100 - 400 Sitzplätze außen*



*Auswahl an
Mineralwassern, Bieren,
Weinen und Spirituosen*



*kein öffentlicher Nahverkehr
Parkplätze vorhanden*



Das Wilhelmsburger Wasserwerk wurde im Zuge der Vorbereitungen auf die Internationale Gartenschau 2013 als Standort für die Gastronomie umgebaut.

In einem Bieterverfahren konnten Gastrounternehmer Konzepte für eine Nutzung des Gebäudes vor, während und nach der Gartenschau vorlegen.

Die Firma Polster, mit Sitz in Jena, hat dieses Verfahren gewonnen und zu Beginn dieses Jahres ihren gastronomischen Betrieb im Wasserwerk begonnen.

Sowohl das Gebäude des ehemaligen Wasserwerkes, als auch die Lage am Kanal bieten eine spektakuläre Kulisse zu dem Essen, welches hinter einer Glasscheibe, für jeden einsehbar, auf sehr professionelle Art und Weise zubereitet wird.



00 ZUM ANSTAND



offener Ofen



*Pizza, Foccacio, Brot, Lamacun,
Kuchen, Cantuccini ...*



*am Wochenende Live-Musik,
Donnerstags Film*



*4 - 50 Sitzplätze im Freien
unter einem Segeltuch*



*Bier, Wein und antialkoholische
Getränke gegen Spende*



*8 Gehminuten zur Bushaltestelle
Stübenplatz oder Mannesalle
(beides Linie 13)*



Wir hatten das Glück und Vergnügen, während unserer Untersuchungen zu den Gastrounternehmen die Leute von Projekt *Zum Anstand* kennen zu lernen. Es sind Amsterdamer Studenten, die in den Hamburger Sommerferien einen Pizzaofen gebaut haben, um dort hin Kinder, Nachbarn, Freunde und ganz Wilhelmsburg und Hamburg einzuladen. Die zugrundeliegende Idee ist genauso einfach wie faszinierend. An drei Tagen bauten die Studenten bei der Honigfabrik (Kulturzentrum) am Veringkanal einen Ofen aus Ziegelsteinen, Schamottsteinen und Lehm. Nach kurzer Aufwärmphase konnte es losgehen mit Pizza, Brot, Franzbrötchen und andere Kreationen. Rezepte und Zutaten zum offenen Ofen mitzubringen war genauso willkommen wie gegen eine Spende einfach etwas zu essen. Die Idee den Ofen/ bzw. die Feuerstelle zum Projekt zu erklären hat über drei Monate viele Leute versammelt und dazu motiviert mit zu machen.

Industriestraße 125, Wilhelmsburg
Tel. 040 42 10 39 13
Mo - Fr 9 - 19 Uhr,
Sa 9 - 18 Uhr, So 9 - 19 Uhr



4

**KATALOG
DER
KODEFAMILIEN**

*„[Ich] bin vor zwei Jahren hier in Wilhelmsburg gelandet und hatte auch nie vor ne Bar zu eröffnen, aber weil ich hier wohn und das Viertel gesehen habe, hab ich auch gecheckt dass hier ne Menge passiert und als dieses Ding zu haben war, da konnte ich gar nicht anders als das zu machen, alles andere wäre blöde gewesen. Einfach weil hier so viel passiert.
Ja, Goldgräberstimmung.“*

GOLDGRÄBERSTIMMUNG

„[Ich] bin vor zwei Jahren hier in Wilhelmsburg gelandet und hatte auch nie vor ne Bar zu eröffnen, aber weil ich hier wohn und das Viertel gesehen habe, hab ich auch gecheckt dass hier ne Menge passiert und als dieses Ding zu haben war, da konnte ich gar nicht anders als das zu machen, alles andere wäre blöde gewesen. Einfach weil hier so viel passiert. Ja, Goldgräberstimmung.“ (Ralf^{*1})

Goldgräberstimmung ist eine Kodefamilie, ein von uns vergebener Begriff im Sinne der „Grounded Theory“², welcher von einem unserer Gesprächspartner eingeführt wurde, ein „Invivo-Kode“ aus dem Feld, der die Prozesse der Veränderungen in Wilhelmsburg umreißt.

Wir verstehen unter diesem „Invivo-Kode“ eine spezifische Weise, in welcher unterschiedliche Akteure auf den Elbinseln agieren. Diese Kodefamilie steht für die Qualität der „Kräfte“ (Bourdieu) oder „Vektoren“ (Dell), bzw. einen Modus oder eine Stimmung im Feld. Diese Stimmung impliziert die Erwartung auf Erfolg beziehungsweise die Haltung eine Chance zu ergreifen. *Goldgräberstimmung* impliziert auch, dass es Verlierer und Enttäuschungen geben kann. Der „Invivo-Kode“ *Goldgräberstimmung* ist auch insofern treffend, als er sich auf den Grund bezieht und den darin verborgenen Schatz, den es zu heben gilt. Der Schatz, nach welchem gegraben wird, sind die Erwartungen. Die Hoffnung auf eine steigende Kaufkraft, ein zahlungskräftigeres Publikum und höhere Bodenpreise. Genau wie Gold, ist auch der Grund als knappes Gut nur endlich verfügbar, und ebenso wie der Wert des Goldes, ist der Wert des Bodens ein Produkt sozialer Handlungen, denn „all rent is based on the monopoly power of private owners of certain portions of the globe.“³

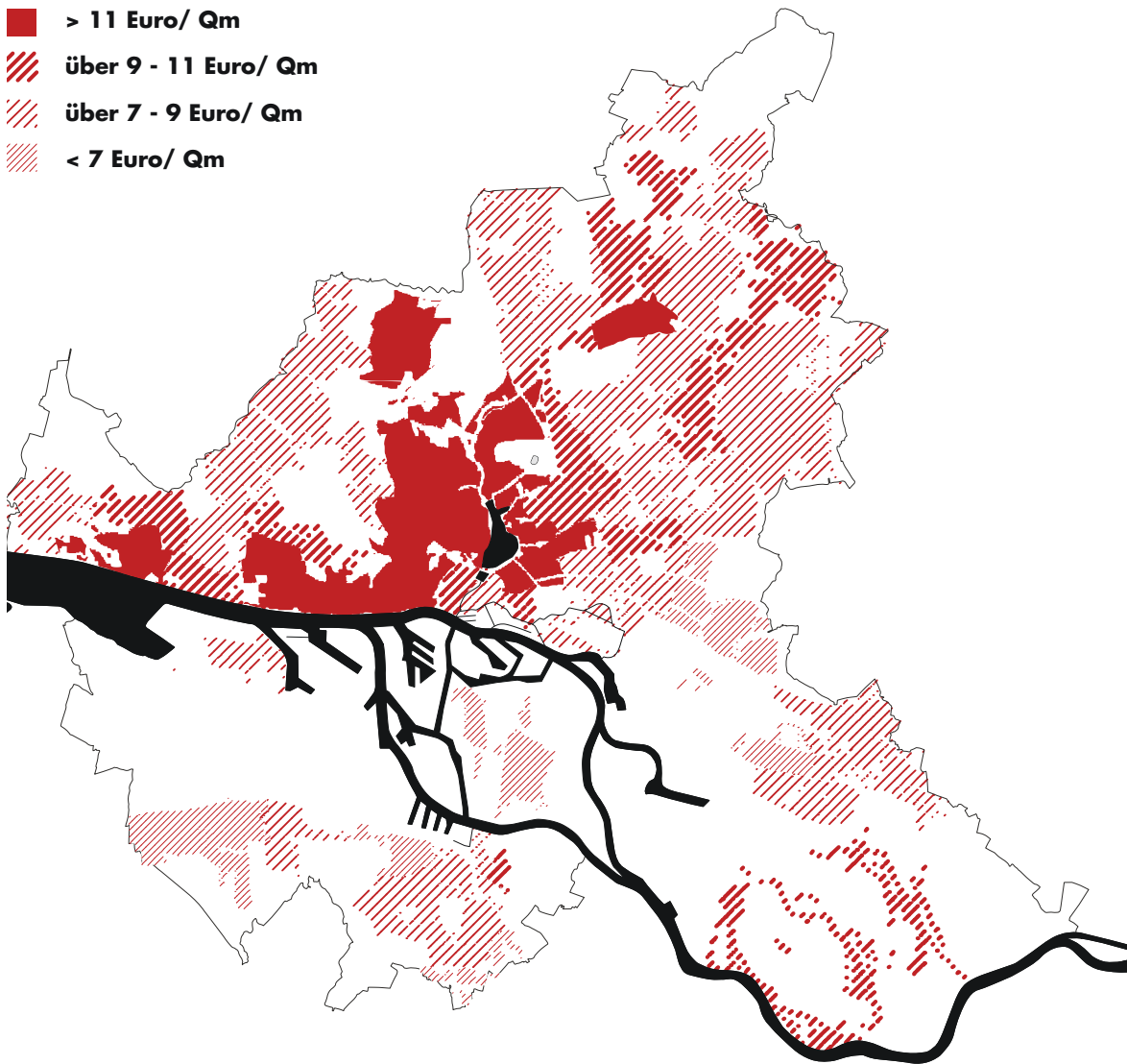
Die Veränderungsprozesse im Quartier bestimmen den alltäglichen Diskurs zwischen den Akteuren dieses Feldes.

„Wilhelmsburg - das Ottensen von morgen?“⁴ fragt das Hamburger Abendblatt 2008, und funktioniert damit als Teil der Diskursmaschine, einer schon zu diesem Zeitpunkt anwesenden *Goldgräberstimmung*. Ein kurzer Blick auf die Entwicklung des Wohnungsmarktes in Hamburg zeigt die grundlegenden Kräfte, welche die *Goldgräberstimmung* bestimmen.

Die zunehmende Einwohnerzahl und die damit einhergehende steigende Nachfrage nach Wohnraum, zusammen mit der Wohnungsbaupolitik der letzten Dekade haben laut Thomas Pohl von der Universität Hamburg den Druck auf den Hamburger Wohnungsmarkt stark ansteigen lassen⁵.

Diesem Druck entsprechend rücken seit Anfang der 2000er die Elbinseln in den Fokus der Stadtpolitik. Anhand eines Positionspapiers der Handelskammer Hamburg aus dem Jahr 2004 lassen sich bestimmte Interessenlagen offenlegen. Zum einen werden die Elbinseln als Stadterweiterungsgebiet begriffen, zum anderen soll mit einem „nachhaltigen Imagewandel“ gegen das bestehende „negativ Image“ vorgegangen werden⁶.

Dabei wird deutlich, dass Wilhelmsburg auf der mentalen Karte der Hamburger bisher vor den Toren der Stadt lag und erst jetzt als Raum für Stadterweiterungen begriffen wird. Was jedoch noch nichts daran geändert hat, dass der Hamburger Stadtplan immer noch ohne Elbinseln dargestellt wird. Die Haltung, mit welcher die Elbinseln Beachtung finden zeigt sich auch an den angewandten Sprachbildern. Aus dem „Brückenschlag nach Süden“⁷ ist in der Zwischenzeit zwar der „Sprung über die Elbe“ geworden, welcher die Intention der Richtung zu



Eigene Abbildung nach: Thomas Pohl, Universität Hamburg, Institut für Geographie
 Datenquelle: <http://www.wohnungsboerse.net/mietspiegel-Hamburg/3195>

relativieren versucht, die politische Aussage jedoch bleibt dieselbe.

„In Folge des Strukturwandels der letzten Jahrzehnte und einer auf den sozialen Wohnungsbau ausgerichteten Wohnungsbaupolitik hat sich, [...] die Zusammensetzung der Bevölkerung in weiten Teilen der Elbinsel prekär entmischt. Wilhelmsburg und Veddel sind heute so genannte »sozial schwache« Stadtteile.“ (Handelskammer Hamburg)

Allein die Bezeichnung als „sozial schwach“ legt die normative Sicht, mit welcher die Elbinseln Beachtung finden, dar. Auch lässt sich deutlich erkennen, wie es um die Interessenlage bestellt ist. Es scheint, dass es der Handelskammer um eine Weiterführung

derjenigen Wohnungsbaupolitik geht, welche die aktuelle Situation des Wohnungsmarktes in Hamburg befördert hat⁸.

Dies ist in der Logik eines ökonomischen Nutzenkalküls nachvollziehbar, jedoch stellt solch eine politische Haltung die Stadt als Ort des Zusammenlebens aufs Spiel und sich somit selbst, im Sinne des Begriffes, als das „sozial Schwache“ heraus. Diesem Diskurs gegenüber führt der ranghöchste Vertreter der IBA das Argument des „sozialen Wohnungsbaus“ als Sicherheit für die Bewohner an und erklärt, dass man „die Mietpreise steuern kann“⁹. Die Ambivalenz dieses „kann“ erkennt hier sogar DIE WELT.

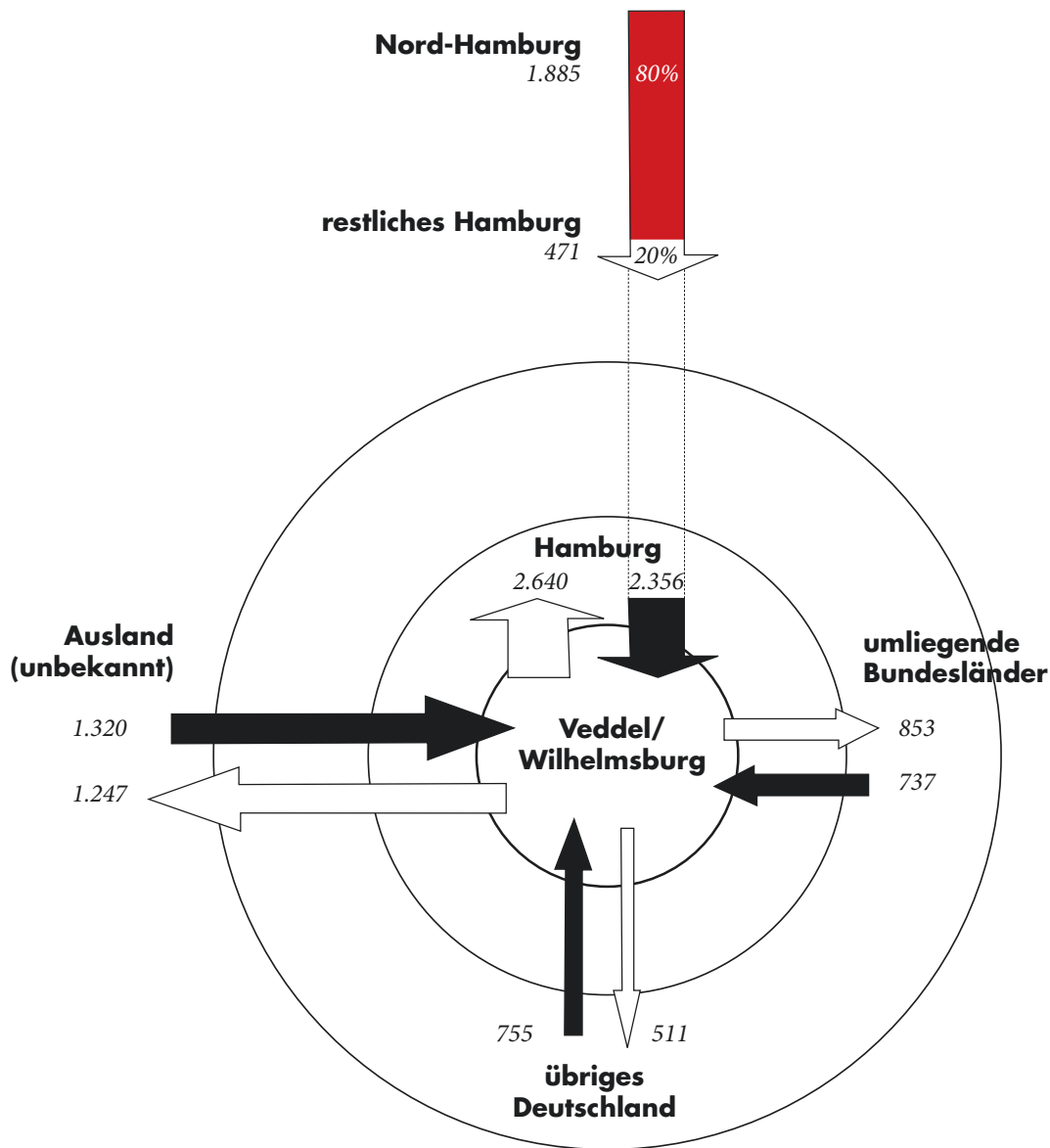


Abbildung nach: statistisches Amt für Hamburg und Schleswig-Holstein (www.analyse-konzepte.de)

„Hellweg betont stets, Mietsteigerungen und Verdrängung gelte es zu verhindern. [...] Andererseits ist es erklärtes Ziel sowohl der IBA, als auch der IGS, für Nachfolgeinvestitionen zu sorgen, also den „Hebeleffekt“ in Gang zu setzen. [...] Mit dem Jahr 2013 ist die zurzeit rasante Veränderung also keineswegs abgeschlossen. Der Sprung über die Elbe hat gerade erst begonnen.“¹⁰

Zoomen wir uns hinein in die Ebene des Alltags, unserer ökonomisch eingebetteten Akteure aus dem Feld der Gastronomie,

dann zeichnen die Prozesse der Veränderungen, ein komplexes Bild.

„Naja wenn man mit offenen Augen über die Straße geht, erkennt man ja schon, dass das von Zuwanderern geprägte Stadt- und Ladenbild hier sich vermischt mit Muttis mit Kinderwägen und junge Familien, auch Deutsche, die vielleicht etwas besser situiert sind. [...] Der Prozess, dass im Moment besser situierte Leute zuziehen ist natürlich ein zweischneidiges Schwert. Einerseits passiert was im Viertel, andererseits haben alle auch damit zu kämpfen. Uns haben sie grad die

Miete um 160 Euro erhöht. [...] [Unser Vermieter ist] auch so einer von denen, die jetzt die Miete hochschrauben. Aber auch gleich deftige 20%. [...] Ich glaube es wird sich genauso entwickeln wie in anderen Stadtteilen [...] Einmal durchgefegt und die, die durchfallen werden weggefegt. [...] Da gibt's immer Opfer. [...] Die Frage ist, wie groß ist das Viertel noch im Fokus nach der Gartenschau. Aber es wird keinen Schritt zurück machen.“ (Ralf*)

So stellt sich mit der Gewissheit, dass eine IBA als Großereignis des Jahres 2013 ihren Auftritt gehabt haben wird die Frage, welche Kräfte nach diesem Schauspiel auf die Elbinseln wirken, wie die Aushandlungen verlaufen werden und in welcher Weise „lokal eingebettete“¹¹ Akteure an diesen Prozessen partizipieren können.

Die aktuellen Veränderungen werden derweil durch eine spezifische Raumproduktion sichtbar und die gastronomischen Unternehmen zeigen sich hier als deutliche Indikatoren dieser Entwicklung. Das Gespür der Unternehmer für bestimmte soziale Gruppen und deren Praktiken, scheint hier feinfühler als die quantitativen Daten statistischer Erhebungen¹². Zwar geht aus dem IBA Strukturmonitoring 2011 hervor, dass 80% der Hamburger Binnenmigranten aus nördlich gelegenen Bezirken der Stadt kommen, jedoch geben diese quantitativen Daten nur spärliche Auskunft über damit einhergehende qualitative Veränderungen im städtischen Beziehungsgefüge¹³.

Die Aussagen unserer Interviewpartner legen hier die Veränderungen aus endogener Perspektive frei.

„Naja ich bin früher ab und zu hier her gekommen, meine Freundin besuchen und natürlich habe ich auch bemerkt, dass hier was passiert und hab gedacht das wäre ne Chance.“ (Silke*)

„Es macht sich schon bemerkbar, [...] es sind ganz viele von einer Sorte hier her gezogen. Bildungsbürger, aber etwas alternativ, Leute,

die man auch aus Ottensen kannte. [...] Die hergezogen sind wegen den günstigen Mieten, die es aber hier auch toll finden.“ (Leila*)

„Vom Publikum war das eh schon vor Jahren, dass es anfang sich zu ändern. [...] Und wenn das jetzt hier so losgeht, das hatte ich jetzt letzte Woche, dann stand da ne Gruppe von 30 Leuten ungefähr. [...] hier alles voll dann unsere eigenen Stammgäste noch und alle standen da und hatten Hunger.“ (Josepha*)

„...da kommt ja die IGS mit 3.5 Mio Menschen. Geil. Das wird ja noch cooler.“ (Ralf*)

Wir haben in unserer Untersuchung festgestellt, dass sich mit dem aktuellen Wandel in der Bevölkerungszusammensetzung vor allem im Reiherstiegviertel von Wilhelmsburg zwei Gruppen von Gastrounternehmen analytisch trennen lassen. Wir haben ihnen die Codes *Etablierte* und *Herausforderer* gegeben.

Etablierte

Die etablierten Lokale teilen sich aus unserer Sicht in zwei Untergruppen. Zum einen die Gruppe der etablierten Betreiber, welche länger als 5 Jahre am Markt sind und immer noch vom selben Betreiber geführt werden.

Dazu zählen wir u.a. den **Wilhelmsburger Hof**, **Uschi's Imbiss**, **Rick's Café**, **Güven Kebab House**, **Café Pause** und das **Café Seu**. Zum anderen die Gruppe der etablierten Lokalitäten, welche als Lokal mit einem gleichen oder vergleichbaren Angebot schon länger bestehen, jedoch den Betreiber vor weniger als 5 Jahren gewechselt haben.

Hierzu zählen wir u.a. das **Bistro Votra** auf der Veddel, das Restaurant **Köz**, **EGE Grill** und der **Imbiss Pause auf dem Stübenplatz**. Teile dieser *Etablierten* agieren schon seit vielen Jahren in Nischen relativ unabhängig von den Prozessen der aktuellen Veränderungen. Andere wiederum versuchen sich mit Anpassungsstrategien, z.B. im Angebot, auf die Veränderungen einzustellen.

„Mittags hab ich gar nicht auf, versuche ich ja gerade. Aber nur mit Lieferung.“ (Toms*)

Andere erkennen zwar Veränderungen, sind aber durch Mangel an sozialer Einbettung in die neuen Akteursgruppen oder durch eine zu starke Abhängigkeit von ihren Stammkunden gehemmt.

„Ich persönlich hier, hab ein paar Studenten versucht her zu locken. Das ist aber schwer. [Etwas zu verändern und eine neue Kundenschaft anzusprechen?] Das ist schwer umzusetzen. Das wäre zu risikoreich.“ (Adrian*)

Herausforderer

Zur Gruppe der Herausforderer zählen wir all jene, welche weniger als 5 Jahre bestehen und als Lokal mit ihrem Angebot nicht in der Tradition des Vorgängers geblieben sind.

Zu den *Herausforderern* gehören eine Vielzahl von Cafés, weil sie mit Espresso, Kuchen, Toast und Frühstück ein spezifisch neues Angebot aufweisen, welches bei den *Etablierten* nicht in dieser Weise angeboten wird. Zu den *Herausforderern* zählen wir daher u.a. die **Tonne**, das **Atlantico**, **KaffeeLiebe**, **Blaues Gold**, **Mittenmang**, **Don Matteo**, das **Wasserwerk** und die **Nordwandhalle**.

Auffällig ist, dass diese Restaurants und Cafés fast ausschließlich im Reihertiegviertel eröffnet haben. Ausnahmen bilden im Rahmen unserer Untersuchung die **Nordwandhalle**, welche als Sportzentrum das Bistro nur als Zusatzservice betreibt, und das **Wasserwerk**, welches im Rahmen der IGS von einem Caterer betrieben wird.

Viele dieser *Herausforderer* berichten von Konflikten in ihrer Eröffnungsphase. Die Betreiberin eines der ersten dieser neuen Cafés erzählt uns im Interview, wie stark sie anfangs Anfeindungen aus allen Richtungen ausgesetzt war.

„Als ich das eröffnet habe, das war wohl der

Schocker. [...] ein Café wie aus der Schanze [...] Aber ich war dann die Verbildlichung der Gentrifizierung. [...] Es hieß ja auch ich ziehe diese Leute an, so Chicki Micki Café. [...] jetzt regt sich keiner mehr auf, wenn solche Läden aufmachen. Jetzt freuen sie sich darüber. Und ich war eine Gefahr, eine wirkliche Gefahr. Für Manche eine reine Provokation. [...] Ich hab so den ganzen Scheiß abbekommen sag ich mal, mein Fehler wars einfach zu früh aufzumachen. [...] Bevor ich nach Wilhelmsburg gekommen bin, hätte ich mir das nie vorstellen können, dass die Leute einen so anfeinden. Weil du einfach ein Café eröffnet hast.“ (Leila*)

Inzwischen hat sich die Atmosphäre entspannt, so scheint es. Auch das Miteinander habe sich gefunden, berichten einige unserer Gesprächspartner. „Keiner hat mit mir geredet. Heute sind wir die besten Freunde, aber damals hat mich niemand begrüßt.“ Klare Regeln aufzustellen, so scheint es, hat geholfen sich am Ort zu etablieren.

„Die Leute dürfen nicht über Glauben reden, [...] dürfen nicht sagen du siehst schön aus, das ist auch verboten. Mich so anfassen, das war auch verboten. Und so hat sich das entwickelt. [...] Aber ich war schon sehr sehr streng. Wenn ich einen Kunden rausgeschmissen habe, war er weg. Keine Chance, dass er wieder rein kommt. [...]“ (Daniela*)

Inzwischen hat sie ihr Lokal erweitert und wünscht sich mehr Konkurrenz, „denn Schulterblatt ist nicht Schulterblatt weil da einer ist, sondern weil da viele sind. Da muss mehr sein, so dass sich die Leute hier konzentrieren.“ (Daniela*)

Staffellauf der Betreiber

In der Gruppe der Etablierten, welche das Lokal vor weniger als 5 Jahren übernommen haben, tritt ein Phänomen hervor, welches wir nur am Rande erahnen, und über dessen Hintergründe, Prozesse und Praktiken wir nicht gesichert Auskunft

geben können. Wir möchten es dennoch anführen und kodieren es als „Staffellauf der Betreiber“.

Da wir im Rahmen dieser Arbeit keine Biografien der Lokale selbst recherchieren konnten, welche uns Auskunft über die Zahl, Art, Dauer der jeweiligen Betreiberunden eines Lokals hätten geben können, lässt sich nicht erkennen warum und in welchen Zyklen hier die Wechsel stattfinden. Zwar werden von einigen aktuellen Betreibern Gründe für die Geschäftsaufgabe des Vorbetreibers genannt, z.B. „Wegen der Finanzierung, also der Bezahlung, das konnte er nicht weitermachen“ (Murat*), so konnten wir diese Aussagen jedoch nicht verifizieren. Einige Hinweise sprechen dennoch für einen schnellen Zyklus der Betreiber.

Erstens: Viele Lokale im Bistro- und Imbiss-Bereich haben innerhalb von weniger als 5 Jahren ihren Betreiber gewechselt, ohne ihr Angebot zu wechseln. So z.B. **Imbiss Pause, EGE Grill, Bistro Votra** und das Restaurant **Köz**.

Zweitens: Im Interview mit einem lokalen „Experten“ wurden z.B. die Kioske in Wilhelmsburg als „Kapitalvernichtungsmaschinen“ bezeichnet, welche nach spätestens zwei Jahren den Betreiber wechseln, weil mit diesen Unternehmen kein Gewinn zu erwirtschaften sei. Ein neuer Betreiber würde dann übernehmen und wiederum sein mitgebrachtes (ökonomisches) Kapital vernichten usw. Ähnliches könnte auch auf einige Gastrounternehmen zutreffen,.

Drittens: Es gibt Anzeichen, dass auch Lieferanten und Brauereien ein Interesse am Erhalt unrentabler Unternehmen haben und über Sponsoringverträge und Brauereikredite ihre Absatzwege aufrecht erhalten.

Viertens: Einige der Gastrounternehmer weisen im Interview darauf hin, dass sie zuvor in anderen Stadtteilen Hamburgs, oder in anderen Städten Deutschlands, Gastrounternehmen betrieben hätten. Was zum einen die These zuließe, dass diese Gastrounternehmer weniger ortsgebunden agieren, zum anderen, dass sie Teil dieses

„Staffellaufes der Betreiber“ sind, bei welchem jeder sein Glück bis zur ökonomischen Erschöpfung versuchen darf. Auch das ist Teil der *Goldgräberstimmung*.

Ingrid Breckner und Toralf González deuten in ihrer „Qualifikations- und Potenzialanalyse der Hamburger Elbinsel“ aus dem Jahr 2002 ebenfalls auf dieses Phänomen hin.

„Danach hat der Inhaber zwischen einem und sieben mal gewechselt, im Durchschnitt 2,4 mal. Es zeigt sich also eine erhebliche Dynamik im Betriebsbestand und an Existenzgründungen; dabei ist davon auszugehen, dass ein großer Teil der Firmen nicht überleben wird.“ (Breckner/González 2002) ¹⁴

Translokaler Urbanismus

Ohne an dieser Stelle sozialromanisch zu argumentieren, wollen wir mit Bezug auf Robert Fishmans Essay „The fifth migration“ den Blick auf die städtische Raumproduktion legen, zu welcher die gastronomischen Unternehmen der Elbinseln einen erheblichen Beitrag leisten und geleistet haben. Betrachtet man die Wellen der Migration der Elbinseln, sticht gerade die Zeit zwischen der Flut 1962 und dem Beginn der 2000er Jahre heraus. Ähnlich Fishmans Äußerungen über New York, ließe sich auch mit Bezug zu Hamburg sagen: „Looking back, we can now see that the one Great Society program that profoundly benefited the cities was one that was not even seen as an urban program at all: the 1965 Immigration Act.“ ¹⁵

Die bundesdeutschen Anwerbeabkommen lassen sich hier als Pendant zum „1965 Immigration Act“ der USA lesen. Was Fishman unter dem Begriff „Immigrant Reurbanism“ für New York zusammenfasst, lässt sich auch für die Elbinseln erkennen.

„Immigrants brought with them the experience of [...] small-scale economy [and if]

inner-city immigrant neighborhoods served first merely as cheap dormitory zones for [...] service jobs, these neighborhoods began to develop their own capacity as service providers. [...] New kinds of enterprise arose, storefronts that specialize in communication with „the old country,“ and offer cheap phone service, discount airfares, instant money transfers to remote villages, and even cheap shipping of Mama’s homemade specialties from her village.“ (Robert Fishman)¹⁶

In der Online-Dokumentation des „Weissbuch“ der Elbinseln findet sich eine der wenigen Schilderungen, welche die Zeit nach der Flut 1962 offenlegen. „Viele, die während der Flut ihre Wohnung verlassen mussten, kehrten nicht wieder auf die Elbinsel zurück. Diese Entwicklung förderte die Absicht des Hamburger Senats, den Westen Wilhelmsburgs langfristig als Wohnstandort aufzugeben und in das Hafengebiet einzugliedern. [...] Erst 1977 entschied der Senat das Reiherstiegviertel als Wohnstandort zu sichern. Ausländische Zuwanderer fanden am Reiherstieg preiswerten Wohnraum, so dass sich hier viele verschiedene Nationen ansiedelten ...“¹⁷

Das, was heute die Quartiere der Veddel und des Reiherstieg so „urban“ erscheinen lässt, ist auf vielfältige Weise Produkt eines permanenten Strebens der (Ein)Wanderer um ökonomische Unabhängigkeit und um die Anerkennung ihres Bleibe- und Arbeitsrechtes.

Erol Yildiz schreibt mit Bezug auf die Kölner Keupstraße folgendes: „Viele solcher Quartiere, die in Folge von Deindustrialisierung und Abwanderung alteingesessener Bevölkerungsgruppen von Stadtplanern und Behörden ihrem Schicksal überlassen wurden, gerieten erst in Bewegung durch den Zuzug von Migranten, die trotz vielfältiger [...] Barrieren heruntergekommene [...] Häuser übernahmen, kleine Geschäfte gründeten und informelle Netzwerke richteten“¹⁸.

Auch wenn der „Staffellauf der Betreiber“ nicht rational erscheinen mag und die ökonomischen Handlungen undurchsichtig sind, so bleibt anzumerken, dass gerade auf Wilhelmsburg und der Veddel der Wert der Quartiere durch die migrantische Bevölkerung in hohem Maße mit- und reproduziert wurde. Dabei spielen die Cafés, Restaurants und ihre Kunden eine entscheidende Rolle. Als Nahversorgungseinrichtungen, als Orte des Informationsaustausches und des Knüpfens neuer Beziehungen. Hier wird im Sinne Bourdieus eine Form von Kapital akkumuliert, welches man vielleicht als „urbanes“ Kapital bezeichnen könnte. Oder auch wie Henri Lefébvre es ausdrückt Stadt als „Werk“¹⁹. Dieses Kapital ist, ähnlich dem kulturellen Kapital²⁰, ein gebundenes Kapital, welches jedoch am Ort inkorporiert ist und nicht im menschlichen Körper. Es lässt sich nicht wie Geld übertragen, jedoch in ökonomisches Kapital wandeln. Die Akkumulation, die schrittweise Anhäufung wird hier von allen Bewohnern, Gastronomen und ihren Kunden vorangetrieben. Eine gemeinsame Produktion von sozialen Beziehungen und räumlichen Praktiken.

Dabei bleibt diese Produktion nicht auf den Ort begrenzt. Viele der Bewohner der Elbinseln tragen mit ihrer Akkumulation von ökonomischem Kapital, und durch die gelebten Beziehungen zu ihren Bezugsländern, auch zu einer Produktion der Stadt als „Parapolis“²¹ bei. Die diversen Money-Transfer-Shops und die Praktiken der Mobilität zwischen Wilhelmsburg und den Bezugsregionen der Bewohner zeigen, dass Stadt nicht mehr als lokales Phänomen begriffen werden kann, sondern auch die Vielzahl von translokalen Praktiken Beachtung finden muss. Robert Fishmans Formulierung der „remote villages“ verdeutlicht diese Translokalität von Stadt ebenso, wie die unterschiedlichen „Nähe- und Fernverhältnisse“²², welche Terkessidis der Realität der Stadt bescheinigt. So geht aus einem der Interviews hervor, auf welche Weise südeuropäische Bauarbeiter sowohl zur städ-



Abbildung aller 158 Bezugsländer der Bewohner Wilhelmsburgs und der Veddel

tischen Praxis und Produktion sozialer Beziehungen auf der Veddel beitragen, in dem sie dort (temporär) wohnen, die Strukturen der Cafés (re)produzieren, Informationen austauschen und neue Beziehungen knüpfen, als auch in ihren Bezugsregionen mit dem in Hamburg akkumulierten ökonomischen Kapital agieren. Auffallend ist auch auf den Elbinseln, dass die Unterscheidung von Touristen und Migranten zunehmend schwerer wird, wie Holert und Terkessidis es darlegen²³, und dass gerade die Veddel wie ein großes Hotel erscheint, in dessen Lobby, dem **Bistro Votra**, sich am Abend alle zusammenfinden.

Anhand eines anderen Beispiels zeigt sich, dass angeworbene Arbeiter der ersten Generation inzwischen in ihrer Heimat Grundstücke erworben und Häuser gebaut haben, welche ihren erwachsenen Kindern als Sicherheiten für die Investition in ein Restaurant in Wilhelmsburg dienen. Die wechselseitigen Abhängigkeiten und Beziehungen, welche hier hervortreten, lassen die These eines *translokalen Urbanismus* plausibel erscheinen und geben Anlass diese Beziehungsnetze in einer weiterführenden

Untersuchung genauer zu betrachten.

Es lässt sich jedoch schon jetzt erkennen, dass in Wilhelmsburg und auf der Veddel „internationale Experten“ aus 158 Herkunftsländern „die Frage, wie die Menschen ihr Zusammenleben, Wohnen und Arbeiten in der Metropole der Zukunft gestalten können“²⁴ in der Praxis erforschen.

*„Alles auf eigenes Risiko.
Selber finanziert. Wir hatten
bis vor einem Jahr auch einen
ganz blöden Mietvertrag.
Da hätten die uns innerhalb
von 3 Monaten kündigen
können. Jetzt haben wir ei-
nen Mietvertrag auf 5 Jahre.
Also alles was hier ist könn-
te bald auch verschwendetes
Geld sein.“*

Interviewpartner

IN ERWARTUNG - AUF DEM SPRUNG

Mit der Kodefamilie *In Erwartung – Auf dem Sprung* bezeichnen wir Erwartungshaltungen, welche sich auf unterschiedlichen Ebenen durch die gastronomischen Unternehmen der Elbinsel ziehen. Diese überschneiden sich zum Teil mit dem Kode der *Goldgräberstimmung*. Zum einen bringt die Erwartung des Großereignisses der IGS 2013 auch bei den Gastronomen spezifische Praktiken hervor. Zum anderen werden Praktiken durch die Erwartung der mit der IBA verbundenen Quartiersentwicklung befördert. Zum Dritten steht die Erwartung des kalkulierten Risikos im Raum und produziert Strategien des Taktischen und der Mobilität.

Erwartesäle

Mit dem Kode *Erwartesäle* bezeichnen wir unternehmerische Strategien und räumliche Praktiken, welche sich auf die für das Jahr 2013 erwarteten IGS Besucher zu beziehen scheinen. Unter den Gastronomen der Elbinseln muss sich eine Zahl herumgesprochen haben.. 5 Millionen. Dieser Zahl der erwarteten 5 Millionen IGS Besucher gegenüber teilen sich die Erwartungshaltungen der Gastronomen in zwei Lager. Die Einen interessiert es scheinbar nicht, die Anderen hegen Hoffnungen, dass etwas zu ihnen herüber läuft. Vor allem türkische Unternehmer äußern offen ihre Hoffnungen und verweisen auf die großen Räume für viele Besucher, welche sie gern voll sehen würden. Die Imagination dieser Menge scheint ihre räumliche Repräsentation in den geplanten und realisierten Erweiterungen der Restaurants wider zu spiegeln. In diesen über den aktuellen Bedarf hinaus angelegten Gasträumen ist die Disposition eines rauschenden Festes fast schon zu hören. Alles scheint

vorbereitet und in freudiger Erwartung. „Sauberkeit, Frische und Größe“ werden sichtbar nach außen getragen und explizit genannt. Zudem gibt es im Hinterkopf der Gastronomen immer noch das Wissen um ein Versprechen der IGS auf Kooperation mit der lokalen Gastronomie. Diesem Versprechen nachzukommen, so scheint es, wurde jedoch von der IGS nicht angestrebt. Zwar gab es zu Beginn der Planungen einige Treffen mit Vertretern einer lokalen Unternehmensberatung. Diese Sondierungen führten jedoch nicht über eine Informationsbroschüre²⁵ hinaus. Inzwischen zeichnet sich ab, dass ein sächsischer Großcaterer, welcher auf Gartenschaugastronomie spezialisiert ist, die IGS Gastronomie allein übernehmen wird.

„Das ist auch in Ordnung, dass es solche Leute gibt, hat aber nix mit dem ursprünglichen Konzept der IGS zu tun, welches bedeutete die Gastronomie aus dem Stadtteil soll mit eingebunden werden. [...] Unternehmer ohne Grenzen, [...] die [haben] ne Menge versucht sind aber nicht weiter gekommen, weil sie gemerkt haben dass die IGS das gar nicht will.“ (Frank*)

Die Pole-Position im Rennen dieser *Erwartesäle* nimmt dabei das im Rahmen der IGS sanierte **Wasserwerk** ein. Die Vorrundenspiele um diese Position auf dem IGS Gelände hat der besagte Großcaterer aus Sachsen für sich entschieden. Die Geschichte der Firma „Polster“, welche uns der Geschäftsführer des **Wasserwerks** erzählt, klingt nach einem Unternehmertraum. Angefangen in Sachsen als kleiner lokaler Getränkeshändler bekommt Herr Polster bei der Landesgartenschau in Lichtenstein (Sachsen) 1996 den Zuschlag als Generalcaterer. Das Unternehmen spezialisiert sich seitdem auf Großveranstaltungen und Gartenschauen

im ganzen Land.

„Die ganz ursprüngliche Keimzelle von Herrn Polster war ein Getränkehandel. So ein kleiner Kiosk mehr oder weniger, mit einem Kasten Bier und einer Wurst. So gings los. Die erste Gartenschau war sozusagen der Startschuss für was Größeres.“ (Sirko)*

Bei einer Zahl von ca. 25 Kiosken und 60 gastronomischen Unternehmen auf den Elbinseln gäbe es nach unseren Berechnungen ca. 85 potenzielle Großcaterer am Ort. Die Frage ist also, warum hatte die IGS kein Interesse an einer Einbindung der lokalen Ökonomie?

In der „Qualifikations- und Potenzialanalyse der Hamburger Elbinsel“ aus dem Jahr 2002 stellen Breckner und González die enormen Chancen heraus, welche eine Gartenschau für die Ökonomie der Elbinseln haben könnte. Unter dem Titel „Die IGA als Chance“ zeigen sie auf, dass „die IGA tatsächlich zu einem Großprojekt werden [kann], das sich in seiner Gesamtbilanz eindeutig positiv auf die Entwicklung der Elbinsel auswirkt. Ein Großprojekt ist die IGA allein durch die hohen Kosten (53 Mio. € Investitions- und 63 Mio. € Durchführungskosten) und die erwarteten 5 Mio. Besucher [...]. Dagegen wären sämtliche Investitionskosten Maßnahmen der Stadtteilentwicklung, die über die IGA hinaus Bestand hätten ...“ (Breckner/González²⁶).

An Konzepten für eine stadtteilverankerte Nutzung des **Wasserwerkes** hat es laut Aussage des Betreibers der **Kochburg** nicht gemangelt.

*„Wir haben Angebote abgegeben für das **Wasserwerk**. Damals ging es darum wie man das sinnvoll betrieblich umsetzen kann. Da haben wir ein Angebot abgegeben was nachhaltig auf den Stadtteil ausgerichtet war. Das passte aber nicht in das Konzept der IGS rein. Unsere Idee war es eine Produktionsküche zu erstellen, die nachhaltig hier im Stadtteil die Möglichkeit bietet Menschen, die ein schwächeres Einkommen haben hier günstig zu essen. Sehr günstig. Parallel die Schulverpflegung publik zu machen, pädagogisch in*

den Schulen und mit den Schulen zu arbeiten und aber damit auch Geld zu verdienen. Das muss man halt irgendwie. Und das ganze finanzieren über die IGS. Das war unser Konzept. Denn es hilft überhaupt nicht, wenn ich das Ding nachher 5 Jahre an der Backe habe und riesige Mieten bezahlen muss. Das hätte funktioniert wenn die IGS da mitgespielt hätte. Die wollten da aber jetzt schon hochwertige Gastronomie drin haben die längerfristig hochwertiges Essen anbietet, was ich im Nachhinein als sehr fragwürdig ansehe.“ (Frank)*

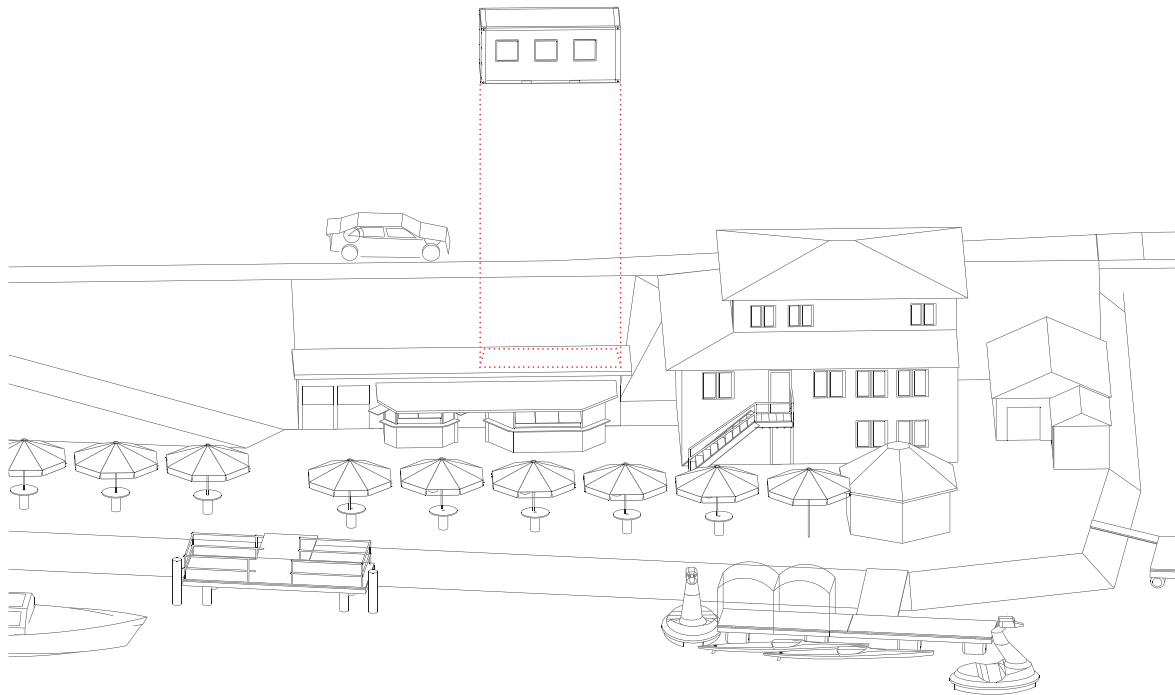
Lucius Burckhardt legt 1970, unter dem Titel „Die Sauberkeit der Lösung“ Mechanismen dar, die auch hier zutreffend scheinen:

„Ein modernes Gebäude ist immer eine, nein, die Lösung für ein Problem. Die Fassade soll keine andere Aussage haben als diese: Schaut, wie einfach alles wurde, sobald der Architekt dahinterging!“²⁷

Das Problem, welches für die Elbinseln diagnostiziert wurde, war in diesem Fall der „Mangel an hochwertiger Gastronomie“²⁸. Man hat diesen Mangel nun beseitigt, wie man glaubt. Heiner Baumgarten, Geschäftsführer der IGS 2013: „Damit hinterlässt die IGS 2013 auch mit diesem Projekt nachhaltig etwas für Wilhelmsburg.“²⁹

Gewiss ist, dass der Betreiber des **Wasserwerkes** während der IGS in der ersten Reihe stehen wird. Ungewiss hingegen ist, wie eine weitere Nutzung des **Wasserwerkes** nach 2013 aussehen wird. Sicher ist auch, dass die gastronomischen Akteure der Elbinseln nicht in die Prozesse der Gartenschau eingebunden wurden, und auf etwas hoffen, was seit den 80er Jahren als „trickle down effect“ bezeichnet wird, mit anderen Worten, dass etwas zu ihnen „durchsickert“.

Der Ökonom Paul Krugman sagt in einem Interview mit dem Manager Magazin 2008. „Wir warten auf diesen trickle-down-effect nun seit 30 Jahren - vergeblich. Derweil hat unsere Gesellschaft einen unglaublichen Abstand zwischen Arm und Reich entwick-



Explosionszeichnung des Toilettencontainers im Gastrounternehmen Zum Anleger.

kelt, die Mittelschichten sind immer kleiner geworden. Ein Gewinn für die Gesamtgesellschaft ist nicht zu erkennen.“³⁰

Vorsichtscontainer

Der Kode *Vorsichtscontainer* bezieht sich in unserer Untersuchung auf räumliche Strategien von Gastrountermehmern taktisch auf zu erwartende Risiken reagieren zu können. Was sich gerade bei den Unternehmern in einer wirtschaftlichen und räumlichen Nischenposition abzeichnet ist, dass sie permanent aus einer unsicheren Position heraus agieren und dauerhaft darauf gefasst sein müssen sich zu mobilisieren. Die Anwesenheit dieses Risikos äußert sich auch in den räumlichen Praktiken.

Beim Ausflugslokal *Zum Anleger*, bei *Uschi's Imbiss* und bei *Dirk's Imbiss* bilden Container die Grundstruktur von Tressen, Lager und Küche.

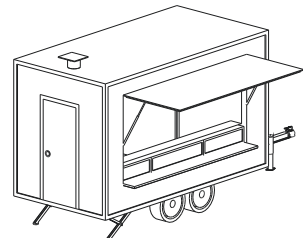
Die Tochter eines Betreibers beschreibt dieses Risiko im Interview:

„Alles auf eigenes Risiko. Selber finanziert.

Wir hatten bis vor einem Jahr auch einen ganz blöden Mietvertrag. Da hätten die uns innerhalb von 3 Monaten kündigen können. Jetzt haben wir einen Mietvertrag auf 5 Jahre. Also alles was hier ist könnte bald auch verschwendetes Geld sein.“

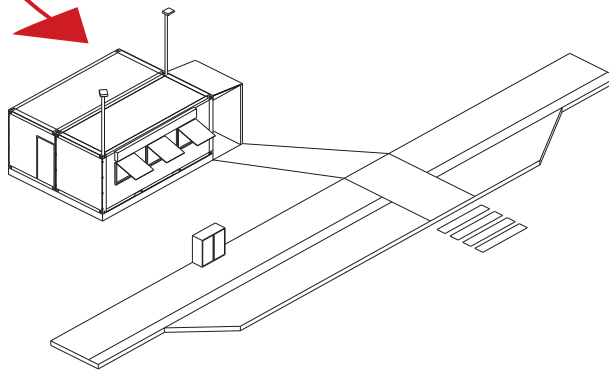
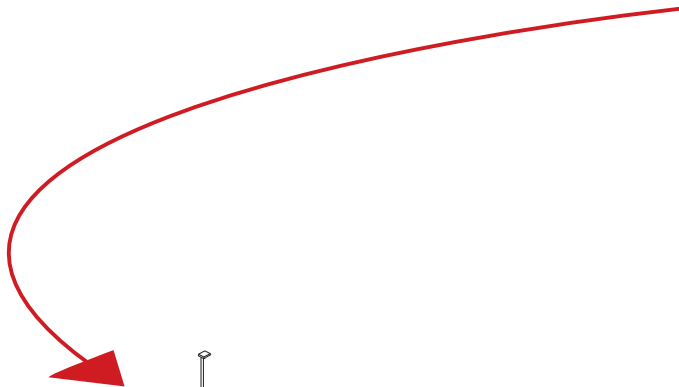
Auch *Uschi's Imbiss* war seit den 1980er Jahren mehrfach von Planungsentscheidungen der Stadt über das Gewerbegebiet, in dem er steht, direkt betroffen. Die Planungen eines Möbelhauses an ihrem ersten Standort und die Planungen eines Autohofes in unmittelbarer Nähe haben bei ihr zu Strategien potenzieller Mobilität geführt. Beim Umzug auf ihren aktuellen Standort entscheidet sie sich für eine Containerbauweise. 50.000 D-Mark für die Erschließung des Standortes und 200.000 D-Mark für die Containeranfertigung.

„Eigentlich war ich 1981 ziemlich alleine hier. Da musste ich mir ja auch alles herlegen lassen. Telefon, Wasser, Strom. Dann hab ich diese beiden Container erstmal hingestellt.“



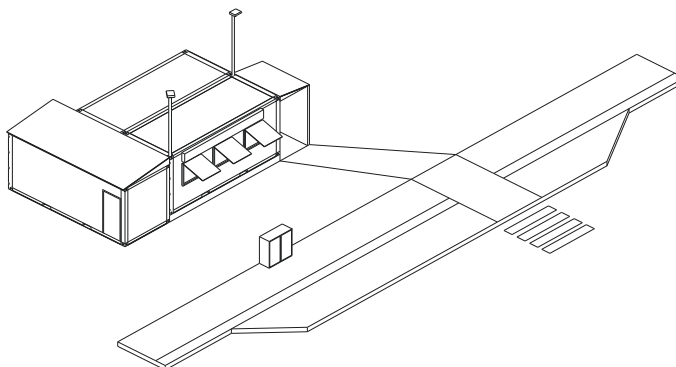
1981 Imbiss Wagen

Als Putzkraft und bei der Telefonverwaltung arbeitend, übernimmt Uschi nach kurzer Probephase den Imbisswagen eines Bekannten. Der Wagen steht zu diesem Zeitpunkt in der Schlenzigstr. 6, im Gewerbegebiet Harburger Chaussee.



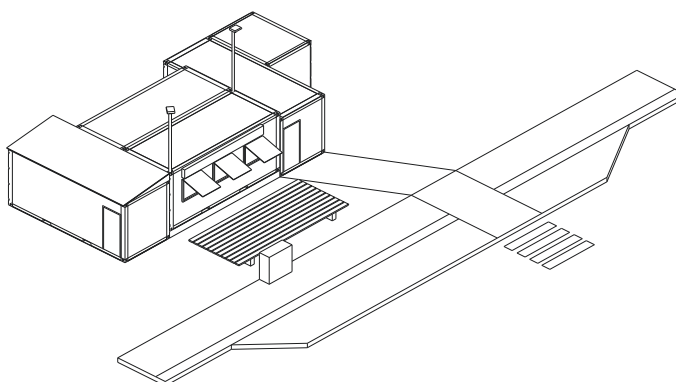
1985 Umzug

Uschi muss ihren Stellplatz räumen, IKEA meldet Interesse an dem Grundstück an. Später überbaut der finnische Schiffsmotorenhersteller Wartsila die Fläche. Uschi pachtet eine andere Fläche, aber in derselben Straße. Sie nimmt 250.000 Mark auf, investiert in die ersten zwei Container und lässt sich Strom, Wasser und Telefon zum Imbiss legen.



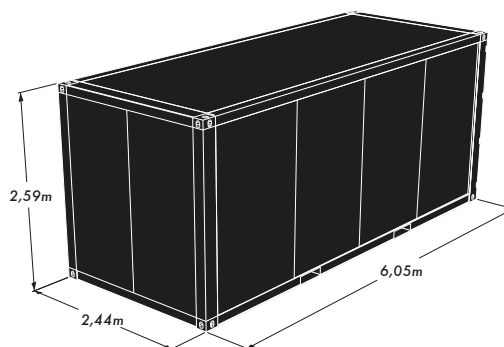
1990 1. Erweiterung

Nach einiger Zeit reichen die beiden Container nicht mehr aus und Uschi richtet sich einen weiteren Container als Lager und erweiterten Küchenraum ein.



2009 2. Erweiterung

Uschi hat sich nicht nur mit den Arbeitern und Angestellten im Gewerbegebiet eine Stammkundschaft erarbeitet, sondern ist in der Presse auch regional bekannt geworden. Sie investiert in zwei weitere Container, die ihr als Gastraum für ihre Gäste im Winter dienen und als Gerätecontainer.



Standard-Magazincontainer als Modul

Dann hab ich da hinten einen angebaut und vor drei Jahren hab ich diesen hier angebaut. Damit die Leute im Winter nicht draußen stehen müssen.“ (Uschi)*

Die Verträge der Pächter sind auf 5 Jahre angelegt. Oder wie im Falle eines Betreibers sogar mit einer Frist von 3 Monaten kündbar. Dennoch gehen diese Unternehmer das Risiko ein. „Wenns nicht geklappt hätte, hätte man halt weiterhin sauber machen müssen. Aber weil man das eben nicht will, dann schafft man das auch. Aber es war schon auch ganz schön hart am Anfang.“

Der Publizist Mark Terkessidis zeigt im ersten Kapitel von „Interkultur“ auf, dass der Zustand, des sich in der Schwebe befindens und die permanente Unsicherheit des Standortes kein Einzelphänomen ist. Er zeichnet ein Bild der Architektur einer „erstarrten Bewegung“ nach, welches sich auch auf unsere Untersuchung beziehen lässt. Was bei Terkessidis nach Imperativen klingt, welche den Bewohnern von „Hotels, Wohnwagen, Zelten oder in Deutschland auch oft Containern“ verdeutlichen soll, „dass sie nicht ankommen sollen und eigentlich woanders hingehören“³¹, entspringt in unseren Beispielen jedoch weniger einer imperativen Symbolik als einer inneren Logik. Die Formen, welche eine räumliche Praxis produziert, folgen hier einer Logik

der Strukturen, und der konzipierten Räume³². Der maximal auf 5 Jahre ausgelegte Vertrag wirkt als „Aktant“³³ einer Stabilisierung entgegen. Der Imperativ des Temporären, der Mobilität und Vergänglichkeit war von Beginn an in das Vertragsgebäude zwischen den Akteuren eingeschrieben. Dennoch bilden sich um diese Unternehmen herum vielfältige Beziehungsgefüge. **Uschi's Imbiss** bildet im und für das Gewerbegebiet eine wesentliche Funktion aus, genauso wie das Ausflugslokal **Zum Anleger** ein wichtiger Akteur in der Freizeitökonomie der Elbinseln darstellt. Die Ironie, die sich dahinter versteckt ist, dass diese Instabilitäten der Verträge, sowohl bei **Uschi's Imbiss**, als auch beim **Anleger** von den Planungen über einen nördlichen Verlauf der Hafen-Querspange her rühren. Zwar gab es 2011 eine Entscheidung für den Verlauf der Trasse im Süden, jedoch wird von den Interessengruppen der Hafenwirtschaft nach wie vor die Variante im Norden ins Spiel gebracht³⁴. Die geplante Mobilität wird so zur erwarteten Mobilität. Dieser Modus scheint von der Makro- bis in die Mikroebene der Praktiken durchzuschlagen. Das *Vergängliche*, das *Auf-Widerruf*, die *Frist-von-3-Monaten* und die *Vorsicht*, äußern sich in räumlichen Praktiken. Man könnte meinen die Betreiber seien *auf dem Sprung*, mit dem Restaurant im *Vorsichtscontainer*.

„Die Leute wollen satt werden, wenn sie von der Arbeit kommen [...] viele wohnen in Mehrbettzimmern, jemand macht da noch ein kleines Geschäft nebenbei. Die zahlen für einen Schlafplatz bis zu 200 Euro im Monat.“

Interviewpartner

ARENEN UND FELDER

Unter der Kodefamilie *Arenen und Felder* verstehen wir die strategischen Positionen der Gastrounternehmer in den Akteursnetzen. Dabei treten zwei Gruppen deutlich hervor. Zum einen diejenigen, welche in der großen und offenen Arena der Gastrounternehmen spielen, wo sie in unterschiedliche Felder und Beziehungsnetze eingebunden, und sich dabei gegenseitig Konkurrenten und Förderer zugleich sind. Zum anderen eine Gruppe von Nischen-Spielern, welche in klar abgegrenzten Feldern agieren und sich dabei auf spezifische Funktionen im jeweiligen Akteursnetz spezialisiert haben.

Den Begriff des Feldes verstehen wir hier mit Bezug zu Bourdieu im Sinne von Kräften und Strukturen. Unter dem Begriff *Arenen* verstehen wir Räume, in welchen sich unterschiedliche Felder überlagern und unterschiedliche Akteure um bestimmte Positionen in diesen Feldern kämpfen.

Mit direktem Bezug zur Gastronomie am Ort ließe sich sagen: In der gastronomischen Arena des Reihertiegviertels z.B. bemühen sich italienische, portugiesische und türkische Restaurants um das Feld der Mittagstischangebote genauso wie um das Feld der Freizeitgastronomie.

Nischen-Spieler

Der Kode *Nische* bezieht sich in unserem Verständnis auf die spezifische Funktion, welche ein Unternehmen in einem bestimmten Akteursnetz, an einem bestimmten Ort erfüllt. Dabei stehen hier Lage, Kundenkreis und Angebot in engem Zusammenhang. Es lässt sich erkennen, dass die Ausrichtung auf eine bestimmte Nische, mit einer besonderen räumlichen Lage einher geht, ein spezifisches Angebot herausbildet und zuweilen zu einer besonderen räumlichen Praxis führt. Die Nische und der *Nischen-Spieler* bedingen sich permanent gegenseitig.

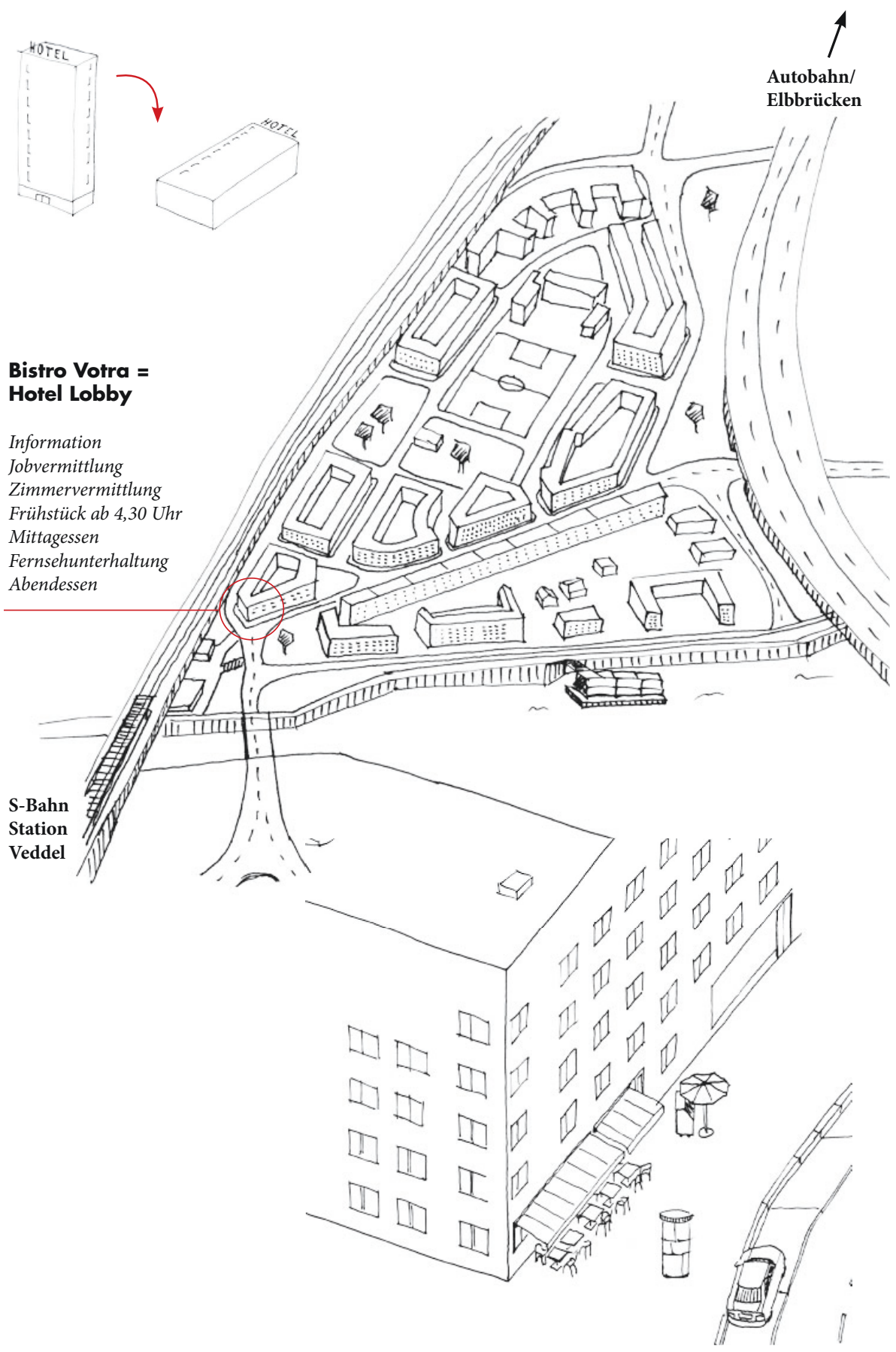
So erfüllt z.B. das **Bistro Votra**, unweit des S-Bahnhofes, am Eingang zum Wohngebiet Veddel, für die „kosovarisch-albanische“ Gruppe der arbeitenden „Touristen“³⁵ die Funktion einer Hotelbar.

Liebt man die Veddel als horizontales, und auf das Gebietsfläche der Veddel ausgebreitetes Hotel, als Ort temporären Wohnens, so wird die Funktion einer Rezeption oder Lobby plausibel. Morgens ist das Bistro Treff- und Sammelpunkt um vor der Arbeit einen Börek zu essen und um von dort aus loszufahren. Abends ist den Arbeitern das Bistro Restaurant und Bar, um noch nicht auf den zu engen Zimmern hocken zu müssen. Unsere Interviews geben hier Einblick in die Praktiken und Akteursnetze.

„Die Leute wollen satt werden, wenn sie von der Arbeit kommen [...] viele wohnen in Mehrbettzimmern, jemand macht da noch ein kleines Geschäft nebenbei. Die zahlen für einen Schlafplatz bis zu 200 Euro im Monat.“ (Adrian*)

Die Cafés stellen auch eine erste Anlaufstelle und Informationszentrale für die Arbeiter dar. Wo kann ich arbeiten, mit wem muss ich reden? Wer bringt Neuigkeiten aus der Heimat mit? Bei wem kommen ich unter? Die Cafés bilden dadurch eine, für spezifische Akteure wichtige, Zentralität in den informellen Netzen der Hamburger Bauwirtschaft.

Auf dem Flachbildschirm läuft albanisches Sat-TV. Der Koch könnte, und der Betreiber würde gern auch andere Speisen anbieten, aber die Kundschaft will *Heimatgeschmack* und „satt werden“. Ort, Kundschaft und Nachfrage bilden hier eine Nische, welche vor allem vom **Bistro Votra** besetzt wird. Anders herum, hält die Nische als Kraftfeld das **Votra** auch fest. „Etwas zu verändern wäre zu risikoreich“ sagt uns einer der Betreiber. Damit bleibt das **Votra** abhängig von der Anwesenheit kosovarisch-albani-



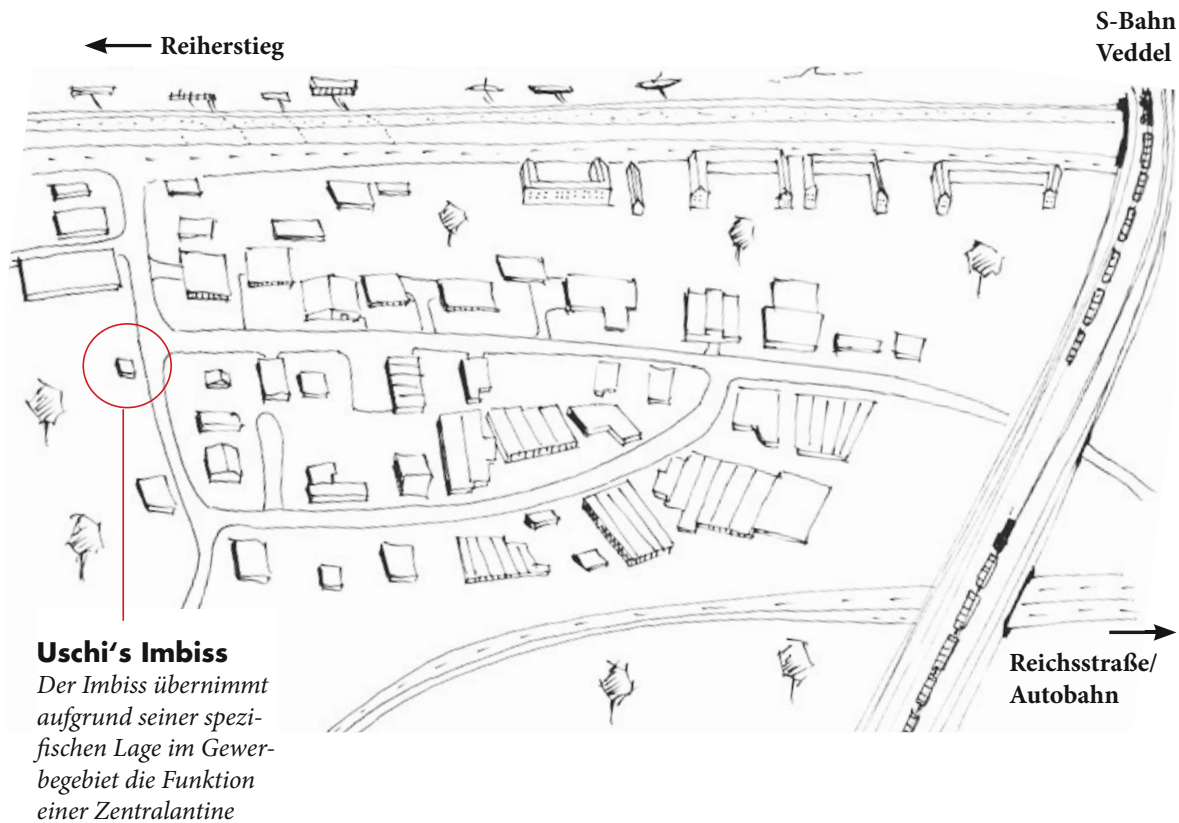
**Bistro Votra =
Hotel Lobby**

- Information*
- Jobvermittlung*
- Zimmervermittlung*
- Frühstück ab 4,30 Uhr*
- Mittagessen*
- Fernsehunterhaltung*
- Abendessen*

**S-Bahn
Station
Veddel**

**Autobahn/
Elbbrücken**

Axonometrische Zeichnung der Veddel und des Bistro Votra (unten).

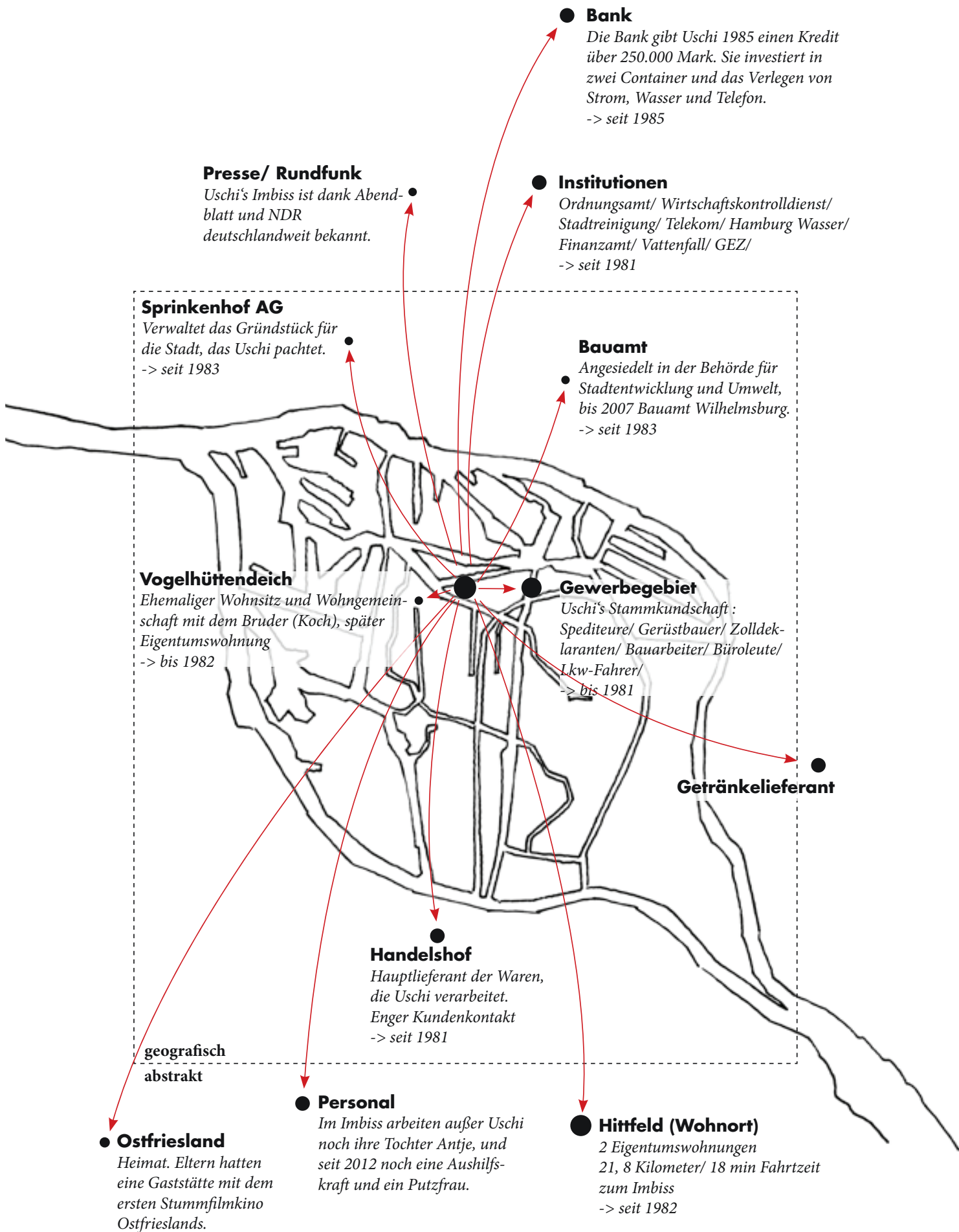


Geografische Lage von Uschi's Imbiss im Gewerbegebiet Harburter Straße

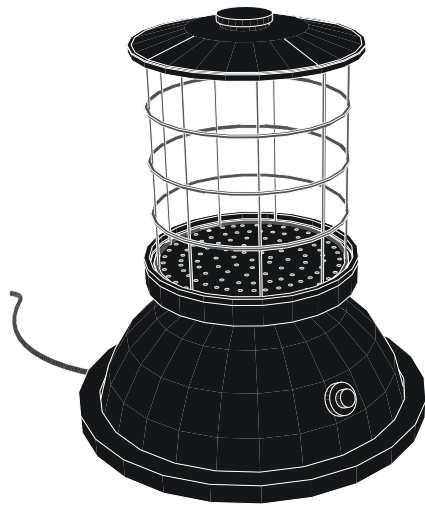
scher Bauarbeiter, welche in Hamburg eine Arbeit und auf der Veddel eine Unterkunft finden.

Uschi's Imbiss im Gewerbegebiet befindet sich hier in einer vergleichbaren Nischenposition. Liest man das Gewerbegebiet als einen „Mischkonzern“ mit unterschiedlichen autonomen Abteilungen, so bildet das Gewerbegebiet die räumliche Einheit. Uschi übernimmt für diesen Mischkonzern die Funktion einer Betriebskantine und stellt damit eine (sozial)räumliche Zentralität her, an welcher sich hoch differentes Publikum trifft. Indifferent jedoch darin, dass sowohl die Arbeiter, LKW-Fahrer, als auch Büroangestellten hier ihre Pause verbringen, die im Gewerbegebiet arbeiten oder damit in Beziehung stehen (LKW-Fahrer). Angebot, Kundenstruktur, räumliche und zeitliche (An)Ordnung bilden hier eine

Wechselwirkung heraus, welche **Uschi's Imbiss** tief in die Beziehungsgefüge des Ortes eingeschrieben hat. **Uschi's Imbiss** ist mit dem spezifischen und regelmäßigen (Tages) Angebot, dem *Geschmack* und den Öffnungszeiten (5:00 bis 15:00 Uhr) genau auf die Nachfrage im Gewerbegebiet eingestellt und das Gewerbegebiet hat sich in der Umkehr auf Uschi eingestellt. Dabei geht ihre „Funktion“ weit über die Versorgung mit Nahrung hinaus. **Uschi's Imbiss** schafft eine realräumliche Zentralität des Austausches, eine Bühne des Sozialen und der Face-to-Face Kontakte. Bei Uschi lassen sich genau die losen und so wichtigen Verbindungen knüpfen, welche Mark Granovetter in „The Strength of Weak Ties“³⁶ aufzeigt. Die Stärke dieser losen Verbindungen besteht darin, an Informationen aus anderen, als den eigenen, Akteursnetzen zu gelangen. Für Informationen über Jobangebote z.B. stellt



Akteursnetz von Uschi's Imbiss



Wurstwärmer aus Uschi's Imbiss

Uschi's Imbiss so im Gewerbegebiet eine wichtige Zentralität dar.

Das Ausflugslokal **Zum Anleger** scheint noch aktiver an der Produktion der Bedingungen seiner Nische beteiligt. So setzt der **Anleger** zu einem großen Teil auf ein Ausflugspublikum der Barkassen (ca. 40% der Gäste). Dazu hat sich der Betreiber, laut Interview, aktiv um die Einrichtung eines Fähranlegers bemüht. Seine Nischenabhängigkeit zeigt sich zum einen an der Wetter- und Jahreszeitenabhängigkeit des Geschäftes, zum anderen an der Abhängigkeit vom Barkassenverkehr, welcher z.Z. aufgrund der langen Schleusenzeiten eingeschränkt ist. Mit seinem Biergarten direkt am Wasser, welcher über die Jahre Schritt für Schritt entlang des Kanals erweitert wurde, hat sich der **Anleger** zu einem Ort mit spezifischer Verweilqualität entwickelt. Er ist damit zum „Ausflugsziel“ geworden und ein wichtiger Akteur im Netz der Barkassenfahrten und der Freizeitökonomie zwischen Hamburg und den Elbinseln.

Die aus unseren Beispielen hervorgehenden spezifischen Funktionen, wie die starke Einbindung des **Bistro Votra** in die Wohn- und Arbeitswelt seiner Kunden, die Funktion von **Uschi's Imbiss** als Zentralkantine für das Gewerbegebiet und die Verankerung des **Anlegers** in die Ausflugs- und Freizeit-

ökonomie zeigen, wie die Nischenunternehmer sich durch klar definierte Kundenkreise und die Einbettung in ein Netzwerk ökonomisch motivierter Akteure auszeichnen.

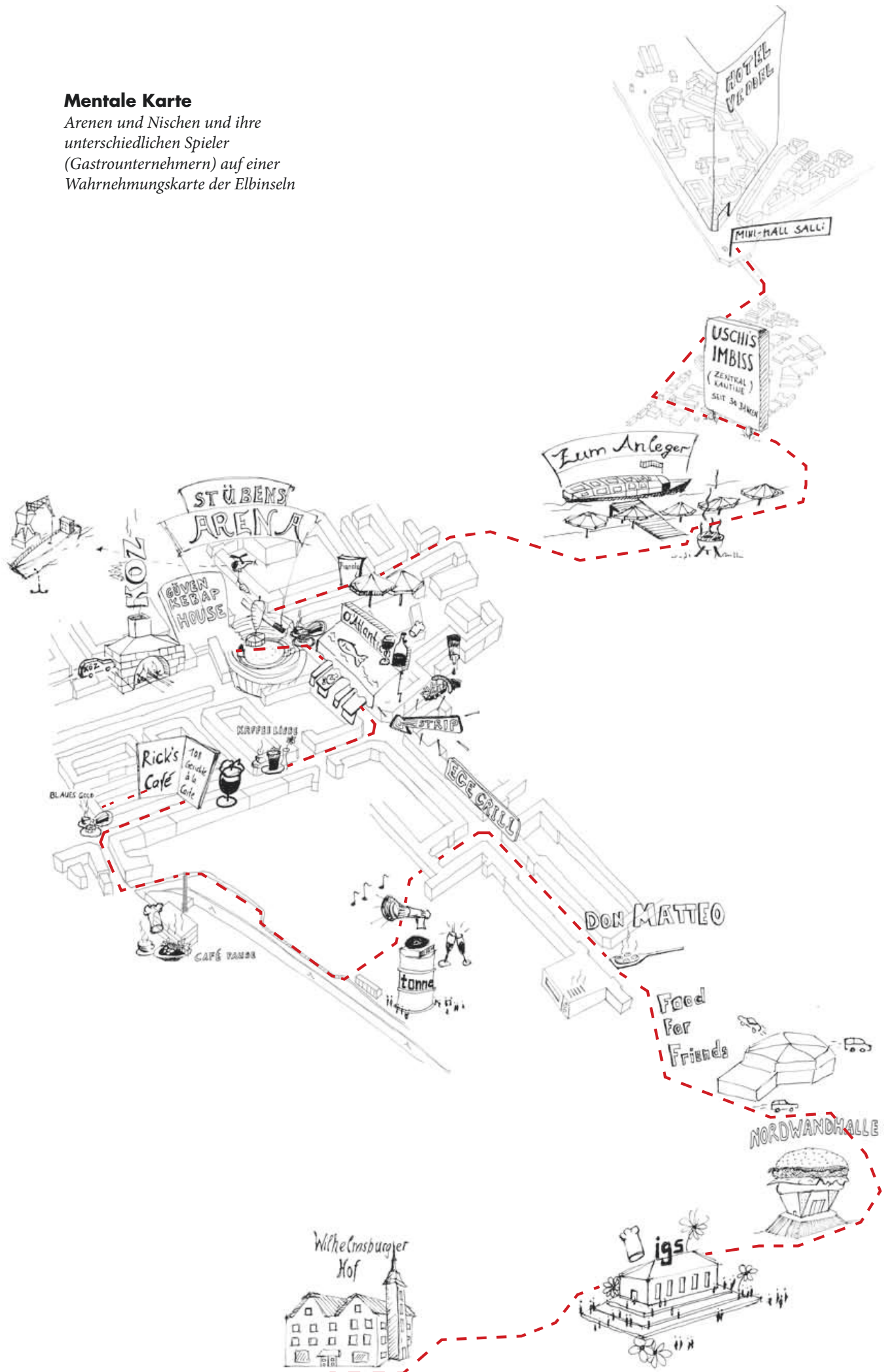
Arenen Spieler

Im Gegensatz zur Nischenposition einiger Gastrounternehmen der Elbinseln gibt es eine Gruppe von Unternehmen, welche sich mit dem die Nische kontrastierenden Bild der Arena umreißen lässt. Unter der unternehmerischen Position des **Arenen-Spielers** verstehen wir eine sehr breit gestreute und heterogene Einbindung in ein Akteursnetz. Diese breit aufgestellten Unternehmen scheinen keine klar abgegrenzten Kundenkreise anzusprechen, und nicht nur in ein spezifisches ökonomisches Netzwerk eingebettet zu sein, in dem sie eine besondere Funktion übernehmen. Auffällig dabei sind Praktiken zur Erhöhung der Sichtbarkeit im öffentlichen Raum und die Aneignung desselben. Mit ihrer minimalen Spezialisierung im Angebot sind sie maximal offen für potentielle Gäste und buhlen bzw. kämpfen in einer hohen Dichte von Wettbewerbern um ihre tägliche (Lauf)Kundschaft.

Die Besitzerin des portugiesischen Lokals **Seu/Atlantico** in der Veringstrasse z.B. sieht die anderen Gastrounternehmen in ihrer Nähe jedoch nicht als pure Konkurrenz, sondern als Vorteil. Je mehr Angebote es gibt, so meint sie, desto mehr Kunden kommen auch. Im Folgenden werden wir versuchen die Praktiken und Interaktionen in dieser Arena gastronomischer Felder genauer zu betrachten.

Mentale Karte

Arenen und Nischen und ihre unterschiedlichen Spieler (Gastrounternehmern) auf einer Wahrnehmungskarte der Elbinseln



„In den Schulen haben wir ständig Anpassungsprozesse, zum Beispiel das mit dem „halal“ Essen.

Wir strukturieren die Ausgabeformen um, weil wir sagen die Kinder müssen mehr Flexibilität reinbringen, deshalb installieren wir jetzt in den Schulen, in denen das möglich ist, eine Pastabar.“

Interviewpartner

TAKTISCHE STRATEGIEN

Folgen wir der Unterscheidung von Taktiken und Strategien, wie Michel de Certeau sie in „Kunst des Handelns“ unternimmt, so müssen wir anführen, dass die meisten Praktiken der Unternehmer unserer Untersuchung strategische Praktiken sind. Strategisch, denn sie führen „eine Berechnung von Kräfteverhältnissen“ ein, sie besitzen einen Ort, „der als etwas Eigenes umschrieben werden kann“, von welchem aus „die Organisierung seiner Beziehungen zu einer bestimmten Außenwelt“ unternommen wird³⁷. Dem gegenüber steht das Verständnis von Taktik, im Denken de Certeaus.

Als „Taktik“ bezeichne ich [...] ein Kalkül, das nicht mit etwas Eigenem rechnen kann [...] Die Taktik hat nur den Ort des Anderen [...] Sie verfügt über keine Basis, wo sie ihre Gewinne kapitalisieren, ihre Expansionen vorbereiten und sich Unabhängigkeit gegenüber den Umständen bewahren kann. [...] Was sie gewinnt, bewahrt sie nicht. Sie muß andauernd mit den Ereignissen spielen.“ (Michel de Certeau)³⁸

Dennoch sehen wir in den unterschiedlichen Strategien der Unternehmer taktische Qualitäten. Unter dem Kode *taktische Strategien* verstehen wir im Folgenden Handlungsweisen, also Praktiken mit welchen die Unternehmer auf unvorhergesehene oder sich zyklisch verändernde Kräfte im Feld reagieren. Dies können sowohl räumliche Praktiken sein, als auch zeitliche.

Spielbeintaktiker und Standbeinstrategen

Unter den Kodes *Spielbeintaktiker* und *Standbeinstrategen* verstehen wir unternehmerische Praktiken, welche darauf abzielen, im Falle einer Handlungshemmung, wie dem unerwarteten Auftauchen von Konkurrenz, den tageszeitabhängig

differenten Kundenströmen und den Auftragsschwankungen, den Schwerpunkt des Geschäftes temporär oder dauerhaft zu verlagern. Dabei lässt sich erkennen, dass nicht alle Unternehmen über ein Spielbein verfügen und es also in dieser Hinsicht ausgeprägte *Spielbeintaktiker*, und zum anderen deutliche *Standbeinstrategen* gibt. Im Folgenden wollen wir anhand ausgewählter Beispiele die unterschiedlichen Spielarten dieser unternehmerischen Praktiken verdeutlichen.

Gewichtsverlagerung im Tageszyklus

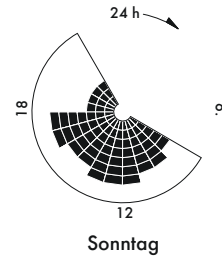
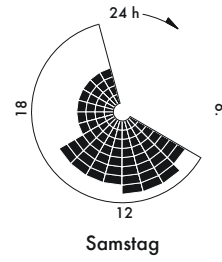
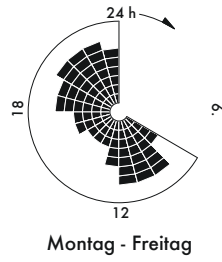
Ausgehend vom ersten Standbein, dem **Café Seu**, eröffnete die Betreiberin nach 4 Jahren das Restaurant **Atlantico** im Ladengeschäft nebenan. Im Tagesgeschäft verlagert sie die Schwerpunkte von Personal und Aufmerksamkeit zwischen **Café Seu** und Restaurant **Atlantico** hin und her. So öffnet morgens das **Café Seu**, wo die Leute zum Frühstück und Kaffee vorbeikommen. Zum Mittagstisch öffnet das **Atlantico** und ist kurzzeitig sehr aktiv. Den Nachmittag dominiert wieder das Café, bis abends die Gäste zum Essen kommen und das Restaurant erneut viel Personal bindet. So lässt sich, zumindest für die Werkstage ein Rhythmus mit einer bestimmten Taktung erkennen.

Die Manöver muten an wie die „Wende“ eines Segelschiffes, wenn der „Baum“ von der einen auf die andere Seite des Schiffes überschwenkt. Geschäftiges Treiben, das „Herauskurbeln“ der Markisen und das „Unterbierdeckeln“ der Tische läuten diese Gewichtsverlagerung ein. Pünktlich. Täglich.

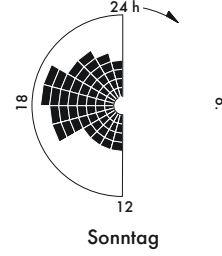
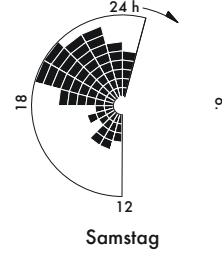
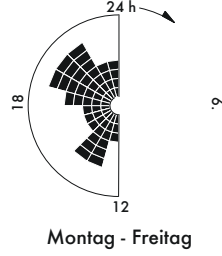
Mit diesen Manövern stellt die Betreiberin ihre beiden Lokale jeweils optimal in die unterschiedlichen Kundenströme und Tagesrhythmen.

Grundbelastung vs. Spitzenbelastung

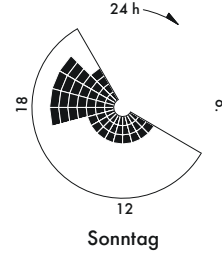
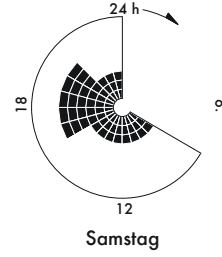
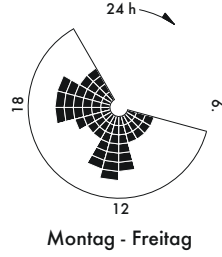
Café Seu



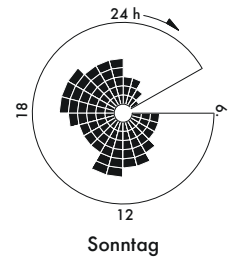
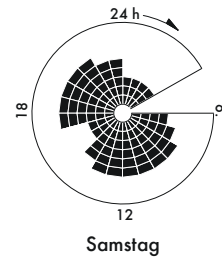
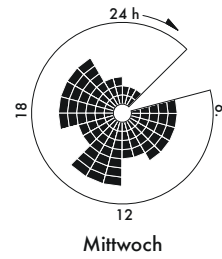
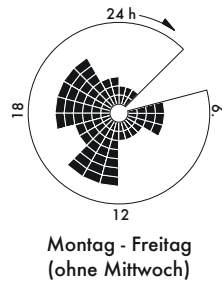
Atlantico



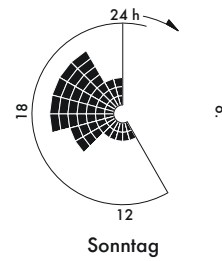
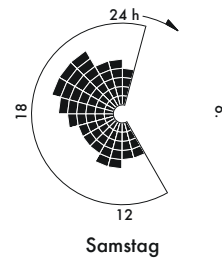
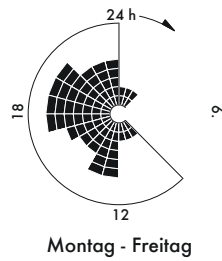
EGE Grill



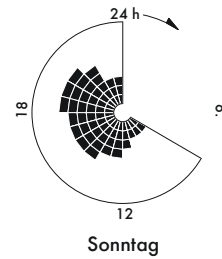
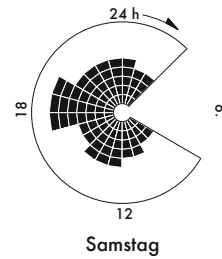
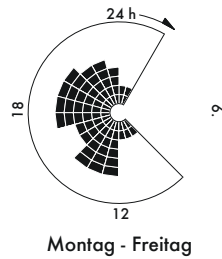
Imbiss Pause



Güven

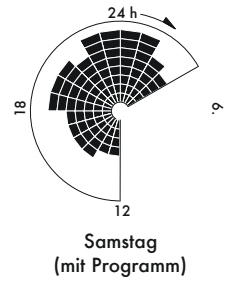
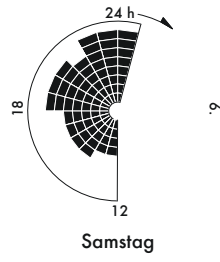
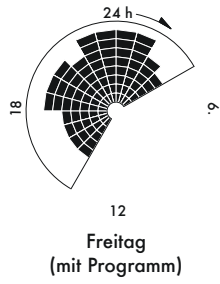
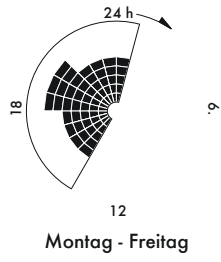


Köz

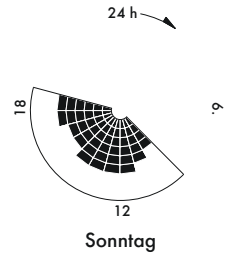
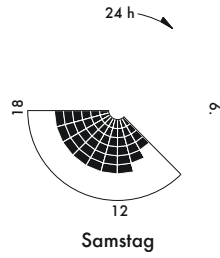
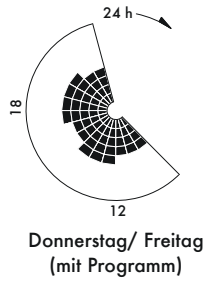
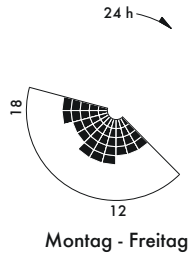


Öffnungs- und Stoßzeitendigramme der Gastrounernehmen im Vergleich

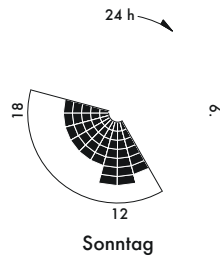
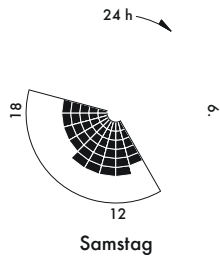
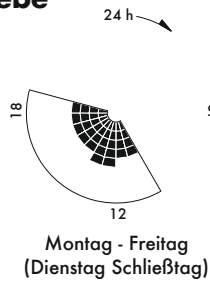
Tonne



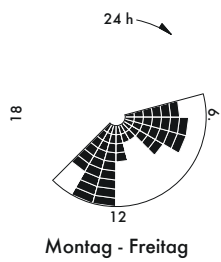
Café Pause



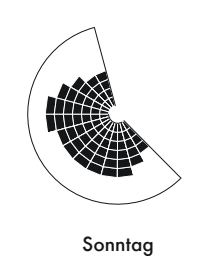
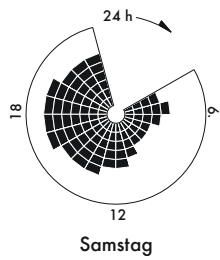
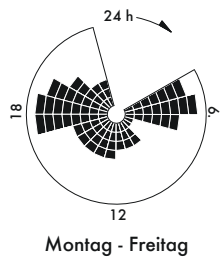
KaffeLiebe



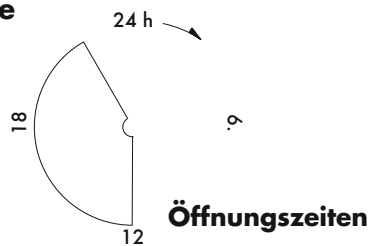
Uschi's Imbiss



Bistro Votra



Legende

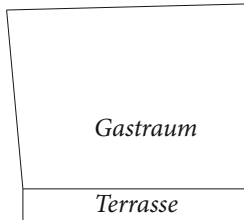


**Restaurant
Atlantico**

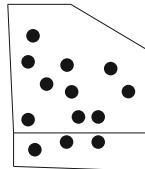
Café Seu

09.00 Uhr

Frühstück



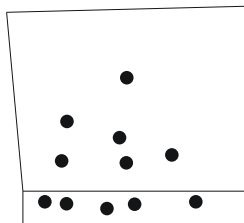
off



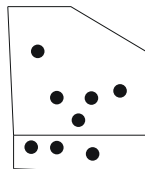
on

12.00 Uhr

Mittagstisch



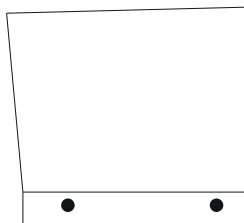
on



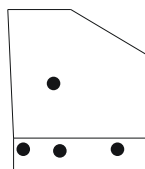
on

16.00 Uhr

Kaffee



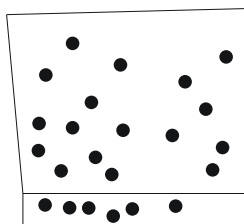
off



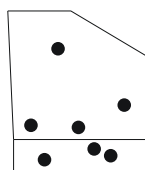
on

20.00 Uhr

Abendessen



on



on

Tageszyklus Café Seu und Restaurant Atlantico

Ein anderer Modus dieser Verlagerungspraxis findet sich am Beispiel der **Kochburg**.

Drei Unternehmenseinheiten bilden hier ein Beziehungsgefüge. Das Restaurant (Kochburg), das Schulcatering (Food for Kids) und die Cateringfirma (Food for Friends). Die Grundlast entsteht durch das Schulcatering und das Mittagstischangebot im Restaurant (Bürgerhaus Wilhelmsburg). Der alleinige Betrieb des Restaurants wäre nicht rentabel, erzählt uns der Betreiber im Interview. Ebenso sei das Schulcatering nur mit geringen Gewinnen möglich. Der einstige Versuch im Bürgerhaus ein Restaurant mit aufwendigerem Angebot zu etablieren hat nicht funktioniert.

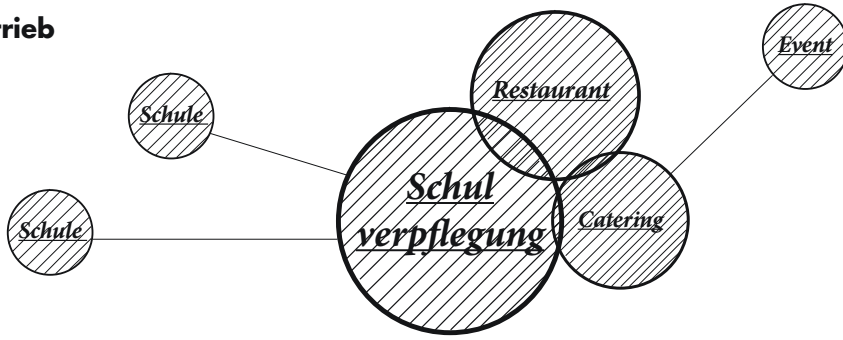
„Zu Beginn hatten wir im Restaurant ein paar Kunden, auch aus Kirchdorf, denen es finanziell ganz gut geht [...]. Die konnten wir nicht binden. Dafür hätten wir zu viel verschenken müssen, das ging nicht. Dann haben wir das Ganze zurückgefahren und sind auf Mittagstisch ...“ (Mike)*

Das ursprüngliche Standbein, die Cateringfirma „Food for Friends“ wird durch die grundlegende Auslastung der Küche vermehrt zum Spielbein. Entsprechend der Nachfrage kann der Betrieb auf Spitzenlasten reagieren oder im Grundlastbetrieb laufen. Mit diesem Standbein-Spielbein-Wechsel zwischen drei Beinen reagiert das Unternehmen auf Veränderungen mit taktischer Strategie.

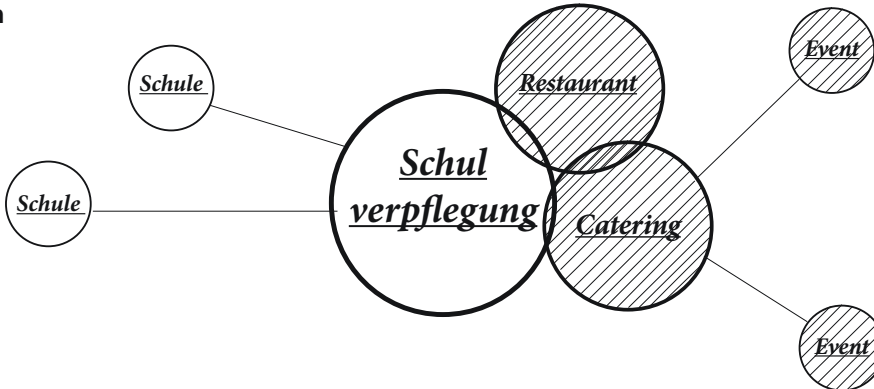
Taktische Anpassungen sind jedoch auch in den einzelnen Feldern möglich.

„In den Schulen haben wir ständig Anpassungsprozesse, zum Beispiel das mit dem „halal“ Essen. Wir strukturieren die Ausgabeformen um, weil wir sagen die Kinder müssen mehr Flexibilität reinkriegen, deshalb installieren wir jetzt in den Schulen, in denen das möglich ist, eine Pastabar. Das sind Momente, in denen wir von unserem ursprünglichen Konzept abweichen, um neue Strukturen zu schaffen, die uns natürlich auch am

Normalbetrieb

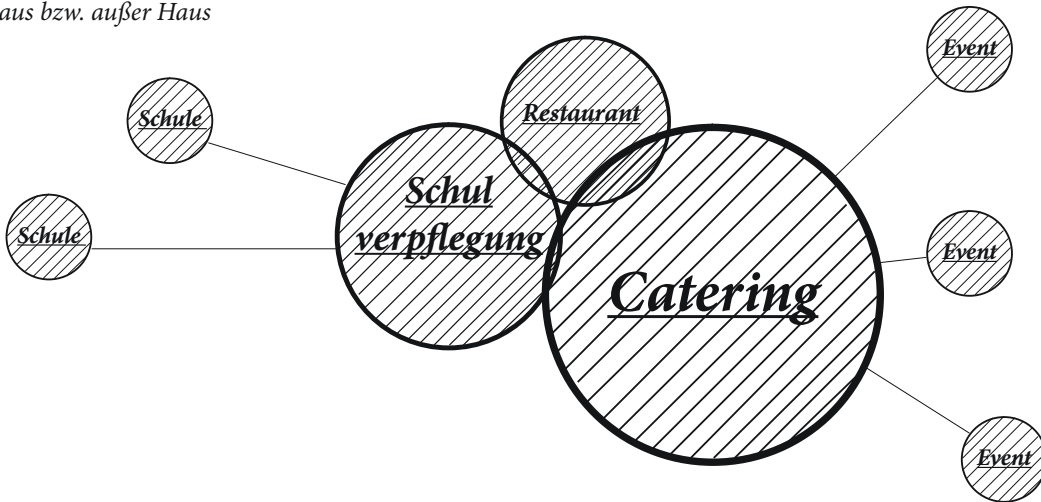


Schulferien



Veranstaltungen

im Bürgerhaus bzw. außer Haus



Restaurant:

Restaurant Kochburg (Bürgerhaus Wilhelmsburg)

Schulverpflegung:

Catering für die Schulen (Food for Kids)

Catering:

Catering für Veranstaltungen (Food for Friends)

○ inaktiv

◐ aktiv

◑ Liefersatelliten

Markt halten. Trotzdem aber auch die Individualität, die wir vor Ort haben. [...] Da hab ich mehr Möglichkeiten, solange ich nicht zu groß werde.“ (Mike)*

Liefersatellit für den Hafen

Eine weitere Praxis der taktischen Verlagerung der Schwerpunkte sind zusätzliche Lieferservice-Angebote.

Der **Imbiss Pause** auf dem Stübenplatz ist 7 Tage in der Woche und rund 23 Stunden am Tag offen. Die Räumlichkeiten sind zu klein für eine Angebotserweiterung oder eine Erweiterung des Gastraums. Einer größeren baulichen Expansion stehen aber die Wochenmarktbetreiber des Stübenplatzes im Wege. Die Anmietung eines Nachbarlokals, wie es die Betreiberin des **Café Seu/Atlantico** vormacht, ist hier aufgrund der freistehenden Pavillonbauweise nicht möglich. Momentan hofft der Betreiber auf einen Zuschlag für ein Lokal in Wilhelmsburg-Mitte. Um jedoch nicht allein vom Geschäft auf dem Stübenplatz abhängig zu sein, bedient der Betreiber zusätzlich die Mittagstischnachfrage im Hafen. Dazu fährt er z.T. persönlich die Essen mit einem Lieferwagen aus. Das Hauptgeschäft auf dem Stübenplatz wird hier um die Option Hafenkunden erweitert. Der Imbiss dehnt sich mit seinem *Liefersatelliten* bis in den Hafen aus und agiert somit in zwei unterschiedlichen Feldern gleichzeitig. Der Lieferservicemarkt ist jedoch durch das breite Spektrum der Anbieter stark umkämpft und unberechenbar.

„Zum Beispiel letztes Jahr haben wir keine Bestellung bekommen im Winter, weil die Abteilung fast zu war. Also Kurzarbeit. Wenn die nicht da sind, bestellen die auch nicht.“ (Murat)*

Sein Standbein am Stübenplatz sichert zwar die Grundlage und ist krisensicherer, jedoch durch die Kaufkraft am Ort begrenzt.

„Dönerproduktion läuft weil Preise sind etwas günstiger und Portionen sind etwas grö-

ßer. Aber die Familien hier im Viertel können nicht jeden Tag zum Portugiesen einen Fisch für 8 oder 10 Euro essen.“ (Murat)*

Mit diesen *Satelliten* verlängern die Unternehmen ihren Tresen oder breiten die Gasträume weit ins Gelände aus. Die **Kochburg** beliefert die Relais-Küchen der Schulen, **Güven Kebap House**, **Imbiss Pause** und das Restaurant **Köz** die Pausenräume der Büros, Werkstätten und Packcenter im Hafen. Ein unsichtbares Netz, in welchem die Telefone und die Fahrzeuge die Kellner ersetzen und die Insel zum Gasträum wird.

Hotelkooperation

Die Hotelbetreiber der Insel bilden für uns eine eigene Gruppe. Der Fokus der Unternehmen scheint stärker auf dem Geschäft mit Übernachtungen und weniger auf der Gastronomie zu liegen. So hat der Wilhelmsburger Hof an den Wochenenden sogar den Restaurantbetrieb eingestellt und öffnet nur auf Anfrage größerer Gruppen.

Laut Aussage eines unserer Gesprächspartner kooperieren jedoch einige der Hoteliers untereinander. So werden bei Kapazitätsgrenzen z.B. die Kunden an andere Hotels vermittelt. Damit können die Hotels der Insel taktisch auf Nachfragespitzen reagieren. Dies ist neben vereinzelten Preisabsprachen eine der wenigen aus unserem Material sichtbaren Kooperationen zwischen den Gastrounternehmern der Elbinseln.

Sprungbein

Anders als die *Spielbeintaktiker*, welche in permanenten Anpassungsbewegungen auf unterschiedliche Felder oder Feldkräfte zu reagieren scheinen, wechselte **Uschi's Imbiss** nur einmalig und temporär auf ein zweites Standbein.

Durch die Planung eines Autohofes in unmittelbarer Nähe wurde ihre Existenz akut bedroht und veranlasste sie taktisch zu handeln.

Temporär betrieb sie deshalb neben dem Imbiss einen zweiten Standort, geriet damit

jedoch an die eigene Belastungsgrenze, wie sie uns erzählt.

„... da bin ich auch zusammen geklappt. Da bin ich krank geworden. Ich bin hier sonst nie krank. Ich fehl nicht.“ (Uschi)

Nachdem die Planungen des Autohofes durch den Investor zurück gezogen werden, gibt Uschi ihr zweites Standbein wieder auf. Zu einem späteren Zeitpunkt wurde der Versuch unternommen den Hafen zu beliefern. Die Unvorhersehbarkeit der Bestellungen jedoch veranlassten sie, sich aus diesem Feld wieder zurück zu ziehen.

„Ich weiß nicht wer jetzt den Hafen bekommen hat. Wir haben das früher auch gemacht aber dann aufgegeben. [...] Aber wenn sie nicht sagen können was sie brauchen und meine Stammkundschaft dadurch vernachlässigt wird, das mach ich nicht. Denn von der Stammkundschaft leb ich, das ist mein Leben hier.“ (Uschi)

Tastbein

Bei einigen Unternehmen zeigt sich, dass *taktische Strategien* eines Wechsels der Standbeine wenig ausgeprägt sind. Dennoch scheint es, dass auch diese Unternehmen mit Anpassungen reagieren.

„Café mit Kuchen, Waffeln usw. das war mein Traum. Aber dann hab ich ziemlich schnell mitbekommen, dass die Deutschen so nach einem Mittagstisch schreien. [...] Da hab ich gesagt bin doch keine Frittenbude. [...] Dann dachte ich Bratkartoffeln kann ich, das hab ich damals in der Gastronomie von den Köchen gelernt. Damit hab ich angefangen und dann hatte ich ganz schnell einen wechselnden Mittagstisch.“ (Silke*)

„Mittags hab ich gar nicht offen, versuche ich ja gerade. Aber nur mit Lieferung. Wenn sie hier kommen zum Essen, dann abends ab 17.00 Uhr.“ (Toms*)

„Also es hat sich echt viel in den Abend ver-

lagert. [...] Es gibt ja auch Cafés wie Sand am Meer, aber es gibt halt für abends wenig, wo man hingehen kann. Irgendeinen Tod muss man sterben, da darf man auch nicht auf jede Mimose Rücksicht nehmen.“ (Ralf*)

Es zeichnet sich in unserer Untersuchung ab, dass gerade die Unternehmen, welche in Arenen mit unterschiedlichen Feldern agieren, *taktische Strategien* entwickeln, um sich mit zeitlich-räumlichen Praktiken auf unterschiedliche Bedingungen einstellen zu können. Im Folgenden wollen wir auf räumliche Erweiterungs- und Verdichtungspraktiken näher eingehen.

Expander – Verdichter

Unter der Kodefamilie *Expander – Verdichter* verstehen wir sowohl räumliche Prozesse der (An)Ordnung, als auch z.B. Veränderungen im Angebot. Neben linearen räumlichen Expansionen bilden Erweiterung und Verdichtung in vielen Fällen ein wechselseitiges Paar und führen zu temporärem Pulsieren. Es lassen sich dabei analytische Gruppen bilden, welche mehr oder weniger die jeweiligen Eigenschaften von Erweiterung und Verdichtung zu erkennen geben.

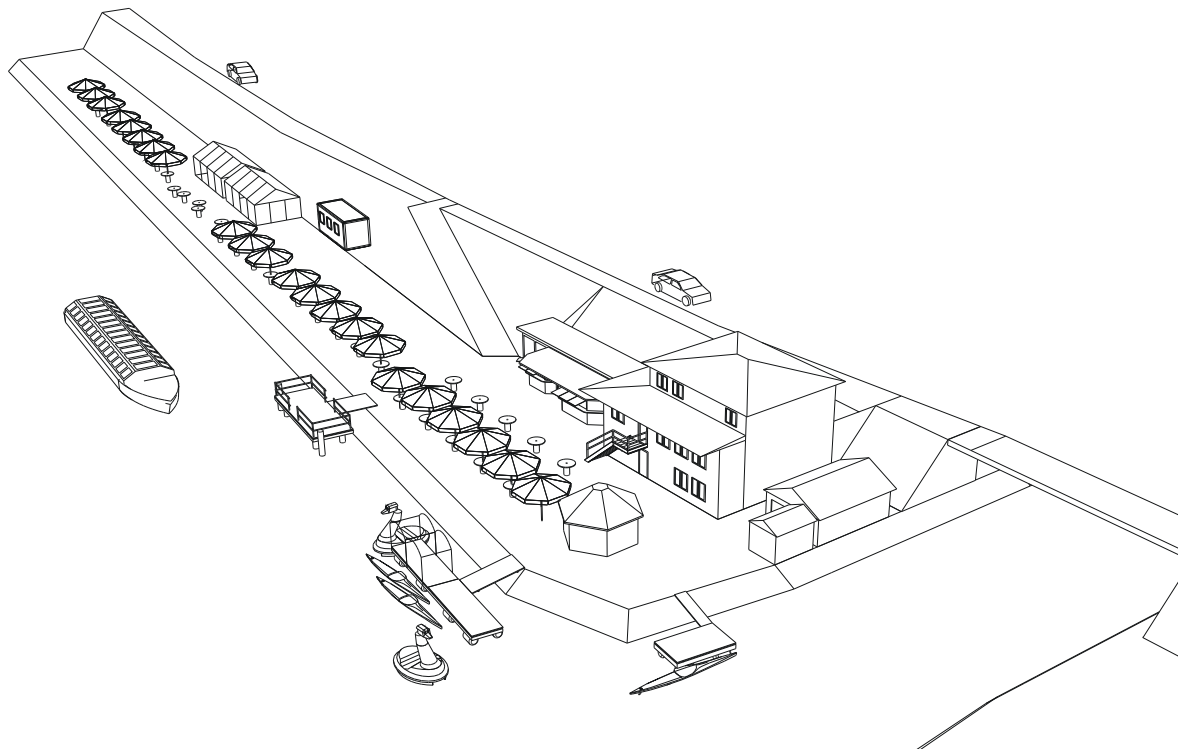
Der Kode *Heranwachsende* steht dabei für Unternehmen, welche ohne (in unserem Material erkenntliche) Änderungen des Angebots ihre Lokale dauerhaft erweitern.

Mit dem Kode *Ableger* bezeichnen wir Unternehmen, welche mit der Expansion gleichzeitig eine Erweiterung im Angebot verbinden.

Unternehmen, welche innerhalb der physischen Dimension ihres Lokals über ihre räumliche Organisation die Dichte des Angebots und der Gäste erhöhen, umschreiben wir mit dem Kode *Verdichter*.

Der Kode *Raumpumpen* bezeichnet Praktiken des temporären Erweiterns und Verdichtens.

Der letzte Kode *Satelliten* steht für mobile oder ins Gelände verstreute Expansionen der Unternehmen.



140 Meter langes Ufergrundstück des Lokals Zum Anleger

Heranwachsende

Bei den räumlich *Heranwachsenden* Unternehmen zeigt sich deutlich eine Verknüpfung zur Erwartungshaltung gegenüber der IGS 2013. (vgl. Kode: *Erwartesäle*) Ein schrittweiser und an die Kunden gebundener Prozess der räumlichen Erweiterung lässt sich deutlich am Lokal **Zum Anleger** erkennen.

Entlang des Ufers am Ernst-August-Kanal erstreckt sich der Biergarten auf einer Länge von 140 Metern.

„Was übrig geblieben ist [wurde] sofort investiert. [...] Von Saison zu Saison. Immer dazu gepachtet. Das Grundstück ist in drei Teile eingeteilt.“ (Maria*)

Den ersten Teil gab es schon, dann wurde vor 4 Jahren der nächste und mit dem Anleger für Barkassen auch der dritte Teil dazu gepachtet.

Mit dieser räumlichen Ausdehnung spielt auch ein System zur Selbstbedienung zusammen. Bestellt man am Tresen eine Portion Cevapcici, so bekommt man einen klei-

nen Funkempfänger, welcher einem per Vibrationsalarm mitteilt wann das Essen fertig ist. Dieser „Bote“³⁹ der Information löst die Warteschlange vor dem Grill auf und die Selbstbedienung ersetzt die KellnerInnen. Die auf eine Länge von auf 140 Metern verteilten 32 Schirme mit 4 bis 6 Plätzen lassen sich so mit einem Personal von nur 4 Personen bedienen.

Für den Winter plant die Betreiberfamilie **Zum Anleger** noch einen *Ableger*.

Ableger

Bei den als *Ableger* kodierten Unternehmenspraktiken handelt es sich zwar auch um Erweiterungen, jedoch zeichnet sich hier eine qualitative Veränderung ab.

So plant das Lokal **Zum Anleger** z.B. eine „Weinbar“ als Erweiterung des bisherigen Angebots zu eröffnen. Augenfällig wird diese Praxis auch beim Restaurant **Atlantico**, welches sich als *Ableger* des **Café Seu** mit einem neuen Angebot auf ein anderes Publikum ausgerichtet hat.

Einen besonderen Fall stellt hierbei auch die **Kochburg** dar, welche mit einem „Ca-

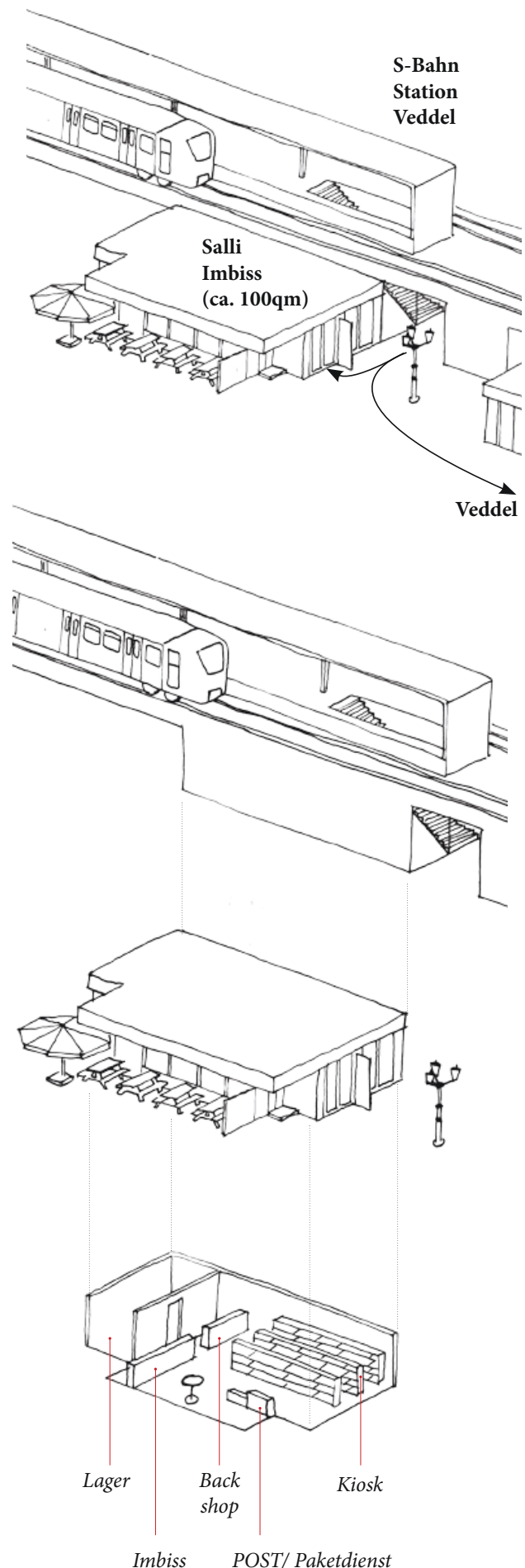
tering Service“ anfang, in weiteren Schritten ein Restaurant und zuletzt die Schulverpflegung dazu genommen hat. Anhand dieses Beispiels lässt sich die komplexe Verknüpfung der Erweiterungs- und Verdichtungspraxis aufzeigen.

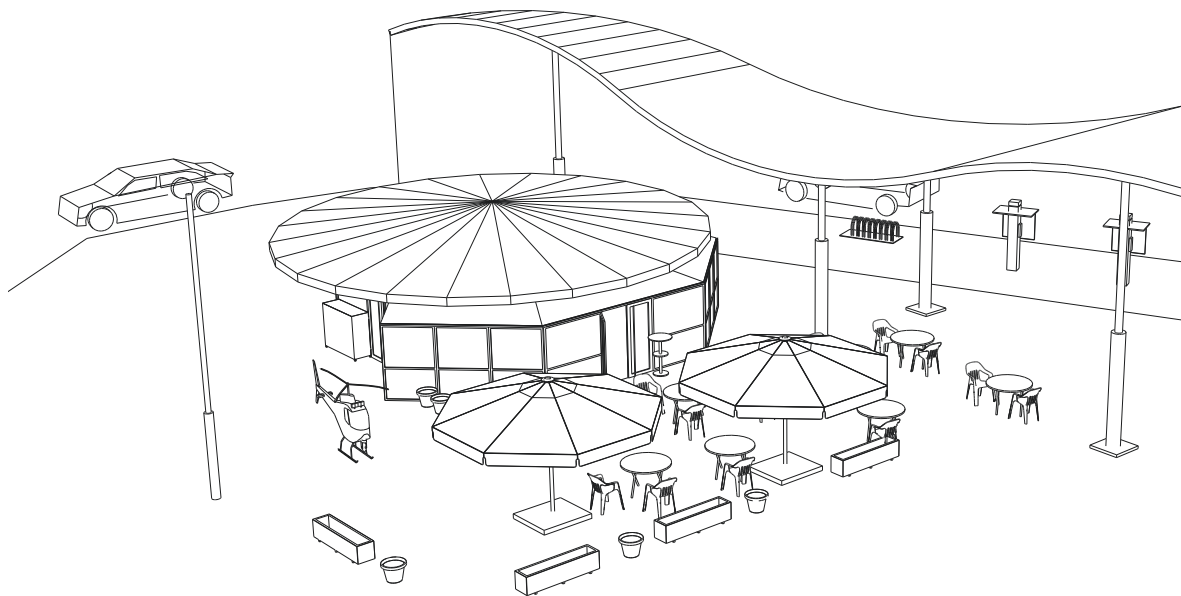
Zum einen gibt es mit Restaurant und Schulverpflegung inzwischen zwei Ableger des ersten Kerngeschäftes. Zum anderen eine Verdichtung der Küchennutzung, welche so organisiert ist, dass in der Küche auch „Halal“ Speisen gekocht werden können, was einer strengen räumlichen Organisation bedarf. Eine weitere Expansionsweise stellen die Relais-Küchen der **Kochburg** in den Schulen dar, welche mittels *Liefersatelliten* von der Hauptküche aus beliefert werden. In Zeiten der Schulferien z.B. kann dieses räumliche Gebilde auf die Hauptküche zurückgezogen werden.

Verdichter

Mit dem Kode Verdichter umreißen wir zum einen Praktiken der Raumverringern und der damit einher gehenden räumlichen Verdichtung der Kunden im Lokal.

Hier können Restaurant **Atlantico** und **Café Seu** mit der Möglichkeit der Erweiterung oder Verringerung der Plätze genannt werden, ebenso wie der **Imbiss Pause** auf dem Stübenplatz. Zum anderen soll hier auf eine Raum organisierende Praxis des funktionalen Verdichtens eingegangen werden. Das **Salli's** am Bahnhof Veddel stellt hier die maximale Variante dar. Im **Salli's** verschmelzen Imbiss, Biergarten, Bäckerei, Kiosk, Pizzaservice und Postamt auf einer Grundfläche von ca. 100qm. Der Innenraum ist so weit optimiert, dass Sitzplätze nur noch auf den Fensterbänken angeboten werden können.. Das **Salli's** übernimmt mit seiner Lage am S-Bahnhof Veddel die Funktion der Grundversorgung der Bewohner, für die Arbeiter der nahe gelegenen Hafenareale die Funktion der Kantine und des Biergartens. In dieser optimierten Weise verändert das **Salli's** seine Form kaum.





Axonometrische Darstellung des Imbiss Pause und seiner Aneignung des Außenraums (Stübenplatz)

Raumpumpen

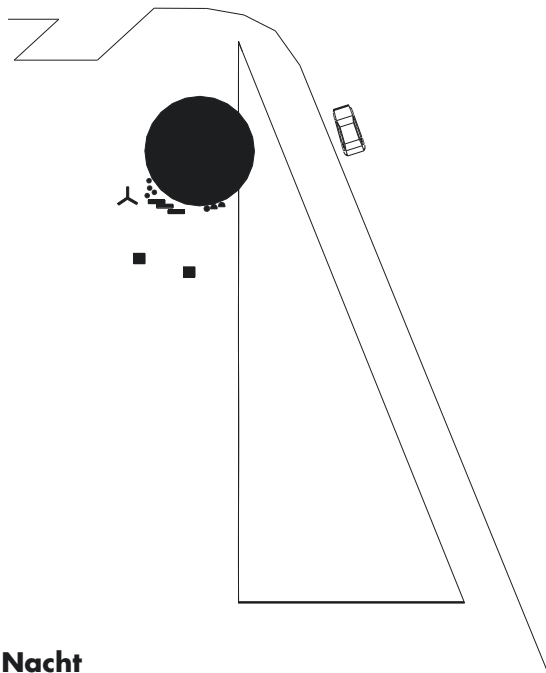
Unter dem Kode *Raumpumpen*, verstehen wir die zyklische Praxis des temporär und räumlich atmenden Erweiterns und Verdichtens einiger gastronomischer Unternehmen.

Hierbei stellt besonders der **Imbiss Pause** auf dem Stübenplatz ein Paradebeispiel dar, an welchem sich dieser Prozess veranschaulichen lässt. Über den Tages- und Wochenverlauf erweitert oder verringert der Betreiber die genutzte Außenfläche. Je nach Bedarf der Kunden und Wechselbeziehung zum Wochenmarkt, passt er Flächengröße und Mobiliar den situativen Bedingungen des Ortes an. Küche, Lager und Tresen des Imbiss sind auf ein Minimum reduziert, um überhaupt einen Gasträum anbieten zu können. Der Raucherraum, auch schon ein Erweiterungsbau, stößt zu manchen Tageszeiten an seine Kapazitätsgrenzen.

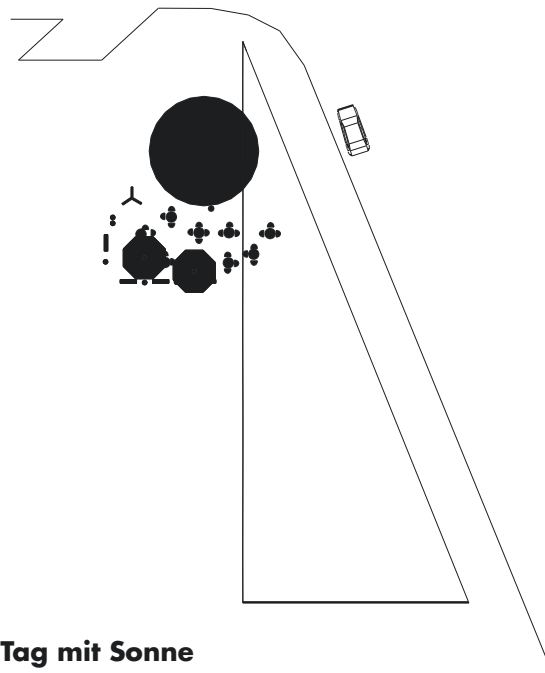
Die Planung einer Gebäudeerweiterung ist auf dem Weg. Bis zu deren Realisierung optimiert der Betreiber die Räumlichkeiten, im Rahmen der Möglichkeiten.

In der maximalen Ausbreitung in die Fläche verfünffacht der Imbiss die Anzahl seiner

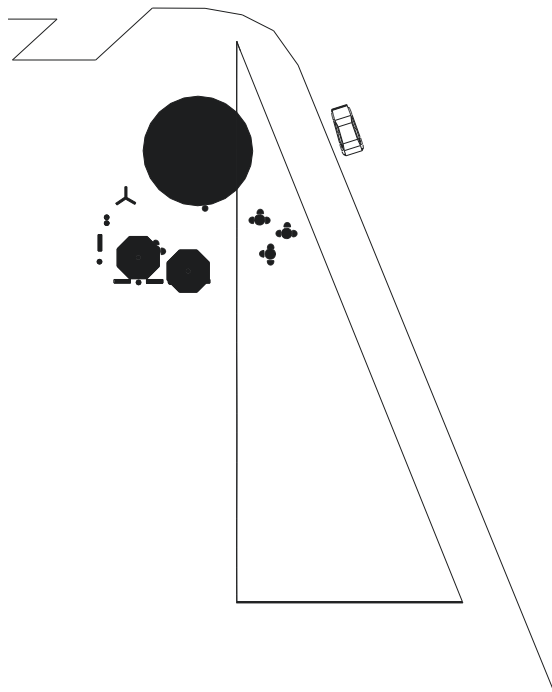
Plätze. Dabei entsteht, durch die geschickte Setzung von Blumenkästen, Schirmen und Tischen, in immer wieder neuen Varianten ein Außenwohnzimmer, welches auch als Loge⁴⁰ des Schauspiels auf dem Stübenplatz gelesen werden kann. An regnerischen Tagen wandern die Tische und Stühle unter das Freidach des Stübenplatzes. Hier entfalten sich auch die taktischen Praktiken der Benutzer selbst. Stühle und Tische werden über die Grenzmarkierung des Betreibers hinaus bewegt und folgen dabei der Sonne, dem Schatten und dem Spektakel des Alltags auf dem Stübenplatz. Für die Gäste ergibt sich durch die Zugehörigkeit zu dieser (An) Ordnung, im wahrsten Sinne des Wortes ein gemeinsames „sich ins Verhältnis“ setzen zum Außerhalb, ein Wir und Sie. Durch die veränderte Ordnung im Wochenverlauf, das temporäre Schrumpfen an grauen Tagen und das Expandieren bei Sonnenschein ergibt sich das Gefühl von Spielzeiten der Bühnen-Logen Relation, wobei sich aus der jeweiligen Perspektive die Verhältnisse zuweilen umkehren.



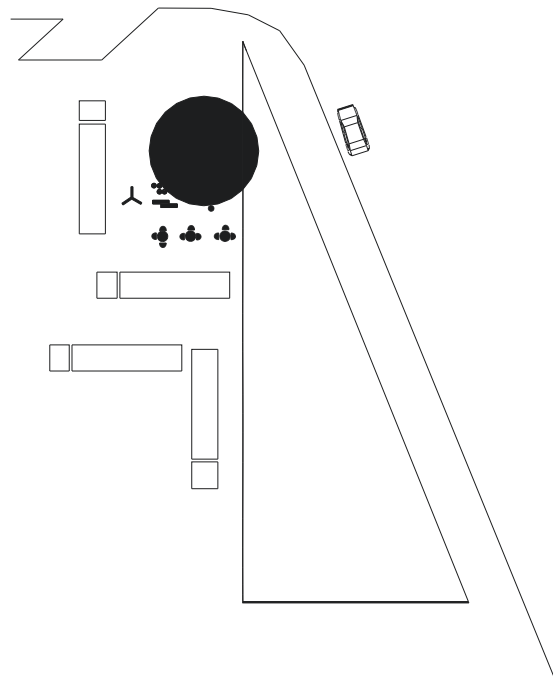
Nacht



Tag mit Sonne

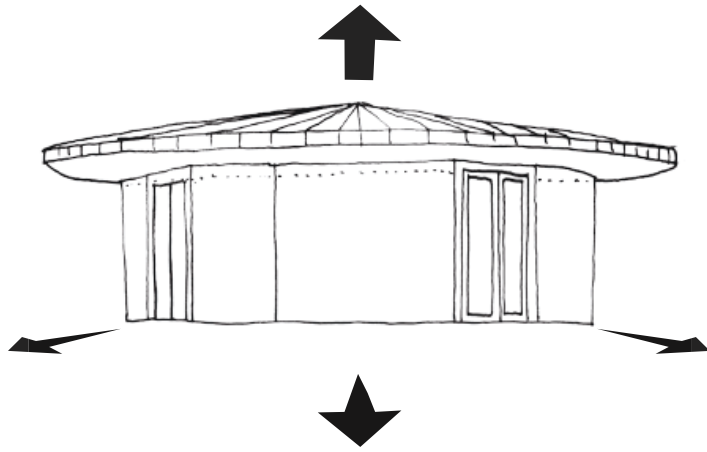


Tag mit Regen



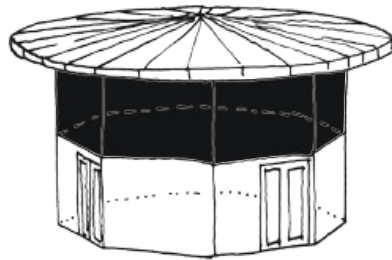
Wochenmarkt (Mi./Sa.)

Schematische Darstellung von vier Konstellationen der Außenraumaneignung durch den Imiss Pause



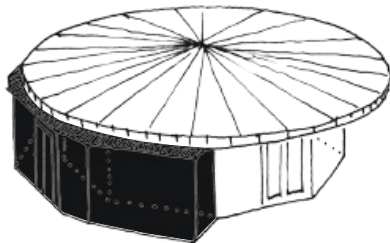
Planung

Zusammen mit einer Architektin hat der Betreiber und Pächter Pläne zur Vergrößerung des Gebäudes ausgearbeitet. Im Oktober 2012 soll der Pavillon sowohl in seiner Grundfläche, als auch in der Höhe wachsen. Der Bauantrag wurde bereits vom Bauamt genehmigt. Die Bauteile werden derzeit in einer Firma in Wilhelmsburg vorgefertigt. Die Erweiterung finanziert der Betreiber aus Eigenmitteln und mit Hilfe von Sponsoren (Coca-Cola, Brauerei und anderen Lieferanten). Eine Kooperation mit der IBA hat sich als zu kompliziert herausgestellt.



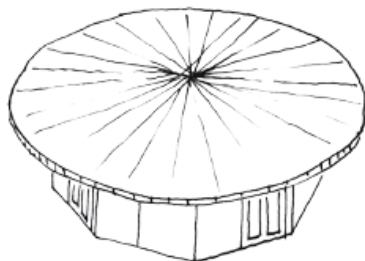
Vision

Der Idee, den Pavillon um ein Stockwerk zu erweitern, standen von Seiten des Verpächters (Stadt/Sprinkenhof AG) und des Bauamtes nichts entgegen. Da sich der Pavillon jedoch direkt auf dem Marktplatz (Stübenplatz) befindet, legte der Wochenmarktverband ein Veto gegen das Planungsvorhaben ein.



Heute

Der Vorbetreiber des Imbiss Pause hatte bereits eine Erweiterung (ca. 13 Quadratmeter) an den Originalpavillon anbauen lassen, um somit den Gastraum zu vergrößern. Diese Erweiterung steht heute noch und wird zur Hälfte als Raucherraum genutzt.



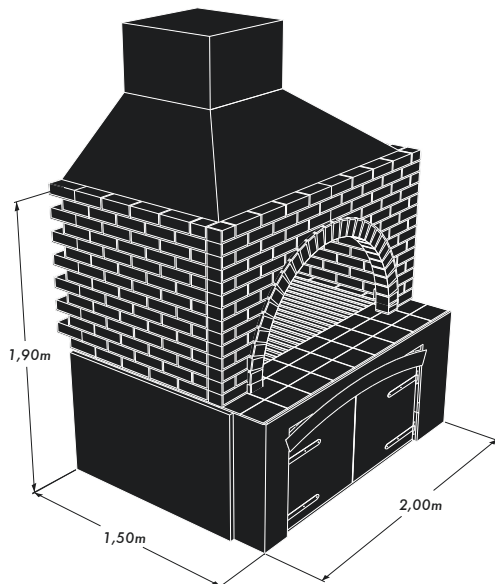
Ur-Pavillon

Der Pavillon im ursprünglichen Zustand hat eine Grundfläche von ca. 35 Quadratmetern und wurde seit Beginn (2004) als Imbiss genutzt.

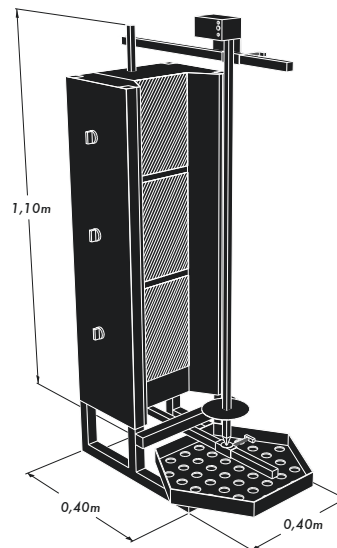
„Im Grunde ist der Mensch ein „Allesfresser“ physiologisch spricht wenig für die Beschränkungen auf bestimmte Speisen. „Essverbote oder Meidungen von Speisen sind kulturell bedingt, so dass ohne Weiteres gesagt werden kann, daß der Mensch selbst bestimmt, was für ihn gut zu essen ist.“

Eva Barlösius 1999

KÜCHE DES VERTRAUENS



Holzkohlegrill im Restaurant Köz

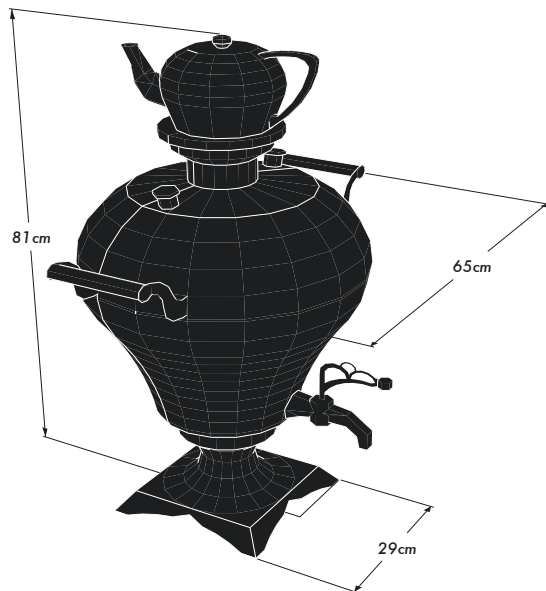


Dönergrill im Güven Kebap House

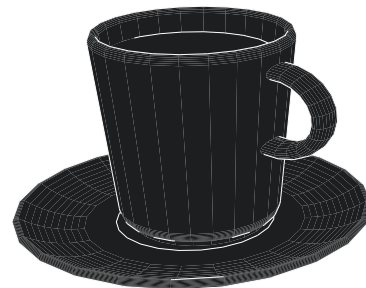
Unter der Kodefamilie *Küche des Vertrauens* verstehen wir Küche im doppelten Sinne, sowohl als die Speisen und deren Zubereitungsweisen, als auch in Sinne der Küche selbst, als Ort der Zubereitung⁴¹. In unserer Untersuchung hat sich, gerade bei den „türkischen“ Unternehmen, gezeigt, dass in beiderlei Hinsicht die Praxis der (An)Ordnung der *Küche des Vertrauens* eine wichtige und ausgeprägte ist. Die „Küche als Ort“ der Zubereitung ist in allen Fällen das zentrale Element des Lokals und wird so positioniert, dass sie sichtbar ist. Dem Gast gegenüber eröffnen sich die Auslagen der rohen und der zubereiteten Speisen, die Praktiken der Zubereitung und die Körperlichkeit der Köche. In diesen „Küchen des Vertrauens“ verschmilzt die Rolle des Kochs mit der eines Schauspielers.

Im Restaurant **Köz** wird diese „Küche als Ort“ so aufwendig und kommunikativ inszeniert, dass sie zu einer großen Bühne

gerät. Mit der offenen Zubereitung der Speisen wird so nicht nur ein Produkt hergestellt, sondern zugleich mit der Aufführung auch ein Moment emotionaler Bindung erschaffen. In der zweiten Bedeutung der Küche als „Speisen und Zubereitungsweisen“, wird mit dieser emotionalen Bindung, mit der Sichtbarkeit und Transparenz auch das Vertrauen in die Küche gewonnen, denn der Moment der Aufführung hat die „Fähigkeit, gemeinsame emotionale Erfahrungen und Verständnisse zwischen Aufführenden und Publikum auf- und anzurufen“⁴². So schließt sich die „emotionale Erfahrung“ mit dem *Geschmack* – auch wenn er zunächst Fremd ist – über das Zufriedenheitsgefühl zusammen. Die „Küche“ wird zur *Küche des Vertrauens*, sie hat sich positiv emotional und materiell in uns verkörperlicht.



Samowar im Ege Grill



Espresso im Café Seu

Großzügigkeitstee und Legitimitätskaffee

Die Logik der rationalen Ökonomie des reinen Warentausches „Festes gegen Festes, Substanz gegen Substanz, Mahlzeit gegen hartes Geld“⁴³ scheint hier um eine neue Logik des Symbolischen erweitert.

Als wir das Restaurant **Köz** zum ersten Ma(h)l betreten, um nach einem Interviewtermin zu fragen, stellt uns einer der Köche, ohne dass wir zu Wort gekommen wären, eine Suppe und Brot auf den Tresen und sagt: „Müsst ihr probieren, probiert mal.“ Die Einladung zu einem Vertrag welche wir nicht ausschlagen können, da wir ungefragt schon unterzeichnet haben. So stehen wir in der Schuld, bevor wir etwas genommen haben⁴⁴. Die Wechsel jedoch welche wir anbieten wollen, sind unsere Neugier, das Versprechen auf ein Zuhören und Hinsehen. Die Währung, in welcher wir zahlen enthält keine „Geschichten und Scherze“ (Serres), wir tauschen auch nicht „gutes Essen gegen gute Worte [...] mit der Münze der Sprache“ (ebd.). Wir bekommen ein doppeltes Geschenk, das Essen und die Geschichten, wir nehmen alles und geben nichts zurück. Das „Nehmen“ selbst wird in unserem ungeschriebenen Vertrag zur Münze.

So sind wir Parasiten im Sinne Michel Serres, denn „der Parasit erfindet eine neue Möglichkeit; weil er nicht wie alle speist, konstruiert er eine neue Logik. Er kreuzt, er diagonalisiert den Austausch. Er tauscht nicht, er wechselt die Münzart. [...] Er spricht eine Logik, die bislang irrational war; [...] eine andere Theorie des Gleichgewichtes.“⁴⁵

Diese andere Logik einer Ökonomie des Übersetzens der Münzart jedoch gelingt nicht unbedingt, so geraten auch wir mit den in uns habitualisierten alten Logiken an diese Grenzen, denn aus der Sicht dieser Logik impliziert der *Großzügigkeitstee*, welchen wir uns – z.B. im **EGE Grill** – frei nehmen können, einen un abgeschlossenen Tausch. Eine „Voreinstellung“ – eine habitualisierte Struktur in uns – welche wir nur schwer zu unterdrücken in der Lage sind. Die Nullsetzung (Dell), die Ignoranz (Spradley) gelingt im Alltag nur selten. Zu tief ist die Logik des Warentausches eingeschrieben. „Mahl gegen Münze“ (Serres) sagt der „Automat“⁴⁶ in uns. Zu sehr sind wir darauf bedacht die impliziten Weisen des Anstands zu halten und den Tausch mit einer direkten Widerhandlung des Kaufens auszugleichen und uns am Ort zu legitimieren.

Im Gegensatz zu diesem *Großzügigkeitstee* legitimiert der Kaffee im **Café Seu** den Aufenthalt, obwohl er etwas kostet. Gerade weil er etwas kostet wird er zum *Legitimitätskaffee*. Er verlangt nicht nach einem unbekanntem Vertrag. Denn diesen Vertrag kennen wir, wir zahlen gern und bleiben dort, weil wir im Alltag zu träge sind die Währung zu wechseln.

Auch dies wäre ein Fall der „Ökonomie der Aufmerksamkeit“ (Franck) in welcher wir nach Anerkennung streben. Ein Fall von Angst vor Verlusten. Wir haben Angst, dass wir Anerkennung verlieren könnten, dort wo wir uns nicht auskennen. Dass wir uns beschämen, dort wo wir unsicher sind. Dort wo wir unbekannt sind allerdings ist unsere Reputation keine Münze, solange wir sie nicht durch die Praxis erarbeiten.

So ist es allzu verständlich, dass die „Küchen des Vertrauens“, die Küchen denen man vertraut, auch Küchen der eigenen alten Logiken und habitualisierten Strukturen sind, und sich in ihrer Vertrautheit nur den Vertrauten öffnen und vielleicht den „Parasiten“.

Halal – Haram

Mit dem Kode *Halal – Haram* bezeichnen wir Praktiken, welche im Zusammenhang mit den kulturellen Gebilden der Esstabus stehen. *Halal* steht in der muslimischen Kultur für erlaubt und *haram* für verboten.

Im Grunde ist der Mensch ein „Allesfresser“ physiologisch spricht wenig für die Beschränkungen auf bestimmte Speisen. „Essverbote oder Meidungen von Speisen sind kulturell bedingt, so dass ohne Weiteres gesagt werden kann, daß der Mensch selbst bestimmt, was für ihn gut zu essen ist.“⁴⁷

Erklärungsversuche über die Esstabus reichen von rationalistischen Theorien, welche die „Bilanz zwischen dem praktischen Nutzen und den Kosten“⁴⁸ anführen, über funktionalistischen Erklärungen, welche

die Stabilisierung der sozialen Ordnung durch die Festschreibung der Differenz zum Außerhalb betrachten⁴⁹, weiter über strukturalistische Modelle eines „gut oder schlecht zu denken[den]“ Essens (ebd.), hin zu kommunikationstheoretischen Argumentationen, dass „Esstabus [...] eine Möglichkeit, eine moralische Welt zu denken“⁵⁰ sind.

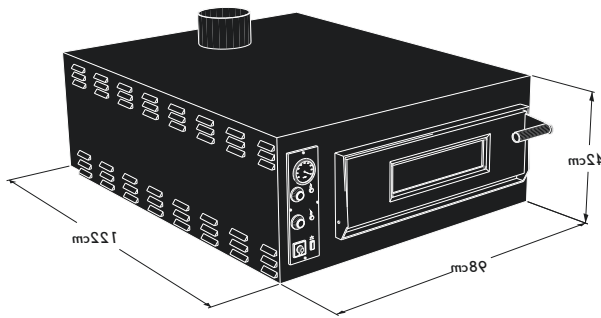
Auch wenn es plausibel ist, dass sich die Esstabus mit großer Wahrscheinlichkeit längst von ihren originären Beweggründen entfernt haben, lässt sich in unserm Material deutlich erkennen, dass für große Teile der Wilhelmsburger Bevölkerung die kulturelle Logik des Halal wichtig ist.

Zwar meiden viele muslimische Bewohner der Inseln die Lokale, welche nicht den halal-Kriterien entsprechen, jedoch werden umgekehrt die halal Küchen von fast allen Kundengruppen genutzt.

Kleine Auflösungen dieser in eine Richtung funktionierenden Kompatilitätsgrenze zeigen sich jedoch. So hat die **Kochburg** ihre Küche für die Schulverpflegung so organisiert, dass sie räumlich von der Nicht-Halal-Küche getrennt ist. Sie bildet durch diese Anpassungsstrategie zwar keine kulturelle Brücke, jedoch eine Möglichkeit, welche dem Unternehmen erlaubt in beiden Logikwelten zu agieren.

Auch die „türkischen“ Restaurants zeigen hier zum Teil hybride Praktiken. Zwar verkaufen sie kein Schweinefleisch, jedoch Alkohol. Einer der Betreiber erklärt uns zudem, dass es „wirkliches“ halal in Deutschland überhaupt nicht gäbe, da das halal Schlachten in Deutschland nur in wenigen Ausnahmen für religiöse Zwecke erlaubt sei und das Fleisch deshalb aus Belgien oder Polen kommt.

In den von uns beobachteten Cafés jedoch scheinen die Esstabus eine weniger wichtige Rolle zu spielen und sich eine hybride Praxis herauszubilden. Das Angebot ist nicht halal, trotzdem kommen muslimische Kunden, z.B. ins **Café Seu** zum Frühstück und Kaffee trinken.



Pizzaofen in der Tonne

Pizza-im-Zwischen

Unter dem Kode *Pizza-im-Zwischen* verstehen wir das Phänomen, dass italienische Küche nicht nur von Italienern gekocht wird, und dass es türkische Lasagne und indische Pasta gibt. In unserer Untersuchung hat sich gezeigt, dass die italienische Küche deshalb eine kulturelle Brückenrolle einnimmt.

So gibt es neben dem **Don Matteo** mit originär italienischen Köchinnen, auch ein italienisches Restaurant mit albanischen Betreibern. Lasagne gibt es im türkischen Imbiss und Pizza aus der indischen Kneipe, im **Güven Kebap House**, in der **Tonne** und in der **Nordwandhalle**. Die Pizza scheint in der Ordnung der verschiedenen Küchen eine Universalrolle zu übernehmen. und über die Grenzen der Esstabus hinweg von vielen Unternehmen angeboten.

Mit Bezug auf den Einfluss von globalen Wanderungsbewegungen schreibt Ulrike Thoms über die Ausbreitung der italienischen Küche:

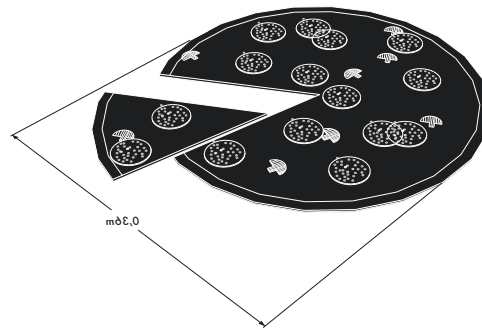
„In den letzten Jahren hat sich die Einsicht durchgesetzt, dass die Globalisierung kein unilinear Prozess ist, sondern ein Wandern von Kulturgütern in alle Richtungen bedeutet und nicht nur durch übermächtige wirtschaftliche Kräfte bewirkt wird. Es kommt darauf an, ob und wie globale Entwicklungen lokal und/oder regional von Produzenten und Konsumenten aufgenommen und um-

gesetzt werden. Diese Dialektik von Globalisierung und Lokalisierung gilt gerade für die Ausbreitung der italienischen Küche.“⁵¹

Thoms sieht diese Karriere der italienischen Küche „als Folge einer Zirkulation von Menschen, Informationen und Waren [...], die die Küchen verschiedener europäischer Länder grundlegend veränderte.“⁵²

Verglichen mit anderen Gerichten ist die Pizza zudem ein hoch komplexer kultureller Artefakt. Zum Grillen von Fleisch braucht man Jagderfahrung, Feuer und vielleicht Gewürze. Zum kochen von Bohnen und Steckrüben braucht man heißes Wasser. Für die Pizza jedoch braucht es eine komplexe Kombination, von praktischem und in Technologien abgelegtem Wissen. Sehen wir uns die Kulturtechniken und Technologien an, welche eine Pizza zur Pizza machen, dann können wir sehen, dass die Pizza als Artefakt so international ist wie ihre Verbreitung. Dabei besteht die klassische Margherita doch nur aus Teig, Tomatensoße und Käse, möchte man meinen.

Die für die Tomatensoße gebräuchliche Tomate scheint so mit Italien verbunden, dass wir uns anstrengen müssen sie als Migrantin zu betrachten. In Wahrheit ist die Beziehung zwischen Italien und Tomate nicht älter als 300 Jahre. Dass sie allerdings in Italien landet, baut auf einem Wissensschatz auf, welcher weit in die Jahrtausende zu-



Pizza-im-Zwischen

rück geht, denn die Tomate kommt wie die Kartoffel aus Südamerika. Wir können die Tomatensoße der Pizza also nicht wirklich denken, ohne uns dabei die Entdeckung des Magnetismus, die Erfindung des Kompass und des Sextanten, die Mathematik der Navigation und der Astronomie, die Logistik und Vorratshaltung vorzustellen, welche die Schiffe der Entdecker über die Ozeane gelangen ließ.

Auch der Teig ist eine Hochtechnologie. Die Hefe, welche ihn so luftig macht, das Mehl was als Korn gesät, geerntet, gedroschen und gemahlen werden muss, das Olivenöl etc.

Verglichen mit den Kulturtechniken, welche sich in einer Pizza Margherita materialisieren, erscheint ein Steak vom Grill eher primitiv.

Die Lernprozesse und die Verbreitung des Wissens über die Zubereitungsweisen für eine Pizza lassen sich am Beispiel der **Tonne** und der **Nordwandhalle** ablesen.

Als Münchner Migranten mit Businessplan kommen die ehemaligen Betreiber der **Tonne** nach Wilhelmsburg, um hier die **Nordwandhalle** zu eröffnen. Dafür testeten sie in der **Tonne** schon vorab einen kleinen Restaurantbetrieb. Für das Pizzarezept wurde extra ein Pizzabäcker aus Italien eingeflogen, erzählt man uns. Dieser habe den Mitarbeitern der **Tonne** gezeigt wie man eine gute Pizza macht. Der Teig und die Tomatensoße

sind dafür entscheidend. Seither wird nach diesem Rezept Pizza gebacken. Inzwischen hat in der **Tonne** der Betreiber gewechselt. Die Pizzabäcker der **Tonne** haben sich deshalb nun auf zwei Lokale auf den Elbinseln verteilt. Sowohl in der **Tonne**, als auch in der **Nordwandhalle** wird nach dem Rezept des italienischen Bäckers Pizza gebacken. Dieses Wissen wird als praktisches Wissen täglich reproduziert. Ob es dabei zu Abweichungen kommt lässt sich im Moment nicht erkennen, da beide Pizzen noch sehr ähnlich aussehen und schmecken. Interessant wäre es jedoch diese beiden Stränge in einigen Jahren zu vergleichen und die lokalen Differenzen gegenüber dem Original aus Italien zu untersuchen.

Eine *Pizza-im-Zwischen*, als kulturelle Brückentechnologie, haben im Sommer 2012 auch Studenten aus Amsterdam gebacken. Ihr Projekt „Zum Anstand“ (vgl. Hamburger Abendblatt 26.07.2012) war für den Sommer so angelegt, dass Kinder an den Nachmittagen zusammen mit 4 Studenten in einem selbst gebauten Lehmofen Pizza backen konnten. An den offenen Familientagen kamen dann auch NachbarInnen zum Lamacun oder Brot backen. Dabei wurde dieser offene Ofen zu einem Ort des Austausches von praktischem Wissen. „Kulturelles Kapital“, (Bourdieu) welches hier ganz ohne institutionalisierte „Bildungsträger“ und Prüfungen erworben und weiter gegeben wurde.

(An)Ordnung und Sichtbarkeit der Feuerstellen

Legende



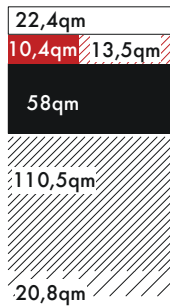
Güven



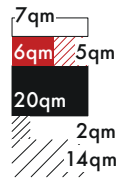
KaffeeLiebe



Durchschnitt



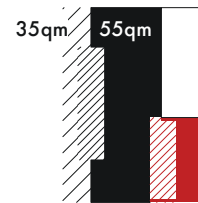
Min.



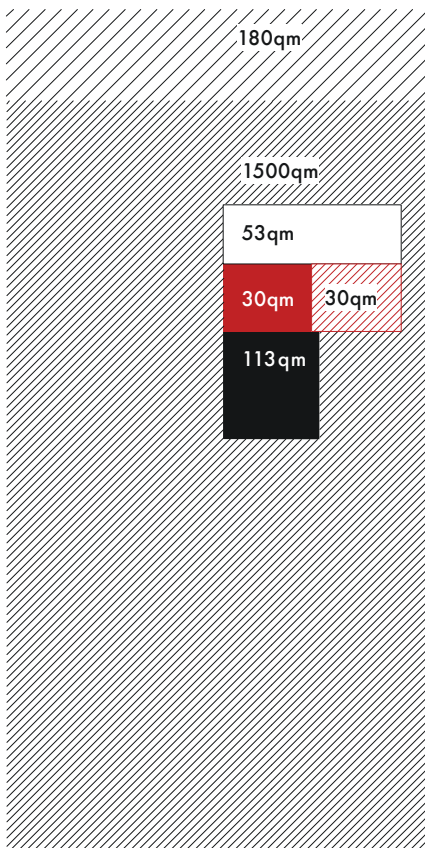
DonMatteo



Mittenmang



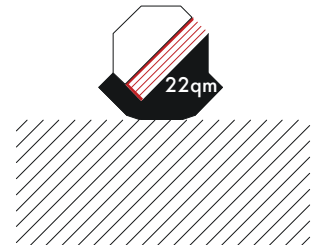
Max.



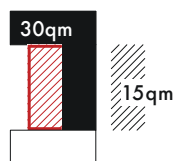
EGE Grill



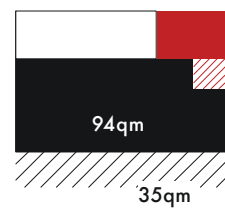
Imbiss Pause



Uschi's Imbiss



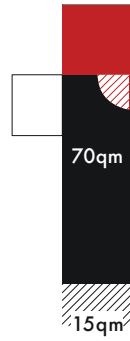
Bistro Votra



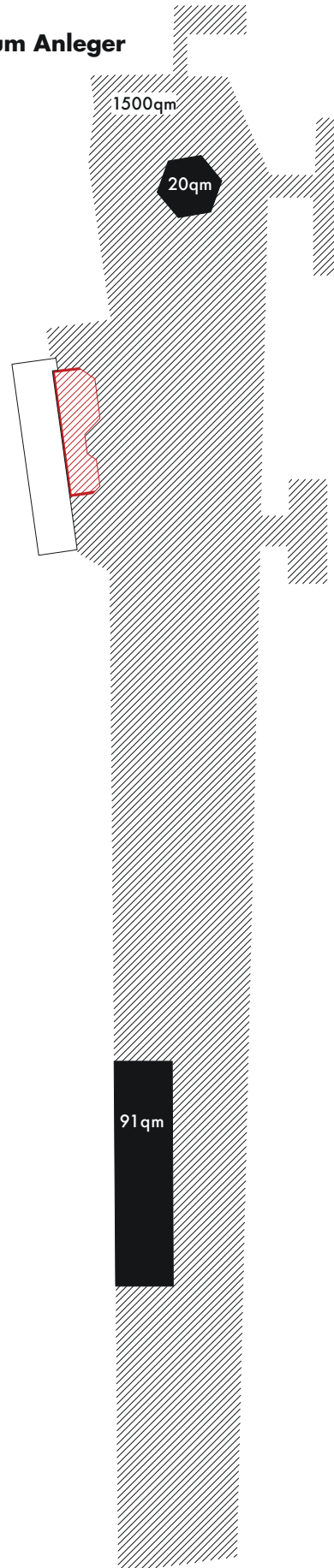
Tonne



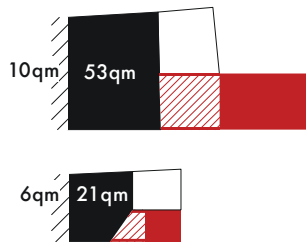
Café Pause



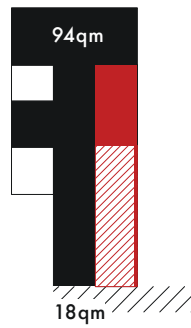
Zum Anleger



Café Seu/ Atlantico



Köz



Salli`s



Rick's Café



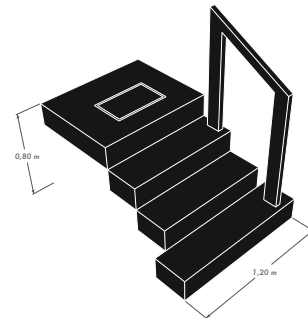
Schwellen und Zugang

Stufen

Die vier Treppenstufen vom Gehweg zu den Gasträumen des Café Seu und des Restaurant Atlantico stellen die Überwindung zwischen dem Außen und dem Innen dar. Die Höhendifferenz erschafft eine Ordnung zwischen den Gästen.

Mitunter gibt es Gäste, die fast ausschließlich draußen sitzen und diese Schwelle fast nie überwinden.

1

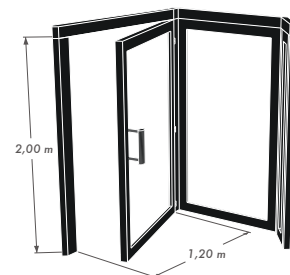


Eingangstür

Das Hindurchtreten durch die Eingangstür stellt bei jeglicher Art von Lokal einen bedeutenden Moment her. Für einen kurzen Augenblick wendet sich die Aufmerksamkeit des Raums den eintretenden Gästen zu, als ob sie durch den Vorhang einer Bühne erscheinen.

Auf der Türschwelle entscheidet sich meist auch, ob der Gast noch Platz im Restaurant findet oder er gegebenenfalls dort sogar warten muss, bis ein Platz frei wird.

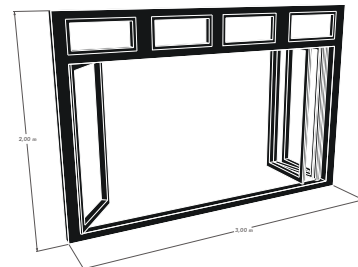
2



Fensterfront

Die Fensterfront im Café Seu kann zwei unterschiedliche Schwellen herstellen. In geschlossenem Zustand fühlt sich der Gast hinter der Scheibe sicher, kann hinaussehen und wird aufgrund des dunklen Innenraums von Passanten kaum erkannt. Bei geöffneter Fensterfront verändert sich die Situation, die Spiegelung hebt sich auf, der Gast sitzt wie auf einem Präsentierteller und wird vielmehr Teil des Straßenraums.

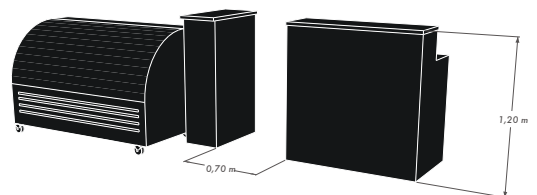
3



Tresen

Sowohl im Café Seu als auch im Restaurant Atlantico ist der Tresenbereich die Grenze zwischen den Kunden(familien) und der Betreiber- bzw. (Küchenfamilie). Diesen Bereich darf nur durchschreiten, wer in direktem Bezug oder in familiärer Verbindung mit dem Betreiber steht. An dieser Schwelle wird die hegemoniale Ordnung, die allen Lokalen eingeschrieben ist, am deutlichsten. Dies ist auch der Bereich wo die Waren, bzw. Geldübergabe stattfindet.

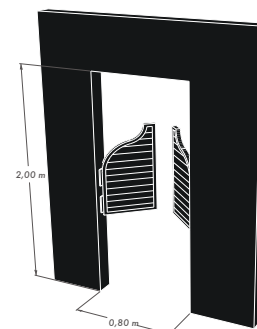
4



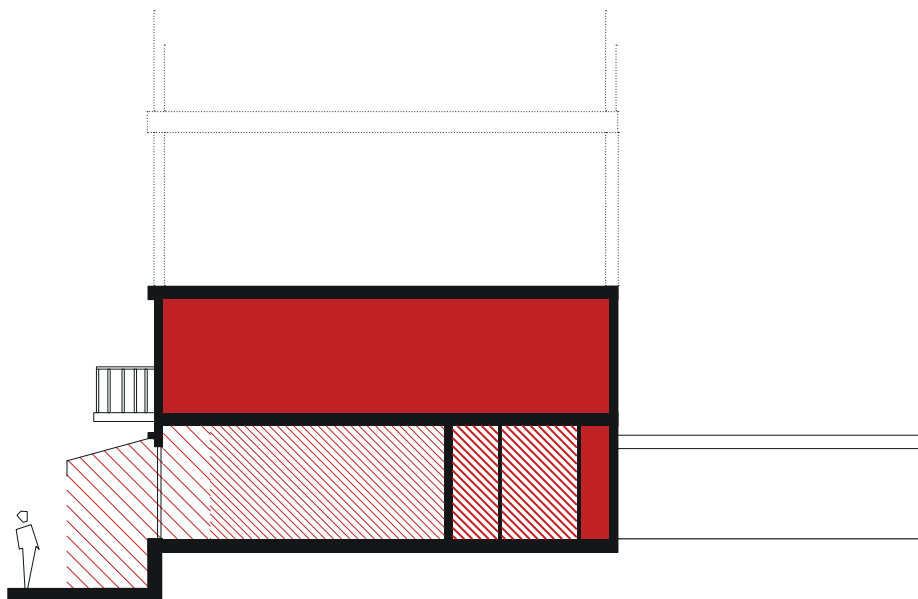
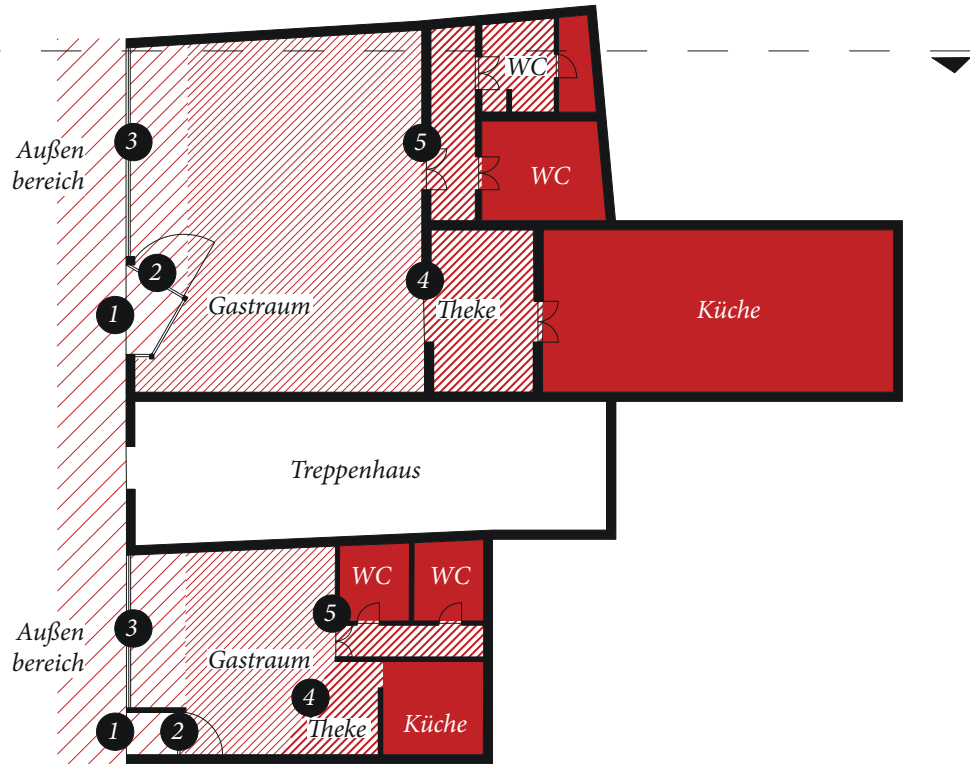
Der Weg zur Toilette

Die Tür und der dahinter liegende Bereich zwischen Gastraum und Toilette stellt die Schwelle zwischen einem gemeinsamen hin zu einem privaten bzw. intimen Raum her. Im Gegensatz zur Tischgemeinschaft trifft man dort (überraschend) auf Leute, mit denen man sich nicht verabredet hat, aber mit denen man sich dasselbe Restaurant und auch die Toiletten teilt.

5



Schnitt

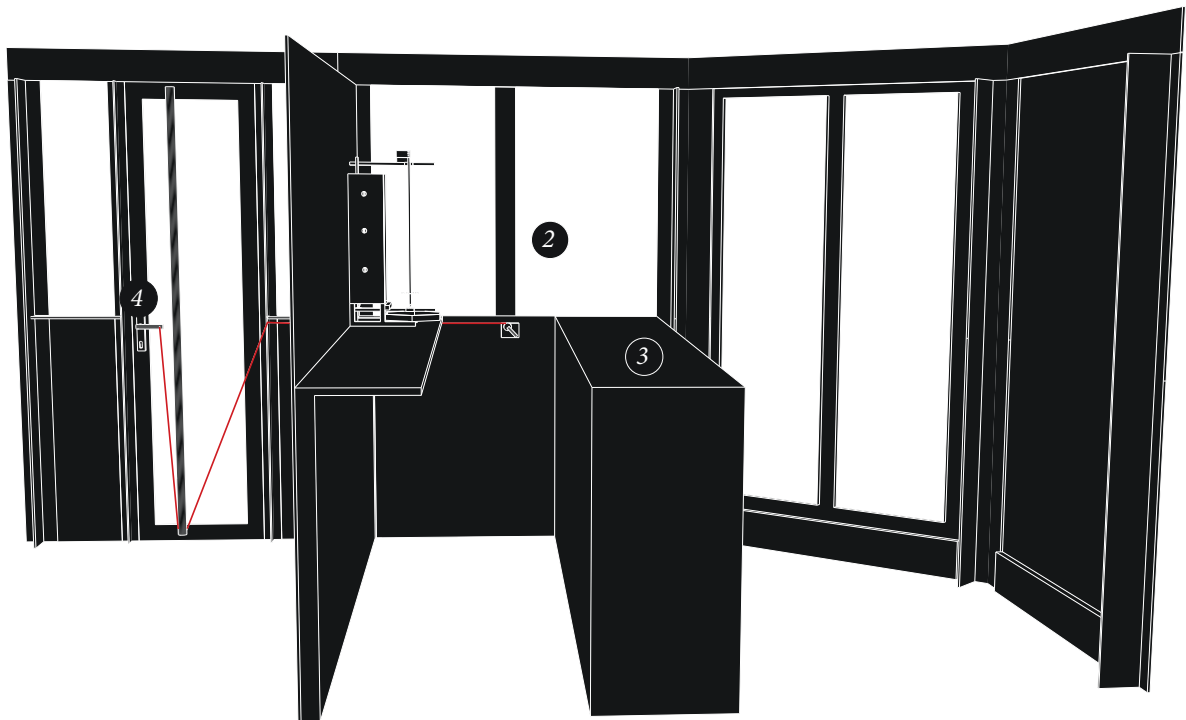
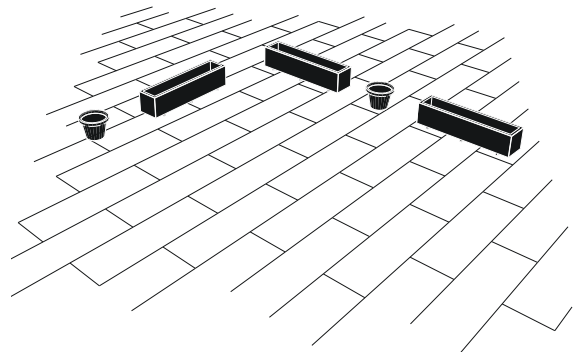


Grundriss und Schnitt durch die Zonen zwischen öffentlich und privat beim *Café Seu und Atlantico*

Schwellen und Zugang

Der imaginäre Teppich ¹

Der Außenbereich des Imbiss Pause ist der Stübenplatz. Die Grenzen sind dabei fließend. Unter permanentem Wachsen und Schrumpfen gelingt es dem Betreiber flexibel auf äußere Bedingungen und Nachfrage zu reagieren. Die Art der Aneignung des Außenraums ist deshalb interessant, weil hier mit flexiblen Elementen (Blumentöpfe, Sonnenschirme, Mobiliar usw.) eine unsichtbare Terrasse bzw. ein unsichtbarer Teppich hergestellt wird. Die repetitive Praxis des Fegens lässt dabei die Abmessungen dieses Teppichs in Erscheinung treten.



Verkaufsfenster ²

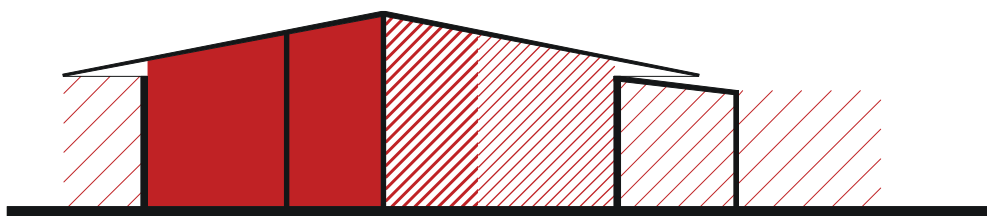
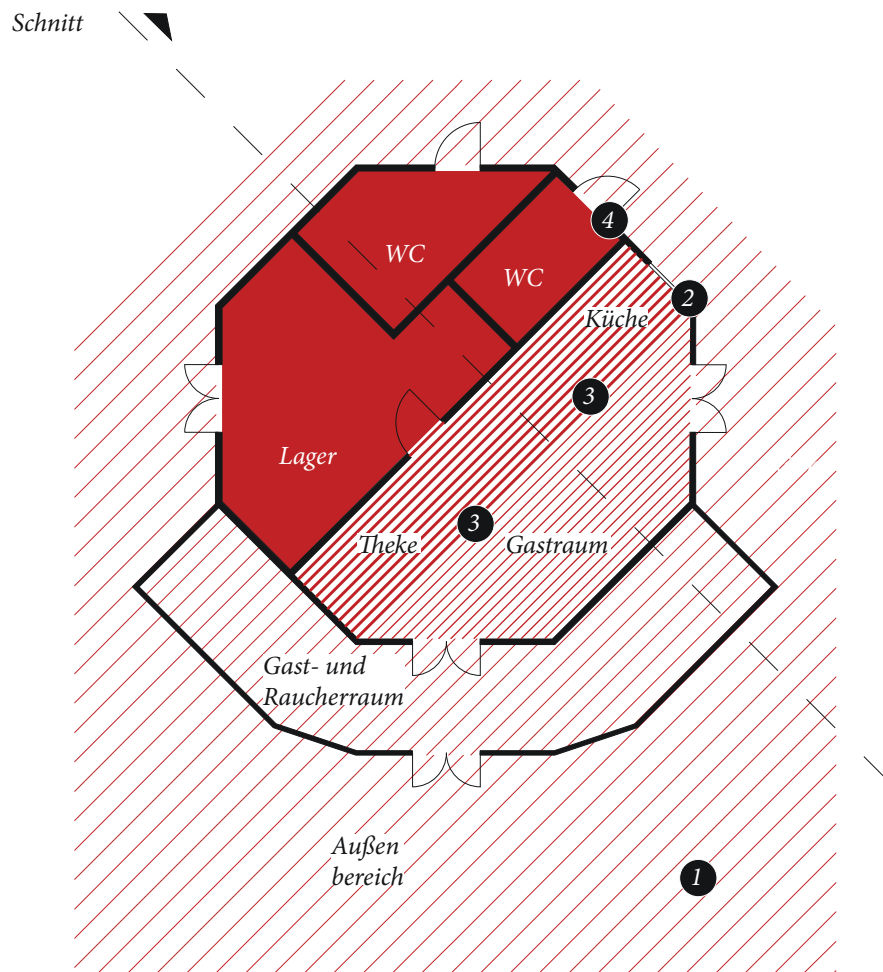
Ohne eine Schwelle zum Innenraum zu überwinden, lässt sich durch ein Verkaufsfenster auf der Nordseite des Pavillions ein Gericht ordern. Dort findet dann auch die Übergabe von Geld gegen Ware statt.

Offene Küche ³

Im Bereich der Theke zeichnet sich eine halbdurchlässige Schwelle zwischen dem Gast und dem Koch ab. Das offene Feuer und die Sichtbarkeit der Herstellungspraktiken sind Teil des Schauspiels und schreibt sich in die Speisen mit ein. Gleichzeitig markiert der Tresen eine klare Grenze, die nur von der Betreiberfamilie, dem Personal und sehr eng Verbündeten überschritten werden darf.

Türöffner zur Toilette ⁴

Über die (Tür)Schwelle der Toilette herrscht im Imbiss Pause ein interessanter Aktant. Der Betreiber muss die Toilette nur an Markttagen der Öffentlichkeit zugänglich machen. An allen anderen Tagen dürfen nur Gäste des Imbiss die Toilette kostenfrei nutzen. Dieses Regelsystem ist zu komplex, um es an einen nicht-menschlichen Akteur (Aktant) zu delegieren. Denn es bedarf mindestens einer Person des Personals, die beurteilen kann, ob die Toilettenerlaubnis von einem Kunden oder einem Nicht-Kunden angefragt wird. Jedoch dient ein Mechanismus dazu, dass derselbe Mitarbeiter, der auch den Grill bedient, die Öffnung der Tür in Gang setzen kann.



Grundriss und Schnitt durch die Zonen zwischen öffentlich und privat beim *Imibss Pause*

„Die Banken sind sehr schwerfällig geworden. Das war damals eine ganz andere Zeit. Früher wusste der Bänker, mit dem du zu tun hast, was du im Rücken hast, der kannte deinen Laden.“

Interviewpartner

FAMILIENKAPITAL

Unter der Kodefamilie *Familienkapital* verstehen wir spezifische Praktiken der Gastrounternehmerfamilien zur Aneignung verschiedener Kapitalarten. Wir beziehen uns dabei auf den erweiterten Kapitalbegriff von Pierre Bourdieu.

Wie Bourdieu darlegt, „ist [es] nur möglich, der Struktur und dem Funktionieren der gesellschaftlichen Welt gerecht zu werden, wenn man den Begriff des Kapitals in allen seinen Erscheinungsformen einführt, nicht nur in der aus der Wirtschaftstheorie bekannten Form.“

Dabei konzentriert sich Bourdieu in seinen Überlegungen vor allem auf vier Kapitalarten, zu denen er das „ökonomische Kapital“, das „kulturelle Kapital“, das „soziale“ und das „symbolische Kapital“ zählt.⁵³

Bourdieu bezeichnet Kapital als „akkumulierte Arbeit, entweder in Form von Materie oder in »inkorporierter« Form.“

„Auf das Kapital ist es zurückzuführen, daß die Wechselspiele des gesellschaftlichen Lebens [...] nicht wie einfache Glücksspiele verlaufen.“⁵⁴

„Das ökonomische Kapital ist unmittelbar und direkt in Geld konvertierbar und eignet sich besonders zur Institutionalisierung in der Form des Eigentumsrechts; das kulturelle Kapital ist unter bestimmten Voraussetzungen in ökonomisches Kapital konvertierbar und eignet sich besonders zur Institutionalisierung in Form von schulischen Titeln; das soziale Kapital, das Kapital an sozialen Verpflichtungen und „Beziehungen“, ist unter bestimmten Voraussetzungen ebenfalls in ökonomisches Kapital konvertierbar und eignet sich besonders zur Institutionalisierung in Form von Adelstiteln.“⁵⁵

In unserer Untersuchung haben sich dabei unterschiedliche Praktiken der Aneignung von kulturellem, sozialen und ökonomi-

ischem Kapital gezeigt. Dies betrifft z.B. die Felder der Ausbildung im Familienbetrieb, die Beschaffung von Krediten und die Strukturen der Mitarbeiter.

Familienbände

Unter dem Kode *Familienbände* verstehen wir enge Bindungen in den familiären Strukturen einiger Gastrounternehmen und die damit in Verbindung stehenden Bildungswege der Unternehmer und ihrer Familien.

Diese Bindungen stellen sich zum einen als Existenzsicherungsmechanismen dar, zum anderen begrenzen sie auch die individuellen Entscheidungsmöglichkeiten der einzelnen Familienmitglieder. So nennt uns die Tochter eines Betreibers, dass einer ihrer Brüder sein Einkommen, welches er auf dem Bau erwirtschaftet, direkt in notwendige Reparaturen im Lokal investieren musste, da das Einkommen aus dem Betrieb des Gasthofes dafür nicht ausreichend war. Hier deutet sich eine familiäre Mischkalkulation an, welche alle Familienmitglieder in die Pflicht nimmt. Entscheidungen für eigene Ausbildungswege und Karrieren werden hier als schwierig bis unmöglich genannt. Der Juniorchef eines türkischen Restaurants erzählt uns im Gespräch, dass er seine Lehrstelle nicht antreten konnte, da die Familie das Restaurant übernommen hatte und er somit im elterlichen Betrieb gebraucht wurde. Die familiären Bindungen scheinen vor allem bei Unternehmen von Betreibern mit Migrationshintergrund sehr stark zu sein. Dabei gehen diese Bindungen auch über die Ebene zwischen Eltern und Kindern hinaus. Auch zwischen Geschwistern bestehen enge Beziehungen weiter, wenn auch mit mehr Optionen eigene Wege zu gehen. Von zwei Brüdern, die auf der Veddel gemeinsam ein Bistro betreiben hat keiner eine professionelle gastronomische Ausbildung. Der

ältere der Beiden hat nach Abbruch seiner fußballerischen Karriere bereits Erfahrung in anderen Gastrounternehmen gesammelt, der Jüngere steht kurz vor dem Abschluss seines Logistikstudiums, was jedoch wegen den Bistros zu kurz komme, wie er sagt.

Auch bei drei Schwestern, die ein Restaurant in der Veringstraße betreiben, nimmt die Idee vom eigenen Restaurant alle Familienmitglieder in die Pflicht.

Starke familiäre Bindungen und größere Familien scheinen Kriterien für eine unternehmerische Robustheit zu sein. Jedoch ist diese „Robustheit“ mit persönlichen Opfern der Selbstbestimmung und mit Selbstaubeutung erkauft.

Was sich am Material ablesen lässt ist, dass die „Karrieren“ vieler Familienmitglieder durch starke *Familienbande* beeinflusst sind und unter Umständen auf einen informellen Bildungsweg innerhalb des Familienunternehmens beschränkt bleiben.

Auffallend ist außerdem, dass nur wenige Gastrounternehmen Mitarbeiter beschäftigen, welche eine formelle gastronomische Ausbildung absolviert haben. Dieses Phänomen zieht sich dabei durch die gesamte Breite der Unternehmen. Ausnahmen bilden die nach strengen betriebswirtschaftlichen Kriterien organisierten Großgastronomiebetriebe und einige wenige Andere, wie das **Atlantico**, **Café Pause**, **Ballinstadtmuseum**, **Wasserwerk**, die **Kochburg** und der **Wilhelmsburger Hof**. Der informelle Weg der Bildung scheint in der Gastronomie der Elbinsel jedoch die Regel zu sein.

Family Banking

Unser Kode *Family Banking* bezieht sich auf die Praxis der Kreditbeschaffung im Feld der Gastrounternehmen der Elbinseln.

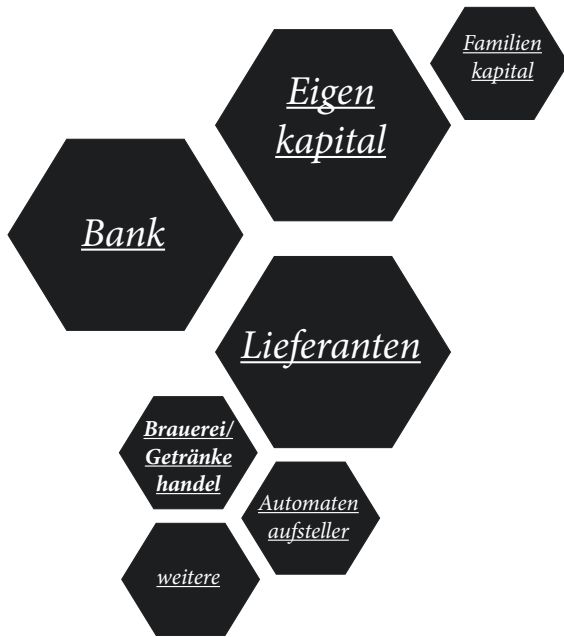
Bankinstitute treten heute auf den Elbinseln für die Gastronomen vor allem durch die Imagination ihrer Funktion als Kreditgeber in Erscheinung. In keinem der von uns untersuchten Fälle war die Bank ein noch

aktiver beziehungsweise kreditgebender Akteur. Gastrounternehmer, welche jüngst versucht hatten einen Kredit zu bekommen, waren durch Hinhalte- und Verzögerungstaktik eher desillusioniert.

Früheren positiven Erfahrungen mit den Banken werden in den Interviews aktuelle Probleme mit dieser Art von Institution gegenüber gestellt. In den meisten Fällen wird auf die Bank, von Beginn an, verzichtet, um möglichen späteren Abhängigkeiten aus dem Weg zu gehen.

Es manifestiert sich ein „Bild“ der Bank, welches ihre originäre Funktion im Akteursnetz in Frage stellt. Dies war jedoch nicht immer so. Zwei von den ältesten noch existierenden Gastrounternehmen der Elbinsel berichten von einer sehr unkomplizierten Kreditpraxis der Banken bis in die 80er Jahre hinein. So erhielt eine Unternehmerin in dieser Zeit, als allein erziehende Mutter ohne gastronomische Ausbildung, einen Kredit von 250.000 D-Mark, ohne dass sie eine Sicherheit dafür vorweisen musste. Über eine ähnliche Praxis wird auch von anderen langjährigen Betreibern berichtet. Diese Kreditvergabe-Funktionen der Bank verlagern sich jedoch zunehmend auf andere Partner im Akteursnetz. Zum einen werden hier Privatkredite aus dem erweiterten Familienumfeld genannt, zum anderen sind die Zulieferer von Getränken und Speisen hier als Kreditgeber im Spiel. Aus dem klassischen Gespann der Finanzierung im Gastronomiegewerbe – Eigenkapital, Brauereien, Banken – (vgl. BMWi)⁵⁶ nehmen sich die Banken zunehmend heraus. Warum die Banken sich aus dieser Funktion, und damit als Akteure aus diesem Feld zurückgezogen haben kann hier nicht tiefer erläutert werden. Statistisch betrachtet ist die Gastronomie heute durch hohe Insolvenzzahlen belastet und gilt somit als Risikobranche (vgl. DEHOGA)⁵⁷ für die Kreditvergabe. Zwei Drittel der Insolvenzen scheitern jedoch an mangelnder Finanzierung.

„2/3 aller Gründungen scheitern aufgrund von Unterfinanzierung, da die Finanzierung



Früher

Finanzierung hauptsächlich über Bankkredite und Lieferanten.



Heute

Finanzierung hauptsächlich über private/ familiäre Geldressourcen und Lieferanten.

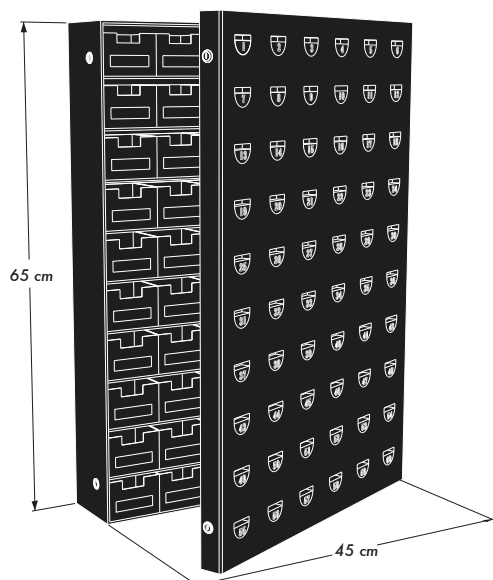
Praktiken der Kreditbeschaffung

zumeist auffalschen oder zu knappen Investitionsplanungen fußt. Ohne ausreichende Eigenkapitalausstattung sollte eine Gründung ebenfalls vermieden werden, da die verstärkte Aufnahme von Fremdkapital sehr schnell zu einer Überschuldung führen kann. So drückt die enorme Tilgungsbelastung zügig auf die Liquidität. Verbindlichkeiten beispielsweise aus Einkauf oder Pacht können bei zu geringen Umsätzen (z.B. in der Startphase) nicht mehr bedient werden und schon dreht sich die Abwärtsspirale.“ (vgl. BMWi) ⁵⁸

In wie weit z.B. die Entkoppelung der Kreditvergabepraktiken von persönlichem Vertrauen und lokalem Wissen die Kreditvergabe beeinflusst hat, welche Rolle die Vergaberichtlinien von Basel II hierbei spielen, und ob damit auch ein Anstieg der Insolvenzraten in der Gastronomie einher geht, wäre eine Betrachtung wert. Ob und wie sich hier eine neue informelle Finanzierungswirt-

schaft herausbildet, und welchen (kulturellen) Logiken sie folgt, kann im Rahmen dieser Arbeit nur angerissen werden. Wie z.B. unterschiedliche kulturelle Strukturen hier die Praktiken beeinflussen, welche Rolle die Zulieferer spielen, wie sich Vertrauen aufbaut, wer Zugang zu diesen neuen informellen Netzen hat und wer nicht, wären dabei sicher entscheidende Fragen. Wir möchten und können uns jedoch im Rahmen dieser Untersuchung nur an den spezifischen Praktiken der Elbinseln orientieren. Dabei fällt auf, dass historisch selbst die Praktiken der Banken auf Wilhelmsburg stark mit den sozialen Praktiken der Bewohner verknüpft waren.

Eine historische Praxis, welche die Gastronunternehmen der Elbinsel mit den Banken verbunden hatte waren die Sparclubs. Als Löhne noch wochenweise in der Lohn-tüte ausgezahlt wurden, und die Arbeiter der Hafenindustrie ihre Lohntüte direkt in



Sparschrank in Rick's Café

die Gastwirtschaft trugen, gab es in vielen Gastrounternehmen so genannte Sparclubs erzählt uns einer der Gesprächspartner. Der Sparclub erfüllte dabei zugleich die Funktion eines privaten und eines kollektiven Sparschweins, sozialer Kontrolle, der Kundenbindung für die Gastronomen und die Anbindung der Gastrounternehmen an die Sparkassen und Banken.

Die wichtigsten Aktanten der Sparclubs waren der Sparschrank – ein Metallschrank mit ca. 60 kleinen Fächern und das Kassenbuch. Man verabredete in einem Sparclub einen wöchentlich zu entrichtenden Sparbeitrag von z.B. 5 Mark plus einen kollektiven Beitrag von z.B. 50 Pfennig pro Woche. Darüber hinaus war natürlich jedem freigestellt mehr in sein Sparfach zu stecken. Einmal in der Woche wurde der Sparschrank dann von mindestens zwei Mitgliedern des Sparclubs geöffnet, die Einzahlungen gezählt und in ein Kassenbuch übertragen. Der gesamte Wochenbetrag wurde dann von den Kassenwarten des Sparclubs zur Bank getragen und dort auf ein gemeinsames Konto eingezahlt. Am Jahresende gab es dann eine Auszahlung der Sparbeträge an die Sparer. So konnten von den gesparten Beträgen die Weihnachtsgeschenke bezahlt und der Braten gekauft werden.

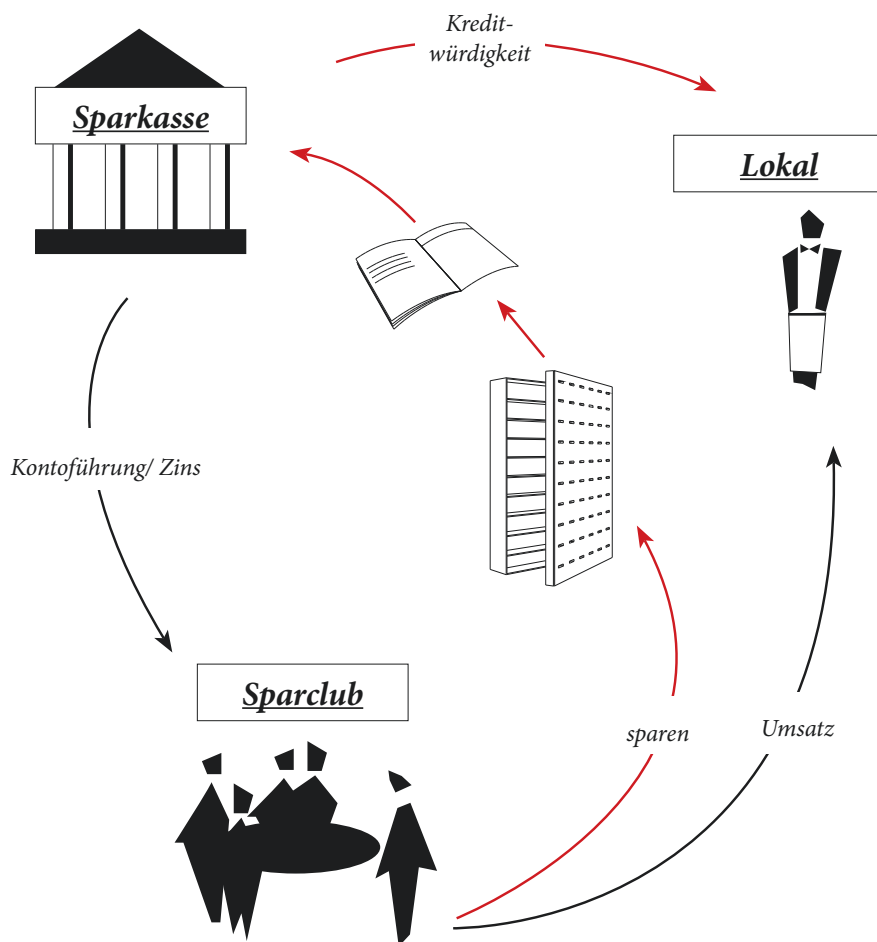
Über die Verwendung des kollektiven Sparbetrags wurde gemeinschaftlich entschieden. Gemeinsame Barkassenfahrten oder Grünkohllessen waren übliche Feste der Sparclubs, wie uns erzählt wird.

Sparclubs wurden bis in die 70er Jahre von den Banken und Sparkassen gefördert. Die Sparschränke gab es gratis zum Konto. Geldsäckchen und Kassenbücher ebenso. Mit dem Beginn der Deindustrialisierung und dem langsamen Verschwinden der Hafenarbeiter von der Elbinsel, scheinen auch die Sparclubs verschwunden zu sein. Ein letzter aktiver Club existiert noch in **Rick's Café**.

Ob die Sparclubs zugleich für die Banken als informelle Indikatoren dienten wie viel Stammpublikum eine Gastwirtschaft hatte, lässt sich nicht ablesen. Es kann jedoch begründet vermutet werden, dass es zwischen den Banken und den Gastrounternehmen der Elbinsel eine stärkere Bindung gab, welche sich auf personengebundenen lokales Wissen stützte. Auch die Sparclubs könnten dabei eine verbindende Rolle gespielt haben. Dieses personengebundene Wissen und das daraus resultierende Vertrauen der Akteure scheint in der heutigen Praxis abhanden gekommen zu sein.

„Die Banken sind sehr schwerfällig geworden. Das war damals eine ganz andere Zeit. Früher wusste der Bänker, mit dem du zu tun hast, was du im Rücken hast, der kannte deinen Laden. [...] Heute, wenn du rein gehst in irgend ein so ein Geldinstitut, du störst ja schon. [...] Und alle zwei Jahre, spätestens, wenn nicht früher, wechselt der eine von einer Etage in die Teppichetage. [...] Dann fängst du jeden Mal wieder von vorne an, vorzustellen wer du bist und so weiter. [...] 1978, da habe ich von der Bank 360.000 DM gekriegt. Als normales Darlehen, ohne Grundschuldentragung. Das ist ja heute unvorstellbar. Heute wollen die ja 100.000 eingetragen haben, wenn sie dir 50.000 geben.“ (Gottfried)*

Die originäre Rolle der Banken wird gerade im gastrounternehmerischen Feld zuneh-



Prinzip Sparkclub. Kollektives Sparen für die Reputation des Lokals

mend durch das Familienumfeld übernommen. „Erspartes“ und „Privat“ wird hier als Quelle genannt. Leider lassen sich die informellen Logiken, die Geschäftspraktiken und Reputationsnetze nur sehr schwer nachzeichnen. Unser Material zeigt dabei bisher nicht mit genügender Dichte das „wie“ auf, sondern nur dass vor allem zwei Finanzierungsakteure/Gruppen in Erscheinung treten.

Die familiären Quasi-Banken und die Lieferantenbanken. Mit beiden, so scheint es, sind jedoch ebenso wie mit den Geschäftsbanken gewisse Verpflichtungen verbunden. Hier stellt sich die Frage, welche informellen Akteure und Regeln hier eine Rolle spielen? Wie wird Reputation und Kreditwürdigkeit gewonnen?

Sichtlich weniger informell agieren die Lieferantenbanken. Die großen Brauereien sind hier die Hauptakteure. Um Absatz-

zahlen zu sichern, werden Kredite hier laut Aussage von Gastronomen der Elbinseln an Abnahmemengen gebunden. Dabei verpflichtet der Gastronom sich über eine gewisse Zeitspanne an die Brauerei zu binden. Laut BMWi stehen jedoch auch die Kreditvergabepraktiken der Brauereien vor einem Wandel (vgl. BMWi)⁵⁹.

Alles in allem scheinen diese Kredite jedoch noch immer unbürokratischer und erreichbarer als Bankkredite und die Fördermittel der IBA.

So berichtet uns einer der Unternehmer von seinem Erlebnis mit der IBA, welche sich an der Umgestaltung seines Restaurants beteiligen wollte. Die Summe von 6000 Euro, um die es hier ging, habe den bürokratischen Aufwand nicht gelohnt.

„Damals wollten die das auch mitmachen, die IBA, wir haben das auch beantragt. Aber das war viel zu kompliziert. Welche Kosten,

welche Sachen? Immer warten und warten, dann die ganzen Unterlagen und so, dann haben wir gesagt das kostet 40-50.000 Euro, der Umbau. Vielleicht würden die mit 6.000 Euro helfen, aber das war zu kompliziert. Dann haben wir das mit Coca Cola und der Holsten-Brauerei gemacht, mit denen machen wir das zusammen, die machen das mit. Kostenvoranschlag. Ein Teil die und dann noch die Dönerproduktion und einen Teil übernehmen wir. Dann haben wir gesagt wir lassen das mit der IBA.“ (Murat)*

Küchenfamilien

Unter dem Kode der *Küchenfamilie* verstehen wir die unterschiedliche Akteurskonstellationen und-beziehungen von Betreibern und Mitarbeitern.

Das Gasthaus **Zur Linde** zum Beispiel stellt sich als reines Familienunternehmen dar, welches komplett auf „nicht-familiäre“ Mitarbeiter verzichtet. Erfahrungen mit familienfremden Mitarbeitern wurden als nicht zufriedenstellend beschrieben, weshalb angeblich auch keine Anstrengungen mehr in diese Richtung unternommen werden. Auch **Uschi's Imbiss** war bis Anfang dieses Jahres (2012) ein reines Mutter-Tochter Unternehmen. Inzwischen gibt es eine Putzkraft und eine Aushilfe.

„Ich bin so glücklich mit dem Laden hier. Also ich möchte gar keinen anderen haben. Und das soll ja auch ein lustiger Laden sein. Und die Putze, die hier her kommt, die ist auch lustig.“ (Uschi)*

Das Ausflugslokal **Zum Anleger** ist ebenso ein reiner Familienbetrieb.

Der weit größere Teil der Betreiber jedoch greift sowohl auf Familienmitglieder, als auch auf Mitarbeiter aus dem eigenen kulturellen/ethischen Umfeld zurück. In wie weit Sprache dabei eine Rolle spielt lässt sich aus unserem Material nicht erkennen. Ein Zusammenhang kann bei einigen Unternehmen zwar vermutet werden, jedoch zeigen andere Beispiele, dass dieses Kriterium zur Erklärung nicht ausreichend ist. Explizit

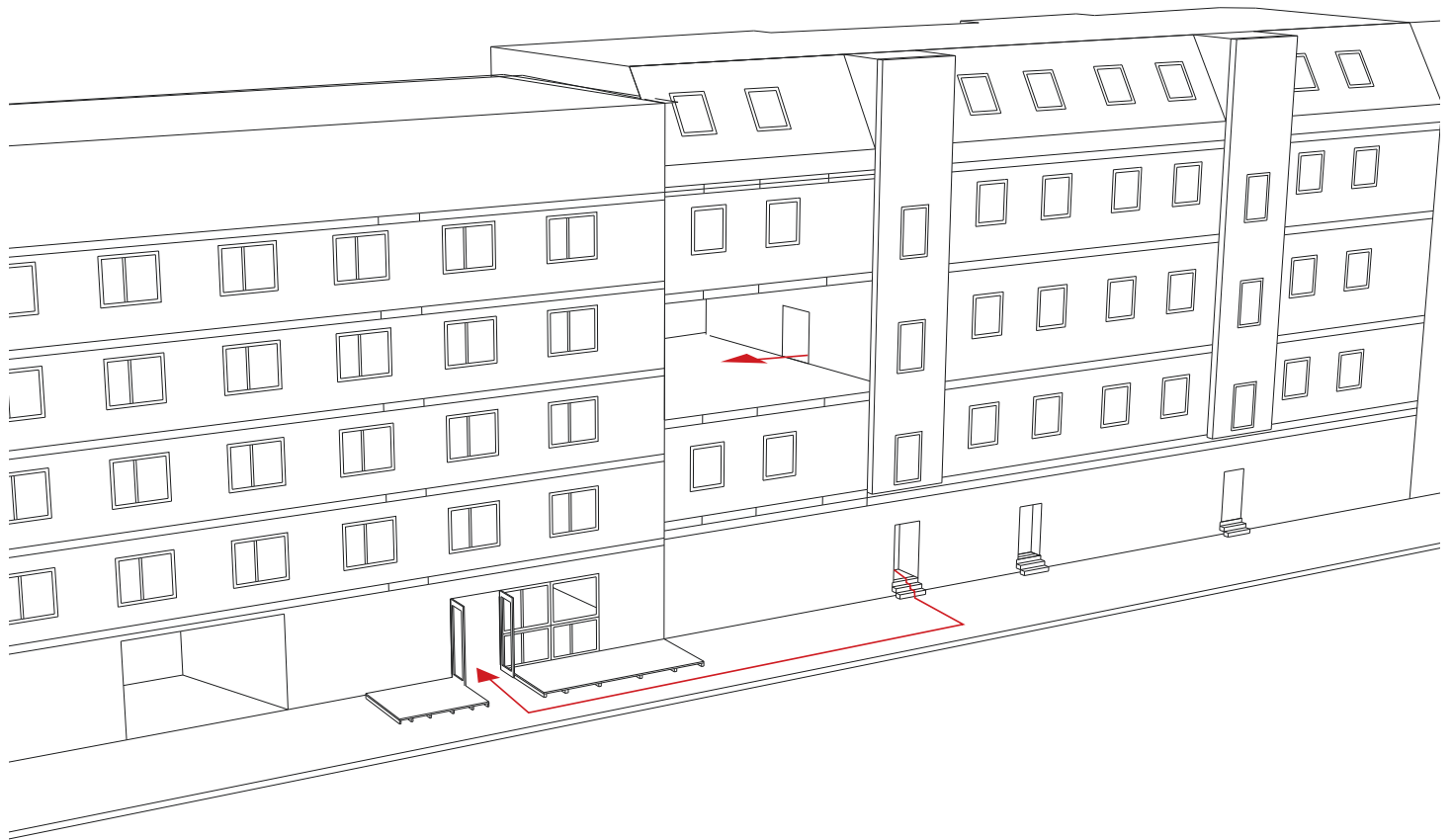
wurden bei der Auswahl der Mitarbeiter nur das Vertrauen in sie, die Selbständigkeit und die Qualität der Arbeit genannt. Es lässt sich jedoch erkennen, dass diese *Küchenfamilien* kulturell in sich sehr homogen erscheinen. Zwar gibt es hin und wieder Mischungen, wie das italienische Restaurant **Don Matteo** zeigt, bei welchem ein portugiesischer Mitarbeiter in der Küche arbeitet, oder **Rick's Café**, bei welchem ein deutscher Kunde die Auslieferung des Mittagstisches für einen indischen Betreiber vornimmt, in der Mehrzahl der Fälle jedoch ist die *Küchenfamilie* eher kulturhomogen und trifft auf Gastrounternehmer mit und ohne Migrationshintergrund gleichermaßen zu.

Diesen *Küchenfamilien* stehen Unternehmen gegenüber, welche von Einzelpersonen betrieben werden. In dieser Gruppe finden sich einige der „neuen“ Cafés, welche ohne Familie oder Freundeskreis am Ort agieren. Dabei zeigt sich das Selbstverständnis dieser Betreiberinnen über „Invivo-Kodes“ wie: „Einzekämpferin“ oder „... jeden Tag ums Überleben.“

Familienküche

Mit dem Kode der *Familienküche* wollen wir ein Phänomen umschreiben, in welchem sich die Trennung zwischen Arbeiten und Wohnen und zwischen privat und öffentlich aufzuheben scheinen.

Betrachtet man die Gastrounternehmen als Erweiterungen der Wohnung der Betreiberfamilien, was am Beispiel des **Café Seu/ Atlantico**, der **Tonne**, und dem Restaurant **Köz** plausibel erscheint, so verschmelzen hier private und öffentliche Räume zu Raumhybriden. Die Betreiberfamilie des **Café Seu/ Atlantico** und die Großfamilie des türkischen Restaurant **Köz** wohnen über, beziehungsweise direkt neben ihren Betrieben, wodurch sich Routinen des Servierens von Speisen aus der Küche, durch den Gastraum, über den Gehweg, in das Treppenhaus und hinein in die Wohnung herausbilden und für jeden sichtbar werden. Die Familie der Gastronomen lebt hier zum



Laufweg zwischen der Wohnung und der Familienküche (Restaurant Köz)

Teil öffentlich und lädt Andere dazu ein, an dieser Vermischung aus Leben und Arbeiten teilzuhaben. Die Betreiberin des **Atlantico** beschreibt diesen Zustand wie folgt:

„Man ist ja auf der Straße. Jeder kennt jeden. Man sagt ja gar nicht mehr Nachbarn, sondern:

Du bist doch meine Schwester“. Das ist doch so. Ich sehe doch meine Nachbarn mehr als meinen Mann hier.“ (Daniela)*

Vor allem die Familie und die Mitarbeiter treffen sich hier. zum Mittag- und Abendessen, Freunde kommen dazu, die Kinder spielen vor der Tür. Das Restaurant wird zum Mittelpunkt, zur räumlichen Zentralität des Lebens und das Leben organisiert sich um die Feuerstelle. Hier löst sich in der Dimension der Praktiken die Unterscheidung zwischen Betreibern, Mitarbeitern, Nachbarn und Kunden zuweilen auf. Dem, der nicht eingeweiht ist und das **Atlantico** zum ersten Mal besucht, wird deshalb eine Unterscheidung wahrscheinlich nur schwer gelingen.

„Mittagszeit ist Pausenzeit, viele haben wenig Zeit. Halbe Stunde Pause maximal, 5 min hin, 5 min zurück, dann 10-15 min Zeit zum Essen. Das heißt wir haben 5 Minuten das Essen zuzubereiten.“

Interviewpartner

KUNDENFAMILIEN

Unter der Kodefamilie *Kundenfamilien* verstehen wir die verschiedenen Kundengruppen und ihre Praktiken, Potenziale und Wechselwirkungen, welche sich untereinander und mit den *Küchenfamilien* der Gastrounternehmen ergeben. Es zeigt sich zum einen, dass die Praktiken der Gastrounternehmen eng mit den Praktiken der Beschäftigten am Ort, welche ein z.B. Frühstücks- und Mittagstischangebot nutzen und mit den Praktiken der Einwohner verbunden sind.

Die Öffnungszeiten folgen den jeweiligen Kundenströmen, die Angebote schaffen sich ein Publikum und folgen den Nachfragen in wechselseitiger Weise, Tafeln mit Tagesangeboten locken am Wegesrand, Nationalfarben, Fahnen und Bildwelten befeuern die Imagination oder kündigen von Heterotopien des „Ich bin die Heimat in der Fremde“ oder „Ich bin die Ferne in der Nähe“, Bänke und Markisen durchkämmen den Strom der Passanten, Zäune schieben sich zwischen die Blicke, Schirme und Stühle wandern über die Plätze. Die räumlichen (An)Ordnungen von kleinsten Dingen folgen einer Logik der Praktiken und Strukturen. Keine Aschenbecher ohne Raucher, keine Tische vor den Lokalen ohne die Bühne der Straße, keine Falafel ohne Vegetarier, keine Zäune ohne Konflikt.

Aus unseren Beobachtungen und den Interviews lassen sich unterschiedliche Gruppen der Praktiker herausheben, auch wenn die Grenzen nicht ontologisch gezogen werden können, sondern nur analytisch.

Straßengucker

Den Kode *Straßengucker* haben wir für Praktiker vergeben, welche in oder vor den Cafés, Bistros und Restaurants sitzen und das Treiben auf der Straße beobachten.

Cafés und Restaurants wie: **Imbiss Pause**, **Café Seu** und **Atlantico**, **Mittenmang** und das **Bistro Votra**, scheinen sich darauf spezialisiert zu haben diesen Praktiken einen Ort zu geben. Der typische Vertreter bevorzugt nach unseren Beobachtungen Lokale mit „Bekannten“ hinter dem Tresen und/oder einen Platz, an dem viele Passanten vorbei laufen. Ein guter Kaffee und Orte an denen sich gut hinausblicken lässt werden zur Bedingung dieser Praxis. Die bevorzugten Zeiten erstrecken sich über den Tag von 10 bis 18 Uhr.

Einige sitzen allein, nicht selten mit einer Zeitung oder einem Buch am Tisch, gern draußen und bestellen Galao, Cappuccino oder Apfelschorle. Nachmittags gern auch ein Bier oder ein Wein. Der Blick ist auf die Straße gerichtet. Man wendet sich die Stühle in Richtung des Schauspiels und der Zufälligkeiten.

Es scheint, als verbringen jene hier ihre freie Zeit mit dem Beobachten des Treibens auf der Bühne des Alltags. Ab und zu empfängt man hier für kurze Zeit Besuch von Passanten, Bekannten und Freunden. Manche bleiben stehen, andere setzen sich dazu, wieder Andere grüßen über die Straße oder hupkonzertieren fahrend vorbei. Man tippt gedankenversunken auf dem Telefon oder raucht eine Zigarette vor der nächsten.

Andere *Straßengucker*, vornehmlich Männer, sitzen in Gruppen nah beieinander und blicken beobachtend den Passanten hinterher. Die Zigarette nah am Mund mit aufgestütztem Ellenbogen und dem Lavazzakaffee in kleinen Tassen im Griff der anderen Finger. „Mann“ tuschelt und zückt die Blicke.

Zusammenhocker

Als *Zusammenhocker* haben wir Praktiker kodiert, welche sich eher vom Treiben der Straße abwenden und vertieft in Gespräche oder epischem Schweigen in kleineren



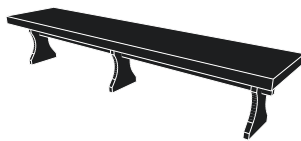
Zum Anleger
*Witterungsbeständiger
Plastikstuhl in weiß*



Salli's
*Picknicktisch für 6
Leute, braun lackiert*



Café Blaues Gold
*Holzstuhl ohne Polsterung,
weiß lackiert*



Ballinstadt
Holzbank, unbehandelt



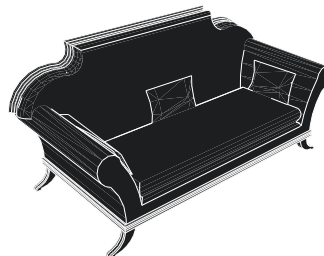
KÖZ Urfam Lezzet
*Holzstuhl mit Sitzpolster,
klar lackiert*



Imbiss Pause
*Metallstuhl mit
Sitzpolster*



Rick's Café
*Metallstuhl mit Überzug
aus braunem Kunstleder*



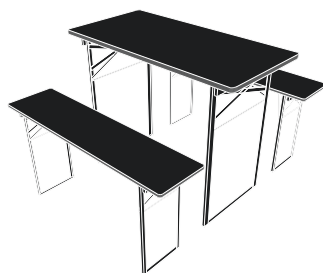
Kaffeeliebe
*Sofa
mit grünem Stoffbezug*



Café Pause
*Frankfurter Stuhl
Formholz in dunkelbraun*



Café Mittenmang
*barocker Sessel, neu gepolstert
in beige mit Ornamenten*



**Café Seu/Atlantico
Kaffeeliebe/ Tonne
Café Mittenmang**
*kleine Biergarnitur in
braun, grün oder schwarz*



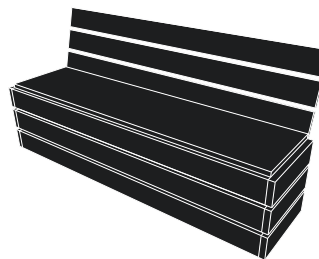
Rick's Café
*Barkhocker aus Holz mit
Rückenlehne und Sitzpolster,
klar lackiert*



Güven Kebap House
*Holzstuhl mit Sitzpolster,
braun lackiert*



EGE Grill
*Holzstuhl ohne Sitzpolster,
braun lackiert*



Tonne
*Holzbank mit Sitzpolster,
modulares Selbstbausystem*



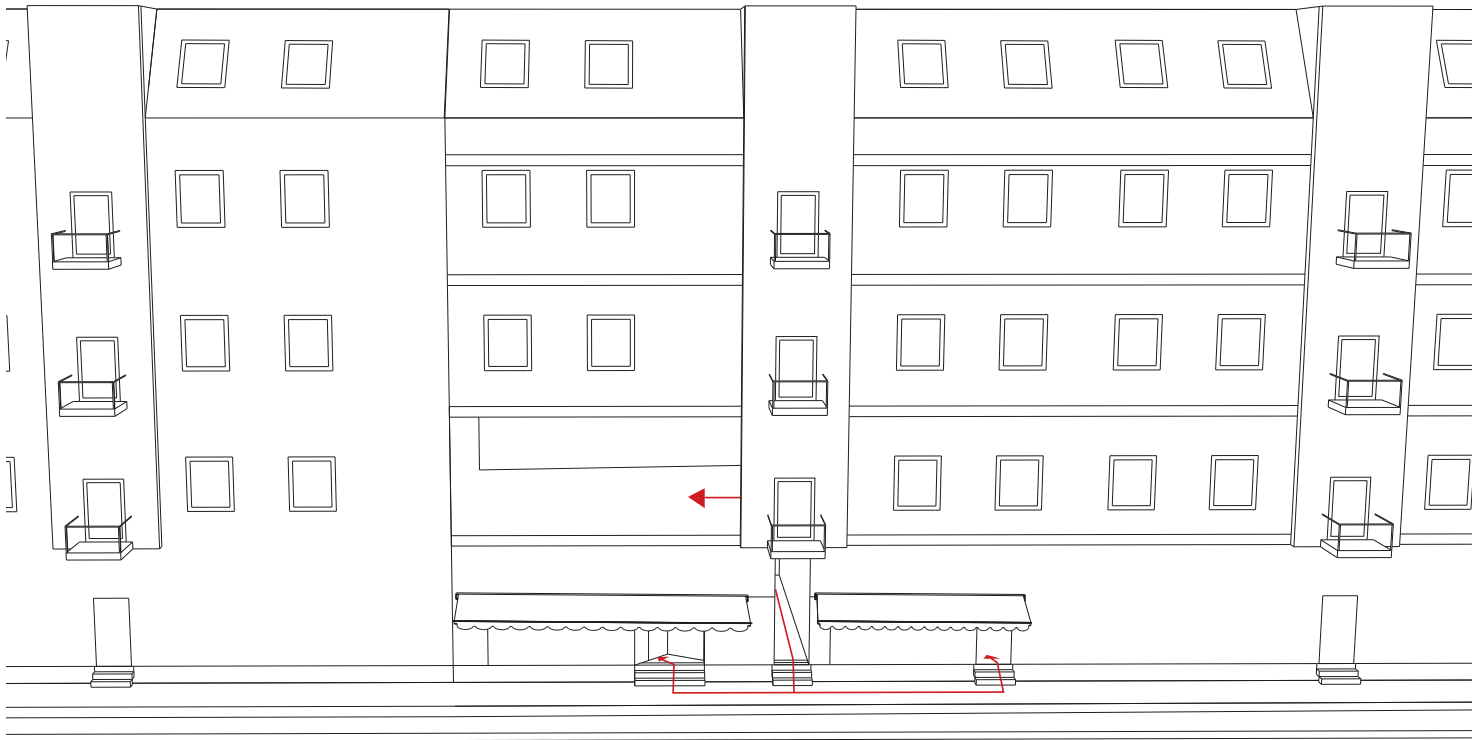
Atlantico
Holzstuhl mit Bastgewebe



Wilhelmsburger Hof
*Holzstuhl aus Eiche mit
grüner Polsterung*



Wasserwerk
Holzstuhl mit Lederbezug



Laufwege der Betreiberin zwischen Café Seu, Restaurant Atlantico und privater Wohnung

Gruppen zusammen sitzen. Die Hocker und Bänke werden in konzentrischen Kreisen arrangiert.

Die jungen Mütter der Mittdreissiger-Ex-Hamburger- und Neubewohnerinnen Wilhelmsburgs haben hier ebenso ihren Auftritt, wie die Gruppen südländischer Arbeiter. In manchen Cafés und Restaurants sitzen diese *Zusammenhocker* unterschiedlicher Herkunftsgebiete direkt nebeneinander. Die Einen bevorzugen Kaffee schwarz und Zigaretten, die Anderen den Galao, die Waffel, den Toast oder ein Nata.

Die bevorzugten Zeiten erstrecken sich über die Woche von 10 bis 18 Uhr.

Boten und Wanderer

Als *Boten und Wanderer* haben wir eine Gruppe von Praktikern kodiert, welche die unterschiedlichen Lokale und Zeiten miteinander verknüpfen. Diese Praktiker agieren dabei als *Boten* von Wissen und Neuigkeiten und wechseln in einigen Fällen sowohl zwischen den Kreisen der *Küchenfamilien* einerseits und den *Kundenfamilien* andererseits.

So kommt es auch, dass eine Mitarbeiterin

der **Tonne** seit kurzem im **Café Seu** arbeitet. »Das ist gut, sie kennt ja schon die Hälfte der Gäste« sagt die Chefin des **Café Seu** dazu. Über die Stelle im **Café** hatte die „neue Kraft von einer Bekannten, einer Kundin des **Café Seu**, erfahren. Die Kreise der *Kundenfamilien* und *Küchenfamilien* überschneiden sich hier und lassen die Trennlinie unscharf werden. Informationen werden zwischen *Küchenfamilien* und *Kundenfamilien* ausgetauscht. Dabei übernehmen sowohl Personal, als auch Kunden die Rolle der Informationsboten im Netz der Cafés und Restaurants. Die Schlüsselfigur dieses Austausches zwischen Kunden und Betreiberfamilie am Ort des **Café Seu** ist jedoch die Chefin. Ihre persönliche Präsenz und ihre Praktiken des Hin-Und-Her-Laufens – über den Gehweg, zwischen **Café Seu** und **Atlantico**, das Grüßen, das Sich-Dazugesellen, das Fragen und Erzählen tragen so zur aktiven Moderation von Informationen zwischen verschiedenen *Kundenfamilien* einerseits und ihrer eigenen *Küchenfamilie* bei. So werden Informationen sowohl von Kunden, als auch von Mitarbeitern entgegengenommen und wieder auf den Weg gegeben.

Mittagstischler

Als Mittagstischler haben wir jene Praktiker kodiert, welche sowohl in den sogenannten Kantinen wie Uschi's Imbiss und EGE Grill, als auch in Restaurants wie dem Köz, dem Atlanico, dem Café Pause und bei Don Matteo um die Mittagszeit anzutreffen sind.

Professionelle *Mittagstischler* bestellen sogar per Telefon vor, um etwas mehr Zeit zum Essen zu haben. Schnelle Gerichte werden bevorzugt. Pasta, Pizza, Salate. Ein Betreiber rechnet uns diese Zeiten vor:

„Mittagszeit ist Pausenzeit, viele haben wenig Zeit. Halbe Stunde Pause maximal, 5 min hin, 5 min zurück, dann 10-15 min Zeit zum Essen. Das heißt wir haben 5 Minuten das Essen zuzubereiten.“ (Tolga*)

Der typische Vertreter seiner Gruppe kommt meist im Gefolge von 2 bis 4 Personen und legt Geldbörse und Smartphone auf den Tisch. Jacken werden über die Stuhllehne gelegt oder sind bei gutem Wetter im Büro geblieben. Alle bestellen einzeln und bezahlen einzeln.

Zu der *Kundenfamilie* der Mittagstischlern zählen genauso die Arbeiter aus dem Baugewerbe, den Speditionen und die LKW-Fahrer, die in Bistros und Imbissrestaurants wie dem **Bistro Votra, Imbiss Pause, Güven Kebap House, EGE Grill** und **Uschi's Imbiss** um die Mittagszeit essen gehen.

Hier trennt die kulturell-religiöse Ordnung der Speisen die *Kundenfamilie* auf. So kommen weniger „muslimische“ Kunden zu **Uschi's Imbiss**, anders herum erfüllen die vornehmlich türkischen Imbisslokale nicht immer die Vorstellungen des *Geschmacks* anderer Arbeiter.

Auch die *Auf-Arbeit-Besteller* gehören in die *Kundenfamilie* der *Mittagstischler* und sorgen um die Mittagszeiten für ein geschäftiges Treiben der *Liefersatelliten*. Große Bestellungen werden in kleine Lieferwagen verladen und verteilen sich über den Inseln bis in den Hafen.

In einigen Lokalen zeigen sich hier auch

vereinzelt die *Business-Essengeher*. Diese Gruppe tritt vor allem unter der Woche im **Wasserwerk** oder im **Atlantico** auf. Ihre Zahl ist jedoch bescheiden. Der Anteil von Arbeitern und Büroangestellten in der Mittagszeit ist vergleichsweise hoch. Für die Gastrounternehmen ist der Mittagstisch ein wesentlicher ökonomischer Faktor. Einbrüche im Zusammenhang mit der Wirtschaftskrise 2008-2010 waren laut der meisten Gastronomen nicht oder kaum zu merken. In einem Fall war die Kurzarbeit im Hafen mit ca. 90 Bestellungen weniger pro Woche zu merken, hatte aber keinen entscheidenden Einfluss, da der größte Umsatz mit dem Verkauf von Döner generiert wird. Und 3,50 € für einen Döner hätten die Leute immer, sagt uns ein Unternehmer.

Heimkehrer

Mit dem Kode *Heimkehrer* haben wir diejenigen Praktiker kodiert, welche am Morgen ihre Wohnquartiere und Schlafstätten verlassen und zum Abendessen „heimkehren“ bzw. „einkehren“.

Dazu zählen wir die Arbeitstouristen der Veddel, die Arbeiter der Hafenindustrie, Büroangestellte und Studenten, welche die Bistros und Imbissrestaurants wie das **Votra, Imbiss Pause, Güven Kebap House** oder **EGE Grill** besuchen aber genauso auch die Hotelgäste des **Wilhelmsburger Hofes**.

Hier zeigt sich eine Gruppe der *Vor-der-Arbeit-Börek-Esser*, welche sich schon ab 5 Uhr morgens vor dem **Bistro Votra** auf der Veddel oder beim **Imbiss Pause** auf dem Stübenplatz trifft und dort hin auch an den Abenden zum Essen zurück kehrt.

Genauso die *Vegi-Imbiss-Esser*, welche laut Aussage eines Unternehmers vor allem Studenten sind, welche am Imbiss nach vegetarischen Gerichten fragt. Die eher fleischhaltige türkische Küche bietet hier wenig, jedoch hat zum Beispiel das **Güven Kebap House** explizit auf die häufige Nachfrage reagiert und nun auch Falafel im Angebot.

Am Beispiel des **Bistro Votra** zeigt sich eine

interessante Wechselwirkung unterschiedlicher Akteure. Der spezifische *Geschmack* der Stammkunden bestimmt zum einen das Essensangebot als auch die Einrichtung und das Ambiente des Lokals. Die Stammkundschaft der Arbeiter verlangt nach erschwinglichen aber fleischreichen Speisen, nach starkem Kaffee und einem Lokal, in dem sie rauchen dürfen.

Es besteht am Ort zwar eine Nachfrage nach einer Gastronomie für ein breiteres Publikum, was von dem Betreiber auch erkannt wird, jedoch gelingt es laut Aussagen des Interviewpartners nicht darauf zu reagieren, da der eigene Kundenstamm gegenüber der potenziellen Kundengruppe der Studenten und Büroangestellten zu „abschreckend“ wirkt. „Wenn hier eine Frau rein kommt, dann gucken alle sie an“. Deshalb wird eine grundlegende Veränderung im Angebot als zu risikoreich betrachtet. Man(n) bleibt unter sich.

Freizeitler

Zur Gruppe der Freizeitler zählen wir Praktiker, welche nur unter der Woche abends oder an Wochenenden auftauchen.

Der (neue) „Bildungsbürger“ (Invivo-Kode), den es auf die Insel verschlagen hat zum einen, zum anderen die migrantische Mittelschicht. Auffällig wird diese besonders im **Atlantico**, wo portugiesische und deutsche Familien, Studenten und Arbeiter an den Abenden der Woche oder den Wochenenden essen gehen. Hier tritt noch die Gruppe der alteingesessenen Senioren hinzu, welche z.B. im **Café Pause** an Samstagen oder Sonntagen ausgehen.

Die „Hamburger“ (Invivo-Kode) Ausflügler kommen auf Rädern oder mit der Barkasse am Wochenende. Manche mit dem Plan der Bauausstellung in der Hand und Fotoapparaten am Handgelenk. Das unterscheidet sie als Touristen auch von den anderen Wanderern. Sie sind Touristen an einem Ort, der den selben Namen trägt, wie der Ort, von dem sie her kommen. Hamburg, eine Stadt die nicht dieselbe ist und nicht einmal die Gleiche, ein Label, ein Etikett für

einen „losen Zusammenhang“⁶⁰. Rentner, Studenten, Familien auf „Hafensafari“⁶¹ an den Wochenenden und den Nachmittagen. Und wie die Arbeitstouristen fallen auch sie durch ihre interessierten Blicke auf.

Tee-Höker

Unter dem Kode *Tee-Höker* verstehen wir Praktiker, welche vor allem unter der Woche die Cafés und Imbisslokale als ausgelagerte Büros benutzen.

Scheinbar den ganzen Tag herumsitzend oder als „Geschäftemacher“ mit einem zwielichtigem Sprachbild belegt, entsprechen diese Praktiken auf den ersten Blick nicht einem formellen Geschäftsbetrieb. Der Begriff der *Höker* (Händler) hat auf Wilhelmsburg eine lange Tradition. Die *Grünhöker* und die *Melkhöker* waren in den vergangenen Jahrhunderten Gemüse- und Milchhändler, welche die Produkte der Inseln auf den Hamburger Markt gefahren haben. Dabei lässt sich historisch sogar belegen, dass diese *Höker* in vielen Fällen aus den jeweilig jüngsten Zuwanderergruppen stammten, da die Erb- und Pachtbauern, die sogenannten *Höfner* und *Kötner* in den meisten Fällen weder Landarbeiter für die zu kleinen Ländereien gebrauchen konnten, noch die Zeit hatten ihre Waren selber auf den Markt zu tragen. Diese Lücke wurde vor allem von den zur Miete wohnenden *Häuslingen* genutzt.

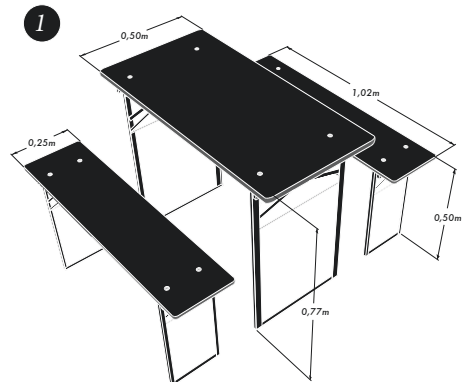
Die von uns als *Tee-Höker* kodierte Praktiker scheinen zum Teil Geschäftsleute im Baugewerbe der Insel zu sein, welche die Organisation ihrer Arbeiter von den Cafés aus, bevorzugt bei einer Tasse Tee oder Kaffee, betreiben. Hier versammeln sich um einzelne dieser *Tee-Höker* immer wieder Gruppen von südländischen Arbeitern. Die *Tee-Höker* fallen durch ihr Erscheinungsbild und Auftreten aus der Gruppe heraus. Sie bilden deutlich erkennbar die Zentralität und vermitteln im Netz dieser und anderer, am Ort nicht sichtbarer, Akteure.

Place Making - Café Seu/ Restaurant Atlantico

Kleine Biergarnitur

Die verkürzte Biergarnitur scheint vor allem im Falle des Sitzens auf dem Gehweg einiges verändert zu haben. So betont auch die Betreiberin des Café Seu/ Atlantico, dass sie seit den Biergarnituren mehr Sitzplätze anbieten kann als vorher und weniger Probleme mit dem Ordnungsamt hat, aufgrund der festen Position.

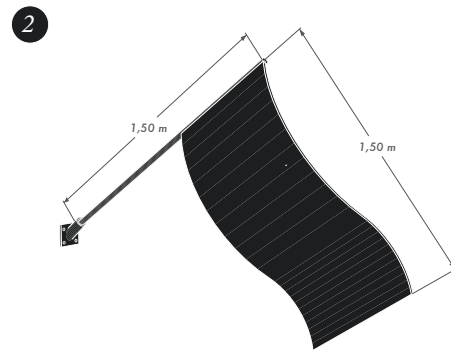
Gleichzeitig agieren die Garnituren auf dem Gehweg wie ein Kamm, welcher den Strom der Fußgänger durchkämmt. Immer wieder fangen sich Leute im Kamm, werden auf das Angebot aufmerksam und setzen sich.



Portugiesische Fahne

Neben dem Eingang des Cafés und dem des Restaurants hängen große rot-grüne Fahnen mit dem portugiesischen Wappen.

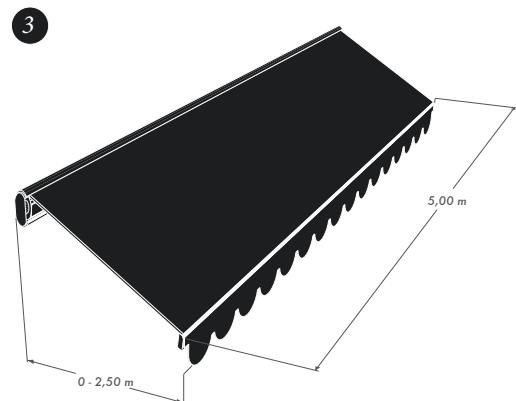
Die Betreiberin und ihre Küchenfamilie, die fast alle portugiesische Wurzeln haben zeigen gerne ihre Herkunft und reden den Gästen darüber. Für wen ihr Herz schlägt sieht man auch bei einer Fußball-Europa- oder -weltmeisterschaft, wenn sowohl Personal auch auch Gäste in ihre Landesfarben gekleidet sind.



Markise

Die Markisen vor dem Café Seu und dem Restaurant Atlantico definieren zusammen mit den Sitzgelegenheiten einen Raum, welcher weder Restaurant, noch Gehweg ist. Die Gäste sitzen auf dem Gehweg neben den Fußgängern, aber sie sitzen auf den Bänken des Restaurants und unter einer Markise, die sie vor der Sonne und dem Regen schützt. Die Markise alleine macht noch keinen Innenraum, aber sie schafft einen ganz entscheidenden Übergang.

Sie ist auch Zeichen einer hegemonialen Ordnung an diesem Ort (vgl. Vollmer/Pohl et. al. 2012).

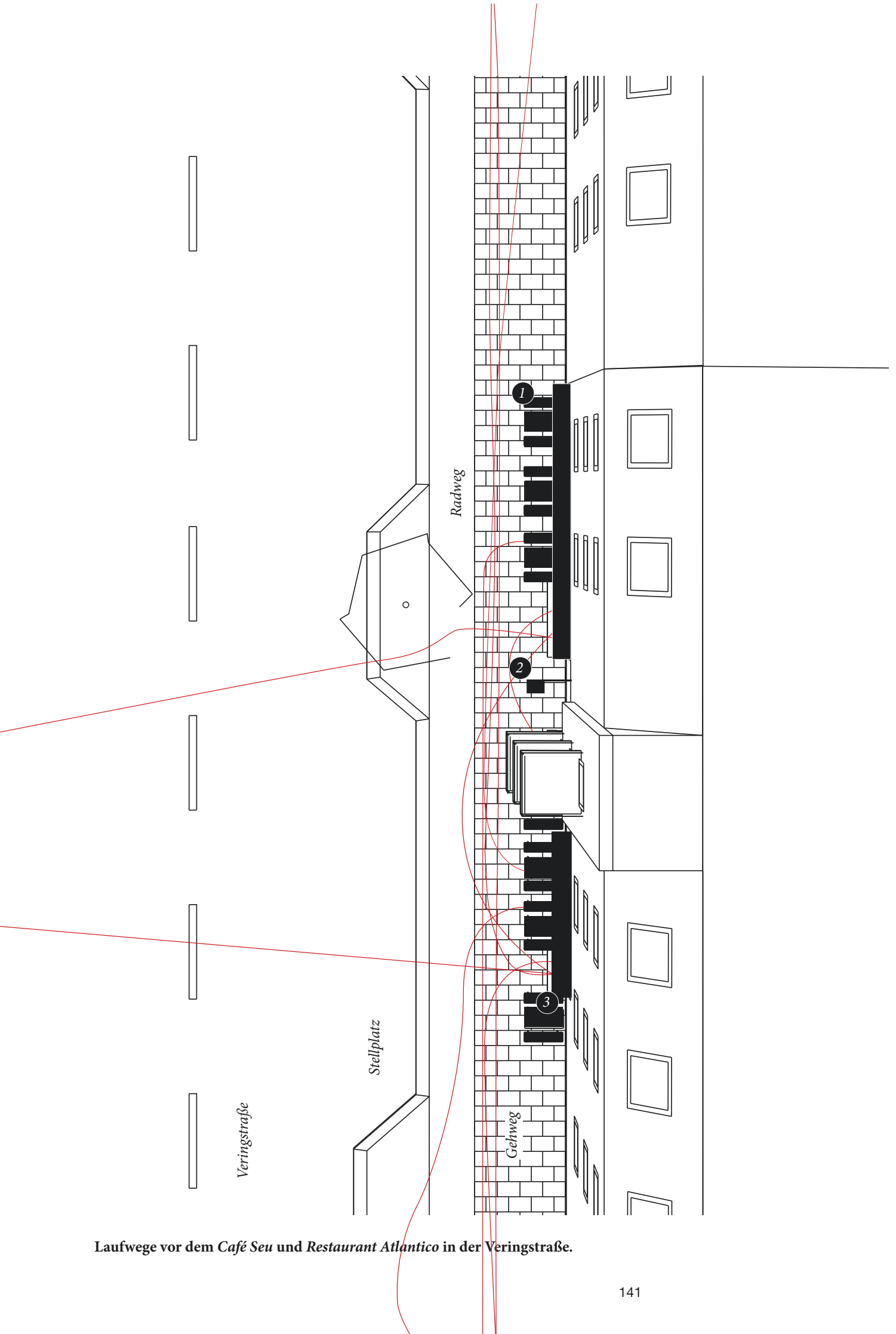


Lichterkette

Die Lichterkette, installiert unter den Markisen, erzeugt zusammen mit diesen eine Stimmung, die an warme Abende in südlichen Ländern erinnert. Oftmals hält jedoch die Markise eher den Regen ab und die Lichterkette übernimmt die Funktion ein warmes Licht zu verbreiten, damit die Leute nicht frieren und länger sitzen bleiben.

Gleichzeitig trägt auch die Lichterkette zur Herstellung des bereits beschriebenen Zwischenraums bei, der sich vor dem Café Seu und dem Restaurant Atlantico zwischen Straße und Innenraum aufspannt.





Laufwege vor dem Café Seu und Restaurant Atlantico in der Veringstraße.

Place Making - Imbiss Pause

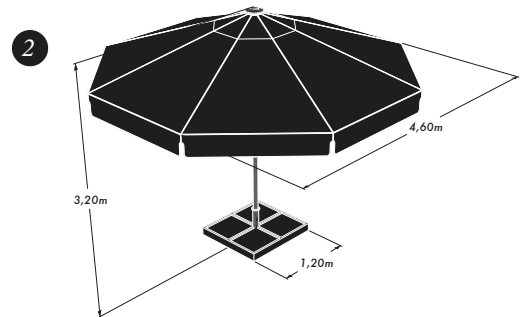
Stühle und Tische

Aufgrund unterschiedlicher Witterung, der Tages- und Nachtzeiten und des wechselnden Platzangebotes, ist das Mobiliar des Imbiss Pause auf ein schnelles Auf- und Abbauen ausgelegt. Dies können Leute aus dem Personal sogar alleine tun. Klapp- und stapelbar lassen sich die Möbel platzsparend um den kleinen Pavillon verstauen.



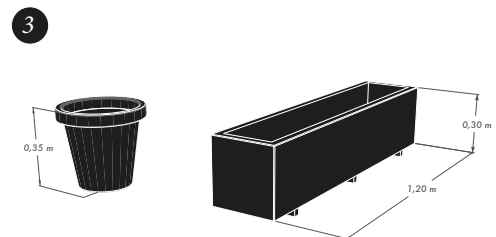
Sonnenschirme

Die großen Schirme und das Dach über dem Stübenplatz fungieren im Falle des Imbiss Pause als Erweiterung des zu kleinen Pavillons. Ähnlich den Markisen, schaffen die Schirme je nach Anordnung scheinbar neue Räumlichkeiten, die weder Innenräume, noch Außenräume sind.



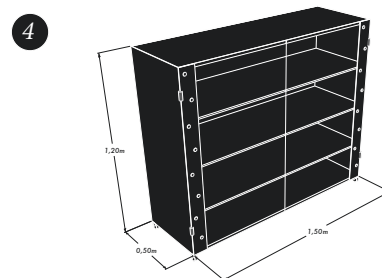
Pflanzkübel und Blumenkästen

Der Übergang zwischen der Terrassenfläche des Imbisses und dem Stübenplatz ist fließend. Je nach Ereignis auf dem Platz muss der Betreiber die Elemente seiner Außenfläche neu anordnen. An sonnigen Tagen ohne Wochenmark kann er sich weit ausbreiten, wo hingegen er an Markttagen zurück weichen muss. Die einzige Markierung bzw. Grenze dieses Raums sind platzierte Pflanztöpfe und Blumenkästen, die je nach Situation anfangen zu wandern.



Brotschrank

Der Fladenbrotschrank ist deshalb ein so interessanter Aktant, weil er im ständigen Zusammenspiel mit den Akteuren Bäcker, Kellner Lieferant steht und vor dem Hintergrund der räumlich limitierten Situation des Imbiss Pause schnell begreifbar macht, wie innovative Prozesse im Kleinen stattfinden. Brot wird einfach außerhalb des Pavillons in einem dafür erfundenen Schrank geliefert.

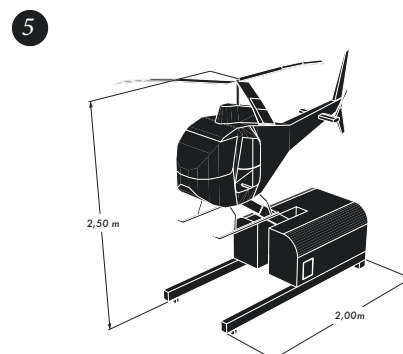


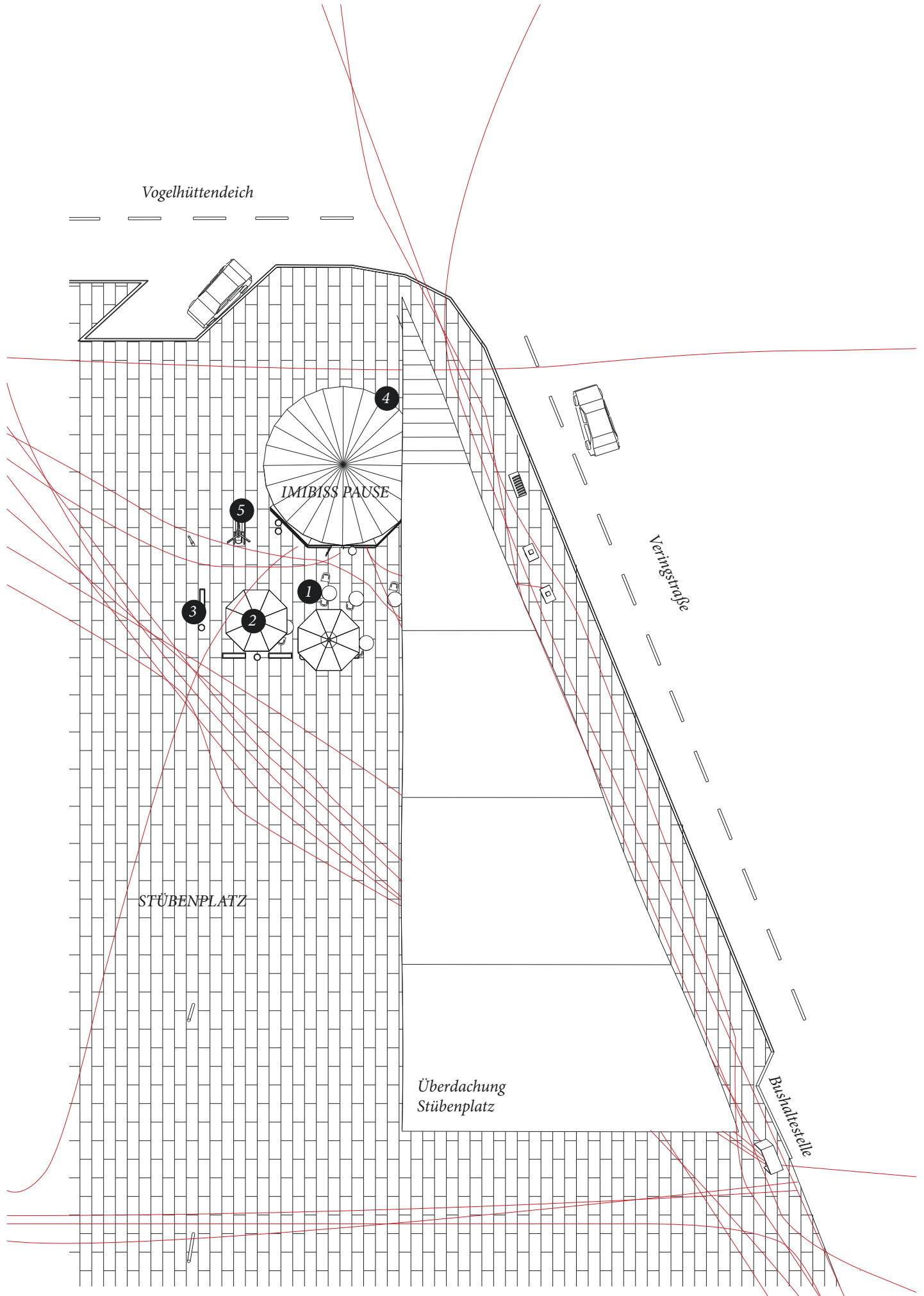
Helikopter

Der Helikopter steht, gut sichtbar, an dem diagonalen Laufweg, den die meisten Leute nehmen, wenn sie vom Vogelhüttendeich über den Stübenplatz zu Veringstraße laufen (z.B. zur Bushaltestelle oder zurück).

Bevor jemand Geld einwirft, gehört der Helikopter allen, auch den spielenden Kindern auf dem Platz, deren Eltern nicht beim Imbiss sitzen. Sobald aber jemand bezahlt, hebt der Helikopter mit einem Kind ab und die anderen müssen zuschauen.

Das hat nach kurzer Zeit den Effekt, dass auch andere Eltern in einen Flug ihrer Kinder investieren, was je nach Ehrgeiz der Eltern einige Zeit so hin und her gehen kann. Sitzen die Eltern an benachbarten Tischen, kommen öfter Gespräche über den Helikopter auf. Sitzen sie weiter auseinander, haben sie mindestens Blickkontakt und kommunizieren so das Verhalten der Kinder.





Bewegungsmuster und (An)Ordnungen um den Imbiss Pause auf dem Stübenplatz.



Sitzecke im *Café Mittenmang*. Assoziation Wohnzimmer.



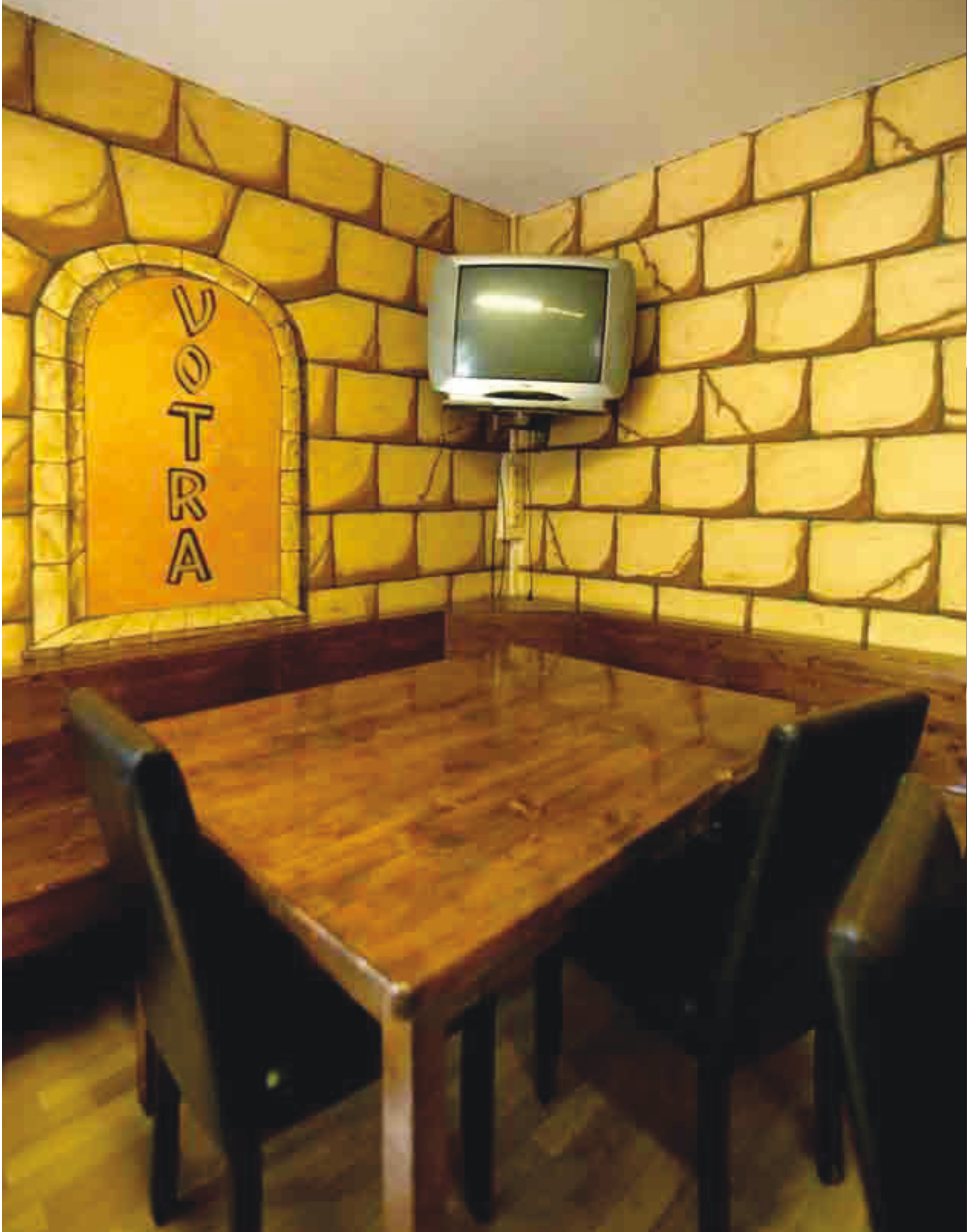
Wandbild in *Uschi's Imbiss*. Der Sog hinein in eine idealisierte Naturlandschaft.



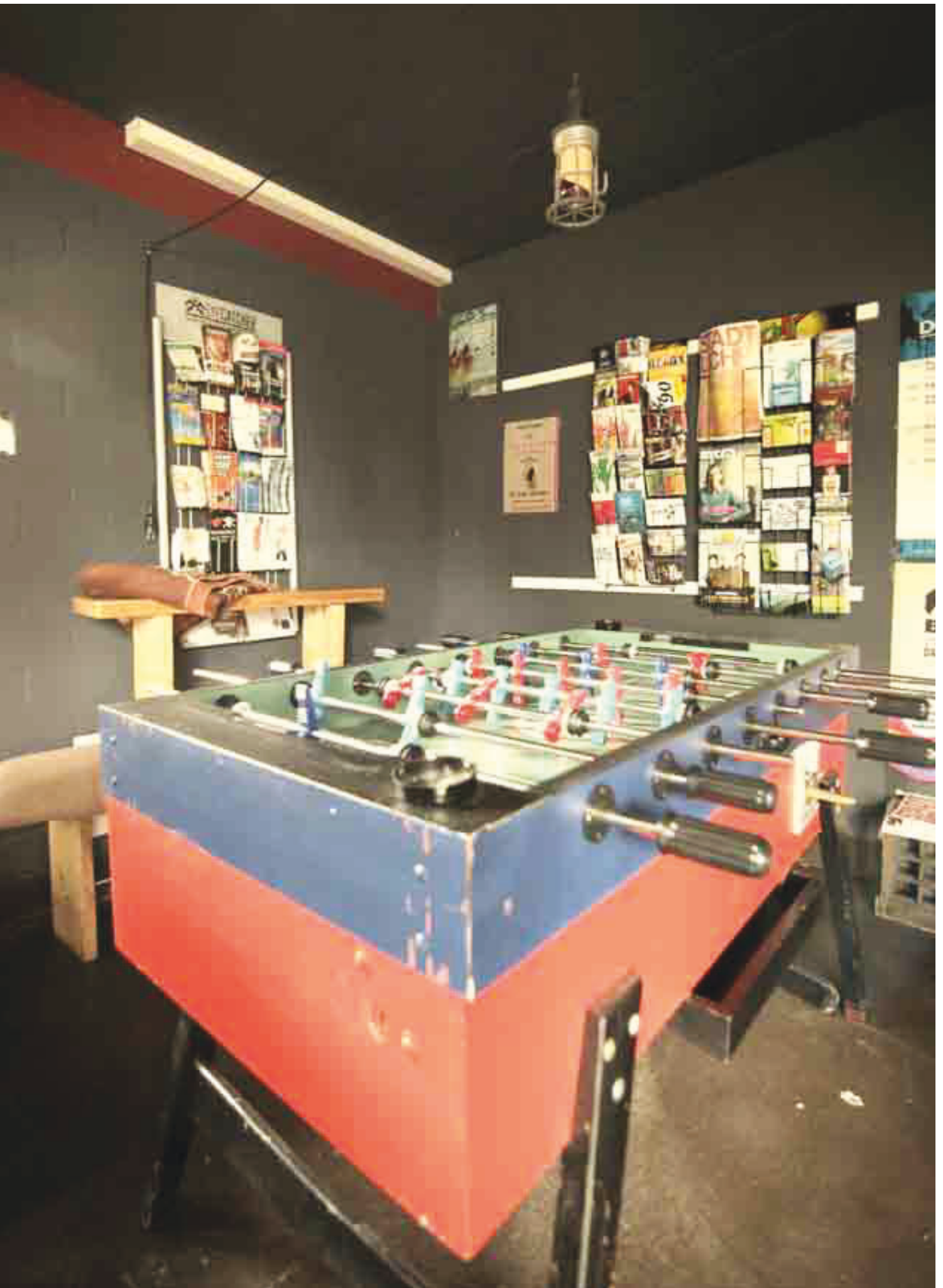
Ialienisches Ambiente im Restaurant *DonMatteo* mit Bildern legendärer Hollywood Stars.



Kupferprägung einer historischen Stadtansicht Hamburgs im *Wilhelmsburger Hof*.



Sitzecke im *Bistro Votra*. Der Gast innerhalb der Burgmauern.



Kicker-Ecke in der *Tonne*. Kneipen-Flair wie auf dem Kiez (St. Pauli)

„Sprechend und handelnd schalten wir uns in die Welt der Menschen ein, die existierte, bevor wir in sie geboren wurden, und diese Einschaltung ist wie eine zweite Geburt, in der wir die nackte Tatsache des Geborens bestätigen. [...] Ein Leben ohne alles Sprechen und Handeln wäre ein in die Länge eines Menschenlebens gezogenes Sterben; es würde nicht mehr in der Welt unter Menschen erscheinen“.

Hannah Arendt 1981

TISCHNACHBARSCHAFTEN

In einigen der Lokale ergeben sich verschiedenartige *Tischnachbarschaften*. Zum einen zwischen den Tischen eines Lokals, in welchem die Zugehörigkeit zum selben Ort eine Form der Vergemeinschaftung gegenüber einem Außen ist, welche dennoch Differenz zwischen den Tischen und deren Gemeinschaften enthält. Zum anderen zwischen den unterschiedlichen Lokalen und Küchen (Esstabus). Und drittens zwischen dem Außen, der Straße und dem Innen der Lokale. Den Kode der *Tischnachbarschaft* haben wir mit Bezug zum Begriff der Tischgemeinschaft verwendet, wie er unter anderem von Max Weber benutzt wird. Bei Weber steht der Begriff der Tischgemeinschaft für Praktiken der Differenz, der Formierung und Bestätigung einer Gemeinschaft gegenüber ihrem konstitutiven Außerhalb. Diese Praktiken umfassen zum einen die Esstabus, zum anderen die Zugehörigkeit zur konkreten Tischgemeinschaft.

Weber erkennt in der Tischgemeinschaft somit zwei konfligierende Ebenen.

*„Die eine war [...] die Hausgemeinschaft. Die Zweite ist die durch den tabuistischen Unreinheitsgedanken bedingte Beschränkung der Tischgemeinschaft auf Genossen der gleichen magischen Qualifikation. Beide Quellen der Tischgemeinschaft können in Konkurrenz und Konflikt miteinander geraten. Wo beispielsweise die Frau einer anderen Sippe zugerechnet wird als der Mann, darf sie sehr häufig den Tisch mit dem Mann nicht teilen, unter Umständen ihn gar nicht essen sehen. [...] Andererseits ist daher die Herstellung der Tischgemeinschaft sehr oft eines derjenigen Mittel, religiöse und damit unter Umständen auch ethnische und politische Verbrüderung herbeizuführen.“*⁶²

Tischnachbarschaft bezieht sich in unserem Verständnis auf die Interaktionen, welche zwischen unterschiedliche Tischgemeinschaften, unter der Bedingung der Nähe von Nachbarschaft, auftreten. Diese Interaktionen können vielfältig sein. Vergemeinschaftung, Einmischung, Akzeptanz, Ignoranz, Konflikt, ...

Auf der Veddel z.B. reagieren die Gastrounternehmer mit spezifischen räumlichen (An)Ordnungen auf Konflikte der *Tischnachbarschaften*. zwischen albanisch-kosovarischen Arbeitstouristen und türkischen Familien. Zwar gehören beide Tischgemeinschaften der selben Gemeinschaft der Esstabus an, denn auch die Mehrzahl der Arbeiter sind Muslime, jedoch fühlen sich die türkischen Blicken von den Blicken belästigt.

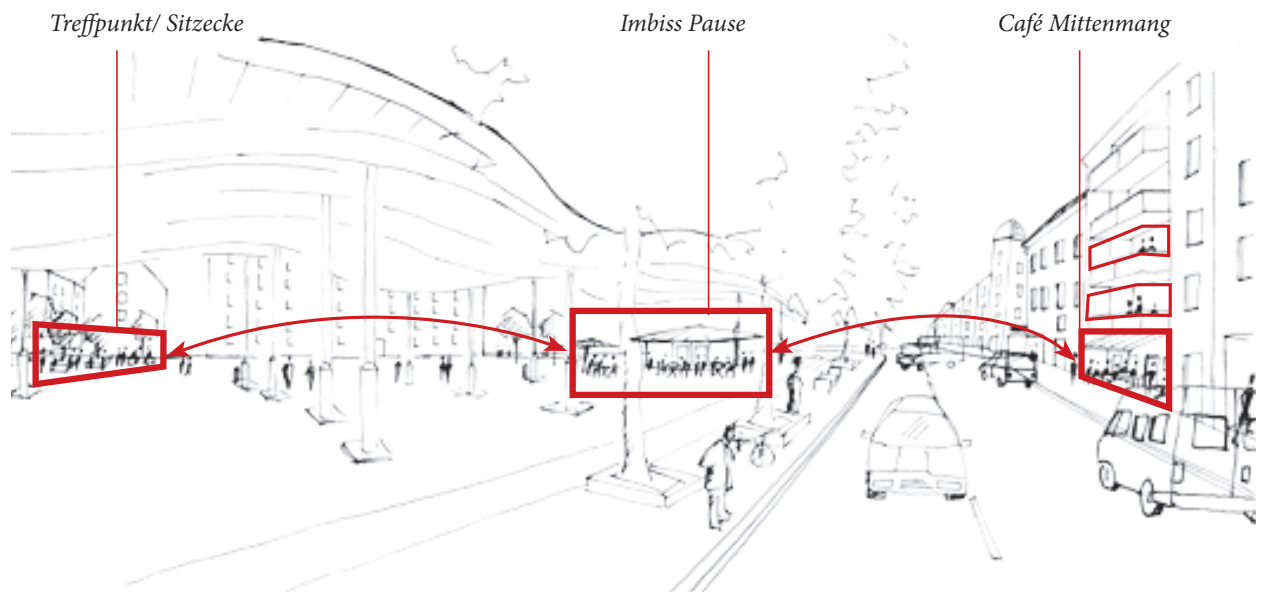
Als Folge dieser Blicke stellen sowohl das **Salli's** als auch die Bäckerei **Scotland Yard** Sichtschutzzäune auf. Bei der Bäckerei Scotland Yard lässt sich dieser bei Bedarf zwischen dem benachbarten Café und der Bäckerei aufspannen, um die türkischen Frauen vor den Blicken der Männer zu schützen, beim **Salli's** werden die Blicke der Kunden auf der Terrasse von der Laufkundschaft durch einen fest installierten Zaun getrennt.

In vielen anderen Fällen unserer Beobachtung jedoch zeigt sich gerade die scheinbare Ignoranz als Praxis des Städtischen. Das „Aneinander-vorbei-“ und „Hindurchsehen“.

Wenn jedoch die Neugier oder die Einsamkeit siegen, wird auch aus der professionellsten Ignoranz ein *Sich-Einmischen*.

Man könnte diese Momente aus dem Blickwinkel von Hannah Arendt betrachten.

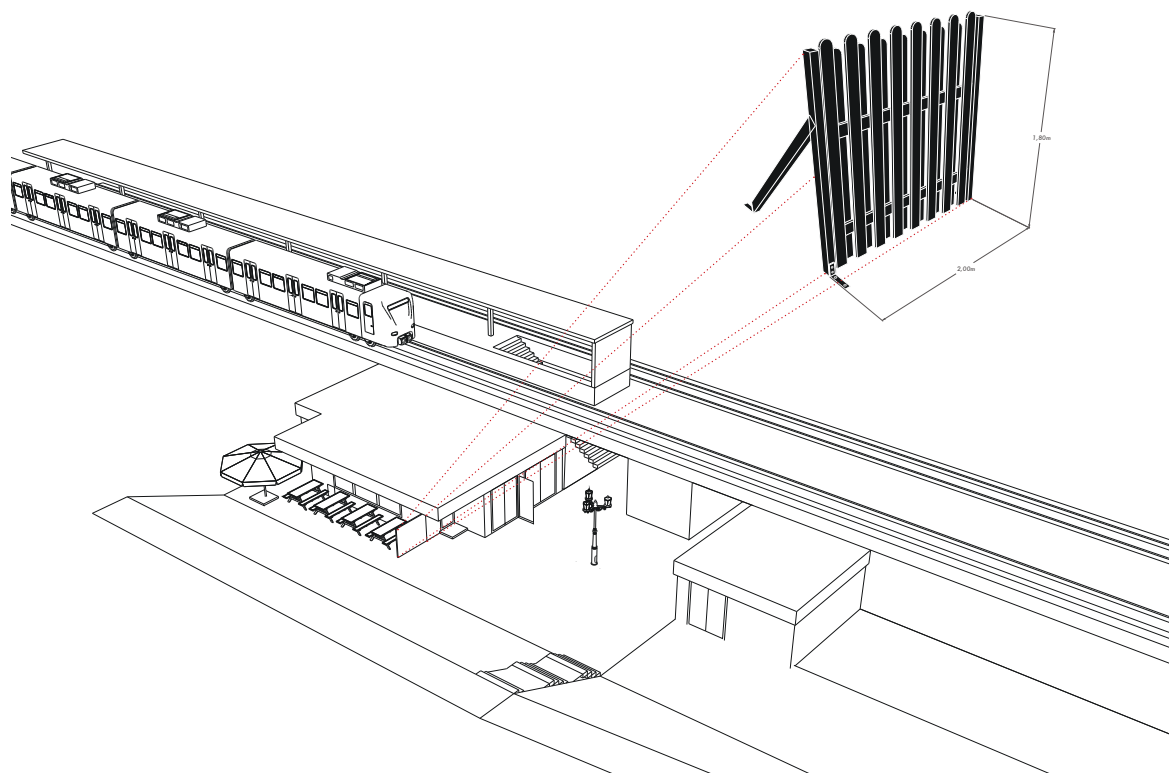
„Sprechend und handelnd schalten wir uns



Bühnen und Logen am Stübenplatz. Nachbarschaften über Sichtbeziehungen.



Der Bus als Vorhang zwischen zwei Bühnen/ Logen (Café Seu/ Atlantico und dem FährGetränkiosk)



Zaun als Sichtschutz zwischen Arbeitern und Passanten an der S-Bahnstation Veddel

*in die Welt der Menschen ein, die existierte, bevor wir in sie geboren wurden, und diese Einschaltung ist wie eine zweite Geburt, in der wir die nackte Tatsache des Geboreneins bestätigen“; denn folgt man Arendt, so wäre „Ein Leben ohne alles Sprechen und Handeln [...] ein in die Länge eines Menschenlebens gezogenes Sterben; es würde nicht mehr in der Welt unter Menschen erscheinen“.*⁶³

Mit der Möglichkeit des legitimen Verweilens in physischer Nähe bilden viele der Gastrounternehmen einzigartige Bühnen des *Zwischen*, des *Sich-in-Beziehung-Setzens* und damit die Möglichkeit des *Sich-Einmischens* in das Gemenge der Vielheit städtischer Realität. Wir selbst haben uns mit unserer Neugier und der Praxis des Zuhörens eingemischt und wurden mit unseren Gesprächspartnern zu Tischgemeinschaften. Auch einen unserer Experten des Alltags lernen wir so kennen. Unser „Einmischen“ auf der Suche nach Gesprächen mit Gastronomen, führt dazu, dass sich ein Tischnachbar einmischt und sich zu uns gesellt. Für einen Abend werden wir Tischgesellen einer neuen Tischgemeinschaft.

ARBEITSTHESEN

5

„Die Iteration oder Repetition spielt eine wesentliche Rolle. [...] Wenn die nachfolgenden Reproduktionen von der ersten abweichen, so hat sich, wie man zu sagen pflegt, ein Fehler eingeschlichen. Die Untersuchung der Fehler erlaubt, Fehlertypen zu definieren, zu klassifizieren und so die Fehler zu korrigieren. [...] Die Repetition verifiziert, und die Differenz enthüllt. Die Fehler sind stets fruchtbar, denn sie ermöglichen Veränderungen in den Blickwinkeln und in den Dispositionen.“

ARBEITSTHESEN 04FF

Place Making - Orte schaffen

Gastronomische Lokale bilden vielfache Zentralitäten in der „Parapolis“, der Stadt als „loser Zusammenhang“ von „unterschiedlichen Nähe- und Ferneverhältnissen“.

Schwellen, Schwellenhüter und Zugang

Gastronomischen Lokalen ist ein Verhältnis des Innen zum Außen auf mehreren Stufen eingeschrieben. Der Zugang wird durch Legitimationsregeln sowohl formell, als auch informell reguliert.

Sammeln, Verwandeln und Tauschen

*Gastronomische Lokale sind zentrale Orte der
Akkumulation und Transformation
unterschiedlicher Arten von Kapital.*

Kulturen im Zwischen - Einfache und komplexe Ordnungen

*Gastronomische Lokale können Orte einer „Kultur
im Zwischen“ sein. „Zufallsgeneratoren“, welche die
Möglichkeiten der Neuerschaltung über Grenzen
der Abgeschlossenheit von Gemeinschaften hinweg
befördern können, ohne diese dabei in
Frage zu stellen.*

ARBEITSTHESE 01

Place Making - Orte schaffen

Gastronomische Lokale bilden vielfache Zentralitäten in der „Parapolis“¹, der Stadt als „loser Zusammenhang“ von „unterschiedlichen Nähe- und Fernverhältnissen“².

Folgen wir dem Gedanken von Mark Terkessidis, dass die „Stadt“ als konsistente Einheit, einem vieldimensionalen Beziehungsgebilde der „Parapolis“ gewichen ist, welches eher als ein „loser Zusammenhang“ von „unterschiedlichen Nähe- und Fernverhältnissen“³ zu beschreiben ist, dann bilden gastronomische Lokale eine von vielen Zentralitäten in diesem Geflecht heraus.

Unter dem Aspekt des „Place Making“⁴ betrachtet, also der Fähigkeit Orte zu schaffen, produzieren erst die wiederholten Praktiken der Akteure diese Orte der Verweilqualität, der Identifikation und Möglichkeiten sozialer Interaktion.

Als Indikator lässt sich hier das *sich-in-Bezug-setzen* unterschiedlicher Akteure und Gruppen lesen. Ebenso zeigen deren Praktiken der (An)Ordnung⁵ von Küchen, Markisen, Tischen, Containern, Blumenkübeln, Schirmen, Werbetafeln, Bildwelten und Bildschirmen diese Prozesse auf. Die räumlich-physischen (An)Ordnungen⁶ entspringen dabei den Wechselwirkungen von intentionalem Handeln der gastronomischen Unternehmer und den Praktiken der Kunden, Zulieferer und Passanten.

„Kein Ort der Freizeitgestaltung, der Feier, des Wissens, der mündlichen oder schriftlichen Übertragung, der Erfindung, der Schöpfung ohne Zentralität“⁷.

Dies schreibt der französische Soziologe Henri Lefèbvre mit Blick auf die vielfachen

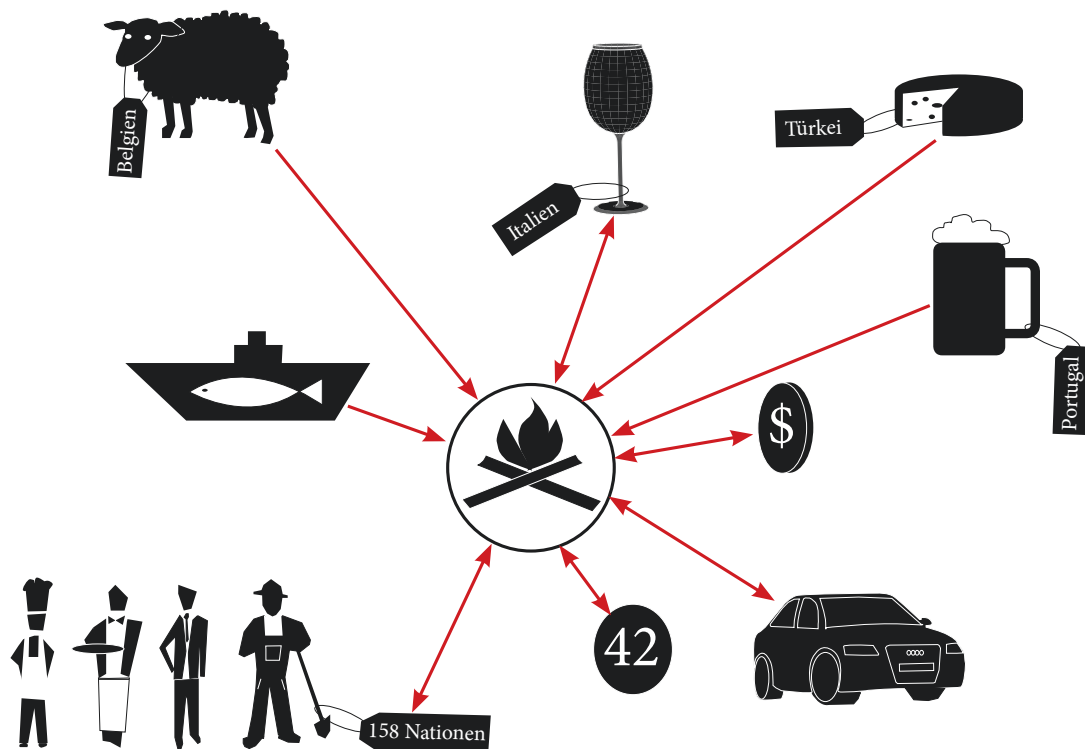
Zentralitäten des Städtischen.

Warenströme, Menschen, technische Infrastrukturen und immaterielle Güter, Symbole und Informationen überlagern und transformieren sich an diesen Orten.

Diese Zentralitäten geben sich in unserer Untersuchung auf diversen Ebenen als Widerlager translokaler Beziehungen zu erkennen. Lammfleisch aus Belgien, Fisch aus den Ozeanen der Welt, Bier aus Portugal, Wein aus Italien und Käse aus der Türkei treffen hier mit Menschen aus über 100 Nationen zusammen, mit ihren Imaginationen, ihrem Wissen, Können und ihren Bedürfnissen.

Dabei weisen viele der gastronomischen Lokale einen heterotopen⁸ Charakter auf. Über ihre Angebote, die Sprache, die symbolischen Zuschreibungen, Bildwelten und Bildschirme sind sie gleichsam Wilhelmsburg und Portugal, Eppendorf, Alababien oder Italien, und dennoch sind sie es nicht. Sie sind Orte, welche uns zeigen wo wir nicht sind. *Anders-Orte*, „Heterotopien“⁹, wie Michel Foucault sie beschreibt. Sie bilden *symbolische Short Cuts*¹⁰ oder *Sprungpunkte* in Richtung ihrer jeweiligen Bezugsregionen, oder sie zielen als Nachahmungen¹¹ (Mimesis) auf diese symbolischen Beziehungen ab. Sie sind die Kurzwege der geografischen „Nähe- und Fernverhältnisse“¹² in einem Raum gelebter Bilder und Symbole¹³, und dennoch reale Orte.

Über diesen heterotopen Charakter und die Zentralität hinaus, übernehmen einige der gastronomischen Unternehmen auch spezifische Funktionen in ihren Akteursnetzen. Sie werden zu Kantinen im Gewerbegebiet, ausgelagerten Wohnküchen der Quartiere und Betreiberfamilien, zu Ausflugslokalen im Netz der Freizeitindustrie oder zu infor-



Die Feuerstelle als Zentralität von Waren, Menschen, Infrastrukturen, Symbolen und Informationen

mellen Büros von Bauunternehmen. Auf vielfältige Weise sind diese Lokale in die ökonomischen Prozesse und Praktiken translokaler Beziehungen eingebunden und werden durch repetitive Praktiken selbst permanent (re)produziert¹⁴.

An diesen Orten findet ein bewusster Austausch von Waren, Wissen, Information und Neuigkeiten statt, welches sich als Grundrauschen niederschlägt. Gernot Grabher bezeichnet dieses Rauschen im Zusammenhang mit seiner Untersuchung zu den „Projektökologien“ der Werbebranche in London als „Noise“.

„Practitioners who are located, literally, in the pool are [...] also exposed to ‘noise’. That is, they are not ‘scanning’ or ‘monitoring’ their environment in search of a specific piece of information about projects or potential project partners in a deliberate and strategic fashion, at least not as a distinct business activity. Rather they are surrounded by a concoction of rumours, impressions, recom-

mendations, trade folklore, strategic misinformation.“¹⁵

Aus unseren Untersuchungen der gastronomischen Lokale als Zentralitäten lassen sich ähnliche Zustände erkennen.

Informationen über den Stadtteil, über die Nachbarn und die Bekannten oder über Wohn- und Jobmöglichkeiten werden in den Lokalen wie in einem Informationspool vorgehalten, verarbeitet und weiterverteilt. Dabei kommen den Mitarbeitern und Betreibern ebenso große Anteile an diesen Austauschprozessen zu, wie dem mehr oder weniger zufälligen Zusammentreffen der Gäste untereinander und mit den Passanten der Straße. Vielfach werden diese Informationspools von den Betreibern aktiv moderiert, da sie selbst von diesen Austauschprozessen profitieren.

Diese Qualitäten bieten auch für die Untersuchung von städtischen Prozessen räumlich-physischer und sozialer Dynamiken einen idealen Ausgangspunkt.

*„Vielfalt [bedeutet] eben
nur manchmal Idylle,
oft genug aber auch
Konflikt“*

Mark Terkessidis 2010

ARBEITSTHESE 02

Schwellen, Schwellenhüter und Zugang

Gastronomischen Lokalen ist ein Verhältnis des Innen zum Außen auf mehreren Stufen eingeschrieben. Der Zugang wird durch Legitimationsregeln sowohl formell, als auch informell reguliert.

An den Lokalen zeigt sich ein gestaffeltes Verhältnis von Inklusion und Exklusion. Vier primäre Schwellen lassen sich dabei aufzeigen.

Die erste Schwelle definiert den Ort zu seinem Außerhalb, der Straße. Diese Schwelle ist in beide Richtungen durchlässig und lässt keine klare Grenze erkennen. Wechselseitig durchdringen sich Lokal und Straße mit ihren (An)Ordnungen und Praktiken. Dabei spannt sich zwischen unterschiedlichen Akteursrelationen ein Feld von Interaktionen auf. Betreiberfamilie, Passanten und Gäste z.B. stehen in einer wechselseitig engen Beziehung und bilden einen Raum von Interaktion heraus. Das Lokal selbst, als nicht-menschlicher Meta-Akteur agiert dazu mit seinen Dispositionen und Neigungen¹⁶. So liegt die Neigung eines Pizzaofens darin, Pizza zu backen, die Disposition der Markise darin sich unter ihr zu versammeln, die Tische und Bänke laden ein zu verweilen und durchkämmen den Strom der Passanten. Die Straße hingegen bringt immer wieder Unerwartetes und Neues hinzu.

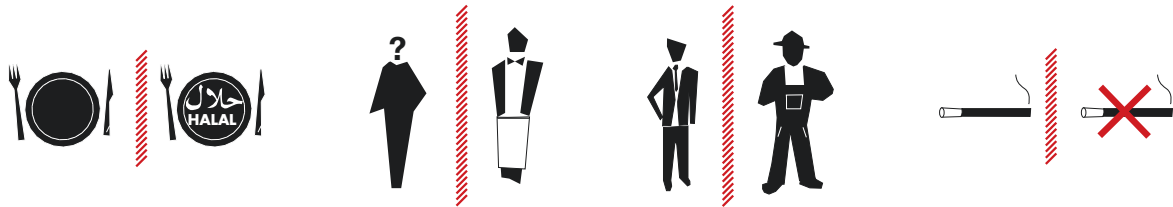
Gastrraum und Straße werden vielfach zu wechselseitigen Bühnen des Alltäglichen. Die Interaktionen, als *Handlungen im Zwischen* lösen diese Grenze permanent auf und erschaffen sie durch ein *Sich-ins-Verhältnis-setzen* aufs neue. Hier können auch dominante Kundengruppen, habituelle Differenzen oder persönliche Neigungen zur Schwelle werden.

Eine zweite Schwelle sind die unterschiedlichen kulturellen Vergemeinschaftungen¹⁷. Dabei zeichnen sich bestimmte monodirek-

tionale Verhältnisse ab. Raucher vs. Nichtraucher z.B. bilden ein Paar oftmals einseitiger Kompatibilität. Dabei sind Nichtraucherlokale für beide Gemeinschaften kompatibel, Raucherlokale hingegen nicht. Ebenso gilt dies für die „Ordnung der Speisen“¹⁸. Halal-Küchen sind kompatibel für die kulturellen Ordnungen von Muslimen und vielen Nicht-Muslimen, Nicht-Halal-Küchen sind dies nicht. Der Zugang zum Raum kultureller Vergemeinschaftungen, wie sie z.B. die „Ordnung der Speisen“¹⁹ aufbietet, bleibt vielfach den eigenen habitualisierten Handlungsmöglichkeiten überlassen. Hier entscheidet der „Habitus“²⁰ des Einzelnen darüber, ob ein Übertreten der Grenze als möglich erscheint oder auch nicht. Die kulturelle Vergemeinschaftung ist mitunter die mächtigsten Barrieren des Zugangs.

Als dritte Schwelle beschreiben wir den Übergang zwischen der *Küche als Ort* und dem Gastraum. Diese Schwelle ist in einigen Fällen so organisiert, dass nur bestimmte Mitarbeiter diese Grenze übertreten, so dass die Küche und deren Akteure den Gästen verborgen bleiben. In anderen Fällen ist diese Schnittstelle halbdurchlässig, was dem Publikum den Austausch mit der Küche und deren Akteure erlaubt. Küche und Gastraum werden so zu Bühne und Loge einer weiteren Aufführung.

An den Schwellen wachen *Schwellenhüter* über den Zugang. Als Schwellenhüter bezeichnen wir hier sowohl menschliche Akteure, wie die Mitglieder der Betreiberfamilie oder bestimmte Gäste, als auch nicht-menschliche Akteure, wie Türschließer oder ähnliche, welche bestimmte Aufgaben der Zugangskontrolle übernehmen. Diese Akteure kontrollieren über explizite und implizite Regeln den *gemeinsamen Raum*, der ein *Dazwischensein* ermöglicht. Dieser physische oder symbolische Raum



Schwellen und Schwellenhüter

ist hegemonial definiert. D.h. es gibt eine hierarchische Struktur der Macht, welche über die Einhaltung der Regeln wacht. In den meisten Fällen sind dies die Betreiber und deren Mitarbeiter. Die Regeln geben allen Akteuren die Sicherheiten, die eine Koexistenz ermöglichen. Die Verhandlungen dieser Regeln stellen sich jedoch in vielen Fällen als ein dialektischer Prozess zwischen den Akteursgruppen heraus. Die Aushandlungen über das Rauchen in Speiselokalen, mit welchen sich die Gastronomen in eine gesetzliche Grauzone begeben sind Beispiel dieser Aushandlungen.

Grundlegend jedoch bestimmen die Gastronomen die Regelwerke. Die primäre Legitimation (Rechtfertigung/Rechtmäßigkeit) des Zugangs wird durch das Bestellen und Bezahlen mindestens eines Getränkes erlangt. Damit wird das grundlegende Austauschverhältnis und dessen Logik festgelegt. Michel Serres beschreibt diese einfache Logik wie folgt:

„Festes gegen Festes, Substanz gegen Substanz, Mahlzeit gegen hartes Geld“²¹

Wer nicht Willens oder in der Lage ist diesen Mindestvertrag abzuschließen bleibt, so scheint es, ausgeschlossen, es sei denn, er ist in der Lage symbolisches Kapital²² als Kreditwürdigkeit einzusetzen. Dieses symbolische Kapital jedoch muss von den *Schwellenhütern* anerkannt werden und unterliegt deren Deutungshoheit. Je höher dies ist, desto eher können die formellen Regularien umgangen werden. Die *Schwellenhüter* sind also zu einem gewissen Teil bestechlich. Sie schreiben unterschiedlichen Akteuren unterschiedlich große Kreditwürdigkeit in Hinblick auf akzeptiertes symbolisches Kapital zu. So gelten für Freunde und Fami-

lienmitglieder andere Regeln des Zugangs als für zufällige Passanten, es sei denn diese können die Logiken des Verhältnisses ändern. So werden Gruppen von Gästen oft als Einheiten betrachtet. Einzelnen Individuen in den Gruppen ist es somit möglich die Regeln des Zugangs im Schatten ihrer Gruppe zu umgehen. „Nein, vielen Dank ich möchte nichts“ ist eine durchaus übliche Aussage im Schatten der Gruppe.

Wir selbst haben uns durch die forschende Intervention zum Prototypen einer veränderten Logik gemacht, in dem wir unsere Neugier gegen Worte und Mahlzeiten getauscht haben.

„Der Parasit erfindet eine neue Möglichkeit; weil er nicht wie alle speist, konstruiert er eine neue Logik. Er kreuzt, er diagonalisiert den Austausch. Er tauscht nicht, er wechselt die Münzart. [...] Er spricht eine Logik, die bislang irrational war; [...] eine andere Theorie des Gleichgewichtes.“²³

Zur Legitimation am Ort also ist eine Mindesthöhe ökonomischen Kapitals nötig, oder eine akzeptierte Menge symbolischen oder anderweitigen Kapitals. Diese Mindestmenge an Legitimationskapital steht mithin nicht allen Akteuren zur Verfügung und dies bildet zugleich die vierte Schwelle. Die gastronomischen Lokale schließen auf unterschiedlichen Ebenen Akteure aus oder ein. Nur so jedoch, können sie sich als Orte gegenüber einem Außerhalb definieren, Gestalt annehmen und bewahren. Dabei sind auch hier die Grenzziehungen nicht immer eindeutig und es bleibt die Toleranz für Interpretation. Diese unterschiedlichen Währungen, welche den Zugang legitimieren, führen zu einer weiteren Arbeitsthese.

„Der Parasit erfindet eine neue Möglichkeit; weil er nicht wie alle speist, konstruiert er eine neue Logik. Er kreuzt, er diagonalisiert den Austausch. Er tauscht nicht, er wechselt die Münzart. [...] Er spricht eine Logik, die bislang irrational war; [...] eine andere Theorie des Gleichgewichtes.“

Michel Serres 1987

„Wenn man weiß, dass symbolisches Kapital Kredit ist, und dies im weitesten Sinne des Wortes, d.h. eine Art Vorschuß, Diskont, Akkreditiv, allein vom Glauben der Gruppe jenen eingeräumt, die die meisten materiellen und symbolischen Garantien bieten, wird ersichtlich, daß die (ökonomisch stets aufwendige) Zurschaustellung des symbolischen Kapitals einer der Mechanismen ist, die (sicher überall) dafür sorgen, dass Kapital zu Kapital kommt.“

Pierre Bourdieu 1993

ARBEITSTHESE 03

Sammeln, Verwandeln und Tauschen

Gastronomische Lokale sind zentrale Orte der Akkumulation und Transformation unterschiedlicher Arten von Kapital.

Mit Rückgriff auf Pierre Bourdieus erweiterten Kapitalbegriff lassen sich sowohl Akkumulations- als auch Transformationsprozesse von sozialem, kulturellem, ökonomisch-monetärem, symbolischem und – wie wir darlegen möchten – eine Form von urbanem Kapital aufzeigen.

Soziales Kapital als „dauerhafte[s] Netz von mehr oder weniger institutionalisierten Beziehungen gegenseitigen Kennens oder Anerkennens“²⁴ bildet sich durch die Praxis und „auf der Grundlage von materiellen und/oder symbolischen Tauschbeziehungen“²⁵.

In den gastronomischen Lokalen finden diese Praktiken auf mehreren Ebenen statt. Zum einen greifen viele Betreiber auf ein großes Netz von familiären Beziehungen zurück, zum anderen erweitern sie in der Interaktion mit den Gästen ihr soziales Kapital über die familiären Grenzen hinaus. Hier bilden sich hybride *Küchenfamilien* heraus, welche keine klare Grenzziehung zwischen Kunden und Betreibern mehr erlauben.

Auf der zweiten Ebene finden diese Prozesse des „gegenseitigen Kennens oder Anerkennens“²⁶ auch zwischen den Gästen statt. Auch hier geben sich in unserer Untersuchung Anzeichen für Netze von „starken und schwachen Verbindungen“²⁷ vor allem in Lokalen mit hohem Anteil an wiederkehrendem Publikum zu erkennen.

Sowohl die starken Bindungen im Radius der familiären Beziehungen, als auch die schwachen Bindungen zu den Gästen lassen sich in ökonomisch-monetäres Kapital wandeln. Die Mischkalkulationen des familiären Gesamteinkommens und der Zugriff

auf personelle Ressourcen zum einen, und die Informationen über Arbeitsmöglichkeiten oder die Bindung von Stammkunden zum anderen zeigen direkte monetäre Effekte auf.

Auch in der Dimension des kulturellen Kapitals, als inkorporiertes Wissen und Fähigkeiten²⁸, lassen sich Prozesse der Anhäufung und Wandlung erkennen.

Mehrheitlich zeichnet sich in unserer Untersuchung ab, dass die Bildungspfade der Betreiber und Mitarbeiter auf informellen Wegen verlaufen. Zum einen sind viele Zuwanderer somit in der Lage, Fähigkeiten, welche sie mitgebracht haben, direkt in ökonomisch-monetäres Kapital zu wandeln, zum anderen lässt sich auch erkennen, dass der Erwerb der Fähigkeiten durch die Praxis stattfindet und am jeweiligen Bedarf orientiert ist. Gerade die Gastronomie, so scheint es, bietet eine niedrige Schwelle des Zugangs zu Möglichkeiten informeller Bildung und Wandlung der Fähigkeiten in ein Auskommen.

Vermehrt greifen auch hochqualifizierte Zuwanderer aus Nord-Hamburg und anderen Teilen der Welt auf diese Möglichkeiten zurück. Aus einer vorangegangenen videografischen Untersuchung der „Arbeitswelten“²⁹ auf Wilhelmsburg lässt sich dies ebenso ableiten, wie aus den Interviews mit den Gastronomen unserer aktuellen Arbeit. Ein Ingenieur aus Togo, welcher als Pizzabäcker arbeitet, da er als Ingenieur keine Anstellung findet, steht somit neben diplomierten Grafikdesignerinnen, Kapitäninnen und verbeamteten Lehrerinnen, welche ebenso die Chance der niedrigen Schwellen des Zugangs in die Gastronomie nutzen, um kulturelles Kapital zu akkumulieren und in ökonomisch-monetäres zu wandeln.

Eng verknüpft mit diesen Prozessen ist auch

der Erwerb von symbolischem Kapital in Form von Anerkennung und Reputation bei allen Akteuren.

„Wenn man weiß, dass symbolisches Kapital Kredit ist, und dies im weitesten Sinne des Wortes, d.h. eine Art Vorschuss, Diskont, Akkreditiv, allein vom Glauben der Gruppe jenen eingeräumt, die die meisten materiellen und symbolischen Garantien bieten, wird ersichtlich, daß die (ökonomisch stets aufwendige) Zurschaustellung des symbolischen Kapitals einer der Mechanismen ist, die (sicher überall) dafür sorgen, dass Kapital zu Kapital kommt.“ (Bourdieu 1993)³⁰

In einigen aus unserer Untersuchung hervorgehenden Fällen wird symbolisches Kapital als „Kredit [...] aus einem Ruf der Ehrbarkeit“³¹ verliehen, welcher sich über spielerische Interaktionen und Beobachtungen auf der sozialen Bühne der Akteure bildet. So gesteht in einem Fall der Betreiber eines Lokals, einem osteuropäischen Bauunternehmer, welcher das Café als sein Quasi-Büro nutzt, eine beachtliche Menge symbolischen Kapitals zu, wenn er dessen Arbeitern Geld für die Betankung der Firmenwagen leiht und deren Fahrzeugschlüssel verwaltet.

Um hier noch einmal auf die Umwandlungen von unterschiedlichen Kapitalarten zurück zu kommen, wie es Pierre Bourdieu mit seinem erweiterten Kapitalbegriff konzipiert, so wandelt der Bauunternehmer sein, über symbolische Akte im Feld des Café erworbenes symbolisches Kapital, direkt in ökonomisches Kapital um, wenn er aus dem Urlaub heraus den Betreiber bittet, seinen Arbeitern die Schlüssel für die Firmenwagen auszuhändigen und Geld für das Benzin zu leihen. Ohne diesen Kredit an Vertrauen, müsste er für diese Tätigkeit ein Büro betreiben und jemanden dafür bezahlen die Schlüssel und das Geld bereit zu halten.

Aller Akkumulation voran steht abschließend noch eine weitere Form des Kapitals.

Durch die Praktiken des „Place Making“, durch Produktion von Verweilqualität, Identifikationspotenzial und Möglichkeiten der sozialen Interaktion akkumulieren alle Akteure durch ihre Wechselwirkungen und neuen Verträge im Zwischen den Gebrauchswert dieser Orte.

„Die Nützlichkeit eines Dings macht es zum Gebrauchswert. [...] Der Gebrauchswert verwirklicht sich nur im Gebrauch oder der Konsumtion.“³²

Das Kapital des Gebrauchswertes ist ähnlich dem kulturellen Kapital eine Art „inkorporiertes“ Kapital. D.h. es lässt sich nicht wie Geld in einen direkten Tausch bringen³³ und es ist ähnlich dem symbolischem Kapital, als eine „Art Vorschuss, Diskont, Akkreditiv“³⁴, von den gemeinschaftlichen symbolischen Zuschreibungen abhängig. Es ist an bestimmten Orten, wie den gastronomischen Lokalen inkorporiert und nicht gleichmäßig auf das gesamte Terrain verteilt. Man könnte dieses Kapital als *urbanes Kapital* bezeichnen, denn „Kapital ist eine der Objektivität der Dinge innewohnende Kraft, die dafür sorgt, daß nicht alles gleich möglich oder gleich unmöglich ist. Die zu einem bestimmten Zeitpunkt gegebene Verteilungsstruktur verschiedener Arten und Unterarten von Kapital entspricht der immanenten Struktur der gesellschaftlichen Welt“³⁵. Dieses *urbane Kapital* zeichnet sich nicht nur durch die Menge seines Gebrauchswertes aus, denn „Gebrauchswerte bilden den stofflichen Inhalt des Reichtums, welches immer seine gesellschaftliche Form sei. In der von uns zu betrachtenden Gesellschaftsform bilden sie zugleich die stofflichen Träger des – Tauschwertes.“³⁶

Mittels des Tauschwertes kann auch dieses Kapital in ökonomisch-monetäres Kapital transformiert werden. Diese Wandlung geschieht an den von uns untersuchten Orten sowohl durch die Gastronomen, als auch durch die Vermieter der Lokale.

*„Die Nützlichkeit eines Dings
macht es zum Gebrauchswert.
[...] Der Gebrauchswert verwirk-
licht sich nur im Gebrauch oder
der Konsumtion.“*

Karl Marx

„Die Stadt wirkt wie ein riesiger ‚Zufallsgenerator‘ (Grabher 1994), der ein Reservoir an ungebundenen und nicht von vornherein instrumentalisierten Ressourcen bildet, die für eine Vielzahl noch unbestimmter Zwecke einsetzbar sind“

Dieter Läßle/ Gerd Walter 2007

ARBEITSTHESE 04

Kulturen im Zwischen -

Einfache und komplexe Ordnungen

Gastronomische Lokale können Orte einer „Kultur im Zwischen“ sein. „Zufalls-generatoren“, welche die Möglichkeiten der Neuerschaltung über Grenzen der Abgeschlossenheit von Gemeinschaften hinweg befördern können, ohne diese dabei in Frage zu stellen.

„Die Stadt wirkt wie ein riesiger ‚Zufalls-generator‘ (Grabher 1994), der ein Reservoir an ungebundenen und nicht von vornherein instrumentalisierten Ressourcen bildet, die für eine Vielzahl noch unbestimmter Zwecke einsetzbar sind“³⁷.

Dies schreiben Dieter Läßle und Gerd Walter in einem Beitrag über „Stadtquartiere und gesellschaftliche Integrationsmuster“.

Vergrößert man jedoch die Auflösung des Betrachtungsmaßstabs, so löst sich der Begriff der „Stadt“ in ein translokales Gebilde auf. Ebenso zeigt sich, dass die potenziellen Neuerschaltungen nicht über all in der „Stadt“ auf gleiche Möglichkeiten treffen, sondern sich an ganz konkreten Orten und unter ganz bestimmten Bedingungen entfalten.

Mit Rückgriff auf unsere Studie zur Kiosk-kultur in Wilhelmsburg, lässt sich auch für gastronomische Lokale erkennen, dass dies ebenfalls Orte sind, an denen man sich beobachtet, von den anderen lernt, sich gegenseitig spiegelt, die Rollen tauscht und differenziert. Orte, die ein großes Potenzial für das von Mark Terkessidis entworfene Programm der Interkultur³⁸ bergen, wenn auch nicht durchgehend, so haben auch die gastronomischen Lokale die Neigung/Disposition³⁹ dazu. Wie die Kioske in Wilhelmsburg sind sie Orte einer „Kultur-im-Zwi-

schen“, mit „einem uneindeutigen Zustand“. Mitten im Prozess der „Gestaltung einer noch unklaren Zukunft“⁴⁰, bilden sich hier in der Alltagspraxis neue Beziehungen und Bedeutungen im kulturellen „Zwischen“⁴¹.

Orte, an denen die „Vielheit“ längst zu einer alltagspraktischen „Normalität“ geworden ist⁴². Da sich jedoch, wie auch in der historischen Entwicklung der Kioske, bei den gastronomischen Lokalen ein Verhältnis der Hierarchie und der Inklusion und Exklusion eingeschrieben hat, so sind auch die gastronomischen Lokale nicht die allen offenen Möglichkeitsräume kultureller Hybride und Praktiken.

Auch hier bildet nur bedingt ein „gemeinsamer symbolischer Raum“⁴³, wie ihn Chantal Mouffe einer radikalen Demokratie empfiehlt, die Grundlage von Aushandlungsprozessen einer Gemeinschaft von „Mit-Seienden“⁴⁴.

Was sich jedoch aus beiden Untersuchungen ablesen lässt ist, dass die wiederkehrenden Momente der Herausforderung durch neue Zuwanderergruppen, welche historisch betrachtet immer aufs Neue die arrivierte Ordnung der jeweils etablierten Gruppen in Frage gestellt haben, die Potenziale dieser Neuverknüpfungen aufwerfen.

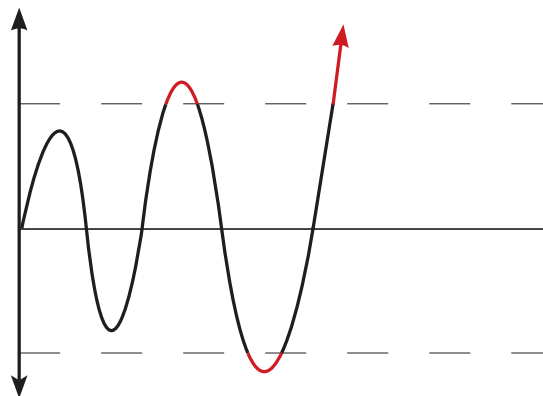
Dieser mit einer Kippfigur⁴⁵ vergleichbare transitorische Moment der Oszillation zwischen den Ordnungen, gibt sich als jener Augenblick zu erkennen, an dem ein kulturelles „Zwischen“ entflammt.

Wie wir gesehen haben, bilden gastronomische Unternehmen Zentralitäten in der Stadt als „Parapolis“⁴⁶ heraus, sie sind Orte des Austausches, der Akkumulation und Wandlung von Kapitalformen und sie erheben ihre eigenen Regeln des Zugangs. Hinzu kommt, dass sie tendenziell durch ein

Dilemma von Inklusion und Exklusion geprägt sind. Zum einen müssen konfligierende Praktiken und Akteure ausgeschlossen werden⁴⁷, zum anderen streben die Praktiken aus ökonomischen Gründen nach einem hohen Grad an Inklusion⁴⁸. Dieser oszillierende Prozess verringert nach einer gewissen Zeit entweder seine Dynamik, das Lokal etabliert sich und neigt dazu die Akteure zu homogenisieren, oder es explodiert an den Konflikten beziehungsweise implodiert an den Regeln des Ausschlusses. Gerade in der oszillierenden Phase zeigt sich ein Potenzial der Neuerschaltungen und Verhandlungen über Spielregeln. Im Unterschied zu den eher geschlossenen sozialen „Feldern“ der Etablierten, bieten einige gastronomische Lokale besondere Bühnen, auf welchen die Aushandlungen und die Spiele um symbolisches Kapital oder neue Verträge einer „Kultur im Zwischen“ (noch) offen sind. Dies gilt vor allem für Betreiber, welche selbst noch nicht zur Gruppe der Etablierten gehören, da ihr wirtschaftlicher Erfolg ungesichert ist. So sind auch die Spielregeln vielfach Ergebnis von Aushandlungsprozessen. Diese Phase ist tendenziell während der Gründungszeit sehr intensiv, sie kann jedoch auch durch andere Herausforderungen zu einem späteren Zeitpunkt wieder befeuert werden.

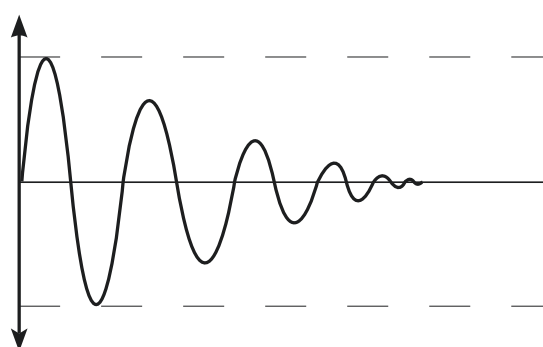
Einige Unternehmen unserer Untersuchung bewahren die Dynamik dieser Oszillation durch eine Praxis des *Standbein- Spielbeinwechsels*, oder durch Anpassungspraktiken und räumliche Strategien und Taktiken. Dabei zeigt sich, dass die jeweiligen *Erfindungen im Zwischen* aus Bedingungen der Unvollständigkeit der Akteure herrühren. Der „deutsche“ Kunde, welcher den Mittagstisch ausfährt um sein Gehalt aufzubessern, und der indische Betreiber, welcher versucht sich damit ein unternehmerisches Spielbein zu schaffen. Der Bauunternehmer welcher kein Büro hat, und der Betreiber des Cafés welcher in der Gründungsphase auf jeden Kunden angewiesen war. Die Pizza, welche als kulturelle Brückentechnologie die „Ord-

Max. Zulassen/ Störung/ Inklusion/ Heterogenität

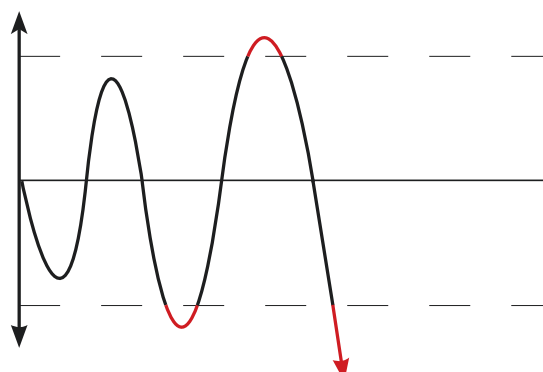


Max. Verhinderung/ Regulierung/ Exklusion/ Homogenität

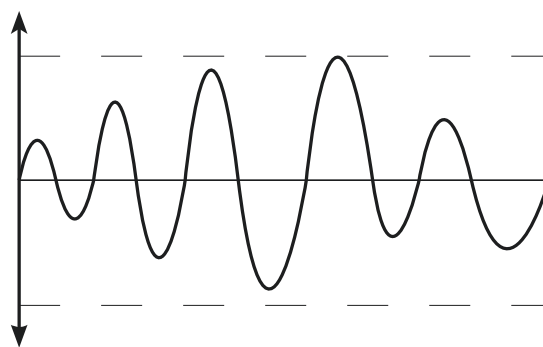
Explosion an den Konflikten



Verlust der Dynamik



Implosion an den Regeln



Permanente Aushandlung

nung der Speisen“ und die „Küchen in ihren Zubereitungspraktiken“ hybridisiert, oder die Einführung einer Halal-Schulküche bei einem Caterer, zeigen diese Prozesse auf. Hier bilden sich neue Bindungen einer „Kultur im Zwischen“, welche nicht die Gemeinschaften der Familie oder der „Ordnung der Speisen“⁴⁹ auflösen, sondern übergreifende Verträge ins Spiel bringen, und so die einfache Ordnung durch eine komplexere Ordnung⁵⁰ der „Interkultur“ als „Kultur-im-Zwischen“⁵¹ ersetzen.

Die Realität der Praktiken offenbart hier Hybride, wie den osteuropäischen Bauunternehmer in Hamburg, welcher in einem mediterranen Café sein Quasi Büro betreibt, zur Zeit des Ramadan⁵² am Freitag nichts bestellt und nichts bezahlt, dennoch herzlich willkommen ist und zur engeren Kundenfamilie zählt.

Wie die Prozesse des Erwerbs der *symbolischen Kreditwürdigkeit* im Detail verlaufen lässt sich nur schwer nachzeichnen. Entscheidend für unsere Untersuchung jedoch sind die spezifischen Praktiken, Strukturen und Bedingungen, welche an diesem Ort eine Zentralität bilden und zu einer Praxis kultureller Neuerschaltungen geführt haben, die Mark Terkessidis mit dem Begriff der „Interkultur“ als „Kultur im Zwischen“ umreißt.

„Ruft der [Kunde Bauunternehmer] mich doch aus dem Urlaub jeden Tag an und sagt: kannst du das und das, dann kommt der und der braucht. Hey sag ich, bin ich deine schieß Sekretärin? Aber mach ich gern, wir kennen uns seit dem ersten Tag hier.“

Die Prozesse einer „Kultur im Zwischen“ verlaufen jedoch nicht immer in solch harmonischer Weise. Oft unvermittelt treffen auf den Elbinseln die „Habitusformen“ der „neuen“ Wilhelmsburger auf die Strukturen und Institutionen der „etablierten“ Gruppen⁵³. Dies führt mit jeder neuen Gruppe auch zu neuen Konflikten⁵⁴ und möglichen Ordnungen einer „Kultur im Zwischen“.

Die BetreiberInnen einiger gastronomischer Lokale beschwerten sich im Interview über eine der jüngsten Einwanderergruppen, da diese die Regeln (noch) nicht kennen oder akzeptieren. „Früher“ sei die Situation eine andere gewesen wird uns erzählt. „Damals habe ich mich rumgeärgert mit den Türken, aber das war besser mit den Türken als mit den Bulgaren.“ „Früher“ (2006) war unsere Gesprächspartnerin selbst eine der „Neuen“ und war ihrer Aussage zufolge in das Feld einer türkisch dominierten Ordnung getreten. Die Aushandlungsprozesse schildert sie als Geschichte von Konflikten. Sich in diesem Feld der Gastronomie zu behaupten sei ihr am Anfang schwer gefallen. Anfänglich habe sie sich mit allen angelegt und jeden aus dem Laden geworfen, der sich nicht an ihre Regeln gehalten habe. Schließlich habe man sich jedoch gegenseitig akzeptiert und gemeinsame Spielregeln gefunden.

**DAS
KOMMENDE
MAHL**



*„L'hôte, Wirt und Gast
in einem Wort, gibt und
empfängt, bietet an und
willigt ein, lädt zu Gast
und wird geladen, ist
Hausherr und Fremder.“*

Michel Serres 1987

DAS KOMMENDE MAHL

„ ... unbestritten ist, daß es keine andere soziale Institution gibt, die in ähnlicher Weise Gleichheit, Gemeinschaft, Zugehörigkeit symbolisiert. Und keine andere Form der Vergemeinschaftung verbindet so stark wie die des gemeinsamen Tisches ...“
(Eva Barlösius)¹

„Tischgemeinschaften“² lassen sich anhand unserer Untersuchung auf vielfältigen Ebenen erkennen. Die Gemeinschaften der Familien, der Freunde, der Arbeitskollegen, der ethnischen Zugehörigkeitsgefühle, der Küchen- oder Bertreiberfamilien und nicht zuletzt die Gemeinschaften kultureller „Ordnungen der Speisen“³, des Halal oder Nicht-Halal, des Vegetarisch oder Carnivor und des „Geschmacks“⁴ im Sinne von habitualisierten Neigungen lassen sich hier lesen.

Dass diese Tischgemeinschaften noch immer in kulturhistorischem Bezug zur Zentralität der Feuerstelle stehen, wird zum einen in den Parks und Grünanlagen der Elbinseln sichtbar, wenn im Sommer dutzende Grillplätze nebeneinander um die Wette rauchen. Zum anderen lassen sich diese Tischgemeinschaften an den unterschiedlichen „Küchen als Zubereitungspraktiken“⁵ der gastronomischen Lokale lesen, sowie an den Tischen in den Lokalen selbst.

So ist zu erkennen, dass es nicht diese eine große Vergemeinschaftung, sondern viele kleine, sich abwechselnde und durchdringende Tischgemeinschaften gibt.

Dies wird umso deutlicher, wenn man den Blick aus alltagspraktischer Perspektive auf die physisch-räumlichen Möglichkeiten lenkt.

Folgen wir einer „Ökonomie der Logik, die dafür sorgt, daß nicht mehr Logik aufgewendet wird, als für die Bedürfnisse der Praxis erforderlich“⁶ ist, wie Pierre Bourdieu sie beschreibt, so zeigt sich in der Dimension persönlicher Zuwendung, von Angesicht

zu Angesicht, dass eine physisch-räumliche Vergemeinschaftung von mehr als 10 Personen um einen Tisch, in der Praxis kaum möglich erscheint. Nehmen wir Christopher Alexanders Maß für die Distanz von Nähe auf öffentlichen Plätzen, und erkennen, dass ab einer Entfernung von ca. 20 Metern („70 feet“⁷) Regungen in Gesichtern kaum mehr zu erkennen sind, und dass Gespräche über diese Distanz nicht mehr stattfinden können, dann wäre eine Tischgemeinschaft, bei welcher alle Mitglieder sich von Angesicht zu Angesicht gegenüber sitzen, mit über 120 Personen nicht mehr zu realisieren. Allein dieses Beispiel zeigt uns, dass die realen, von Angesicht zu Angesicht stattfindenden Vergemeinschaftungen nur eine viel kleinere Zahl von Individuen fassen können, und dies in der Realität auch tun.

Betrachten wir die Praxis des gemeinsamen Mahls näher, so lässt sich erkennen, dass die Küchen als Zubereitungspraktiken und „Geschmack“ (Bourdieu) „mehr als andere kulturelle Hervorbringungen Erfahrungen von Identität und Fremdheit“ vermitteln, und „dazu instrumentalisiert [werden], Menschen zu einigen und zu trennen“⁸, wie es Eva Barlösius schreibt.

Da sich in der historischen Entwicklung die Tischgemeinschaften von der Notwendigkeit einer Institution der Nahrungszuteilung gelöst haben⁹, befördert dies über die familiären Tischgemeinschaften hinaus zwei kulturelle Hervorbringungen. Erstens, die symbolischen Tischgemeinschaften ohne Tisch, wie sie u.a. die religiöse Vergemeinschaftung der „Ordnung der Speisen“¹⁰ herausbildet, zweitens die „(An)Ordnungen“ von Tischnachbarschaften kleinerer Tischgemeinschaften an Orten wie Restaurants, Cafés und in öffentlichen Grünanlagen oder an Grillplätzen.

Diesen Gedanken der Nachbarschaft un-

terschiedlicher Gemeinschaften wollen wir aufgreifen, da sich in unserer Untersuchung der gastronomischen Unternehmen der Elbinseln erkennen lässt, dass gerade diese Tischnachbarschaften verschiedener Tischgemeinschaften ein vielfältiges Potenzial für kulturelle Neuerschaltungen bieten. Hier ließe sich mit Christopher Alexander sagen, „A city is not a tree“ und ebensolches gilt für die Austauschbeziehungen zwischen Tischgemeinschaften in Tischnachbarschaft auch in Wilhelmsburg und auf der Veddel.

„The reality of today’s social structure is thick with overlap - the systems of friends and acquaintances form a semi-lattice, not a tree.“¹¹

Jedoch zeigt sich ebenso, dass die Möglichkeiten einer „Kultur im Zwischen“(Terkessidis) dieser „structure [...] with overlap“ nicht immer konfliktfrei verlaufen, oder überhaupt zu Stande kommen. Die Vielheit der städtischen Akteure, ihre „Habitusformen“(Bourdieu) und Praktiken bedeuten „nur manchmal Idylle, oft genug aber auch Konflikt“¹², bemerkt Markt Terkessidis mit Bezug auf die großstädtische Realität.

So sind auch die gastronomischen Unternehmen versucht, das Konflikthafte zu verbannen und nur das Genehme zuzulassen. Wer aber entscheidet darüber, was das Genehme ist und was nicht? Im Falle der Gastrounternehmen sind dies die Betreiberfamilien welche mit zunehmendem wirtschaftlichen Erfolg dazu tendieren die Deutungshoheiten zu übernehmen, und Aushandlungsprozesse zu vermeiden.

Wie wir in beiden Untersuchungen, sowohl der Kioske¹³, als auch der gastronomischen Unternehmen zeigen können, sind diese Bühnen der Nachbarschaft nicht frei von hegemonialer Ordnung. Sowohl die informellen Ordnungen der Straße, bei der unterschiedliche Gruppen um die Vorherrschaft bestimmter Standorte rivalisieren, als auch die „Ordnungen der Speisen“ als religiöse, politische oder klassenspezifische

Vergemeinschaftungen, sowie die formellen Ordnungen an der Grenze von privatem und öffentlichem Raum der gastronomischen Unternehmen, beeinflussen die Prozesse der Aushandlung. Im Fall der Straße als Bühne dieser Aushandlungen greift die „öffentliche Hand“ bisweilen als Hegemon ordnend ein. Ein Hegemon, den wir im Sinne von Hobbes Leviathan durch abtreten von eigener Macht gemeinschaftlich erschaffen haben¹⁴. Ein Macroakteur aus durch Anhäufung von in Blackboxes eingeschlossenen Verträgen im Sinne Latours und der ANT¹⁵, und „sedimentierte gesellschaftliche Verfahrensweisen“¹⁶ im Sinne Chantal Mouffes.

Im Inneren der gastronomischen Lokale hingegen wirken die „Schwellenhüter“¹⁷ der Betreiberfamilien als ordnende Kräfte und bestimmen die Möglichkeiten des Zugangs und die genehmen Praktiken. Auch die gastronomischen Unternehmen erscheinen durch ihre repetitive Praktiken und Strukturen, wenn auch auf einer anderen Ebene, vielfach als abgeschlossene Institutionen, welche dazu tendieren auf die Interessen bestimmter Gruppen abgestimmt zu sein. Die von Arbeitstouristen dominierten Cafés auf der Veddel zum Beispiel, oder auch die neuen gastronomischen Lokale der Zuwanderergruppen der siebten Welle der Migration, wie das Wasserwerk oder die Tonne zeugen von dieser Tendenz der Abgeschlossenheit, wenn auch viele der „Barrieren“¹⁸ unsichtbar erscheinen und durch habituelle Handlungslogiken¹⁹ bestimmt sind.

Wie wir feststellen können, sind jedoch gerade die gastronomische Lokale Orte der Versammlung, des Wandels und des Austausches von Waren, Informationen und unterschiedlicher Formen von Kapital. Diese Zentralitäten übernehmen so in der Realität des städtischen Beziehungsgefüges eine wesentliche Funktion. Wenn die Möglichkeiten der Teilhabe an solchen oder ähnlichen Orten des Austausches jedoch nicht allen Bewohnern der „Parapolis“²⁰

zur Verfügung stehen, weil unterschiedliche kulturelle oder ökonomische „Barrieren“ ihnen den Zugang verwehren, so nehmen die Chancen kultureller Neuerschaltungen, der Akkumulation und Transformation von Wissen, sozialen Beziehungen und Anerkennung ab und befördern parallelgesellschaftliche Praktiken und Konflikte.

Diese Feststellung bringt den Gedanken hervor, dem städtischen Gemenge etwas hinzuzufügen, um „den Tendenzen [zu] helfen, sich zu formulieren (Form anzunehmen)“²¹ wie es Lefèbvre 1967 in seinem Text zum „Recht auf Stadt“ darlegt.

In unserer Untersuchung der Kioske in Wilhelmsburg haben wir im Sinne einer „experimentellen Utopie“ (Lefèbvre) den Kiosken den Gedanken der „offenen Wasserstelle“ als heterogene Zentralität dazugesellt. Bei der Bedeutung des „offen“ in unserem Verständnis, machen wir uns einen der Kernbegriffe des von Mark Terkessidis entworfenen Programms der „Interkultur“²² zu eigen. Terkessidis entwickelt in seiner Arbeit zur Interkultur ein erweitertes Konzept der „Barrierefreiheit“.

„Gerade heute, wo Freiheit und Wettbewerb als zentrale gesellschaftliche Werte gelten, ist Barrierefreiheit eine unabdingbare Bedingung dafür, dass alle Individuen gleichermaßen ihre Möglichkeiten ausschöpfen können, gleich welche Eigenschaften oder Hintergründe sie mitbringen.“²³

Mit dem Begriff beziehungsweise dem Programm der „Interkultur“ stellt sich Terkessidis explizit nicht in die Tradition der „Multikultur“, sondern legt einen Standpunkt dar, der „nicht die Unterschiedlichkeit der Kulturen“ oder „gegenseitige[n] Respekt“ in den Vordergrund stellt, sondern eine „Kultur-im-Zwischen“. „Es geht vielmehr um das Knüpfen neuer Beziehungen.“²⁴ In seinem „Verständnis von Interkultur geht es also nicht wie im Multikulturalismus um die Anerkennung von kulturellen Identitäten,

die Relativität unterschiedlicher Perspektiven oder das Zusammenleben der Kulturen, sondern um das Ziel der Veränderung der charakteristischen Muster, die aktuell mit der Vielheit eben nicht mehr übereinstimmen.“²⁵ Dieses „Programm einer Politik, die Barrierefreiheit herstellen will“²⁶ nennt er „Interkultur“.

Wir greifen diesen Gedanken auch mit dieser Arbeit auf und stellen dem Konzept der „offenen Wasserstelle“ und des „kommen-den Festes“ als Bühne der Möglichkeiten, die „Nachbarschaft der Tischgemeinschaften“ und die „offene Feuerstelle“ hinzu.

Die Heterogenität der Wasserstelle und die vergemeinschaftende Zentralität der Feuerstelle als Ort der Produktion, finden im Begriff der „Tischnachbarschaft“ als Raum der Möglichkeiten ihre Synthese. Ohne dabei die Tischgemeinschaften der Familie, der Freunde, der „Ordnung der Speisen“ in Frage zu stellen und einer erzwungenen Kommunikation der einen Gemeinschaft, mit einem Konsensvertrag zu unterwerfen, wollen wir mit dem Gedanken der Nachbarschaft den Möglichkeiten „helfen, sich zu formulieren (Form anzunehmen).“²⁷

Nachbarschaft verstehen wir hier sowohl als physische Nähe, soziale Interaktion und „nicht-familiären Zusammenhang“²⁸. Auch sind die Austauschverhältnisse der Nachbarschaft vornehmlich durch nicht-monetäre Kapitalarten bestimmt²⁹. Durch Netze sozialer Beziehungen, durch Anerkennung und Reputation, durch Fähigkeiten und Wissen.

Im Gegensatz zu den wenig dynamischen Möglichkeiten einer räumlich-zeitlichen Rekonfiguration von sozialen „(An)Ordnungen“ der Akteure, welche die Wohnnachbarschaften kennzeichnet, bilden die gastronomischen Lokale Bühnen schneller und kurzweiliger Wechsel der Akteursgruppen in physisch-räumlicher Nähe. Sie werden zu „Zufallsgeneratoren“³⁰ von möglichen Beziehungen und produzieren somit das Soziale.

Beispiele solche Tischnachbarschaften zu befördern zeigen sich sowohl in Wilhelmsburg bei einem Projekt auf dem Hof der Honigfabrik im Sommer 2012, bei welchem Amsterdamer Studenten mit der Intervention eines offenen Pizzaofens³¹ die bestehenden Muster des gastronomischen Gefüges der Elbinseln kreuzen, als auch im Rotterdamer SkillCity Projekt von Henk Oosterling. Aus kollektiven Praktiken der Schulküchen heraus wird in Rotterdam-Süd der Versuch unternommen nachbarschaftlich betriebene „Buurt“-Restaurants zu initiieren³². Wichtig, so Oosterling, ist dabei der zyklische Charakter, welchen die Interventionen anstoßen müssen, um nicht ein bloßer Event, ein singuläres Ereignis oder ein Spektakel zu sein³³. Auch in Berlin hat sich ein solches Nachbarschaftsprojekt unter dem Namen „Nachbarsbraten“ über mehrere Jahre hinweg verselbständigt. Angestoßen von einer Gruppe um den Produktdesigner Alexander Jabs, hat sich „Nachbarsbraten“³⁴ inzwischen zu einem Selbstläufer der Nachbarschaft entwickelt. Die anfängliche Iteration und Intervention ist zu einem sich selbst aufrufenden Prozess geworden. Einmal im Jahr stellen die Nachbarn der Kopenhagener Straße ihre Tische auf den Fußweg und laden sich, ihre Freunde und Passanten ein, vom „Braten“ des jeweils Anderen zu Probieren. Über das westliche Ende der Straße ausgebreitet, zeigt sich so eine Tischnachbarschaft verschiedener Tischgemeinschaften. Mitten im Prozess der „Gestaltung einer noch unklaren Zukunft“³⁵, bilden sich hier in der Alltagspraxis neue Beziehungen und Bedeutungen im kulturellen „Zwischen“³⁶.

„Tatsächlich brauchen wir mehr solche Orte, wir brauchen die [...] Infrastrukturen der Vielfalt. Es geht dabei nicht um repräsentative Orte, um Leuchttürme der Interkultur, [...] sondern um Plattformen und Möglichkeitsräume.“ (Mark Terkessidis)³⁷

Diese Interventionen stellen dem Verhältnis von Gast und Wirt, welches sich als hegemo-

niale Struktur in die Cafés und Restaurants vielfach eingeschrieben hat, den „l'hôte“³⁸ entgegen, wie ihn Michel Serres beschreibt.

„L'hôte, Wirt und Gast in einem Wort, gibt und empfängt, bietet an und willigt ein, lädt zu Gast und wird geladen, ist Hausherr und Fremder“ (Michel Serres)³⁹

Ausgehend von unserer eigenen Praxis des *Gast und Wirt-Seins* in der Universität der Nachbarschaften, geben sich die Möglichkeiten des Tausches der Rollen in einem oszillierenden „Zwischen“ zu erkennen. Diese Figur des „l'hôte“ als „Wirt und Gast in einem Wort“, zeigt sich auch in den alltäglichen Spielen auf den Bühnen der gastronomischen Unternehmen der Elbinseln.

Wenn Gast oder Wirt sich wechselseitig einladen, so wird die Rolle des Gastes zu der des Gastgebers, zum Gast-Wirt, zum „l'hôte“. Die Zuschreibungen verteilen sich dabei situativ. So sind auch wir in der UdN Gast und Wirt zugleich an diesem Ort den wir nicht (dauerhaft) dominieren. Auch müssen wir hier in der Rolle des „l'hôte“ die Regel dessen was zugelassen ist und dessen was ausgeschlossen wird, in immer wieder neuen Verträgen verhandeln. Mit unseren Mitbewohner, mit den Gästen welche mit uns sind, mit den Nachbarn oder den Kindern der Nachbarschaft, welche das Haus umgarnen, und nicht zuletzt mit unserem „l'hôte“, wenn er zu Gast ist.

Diese Kippfigur des „l'hôte“ ließe sich auch mit einem Gemeinschaftsbegriff, wie ihn Jean-Luc Nancy mit seiner „Gemeinschaft der Mit-Seienden“ denkt, verbinden. Eine Gemeinschaft, welche sich nicht gegenüber einem sie konstituierenden Ausserhalb definiert, sondern durch die Bedingung des „Mit-Dasein“ wie es Nancy mit Bezug zu Heidegger umfasst⁴⁰.

Nancy sieht die Aufgabe des Politischen darin, „einen Raum des Gemeinsamen zu organisieren, damit die symbolischen, imaginären, gelehrten oder spielerischen Voraussetzungen geschaffen werden, ohne dass

irgendeine davon beansprucht, die Voraussetzung einer Totalität des Gemeinsams zu sein.« (Jean-Luc Nancy)⁴¹

Somit ein politisches Programm der „Barrierefreiheit“, wie Terkessidis es mit seinem Plädoyer der Interkultur entwirft, und ein „gemeinsamer symbolischer Raum“⁴² der Aushandlungen, wie Chantal Mouffe ihn konzipiert.

Wollen wir den blinden Pfadabhängigkeit „Leib gewordene[r] und Ding gewordene[r] Geschichte“⁴³ entkommen, so stellt sich die Aufgabe, aus der eigene Praxis heraus diese veränderten Logiken in einen repetitiven Alltag zu überführen und das nahe „Wirkliche“ in Richtung des entfernten „Möglichen“⁴⁴ in immer neuen iterativen Schritten zu verlängern.

Das kommende Mahl wir ein Mahl der Tischnachbarschaften sein, das Mahl einer Gesellschaft von „Mit-Seienden“. Eine Nachbarschaft der „l'hôtes“, der Wirte und Gäste in selbigem Wort.





EMBEDDED RESEARCHER



*Der „Embedded Researcher“
übernimmt die Rolle eines teil-
nehmenden und mitgestaltenden
Forschers, welcher durch seine
aktionsforschende Praxis mehr
Einfluss auf die Reproduktion
der Strukturen hat, welche ihn
selbst reproduzieren.*

*In dieser Position im Bezie-
hungsgefüge könnte man von
einem „eingebetteten“ Forscher
sprechen, und es ließe sich ein
Programm der „eingebetteten
Forschung“ denken.*

THE EMBEDDED RESEARCHER

Motiv

In unserem Verständnis von Stadt, konstituiert sich deren Komplexität nicht aus der Summe existierender Häuser und Straßen, nicht durch Bahnen, Autos, noch Flugzeuge, nicht durch „Türme aus Glas und Stahl“ (Whitman 1856) und auch nicht allein aus den Scharen von Menschen und technologischem Getier welche sich darin tummeln. Stadt, das sind aus unserer Perspektive die Praktiken, das Tun und Lassen in endlos wiederkehrenden Zirkeln eines „repetitiven Alltags“ (vgl. Löw 2001: 161), welche Strukturen erschaffen und reproduzieren.

Die Frage ist somit weniger eine Frage des *Was* und *Wieviel*, als vielmehr eine Frage des *Wer* und *Wie*. Es ist eine Frage nach den Akteuren, den Praktiken, deren Regelmäßigkeiten und Wechselwirkungen „(An) Ordnungen“ (vgl. Löw 2001: 161) hervorbringen.

Aus den Alltagspraktiken des Wohnens, der Bewegung, der Kommunikation, des tätigen Lebens und der Spiele auf vielfältigen Bühnen, produziert sich das Städtische. Als Bewohner dieses Gemenges sind wir, ob wir wollen oder nicht, (Co)Produzenten dieser Prozesse, wie es der französische Soziologe Henri Lefèbvre in „Production de l'espace“ (vgl. Lefèbvre 2009) umfangreich darlegt.

Unsere Motivation und das Interesse an diesen Prozessen begründet sich somit aus dem alltagspraktischen und theoretisch-reflexiven Erkennen der Unvermeidlichkeit eines eigenen Zwischen-Sein [lat: inter-esse] im Beziehungsgefüge des Städtischen. Das Ziel ist eine bewusste Haltung gegenüber diesen Prozessen einzunehmen, um somit aktiv-teilhabend gestalterisch einwirken zu können und nicht in einer blinden Pfadabhängigkeit „Leib gewordene[r] und Ding gewordene[r] Geschichte“ (Bourdieu SRuK: 69; zit. nach Schwingel 2011: 76) verhaftet zu bleiben.

Erkenntnis- und Forschungsinteresse

Dass es sich beim Städtischen nicht um ein statisches, sondern um ein dynamisches Beziehungsgefüge mit Prozessen der Anpassung und Veränderung handelt, offenbart bereits eine flüchtige Retrospektive in die Menschheitsgeschichte. Zum einen lebt seit dem Beginn des 21. Jahrhunderts die Hälfte der Menschheit in Städten¹, zum anderen sind die Prozesse einer globalen Verstädterung von gewaltigen Migrationsbewegungen und ökonomischen Veränderungen geprägt und betreffen nicht nur die Megacities des globalen Südens. Im Zentrum unseres Forschungsinteresses steht die europäische Stadt² der Gegenwart. Auch sie befindet sich im Wandel, sie, „ist in sich durchlöchert und beweglich und besitzt gleichzeitig eine Reihe von weit entfernten und quasi unsichtbaren Vororten“, wie es der Berliner Kulturwissenschaftler Mark Terkessidis beschreibt. Terkessidis stellt der bewahrend-restaurativen Vorstellung einer „funktionierenden“ und in sich konsistenten europäischen Stadt, das vieldimensionale Gebilde einer Realität der Stadt als „losen Zusammenhang“ (Terkessidis 2010: 27) entgegen und fordert diese Realität der Stadt anzuerkennen.

„Angesichts der Mobilität, der Verschiebung von geografischen Nähe- und Ferneverhältnissen, der Durchlöcherung und Erweiterung der Stadt sowie der Entwicklung einer neuen Architektur der »erstarrten Bewegung« erscheint die normative Bindung an Vorstellungen von einem »Wir« oder von einer funktionierenden »europäischen Stadt« wenig zukunftsweisend.“ (Terkessidis 2010: 27)

Mit anderen Worten: Städte sind in zunehmendem Maße Orte einer globalen kulturellen Mischung, welche durch Mobilitäten und die Versammlung von Unterschieden einem permanenten Wandel unterliegen.

Eine solche „Vielheit“ bedeutet „eben nur manchmal Idylle, oft genug aber auch Konflikt“, und sie „braucht unbedingt Gestaltung“ wie Mark Terkessidis anmerkt (vgl. Terkessidis 2010: 14ff).

Unser Erkenntnis- und Forschungsinteresse ist daher darauf ausgerichtet, die Prozesse des Wandels im „Zwischen“ zu verstehen. Da sich diese Praktiken und Interaktionen jedoch nicht in einem nebulösen Äther ausbilden, sondern immer auch einen geografisch-physischen Raumbezug haben, gehen wir der Frage nach: Wie funktionieren in den dynamischen Gemeinden des Städtischen die räumlichen (und sozialen) Lern-, Anpassungs- und Innovationsprozesse? Welche (an)ordnenden Praktiken zeichnen sich ab, und wie kommen sie zustande? Welche Netzwerke von Akteuren lassen sich ablesen und wie verlaufen die Interaktionsprozesse in ihnen?

Untersuchungsort und Forschungsstation

Die Wahl des Untersuchungsortes fiel aus vielerlei Hinsicht auf die Elbinseln Wilhelmsburg und Veddel.

Die Universität der Nachbarschaften (UdN) dient uns seit geraumer Zeit als Forschungsplattform, in welcher wir uns als forschende Bewohner verstehen. Diese Praxis des Bewohnens gibt uns zum einen die Möglichkeit mit unseren eigenen Praktiken Teil des Alltags der Elbinseln zu sein, und daher die einzigartige Voraussetzung unser praktisches Wissen und die Beziehungen, in die wir eingebunden sind theoretisch-reflexiv zu hinterfragen und mit zu gestalten.

Zum anderen legitimiert unsere bewohnende Praxis auch das forschende *Inter-Esse*, da wir an der (Re)Produktion der Strukturen am Ort beteiligt sind. Wir gehen in den Restaurants Essen, kaufen beim türkischen

Bäcker Brot, verteilen Pflaster gegen Beulen, reden mit unseren Nachbarn am Zaun und führen sogar den alten Hund für sie spazieren. Unsere Forschung erschöpft sich also nicht in der theoretischen Betrachtung, sondern beinhaltet das uns entgegengebrachte Vertrauen der Nachbarschaft und unsere Teilhabe und Sichtbarkeit im Quartier. Nachbarschaft, jene städtische „Struktur des nicht-familiären Bezugs“, wie Jean Luc Nancy sie nennt, spielt dabei eine entscheidende Rolle (vgl. Nancy 2011: 46).

Ein weiterer Grund der Entscheidung für die Elbinseln als Untersuchungsgebiet war die Dynamik und Heterogenität der Bewohnergruppen. In kaum einem anderen Stadtteil Hamburgs treffen so viele unterschiedliche kulturelle Gruppen aufeinander wie auf Wilhelmsburg und der Veddel. Auf Wilhelmsburg leben laut Statistik 56,8% und auf der Veddel 70,1% Menschen mit Migrationshintergrund (Statistikamt Nord 2011). Diese 158 verschiedene Nationalitäten³ treffen mit Hamburger Wohnungsnot-Exilanten, den (zunehmenden) IBA und IGS Touristen und alteingesessenen Wilhelmsburgern zusammen.

Sowohl die baulich physische Struktur, als auch die Bevölkerungszusammensetzung werden sich durch diese Interventionen (IBA und IGS) mittelfristig ändern. Dass sich in diesem Raum zwischen den unterschiedlichen Kräften ein Spannungsfeld aufbaut liegt auf der Hand.

Forschungsfeld und Feldabgrenzung

Auf der Suche nach einem Untersuchungsfeld, in welchem sich räumliche Lern-, Innovations- und Anpassungsprozesse erkennen lassen, sind wir zunächst auf das thematische Feld kulinarischer Praktiken gestoßen. Den wichtigsten Anstoß, unsere Untersuchung in diese Richtung zu lenken, gab die Betrachtung des eigenen Alltags.

Kulinarische oder gastronomische [gr. gastros -> Bauch und nomos -> Gesetz] Praktiken, also all jene, welche mit dem Verarbeiten roher Nahrungsmittel zusammenhängen, ließen sich heute sowohl in privaten Haushalten, im öffentlichen Raum, in Krankenhäusern und anderen Versorgungseinrichtungen, in der Lebensmittelindustrie, den Bäckereien und im Gastgewerbe untersuchen. Gerade jedoch das Gastgewerbe und im speziellen die Restaurants sind Ausdruck der zeit- und arbeitsteiligen Prozesse der Stadt (vgl. Breckner 2010: 180ff).

Wir konzentrieren uns bei der Untersuchung daher auf Gastrounternehmen, da diese vielfältige Vorteile für unsere Fragestellung bieten:

Erstens entfalten sich gastronomische Praktiken in hohem Maße an der Grenze zum öffentlichen Raum und lassen physisch-räumliche Praktiken dort unmittelbar erfahrbar werden.

Zweitens bieten gastronomische Orte ohne Weiteres einen Zugang, sie laden ein und sind mit hoher Zahl und hoher Diversität in städtischen Kontexten verbreitet.

Drittens lassen sich die Praktiken der Akteure (Unternehmer, Kunden, Passanten etc.), ihre spezifischen Raumeignungen, die Produkte und die Anpassungs-, Lern- und Innovationsprozesse synchron untersuchen.

Viertens scheint die Untersuchung gastrounternehmerischer Praktiken in der Stadtforschung ein bis auf wenige Ausnahmen unbeforschtes Feld zu sein (vgl. Pätzold 2012; Breckner 2010).

Fünftens können Gastrounternehmen als „lokal eingebettete“ ökonomische Akteure gelten (vgl. Läßle/Walter 2003) und daher Aufschluss über die Wechselwirkungen ökonomischer und räumlicher Praktiken geben.

Dieses Feld der Gastronomie grenzen wir durch die Bedingung ein, dass es sich bei den zu untersuchenden Unternehmen um

solche handelt, welche mindestens eine selbst zubereitete warme Mahlzeit am Tag anbieten, die am Ort verzehrt werden kann.

Dabei haben wir uns an der Klassifikation der Dehoga (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) orientiert. Die Einführung dieser Kriterien hat drei Gründe. Erstens interessieren uns die spezifischen Praktiken der Akteure und ihrer Raumproduktion. Zweitens interessieren uns die mit diesen gastrounternehmerischen Praktiken verbundenen Lern-, Anpassungs- und Innovationsprozesse. Drittens war die Eingrenzung des Feldes durch den Forschungsrahmen und den Untersuchungsort notwendig. Sollte sich im Verlauf der Untersuchung herausstellen, dass es einer Erweiterung des Feldes für weiterführende relevante Untersuchungen bedarf, so werden wir diese skizzieren.

Idealtypische Untersuchung - Entwurf eines utopischen Forschungsdesigns

In einer idealtypischen Untersuchung würden wir sowohl über qualitative, als auch über quantitative Verfahren versuchen, die Entwicklungspfade und Beziehungsnetze nachzuzeichnen. Auch die translokalen Stränge kultureller Beziehungen wären hierbei zu verfolgen, da es sich bei den Elbinseln auch historisch betrachtet immer um einen Ort mit migrantischem Einfluss gehandelt hat (vgl. „Insel(n) der Wanderungen“ in dieser Arbeit).

Gerade Wilhelmsburg und die Veddel bilden eine städtische Realität, welche durch vielfache Verknüpfungen in andere Teile der Welt geprägt ist.

„Stadt“ kann hier schon nicht mehr als Entität begriffen werden, sondern allenfalls als „loser Zusammenhang“ unterschiedlicher „Nähe- und Fernverhältnisse“ (Terkessidis 2010), welchem Mark Terkessidis den Namen „Parapolis“ gibt. Terkessidis stellt mit seinem Verständnis der „Parapolis“ das Gedankenmodell der europäischen Stadt,

als physisch und kulturell klar abgegrenzt, auf der Ebene einer städtischen Praxis in Frage. Anders als Martina Löw mit ihrem „Konnex“ Begriff (vgl. Löw 2008: 45), mit welchem sie versucht, die Relationalität (zuweilen Rivalität) der Städte als Entitäten⁴ untereinander zu umreißen, verinnerlicht der Begriff der „Parapolis“ bei Terkessidis eine Realität translokaler und transkultureller Praktiken, welche aus endogener Perspektive die Stadt als abgeschlossene Einheit – sowohl physisch, als auch kulturell/symbolisch – in Frage stellen (vgl. Terkessidis 2010: 27ff). Folgt man diesem Gedanken, so müsste eine idealtypische Untersuchung ihren Blick bis in die kulturellen „Eigenlogiken“ und historisch habitualisierten Strukturen lenken, welche als lebendige kulturhistorische Prozesse, von den Praktiken der jeweiligen Zuwanderergruppen getragen, die Realität der Elbinseln als Parapolis mitbestimmen und – historisch betrachtet – schon immer bestimmt haben. Welche kulturell habitualisierten „Wahrnehmung-, Denk- und Handlungsschemata“ (Bourdieu) werden und wurden importiert? Wie interagieren diese vor Ort mit den bestehenden Strukturen? Wie schaffen sich diese „Importe“ neue Strukturen und Institutionen? Welche Repräsentationen dieser Strukturen lassen sich erkennen? Wie bilden sich Hybride? Welches imaginäre Wilhelmsburg wird exportiert?

Da es sich um eine explorative Untersuchung handeln müsste, welche versuchen würde zu neuen Arbeitstheorien und Erkenntnissen über die spezifischen Praktiken, Strukturen und Logiken am Ort zu kommen, würde sich als strukturierende Auswertungsmethode die „Grounded Theory“ (vgl. Glaser/Strauss 2008) anbieten, um in iterativen Zyklen immer aufs neue Erhebung, Analyse und temporäre Theoriebildung zu verbinden und zu schärfen, dabei vor eingestellte und sich einstellende Denk- und Wahrnehmungsmuster zu erkennen und zu hinterfragen. In einer Kombination

aus Spradleys „Research Cycle“ (vgl. Spradley 1980) und dem „aktionsforschendem Ansatz“ (vgl. Kromrey 1998), könnten wir die Methode der „Grounded Theory“ als einen Open-End-Prozess denken, welcher als eine forschende Alltagspraxis in das Feld der Akteure eingebunden ist.

Unser Forschungsteam würde dazu aus „Experten des Alltags“⁵ der jeweiligen Akteursgruppen bestehen, genauso wie wir als Forscher selber Teil der Praxis der Akteursgruppen wären. Die dichotomische Trennung von Forscher und Beforschtem könnte sich so zugunsten einer forschenden Praxis auflösen. Eine Interdisziplinarität und gemeinsame Sprache könnte sich über die gemeinsame Forschung entwickeln. Diese Sprache wäre somit eine, welche sich nicht wissenschaftsprachlicher „Distinktionsmerkmale“ bediente, sondern sich in einer Praxis zu artikulieren verstehen wüsste. Sie wäre durch die Praktiker eine Sprache lebendiger Praxis und gemeinsame Praxis an sich. Es würde das geforscht werden, „was für die Bedürfnisse der Praxis erforderlich“ (Bourdieu 1978b: 158⁶) ist, von jenen, welche in diese Praktiken involviert sind.

Die Methoden der Aktionsforschung, welche PraktikerInnen der jeweiligen Felder als ExpertInnen aktiv einbeziehen stellen hierfür einen Ansatz dar (vgl. Kromrey 1998).

Versuche eine solche alltagspraktisch integrierte Koppelung von Forschung, Expertenwissen und praktischem Wissen zu unternehmen, zeigen sich schon früh auch bei Christopher Alexander. Mit seinem Konzept des „Architect-Builder“ unternimmt er im „Mexicali Project“ den Versuch Architekt und ausführendes Gewerk wieder in eine Personalunion zu bringen. (vgl. Alexander 1985: 65)

Greifen wir diesen Gedanken auf und wenden ihn auf unsere stadtforschende Praxis an, dann ergäbe sich für uns die Rolle eines teilnehmenden und mitgestaltenden Forschers, welcher durch seine aktionsforschende Praxis mehr Einfluss auf die Re-

produktion der Strukturen hätte, welche ihn selbst reproduzieren.

An dieser Position im Beziehungsgefüge könnte man von einem „eingebetteten“ Forscher sprechen. Mit Verweis auf den (social) „Embeddedness“ Begriff von Mark Granovetter (vgl. Granovetter 1985), mit welchem er die soziale Einbettung ökonomischer Handlungen beschreibt, und auch auf Dieter Lämples Begriff der „lokal eingebetteten Ökonomie“ (vgl. Lämple/Walter 2003) ließe sich ein Programm der „lokal eingebetteten Forschung“ denken. Demzufolge wäre unsere Rolle als die eines „local embedded researchers“ zu denken.

Prototypisches Verfahren - Herdforschung

„Es ist von entscheidender Bedeutung, dass die Reproduktion imstande sein muss, sich selbst zu reproduzieren. Die Iteration oder Repetition spielt eine wesentliche Rolle. Sie liefert das praktische Gültigkeitskriterium. Wenn die nachfolgenden Reproduktionen von der ersten abweichen, so hat sich, wie man zu sagen pflegt, ein Fehler eingeschlichen. Die Untersuchung der Fehler erlaubt, Fehlertypen zu definieren, zu klassifizieren und so die Fehler zu korrigieren. [...] Die Repetition verifiziert, und die Differenz enthüllt. Die Fehler sind stets fruchtbar, denn sie ermöglichen Veränderungen in den Blickwinkeln und in den Dispositionen.“
(Lefèbvre 1975: 215f)

Diese Arbeit ist ein iterativer Schritt. Daher wird sie als prototypisches Verfahren gesehen, welches nur offen und fehlerhaft sein kann. Selbst das idealtypische Verfahren wird nur als vorstellbar Mögliches angesehen, welches nach jeder Runde der Repetition erneut überprüft werden muss.

Ideal und sein Prototyp, bilden hierin ein Paar. Dieses Paar konstituiert das Projekt, da das Projekt, als etwas „nach vorn Geworfenes“ sowohl den Ausgangspunkt benötigt, als auch das, worauf hin es strebt, das temporäre Ideal. Die Unmöglichkeit dieses

Ideals in letzter Konsequenz zu erreichen ist dabei das Wesentliche, um aus den Fehlern und der Differenz zu lernen. In iterativen Schritten ergibt sich so ein Bewegungspfad der Projekte.

Dem Entwurf eines Ideals gegenüber, haben wir uns in der prototypischen Untersuchung vor allem auf qualitative Verfahren beschränkt. Das Ideal einer breiten qualitativen und quantitativen Untersuchung und Auswertung der räumlichen Lern-, Anpassungs- und Innovationsprozesse, eine diachrone Auswertung detaillierter Statistiken und historischer Entwicklungspfade, eine präzise Nachzeichnung der Akteursnetze, sowie eine Untersuchung der translokalen, transkulturellen und transurbanen Beziehungen hätte das bearbeitbare Volumen dieses Schrittes überschritten.

Wir werden daher offenlegen welcher Verfahren wir uns bedient haben und welche methodischen Wege wir gegangen sind.

Bei der Recherche zur Historie des Ortes haben wir uns vorwiegend auf eine Publikation der „Geschichtswerkstatt Wilhelmsburg“⁷ konzentriert (vgl. „Insel(n) der Wanderungen“ in dieser Arbeit), da diese von lokalen ExpertInnen der Elbinseln verfasst wurde, auf lokales Wissen zugreift und einen umfangreichen historischen Einblick aus endogener Perspektive freilegt. Auf historische Prozesse werden wir jedoch nur knapp eingehen, dabei dennoch den Versuch unternehmen zu zeigen, dass Wilhelmsburg seit der ersten Stunde der Eindeichungen im 14.Jh. ein Ort der Migration ist. Dieser knappe historische Blick gibt uns die Möglichkeit, alle Bewohner, inklusive uns selbst, als Migranten unterschiedlicher Wellen und Richtungen der Migration zu betrachten. Dabei achten wir eher auf die spezifischen Praktiken, als auf die Unterscheidung von Migrant/Nicht-Migrant.

Die zentralen Methoden unserer Datener-

hebung bilden qualitative Verfahren, denn es geht uns um das erkennen und freilegen spezifischer Praktiken der Raumproduktion und deren Lern-, Innovations- und Anpassungsprozesse. Bei qualitativen Verfahren eröffnen sich grundlegende methodischen Fragestellungen. Zum einen: Wie kommen wir ins Spiel? Die Frage des Feldzugangs also. Zum anderen: Wie gehen wir mit unseren Erwartungshaltungen um? Demnach, die Frage nach der Subjektivität. Zum dritten: Wie werten wir das gewonnene Material aus? Die Frage nach der Analyse und der Synthese. Und viertens: Wie bringen wir die Synthese, welche sich aus unserer Bearbeitung ergibt, zurück ins Feld? Die Frage nach der Performanz der (Re)Präsentation.

Als strukturierende Hauptmethode haben wir auf einzelne Verfahrensschritte der „Grounded Theory“ (GT) (vgl. Glaser/Strauss 2008) zurückgegriffen, um in iterativen Zyklen immer aufs neue Erhebung, Analyse und temporärer Theoriebildung zu verbinden und zu schärfen, dabei voreingestellte und sich einstellende Denk- und Wahrnehmungsmuster zu erkennen und zu hinterfragen. In einer Kombination aus Spradleys „Research Cycle“ (vgl. Spradley 1980) und einem „aktionsforschendem Ansatz“ (vgl. Kromrey 1998), haben wir versucht die Methode der „Grounded Theorie“ als einen Open End Prozess zu denken, welcher als eine forschende Alltagspraxis in das Feld der Akteure eingebunden ist.

In einem ersten ca. zweitägigen Streifzug über die Elbinseln Wilhelmsburg und Veddel, ergänzt durch Pfade des Internets, haben wir nach Gastrounternehmen Ausschau gehalten und uns einen Überblick über die Breite und Varianz des Angebots verschafft. Im nächsten Schritt erfolgte somit eine Selektion der Unternehmen nach geografischen Faktoren. Vor allem dem zeitlichen Rahmen der Arbeit geschuldet, bleiben jedoch Blindflecken auf der Karte. Ein zweiter

wichtiger Aspekt bei der Auswahl war eine möglichst breite ethnische und milieuorientierte Streuung. Genau ließ sich diese jedoch im Vorfeld der Interviews nicht erkennen. Über den Zeitraum von 10 Tagen haben wir 20 Interviews von einer Länge zwischen 45 und 90 Minuten geführt.

Gastrounternehmen begegnen uns dabei als ein sehr leicht zugängliches Feld. Es liegt in der Natur von Gastrounternehmen, dass sie Gästen offen stehen, und dass sie vielfach weithin sichtbar sind. Es liegt auch in der Natur des Gastronomen, Gäste willkommen zu heißen. Dies sollte jedoch nicht darüber hinwegtäuschen, dass Gastrounternehmer in gewisser Hinsicht Profis darin sind, sich mit Gästen zu *unterhalten*. Die Gesprächsatmosphäre machte nichts desto trotz auf uns einen sehr offenen und vertrauensvollen Eindruck. Zeitweilig waren wir sogar verwundert, in welchen sensible und persönliche Bereichen die Erzählungen verliefen und wie offenherzig und großzügig wir empfangen wurden.

Aufrichtigkeit ist eine der Grundbedingungen in der Zusammenarbeit mit Menschen. Wie schwierig auch immer sich ein Zugang ins Feld gestalten mag – er lässt sich nicht auf Unwahrheiten oder falschen Versprechen gründen. So haben wir unseren Gesprächspartnern auch mit aller Offenheit unser Erkenntnisinteresse dargelegt – denn: „Informants have a right to know the ethnographer’s aim“ (Spradley 1980: 22). Genauso haben wir vor den Interviews unsere Gesprächspartner gefragt, ob wir das Gespräch zur späteren Auswertung auch aufzeichnen dürfen.

Zur Vorbereitung der Interviews haben wir einen Frageleitfaden entwickelt, welcher (nur uns) als gedankliche Linie diente um bei den erzählerischen Interviews bestimmte thematische Felder nicht zu übersehen. Dabei haben wir uns explizit nicht an eine strikte Reihenfolge gehalten, sondern un-

seren Gesprächspartnern zuerst überlassen ihre Gründungsgeschichte und ihre gastronomische „Heldenreise“ (vgl. Campbell 1978; auch Vogler 2007) darzulegen.

Methodisch befinden sich unsere Interviewtechniken am ehesten in der Nähe zu einem Mix aus „narrativem Interview“ und „episodischem Interview“. Da das narrative Interview besonders für „lebensgeschichtliche“ (vgl. Hopf 2008: 355) Fragen geeignet ist und über eine Eingangsfrage eine freie „Stegreiferzählung“ (ebd.) entwickeln soll, haben wir uns bei der Zusammenstellung unserer Methodensets daran orientiert.

Wir hatten bei unseren Gesprächspartnern zuvor angekündigt, gern auch Fotos machen zu wollen. Skeptischen Haltungen gegenüber waren wir sehr respektvoll und haben nicht weiter insistiert.

Die Fotografie verstehen wir hier als Interventions- und Kommunikationswerkzeug. Die Mitarbeiter und Betreiber waren in nur wenigen Fällen bildscheu. Im Gegenteil – mittels der Kamera gelang es, sich über einen Zeitraum von bis zu einer Stunde in der Küche, hinter dem Tresen und im Gedränge der Arbeitsprozesse zu bewegen. Die Mitarbeiter fingen der Kamera gegenüber an, sich selbst zu inszenieren. Wir haben dieses Spiel mitgespielt ohne es zu überhöhen. Diese Momente der Selbstinszenierung sehen wir nicht als unauthentisch, sondern als Kommunikationsweise. In den Körperhaltungen brachten sich gleichermaßen der Stolz und die Haltung zur eigenen Arbeit als Handwerk zum Ausdruck. Die Kamera wurde so zum wesentlichen Akteur einer Bühnensituation und bekräftigte zugleich den gegenseitigen Vertrag der Ernsthaftigkeit und des Respekts. In den meisten Fällen kamen wir nicht umhin, im Anschluss auch etwas zu essen. Wie Roland Girtler es in seinem zehnten Gebot der Feldforschung schreibt, mussten wir unsere Fähigkeit beweisen, „... jederzeit zu essen [und] zu trinken ...“ (Girtler 2004: 04).

Als teilnehmende Beobachter im Kreis der Kunden haben wir über einen Zeitraum von 3 Monaten auch ganze Tage in ausgewählten Lokalen verbracht. Die wohl größte Herausforderung hierbei ist eine Verfahrensweise, welche zunächst nicht die Bestätigung einer These oder die Lösung eines Problems sucht, sondern sich situativ auf eine Entdeckungsreise begibt, auch wenn sich diese Reise nicht vom Ort, sondern nur durch die Zeit bewegt. Damit verbunden war auch der Versuch einer „Nullsetzung“ (Christopher Dell) der eigenen Vorurteile und Thesen oder eine bewusste „Ignoranz“ (Spradley 1980: 04) der eigenen gedanklichen Vor-Stellungen über kulturelle Muster. Hierbei war hilfreich, sich auf die Mikroebene der beobachteten Praktiken zu konzentrieren und den Versuch zu unternehmen, diese von den Vorkonzepten und Vorurteilen abzulösen. Also genau zu beschreiben, was wir sehen und nicht vorschnell und implizit diese Erfahrungen zu kategorisieren, ihnen damit einen Ort in der Ordnung unserer inneren Welt zuzuweisen.

Der erste Schritt des Sichtens der Transkripte und Feldtagebuchaufzeichnungen war einer der aufwendigsten. Dabei haben wir das Material zuerst nur mit „Etiketten“ versehen, d.h. eine grundlegende thematische Einordnung der Interviewaussagen auf Basis einzelner Sätze oder Absätze getroffen. Daraus resultierte ein nach Etiketten indizierter Katalog von ca. 500 Seiten. Der dabei gewonnene Überblick über das Material führte zum Erkennen von Gemeinsamkeiten und Unterschieden im Material. Die aus diesem Schritt hervorgegangenen „Memos“, die Niederschrift dieser Gedanken, sind in das weitere Vorgehen eingeflossen, jedoch haben wir versucht, nicht vorschnell an diesen Konzepten verhaftet zu bleiben.

In einem Zwischenschritt haben wir erneut über unsere analytischen Fragen nachgedacht und diese weiter geschärft und gekürzt. Dabei hat sich unter Einbezug vertrauter KritikerInnen eine Konzentration auf folgende Fragen ergeben.

1. Was? Welche (räumlichen) Praktiken und (An)Ordnungen lassen sich erkennen? Was wird angeordnet, bearbeitet, hergestellt oder in Beziehung gesetzt?

2. Wer? Welche Akteure/Aktanten⁸ und Gruppen sind involviert, und wer führt welche Praktiken aus?

3. Wie? Wie werden Praktiken, (An)Ordnungen und Logiken ausgeführt oder angewandt?

4. Wie lange? Welche diachronen Prozesse lassen sich lesen?

5. Warum? Welche Motive werden von den Akteuren genannt und welche Dispositionen (Neigungen/Möglichkeiten/Tendenzen) sind den Aktanten eingeschrieben?

Aus Perspektive dieser Fragen haben wir erneut das Material beleuchtet, um Muster bestimmter Praktiken auch über Klassifikationsgrenzen bestehender Einordnungsstrukturen hinaus zu erkennen.

Im Schritt des „offenen Kodierens“ haben wir das Material analytisch befragt und in der Synthese aus beobachteten Phänomenen, dem Interviewmaterial, unseren eigenen Erfahrungen im Feld und theoretischem Vorwissen versucht, konzeptuelle Begriffe, „Kodes“ im Sinne der „Grounded Theory“, zu finden, welche das Material einer neuen Ordnung zuführen.

Nach diesem Schritt des Kodierens haben wir nach Familien von Ähnlichkeiten gesucht. Diese „Kodefamilien“ bilden hier auch den Kern unserer Arbeit. Text, Bild und Diagramme fließen in der Analyse zusammen. Wir haben diese Kodefamilien und ihre Subkodes in einem Katalog zusammengeführt. Der Katalog scheint uns geeignet, da er „eine »immanente Geographie“ der Materialien aufzeigt, eine Relationalität unterschiedlicher Nachbarschaftsordnungen“ wie Christopher Dell es in „Kunst der Funktion“ schreibt. Die Untersuchung und der Katalog kommen dabei „ohne die aktive Deutungsarbeit der Syntheseleistung als Projektion nicht aus“ (Dell 2010: 19), da es nicht darum geht, die Phänomene zu ver-

sammeln, sondern darin mögliche Handlungsoptionen zu erkennen.

Eine über diesen Schritt des Katalogisierens der Kodefamilien hinausgehende Theoriebildung, bedarf weiterer Schritte der Analyse und Verdichtung. Wir sehen unsere Arbeit als Weg dahin. Da wir sie als offenes iteratives Verfahren denken.

Mit dem Loslassen und dem Distanzgewinn zu diesem Schritt, konnten wir jedoch in einer weiteren Runde der Verdichtung vier zentrale Thesen herausarbeiten.



ANHANG

Falls nicht extra gekennzeichnet, stammen alle verwendeten Grafiken, Bilder und Texte von den Autoren dieser Arbeit.

ENDNOTEN

Endnoten

1 Die Feuerstelle

- 1 Spradley 1980
- 2 Vollmer/Pohl et.al. 2012
- 3 Vogler 2007: 248f
- 4 Blanchot zit. n. Woznicki 2009: 66
- 5 Vogler 2007: 248f
- 6 vgl. Campbell 1978
- 7 vgl. Campbell 1978
- 8 Blanchot zit. n. Woznicki 2009
- 9 Mouffe 1995

„Because every object has inscribed in its very being something other than itself and, as a result, everything is constructed as „difference,“ its being cannot be conceived as pure „presence“ or pure „objectivity.“ Since the constitutive outside is present within the inside, as its always real possibility, every identity becomes purely contingent. This implies that we should not conceptualize power as an external relation taking place between two preconstituted identities, but rather as constituting the identities themselves.“

10 „Richard W. Wrangham (born 1948) is a British primatologist. He is the Ruth Moore Professor of Biological Anthropology at Harvard University and his research group is now part of the newly established Department of Human Evolutionary Biology.“ http://en.wikipedia.org/wiki/Richard_Wrangham -> Abruf: 16.08.2012

11 vgl. Wrangham 2009; nach Wrangham auch Brillant-Savarin 1888; Symons 2000

12 Wrangham 2009

13 vgl. Wrangham 2009: 108ff; auch Kaufmann 2005: 10f

14 Bourdieu 1985: 69; zit. n. Schwingel 2011: 76

15 Wrangham 2009: 8

16 ebd.

17 ebd.

18 Serres 1987: 11ff

19 ebd.

20 ebd.

21 Bourdieu 1985: 69; zit. n. Schwingel 2011: 76

22 vgl. Johnson 2006: 242

23 vgl. Latour 1991; vgl. Latour/Callon 2006

24 Wir erlauben uns diesen augenzwinkernden Hinweis auf Platons Kugelmenschen, rein aus der Freude an der intrinsischen Schönheit des Gedankens. Platon bezieht sich mit seiner mythologischen Erzählung der Teilung der Kugelmenschen auf den Eros, das Verlangen. Nicht umsonst spricht man auch vom „Feuer“ der Liebe, oder dem für jemanden „Verbrennen“. Hinzu kommt, das Zeus in der griechischen Mythologie derjenige war, welcher die Kugelmenschen teilte, und sich über Prometheus erzürnte, als dieser ihnen das Feuer brachte ;)

25 vgl. Wrangham 2009

26 Wrangham 2009: 15

27 vgl. Wrangham 2009: 140

28 ebd.

29 (griechisch οἰκονομία oikonomia; aus οἶκος oikos, „das Haus“ und νόμος nomos, „Gesetz“)

30 vgl. Wrangham 2009: 140

- 31 Marx 1956, MEW 23: 192
- 32 Marx 1956, MEW 3: 21
- 33 Vollmehr/Pohl et.al. 2012
- 34 Barlösius 1999: 166

Endnoten

2 Insel(n) der Wanderungen

- 1 Serres 1987: 29
- 2 vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Palimpsest>
- 3 vgl. de Certeau 1988: 181f
- 4 Situationistische Verfahrensweise des „Umherschweifens“. „Dérive stellt ein Konzept der Psychogeographie dar und bezeichnet die ungeplante, situationistische Verfahrensweise des Umherschweifens durch den urbanen Raum.“ (<http://de.wikipedia.org/wiki/Dérive>)
- 5 vgl. Clausen 2008: 8
- 6 ebd.: 8ff
- 7 ebd.: 8ff
- 8 ebd.:10
- 9 ebd.:12
- 10 vgl. Vollmer/Pohl et.al 2012
- 11 Clausen 2008: 15
- 12 ebd.: 15f
- 13 vgl. Serres 1987: 59
- 14 Markert 2008: 41
- 15 ebd.: 44
- 16 ebd.: 44
- 17 ebd.
- 18 Dietz 2008: 98
- 19 ebd.
- 20 Gezer 2011
- 21 Aus unserem Gespräch mit dem Inselchronisten Peter Beenck am 19.06.2012
- 22 Hahn 2008: 114
- 23 ebd.
- 24 Henatsch 2008: 135f
- 25 ebd.: 136
- 26 vgl. Markert 2008: 55ff
- 27 ebd.
- 28 lt. Interview mit einem ehemaligen Vorstand des Ortsverbandes Wilhelmsburg der „Dehoga“. Sitzungsprotokolle liegen uns vor. -> Dehoga -> „Deutscher Hotel- und Gaststättenverband“
- 29 vgl. zur Dollarkrise und den Folgen für der D-Mark: Zoche 2009: 160ff
- 30 ebd.: 55
- 31 Yildiz 2011: 121
- 32 ebd.
- 33 Fishman 2005: 357ff
- 34 vgl. de Certeau 1988: 23
- 35 vgl. Dell 2010: 20
- 36 vgl. Dietz 2008: 109

37 Datenanfrage Statistikamt Nord. 16.08.2012

38 vgl. Dietz 2008: 109

39 vgl. de Certeau 1988: 24; vgl auch Serres 1987: 58

40 Pierre Bourdieu führt zum erkennen dieser Unterschiede einen erweiterten Kapital Begriff ein. „Das Kapital ist eine der Objektivität der Dinge innewohnende Kraft, die dafür sorgt, daß nicht alles gleich möglich oder gleich unmöglich ist. Die zu einem bestimmten Zeitpunkt gegebene Verteilungsstruktur verschiedener Arten und Unterarten von Kapital entspricht der immanenten Struktur der gesellschaftlichen Welt, d. h. der Gesamtheit der ihr innewohnenden Zwänge, durch die das dauerhafte Funktionieren der gesellschaftlichen Wirklichkeit bestimmt und über die Erfolgchancen der Praxis entschieden wird.“(Bourdieu 1985)

41 Aus unserer Untersuchung geht hier hervor, dass die Mehrzahl der gastronomischen Einrichtungen der Veddel von kosovarischen Albanern betrieben wird. In der Statistik taucht diese Gruppe der Bevölkerung nicht auf. Sie ist entweder nicht erfasst, oder wird über ihrer Staatsbürgerschaft zu Serbien/Montenegro oder Mazedonien in der Statistik geführt. Hier allein könnte sich ein Mangel statistischer Erhebungen abbilden, da sich kulturelle Zugehörigkeiten so nicht erkennen lassen. Nach unseren Recherchen und laut den Untersuchungsergebnissen zeigt sich hier ein Widerspruch. Es ist historisch eher unwahrscheinlich, dass Serben und kosovarische Albaner in einem so engen räumlichen Kontext zusammen leben, ohne dass sich diese Nähe in räumlichen Praktiken äusseren würde, zumal die Statistik die Veddel als eines der großen Zuzugsgebiete serbischer Bevölkerung ausweist.

42 Empirica Qualitative Marktforschung, Stadt- und Strukturforschung im Auftrag der IBA Hamburg GmbH (2009): Sozialräumliche Erfassung ethnischer Gruppen auf der Elbinsel im Einzugsbereich der IBA, Hamburg.

Einzelne Seiten der Studie wurden uns im Rahmen der Untersuchung zur Verfügung gestellt.

Wir beziehen uns hierbei auf die Seite 81 mit der Abbildung 54: Bevölkerungsentwicklung in den Sozialräumen und statistischen Gebieten nach Nationalitäten, 2000 bis Februar 2007.

Die Studie wird auch im Rahmen der IBA2013 zitiert. Siehe: www.vhw.de/fileadmin/user_upload/Forum_Wohn-eigentum/PDF_Dokumente/2010/FWS_3_2010/FWS_3_10_deBuhr.pdf

43 vgl. Lefébvre 1972: 52ff

44 vgl. Terkessidis 2010: 11ff

45 vgl. Löw 2001: 158

46 Terkessidis 2011: 27

47 IBA Baugruppenkampagne 2009 vgl. iba-hamburg.de

48 vgl. SAGA-GWG, http://www.saga-gwg.de/opencms/opencms/saga/pages/about/presse/news-data/news_0041.html. -> 23.07.2012

49 Die im Rahmen der IGS2013 gebaute Kletterhalle z.B. ist ein „Start-Up“ von jungen Familien aus München, welche nun in Wilhelmsburg wohnen. Eigenes Interview mit einem Gesellschafter.

50 Beratungen für die „Kreativen“ im Rahmen der IBA2013 vgl. iba-hamburg.de

51 vgl. Goebel, Gornig, Häußermann in: Wochenbericht des DIW Berlin Nr. 24/2010

52 Hradil 2008 zit.n. Pohl.T. 2011

53 dies geht aus unserer Untersuchung hervor.

54 vgl. Terkessidis 2010: 97

55 Zum einen lässt sich das aus unserer Untersuchung erkennen, zum anderen aus der eigenen Erfahrung.

56 Pratt 2008: 35

57 Der sprunghafte Anstieg der Mitglieder der Künstlersozialkasse zeigt diese Entwicklung.

„In den vergangenen Jahren ist die Anzahl der Versicherten bei der Künstlersozialkasse kontinuierlich gestiegen. Im Jahr 2009 waren mit 160.000 Mitgliedern etwa doppelt so viele Künstler bei der KSK versichert als noch im Jahr 1995. Mit einer Mitgliedschaft in der Künstlersozialversicherung profitieren freischaffende Künstler und Publizisten in erster Linie von einem deutlich geringeren Beitrag zur Renten-, Kranken- und Pflegeversicherung: Sie werden wie Arbeitnehmer behandelt und erbringen damit nur die Hälfte der Beiträge selbst. Das Durchschnitts-

einkommen von Versicherten der Künstlersozialkasse lag Anfang 2010 mit etwa 13.000 Euro im unteren Bereich, womit das System der KSK die Ausübung freier Berufe teilweise erst möglich macht: Künstler mit niedrigem Einkommen könnten ihre Beiträge zur Sozialversicherung in vielen Fällen nicht selbst erbringen“ (vgl.: <http://www.cecuc.de/kuenstlersozialkasse.html>)

58 Ohne hier tiefer auf die Debatte der Integrationspolitik eingehen zu wollen, zeigt sich, dass die Vielheit zur Mehrheit wird. In Anbetracht der Auflösung der Industriestadt und ihrer Gesellschaftsform wirft Mark Terkessidis die Frage auf, „in welches Gebilde“ sich die Zuwanderer eigentlich integrieren sollen.

Auch die sogenannte „Mitte der Gesellschaft“ ist ein, in sich, und in der Erfüllung normativer Regeln inkonsistenter Zusammenhang. Die Widersprüchlichkeit der normativen Forderungen eines Integrationsgedankens zeigt Terkessidis umfangreich auf.

„Offenbar wird der Begriff Intergration von willkürlichen und verallgemeinernden Normvorstellungen geprägt, die auch die »deutsche« Gesellschaft nicht erfüllt.“

Gerade auf den Elbinseln verkehrt sich der Begriff der Mehrheitsgesellschaft in sein Gegenteil. Eine Angleichung der Mehrheit an die Normvorstellungen einer Minderheit ist in der Realität weder zu leisten, noch kann ihre Konsequenz ein erstrebenswerter Zustand sein, denn das würde die absolute Homogenität der Gesellschaft zu Folge haben und letztendlich in eine Diktatur münden. Integration basiert auch auf nationalstaatlichem Denken, welches durch globale ökonomische Praktiken und Mobilität zunehmend in Frage gestellt ist.

59 Dieses parallelkulturelle Anerkennen vornehmlich ethnischer Unterschiede und die Zuweisung gegenseitigen Respektes, tendiert dazu ethnische und andere kulturelle Unterschiede als gegeben zu betrachten und daher als diskursive Konstruktionen zu manifestieren. Betrachtet man den Multikulturalismus aus der Perspektive des Habituskonzeptes bei Bourdieu, welcher als Inkorporation gesellschaftlicher Strukturen, als „Leib gewordene Geschichte“ von Individuen und Gruppen verstanden werden kann, so lassen sich kulturelle Zugehörigkeiten nur aus den Interaktionsbedingungen, welche zur Bildung eines Habitus geführt haben, erkennen. Unter den Bedingungen der Vielheit kultureller Einflüsse jedoch ließe sich damit ein solches multikulturelles Denken nicht aufrecht erhalten, da die entstehenden Hybride kultureller Erscheinungen eine Einordnung schier unmöglich machen würden. Sie wären reine Konstruktion und würden mit der Realität nicht übereinstimmen.

60 vgl. Bourdieu 2009: 164

Der Habitus lässt sich dabei sowohl als „die gesamte äußere und innere Haltung eines Menschen“ (Vester et. al. 2001: 169) und ebenso als „Theorie des Erzeugungsmodus der Praxisformen“ (Bourdieu 2009: 164) verstehen, welcher selbst Produkt einer Praxis ist.

„In den Dispositionen des Habitus ist die gesamte Struktur der Existenzbedingungen angelegt, so wie diese sich in der Erfahrung einer bestimmten Lage mit einer bestimmten Position innerhalb dieser Strukturen niederschlägt.“ (Bourdieu 1987: 279)

61 Terkessidis 2010: 17

62 ebd.: 14

63 vgl. Serres 1987; auch Terkessidis 2010: 26

Endnoten

4 Katalog der Kodefamilien

1 Namen sind anonymisiert

2 Glaser/Strauß 2008

3 Harvey 2006: 349

4 <http://www.abendblatt.de/hamburg/article937993/Wilhelmsburg-das-Ottensen-von-morgen.html>
-> Abruf: 16.08.2012

5 http://www.uni-hamburg.de/geographie/personal/Mitarbeiter/pohl/index_/Hamburger_Wohnungsmarkt2012.pdf -> Abruf: 16.08.2012

- 6 vgl. Handelskammer 2004
- 7 vgl. Handelskammer 2004
- 8 Pohl.T.:2012
- 9 <http://www.abendblatt.de/hamburg/article937993/Wilhelmsburg-das-Ottensen-von-morgen.html>
-> Abruf: 16.08.2012
- 10 http://www.welt.de/print/die_welt/hamburg/article13501220/Wilhelmsburg-im-Wandel-die-Elbinsel-erfindet-sich-neu.html
- 11 Läßle/Walter 2003
- 12 vgl. http://www.iba-hamburg.de/fileadmin/Mediathek/Gutachten_und_Stellungnahmen/IBA_Strukturmonitoring_2011_Kurzfassung_12_12_2011.pdf -> Abruf: 16.08.2012
- 13 vgl. http://www.iba-hamburg.de/fileadmin/Mediathek/Gutachten_und_Stellungnahmen/IBA_Strukturmonitoring_2011_Kurzfassung_12_12_2011.pdf -> Abruf: 16.08.2012
- 14 Breckner/González 2002
- 15 Fishman 2005: 361
- 16 ebd.: 362
- 17 Weissbuch Elbinseln Online, <http://zukunft-elbinsel.de/ForumWIL/weissbuch/default.htm> -> Abruf: 16.08.2012
- 18 Yildiz 2011: 120
- 19 vgl. Lefèbvre 2009b
- „Es öffnet sich ein Weg, der der urbanen Gesellschaft und des Menschlichen als Werk in derjenigen Gesellschaft die Werk sein wird und nicht Produkt. Oder auch das gleichzeitige Überwinden des alten „animal social“ und des Menschen der alten Stadt, des „animal urbane“, hin zu einem urbanen Menschen, polyvalent, polisensoriell, befähigt dazu komplexe und transparente Bindungen mit „der Welt“ (der Umgebung und sich selbst) einzugehen.“
- 20 vgl. Bourdieu 1983
- 21 vgl. Terkessidis 2010: 11
- 22 vgl. Terkessidis 2010: 19
- 23 vgl. Holert/Terkessidis 2006: 239ff
- 24 <http://www.iba-hamburg.de/wissen/iba-labor.html>
- 25 http://uog-ev.de/fileadmin/user_upload/img/oekonomie/igs_UoG_broschuere2010_web.pdf -> Abruf:16.08.2012
- 26 Breckner/González 2002: 23
- 27 Burckhardt 1985: 153
- 28 http://www.saga-gwg.de/opencms/opencms/saga/pages/about/presse/news-data/news_0087.html -> Abruf: 10.08.2012
- 29 http://www.igs-hamburg.de/aktuelles/aktuelle-meldungen/meldung/?tx_ttnews%5Btt_news%5D=6&cHash=c63f75cfc3a71248b44bde302cda82e -> 16.08.2012
- 30 <http://www.manager-magazin.de/unternehmen/artikel/0,2828,554651,00.html> -> Abruf: 16.08.2012
- 31 Terkessidis 2010: 24
- 32 vgl. Lefèbvre 2009
- 33 Ein nichtmenschlicher Akteur im Sinne der Akteurnetzwerktheorie.
- 34 vgl. <http://www.hafen-quer-spange.de>
- 35 vgl. Holert/Terkessidis2006: 239ff.Holert und Terkessidis führen aus, dass sich die Begriffe Migrant und Tourist analytisch kaum trennen lassen. In unserer Untersuchung haben wir festgestellt, dass die Cafés der Veddel von kosovo-albanischen „Touristen“ bevölkert sind, welche laut Aussage eines unserer Gesprächspartner im Baugewerbe von Hamburg arbeiten und als Touristen für 3 Monate bleiben können.
- 36 Granovetter 1973
- 37 vgl. de Certeau 1988: 23
- 38 vgl. de Certeau 1988: 23
- 39 vgl. Latour 2006b; Johnson 2006

- 40 vgl. Vollmer/Pohl 2012
- 41 vgl. Barlösius 1999: 123
- 42 Denzin 2008: 178
- 43 Serres 1987: 158
- 44 vgl. Serres 1987: 42
- 45 Serres 1987: 58
- 46 vgl. Bourdieu FU: 740
- 47 Barlösius 1999: 92
- 48 Harris 1988: 9 zit. nach Barlösius 1999: 98
- 49 vgl. Barlösius 1999: 100ff
- 50 Eder 1988: 152f zit. nach Barlösius 1999: 103
- 51 Thoms 2012
- 52 ebd.
- 53 vgl. Bourdieu 1983: 183ff
- 54 vgl. Bourdieu 1983: 183f
- 55 vgl. Bourdieu 1983: 184f
- 56 http://www.existenzgruender.de/selbstaendigkeit/entscheidung/branchen_zielgruppen/gastronomie/index.php -> Abruf 16.08.2012
- 57 http://www.dehoga-shop.de/out/media/12_LP_Reich_id_Gastronomie.pdf.pdf -> Abruf: 16.08.2012
- 58 http://www.existenzgruender.de/selbstaendigkeit/entscheidung/branchen_zielgruppen/gastronomie/index.php -> Abruf 16.08.2012
- 59 http://www.existenzgruender.de/selbstaendigkeit/entscheidung/branchen_zielgruppen/gastronomie/index.php -> Abruf 16.08.2012
- 60 vgl. Terkessidis 2010: 19
- 61 Hafensafari war ein Kunst Projekt des Büro ÜnN Rolf Kellner. <http://www.hafensafari.de> -> Abruf: 16.08.2012
- 62 Weber 1964: 241
- 63 Arendt 2010: 251

Endnoten

5 Thesen

- 1 Terkessidis 2010: 15
- 2 ebd.
- 3 ebd.
- 4 vgl. Jacobs 1963; Alexander et.al. 1977
- 5 vgl. Löw 2001: 158
- 6 Lefèbvre 1972: 105
- 7 Heterotopie, der Anders-Ort, ein Ort welcher uns gleichsam zeigt wo wir nicht sind. Michel Foucault zieht hier als Beispiele des Schiff auf dem Ozean oder den persischen Teppich als Repräsentation des Gartens heran. vgl. Foucault 2006
- 8 ebd.
- 9 Symbolische Abkürzungen (Short Cuts) lassen sich am ehesten mit der Distanzverringerng zwischen Orten z.B. mittels eines Telefongespräches vergleichen.
- 10 Prototypisch für diese Mimesis ist ein italienisches Restaurant welches von einem albanischen Betreiber geführt wird.
- 11 Terkessidis 2010: 27
- 12 vgl. Lefèbvre 2009

- 13 vgl. Löw 2001: 158ff
- 14 Grabher 2002: 254
- 15 vgl. Easterling 2010
- 16 „kulturelle Vergemeinschaftungen“ verstehen wir als Prozesse der Herausbildung von Gemeinschaft gegenüber einem Außerhalb. Dies kann die Gemeinschaft der Raucher gegenüber den Nichtraucher sein, die der Männer gegenüber den Frauen, oder jene der Familie gegenüber den Nachbarn etc. Zur Vergemeinschaftung durch das gemeinsame Mahl vgl. Barlösius 1999: 166ff
- 17 vgl. Kaufmann 2005: 11ff
- 18 vgl. ebd.
- 19 vgl. Bourdieu 2009: 165
- 20 Serres 1987: 158
- 21 „symbolisches Kapital [ist] Kredit [...], und dies im weitesten Sinne des Worts, d.h. eine Art Vorschuß, Diskont, Akkreditiv, allein vom Glauben der Gruppe jenen eingeräumt, die die meisten materiellen und symbolischen Garantien bieten“ Bourdieu 1993: 218 zit. n. Becker 2009: 139
- 22 Serres 1987: 58
- 23 Bourdieu 1983: 191
- 24 ebd.
- 25 ebd.
- 26 vgl. Granovetter 1973
- 27 vgl. Bourdieu 1983
- 28 IKP Seminar „Arbeitswelten“ Urban Design HCU 2011
- 29 Bourdieu 1993: 218 zit. n.: Becker, Karina (2009): Die Bühne der Bonität S. 139
- 30 ebd.
- 31 Marx 1956, MEW 23: 50
- 32 vgl. Bourdieu 1983: 187 „Die meisten Eigenschaften des kulturellen Kapitals lassen sich aus der Tatsache herleiten, daß es grundsätzlich körpergebunden ist und Verinnerlichung (incorporation) voraussetzt. Die Akkumulation von Kultur in inkorporiertem Zustand — also in der Form, die man auf französisch „culture“, auf deutsch „Bildung“, auf englisch „cultivation“ nennt — setzt einen Verinnerlichungsprozeß voraus, der in dem Maße wie er Unterrichts- und Lernzeit erfordert, Zeit kostet. Die Zeit muß vom Investor persönlich investiert werden: Genau wie wenn man sich eine sichtbare Muskulatur oder eine gebräunte Haut zulegt, so läßt sich auch die Inkorporation von Bildungskapital nicht durch eine fremde Person vollziehen. Das Delegationsprinzip ist hier ausgeschlossen.“
- 33 Bourdieu 1993: 218 zit. n.: Becker 2009: 139
- 34 Bourdieu 1983: 184
- 35 Marx 1956, MEW 23: 50
- 36 Läßle/Walter 2007
- 37 vgl. Terkessidis 2010
- 38 vgl. Easterling 2010
- 39 Terkessidis 2010, S. 10
- 40 ebd.
- 41 ebd.: 13
- 42 Mouffe 2007: 30
- 43 „Mit“ bedeutet weder drinnen noch draussen, sondern Seite an Seite und in der Nähe.“ Nancy nimmt hier auch direkt Bezug auf Heideggers „Mit-Dasein“.
- Nancy in: Woznicki 2009: 79
- 44 Eine Kippfigur, welche z.B. zwei Deutungen des Dargestellten enthält. Z.B. die Alte und die Junge oder die Vase oder zwei Gesichter im Profil. Dabei Wechselt das Erkannte zwischen den beiden Motiven.
- 45 Terkessidis 2010: 15ff
- 46 Gewalt, Pöbeleien, Selbstbedienung, Verzehr eigener Speisen etc.

- 47 Möglichst viele Gäste sollen ihr Geld, auf möglichst kleinem Raum, für möglichst wenig Ware ausgeben.
- 48 vgl. Kaufmann 2005: 8ff
- 49 vgl. Serres 1987: 29
- 50 vgl. Terkessidis 2010
- 51 Ramadan ist der islamische Fastenmonat. Der Freitag im Islam ist, was der Sonntag in den christlichen Religionen darstellt, der heilige Tag der Woche.
- 52 vgl. Schwingel 2011: 78ff
- Betrachtet man die Vielheit der kulturellen Vertragsgebäude, der „Ding gewordenen Geschichte“, wie Bourdieu seinen Begriff des „Feldes“ umreisst, und die Vielheit der „Leib gewordene[n] Geschichte“, den Habitus, welche in immer neuen Konfigurationen in Wilhelmsburg aufeinander treffen, so wird schnell ersichtlich, dass die Alltagspraktiken stark von den Disparitäten zwischen Feld und Habitus geprägt sind.
- So formuliert Markus Schwingel in seiner „Einführung“ zu Bourdieu: „Unter den »modernen« Bedingungen der Ausdifferenzierung relativ autonomer Felder, der Disparität sozialer Klassen und der damit verbundenen Dynamik sozialen Wandels ist die statistische Wahrscheinlichkeit grösser geworden, dass ein Habitus unter Verhältnissen zur Anwendung kommt, die von denen seiner ursprünglichen Genese sehr verschieden sind. [...] Vor allem in (subjektiven oder objektiven) Krisensituationen, in denen die habituellen Erwartungsstrukturen systematisch enttäuscht und die eingelebten und altbewährten Wahrnehmungs- und Denkschemata fragwürdig werden, manifestiert sich die gegenläufige Tendenz des Auseinandertretens von Habitus und Feld. Dies kann zum Scheitern des Habitus als Produktionsprinzip von Praxis und zu seiner Ersetzung beispielsweise durch reflektierenden Chancenabwägung führen.“
- 53 Eine Linie, welche sich schon mit der dritten Welle der Zuwanderung um 1800 ablesen lässt. Immer wieder treffen die Herausforderer auf die Etablierten und verändern die Ordnung.

Endnoten

6 Das kommende Mahl

- 1 Barlösius 1999: 166
- 2 Weber 1964: 248
- 3 Kaufmann 2005: 15ff
- 4 vgl. Bourdieu 1987
- 5 vgl. Barlösius 1999: 123ff
- 6 Bourdieu 1978b: 158, zit. nach Schwingel 2011: 54
- 7 vgl. Alexander 1977: 313; mit Bezug auf Hans Blumenfeld in: Pattern 61
- 8 Barlösius 1999: 123
- 9 vgl. Barlösius 1999: 166ff
- 10 Kaufmann 2005: 15ff
- 11 Alexander 1992
- 12 Terkessidis 2010: 14
- 13 vgl. Vollmer/Pohl et.al. 2012
- 14 vgl. Latour/Callon 2006: 75ff
- 15 ebd.
- 16 vgl. Mouffe 2007: 25f
- 17 Vogler 2007: 234 „Wer sich der ersten Schwelle nähert, wird höchstwahrscheinlich Wesen begegnen, die sich ihm in den Weg stellen.“
- 18 Terkessidis 2010
- 19 vgl. Bourdieu 1987b
- 20 Terkessidis 2010

- 21 Lefèbvre 2009b: 4
 „Genauer gesagt, weder der Architekt noch der Soziologe verfügen über die Kapazität eines Medizinmanns. Sie können beide keine sozialen Beziehungen kreieren, aber unter bestimmten günstigen Bedingungen können sie Tendenzen helfen, sich zu formulieren [Form anzunehmen]. Nur das soziale Leben (die Praxis) besitzt in seiner globalen Kapazität eine solche Macht.“
- 22 Terkessidis 2010: 130
 23 ebd.: 10
 24 ebd.: 10
 25 ebd.: 131
 26 ebd.: 130
 27 Lefèbvre 2009b: 4
 28 Nancy 2011: 46
 29 Diesen Gedanken verdanken wir einem Vortrag zur Nachbarschaft von Christopher Dell im Rahmen des Cairo Workshops in der UdN 2012. Zu verifizieren war er aus unserer eigenen Praxis.
 30 Grabher 1994
 31 vgl. Hamburger Abendblatt 26.07.2012
 32 vgl. Pohl 2012
 33 vgl. Persönliches Interview mit Henk Oosterling in Rotterdam 2012, vgl. Pohl 2012
 34 Telefoninterview mit Alexander Jabs am 07.06.2012, und im Rahmen des UD Workshops „Made in ... lokale Praktiken urbaner Produktion“ Michaelis/Pohl et.al. 2011a
 35 Terkessidis 2010: 10
 36 ebd.
 37 ebd.: 217
 38 Serres 1987: 31
 39 ebd.
 40 vgl. Woznicki/Nancy 2009: 79, 81ff „Mit“ bedeutet weder drinnen noch draussen, sondern Seite an Seite und in der Nähe.“ Nancy nimmt hier auch direkt Bezug auf Heideggers „Mit-Dasein“.
 41 ebd.
 42 Mouffe 2007: 30
 43 Bourdieu 1985: 69; zit. nach Schwingel 2011: 76
 44 Lefèbvre 2009b
- »... die Transduktion, die ausgehend von Informationen ein virtuelles Objekt konstruiert und ausgehend von gegebenen Daten zur Lösung vordringt. Man kann auch sagen: Die Transduktion schreitet vom Wirklichen (Gegebenen) zum Möglichen voran.«

Endnoten

7 Der eingebettete Forscher

- 1 http://www.un.org/esa/population/publications/wup2007/2007WUP_Highlights_web.pdf
- 2 Wir hadern mit dem Begriff „Stadt“, da er uns zu abgeschlossen erscheint, und in seinem Konzept immer ein Gedanke von „Entität“ steckt, welcher sich zusehens nicht mehr greifen lässt. Wir nutzen diesen Begriff jedoch im weiteren Verlauf im Sinne der Praktiken welche das Städtische konstituieren als „Label für einen losen Zusammenhang“, wie Mark Terkessidis es umreißt.
- 3 vgl. Daten Statistikamt Nord 16.08.2012
- 4 Aus der Sprache in welcher Martina Löw über die „Eigenlogik“ der Städte schreibt, liest sich für uns ein Gedankenkonzept der Stadt als „Entität“, als (wie auch immer) abgeschlossene Einheit heraus, „in“ welcher Löw Strukturen sieht und welche Strukturen enthalten kann, bzw. welche in ein Netzwerk eingebunden ist. Zwar widerspricht diese Interpretation dem relationalen Raumkonzept welches Löw in „Raumsoziologie“ dar-

legt, jedoch verwundert hier die Argumentation im Zusammenhang mit dem Konnex Begriff. Hier schreibt sie über „Strukturen von Städten“ oder „Strukturen in Städten“ und „Städte sind in ein Netzwerk objektiver Beziehungen eingebunden“. Ein in solcher Weise als „Dinghaft“ zu verstehendes Konzept von Stadt teilen wir nicht, da es aus unserer Sicht das relationale Denken von Raum zu kurz fassen würde, als auch unserem Denken von „Stadt als Praxis“ widerspricht.

Aus unserer Sicht wird in der Dialektik von Habitus und Feld genau dieser Entitätsgedanke durch eine zunehmende translokale Praxis des Städtischen in Frage gestellt. Die Stadt als Einheit löst sich auf und ein Festhalten an diesem Konstrukt erscheint wenig sinnvoll.

Vergleiche hierzu auch Michel de Certeau: „Vom Konzept der Stadt zu urbanen Praktiken“ in: Kunst des Handelns S. 183ff

5 Der Begriff »Experten des Alltags« bezieht sich auf lokale Personen welche in den Theaterprojekten von „Rimini Protokoll“ als Schauspieler arbeiten. „Rimini Protokoll“ ist eine Theatergruppe aus Deutschland.

6 Bourdieu 1978b: 158, zit. nach Schwingel2011: 54

7 vgl. Clausen 2008

8 Ein Aktant ist ein nicht-menschlicher Akteur im Sinne der Akteur Netzwerk Theorie ANT. Die ANT versucht nicht-menschliche und menschliche Akteure als Versammlungen von wechselseitig wirkenden (Werk-Netz sagt Bruno Latour) Akteuren zu betrachten, da zunehmend die klare Unterscheidbarkeit aus soziologischer Perspektive verschwimmt und damit auch eine einseitige Betrachtung von Menschen oder Technologien vermieden werden kann.

LITERATUR

- Alexander, Christopher: A Pattern Language, Oxford 1977
- Alexander, Christopher: The Production of Houses, Oxford 1985
- Alexander, Christopher: „A city is not a tree“ (1965) , Republished in Human Identity in the Urban Environment. Ed. G. Bell and J. Tyrwhitt, Penguin 1992.
- Arendt, Hannah: Vita activa. Oder: Vom tätigen Leben, München 1981
- Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim/München 1999
- Becker, Karina: Die Bühne der Bonität, 2009
- Bourdieu, Pierre: Entwurf einer Theorie der Praxis, FFaM 2009
- Bourdieu, Pierre: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft, FFaM 1987
- Bourdieu, Pierre: Sozialer Sinn. Kritik der theoretischen Vernunft, FFaM 1987b
- Bourdieu, Pierre: Sozialer Raum und „Klassen“, Zwei Vorlesungen, FFaM 1985
- Breckner, Ingrid: Raumliebe und Esskultur: Das Kulinarische als Entwicklungsressource alltagstauglicher Lebensräume, in: RaumErleben. Zur Wahrnehmung des Raumes in Wissenschaft und Praxis, Herrmann, Heike (Hrsg.) Obladen 2010, S.173-188
- Breckner, Ingrid/González Toralf: Qualifikations- und Potenzialanalyse der Hamburger Elbinsel im Rahmen der „Entwicklungspartnerschaft Elbinsel“ im EU-Programm EQUAL – Hamburg, Oktober 2002
- Burckhardt, Lucius: Die Kinder fressen ihre Revolution : Wohnen – Planen – Grünen / Lucius Burckhardt. Hrsg. von Bazon Brock. Köln 1985
- Campbell, Joseph: Der Heros in tausend Gestalten, 1978
- Clausen, Sigrun: Wer baut ein Haus? Wer verkauft die Milch? Und wem gehört der Deich? Soziale, wirtschaftliche und hierarchische Strukturen einer vorindustriellen Inselgemeinschaft. in: Geschichtswerkstatt Wilhelmsburg (Hrsg.), Wilhelmsburg. Hamburgs große Elbinsel, Hamburg 2008
- De Certeau, Michel: Kunst des Handelns, Berlin 1988
- Dehoga: Definition der Betriebsarten, www.dehoga.de, Abruf: 16.08.2012
- Dell, Christopher: Taktiken strategisch machen. Performative Politiken der Stadtuntersuchung. In: Hafencity Universität (Hg.). Kunst der Funktion. Hamburg 2010, S. 11-29
- Denzin, Norman K.: Symbolischer Interaktionismus. In: Flick, Uwe et. al. (Hg.). Qualitative Forschung: Ein Handbuch. Reinbek/Hamburg 2007 S. 136-149
- Dietz, Angela: Fremdarbeiter, Gastarbeiter, Einwanderer – Migration in Geschichte und Gegenwart, in: Geschichtswerkstatt Wilhelmsburg (Hrsg.), Wilhelmsburg. Hamburgs große Elbinsel, Hamburg 2008
- Easterling, Keller: Die Aktion ist die Form / The Action is the Form. In: Dérive n°40/41, S. 25-31, 2010
- Fishman, Robert: The fifth migration, in: Journal of the American Planning Association, Volume 71, Issue 4, 2005
- Foucault, Michel: Von anderen Räumen. In: Günzel, Stephan; Dünne, Jörg (Hg.). Raumtheorie, FFaM 2006, S. 317-329
- Gezer, Özlem: Die Hoffnungsreisenden, in: Der Spiegel, 16/2011:
<http://www.spiegel.de/spiegel/print/d-78076145.html> -> Abruf:16.08.2012
- Glaser, Barney/Strauss, Anselm L., Grounded Theory, Strategien qualitativer Forschung, Bern 2008
- Goebel, Gornig, Häußermann in: Wochenbericht des DIW Berlin Nr. 24/2010
- Grabher, Gernot: Lob der Verschwendung. Redundanz in der Regionalentwicklung: Ein sozioökonomisches Plädoyer, Berlin 1994
- Granovetter, Mark: „Economic Action and Social Structure: The Problem of Embeddedness. „ American Journal of Sociology 91, 1985

- Granovetter, Mark: The Strength of Weak Ties, *American Journal of Sociology* Vol. 78, No. 6 (May, 1973), pp. 1360-1380
- Guelf, Fernand Mathias: Die urbane Revolution – Henri Lefèbvres Philosophie der Globalen Verstädterung, Bielefeld 2010
- Gürtler, Roland: 10 Gebote der Feldforschung, Wien 2004
- Hahn, Darijana: Wilhelmsburg Kulturleben – Nach der Arbeit das Vergnügen, in: *Geschichtswerkstatt Wilhelmsburg* (Hrsg.), Wilhelmsburg. Hamburgs große Elbinsel, Hamburg 2008
- Handelskammer Hamburg: Leben und Arbeiten im Herzen Hamburgs – Die Entwicklungsperspektive der Elbinsel, Hamburg 2004
- Harvey, David: *Limits to Capital*, 2006
- Henatsch, Hildebrand: Kirschengemeinden in Wilhelmsburg – Herausgefordert durch die industrielle und gesellschaftliche Entwicklung, in: *Geschichtswerkstatt Wilhelmsburg* (Hrsg.), Wilhelmsburg. Hamburgs große Elbinsel, Hamburg 2008
- Herrmanns, Harry: Narratives Interview, In: Flick, Uwe; Kardorff, Ernst von; Steinke, Ines (Hrsg.): *Qualitative Forschung. Ein Handbuch*. Reinbek bei Hamburg 2008, S. 182ff
- Holert, Tom/Terkessidis, Mark: *Fliehkraft. Gesellschaft in Bewegung – von Migranten und Touristen*, Köln 2006
- Hopf, Christel: *Qualitative Interviews - ein Überblick*. In: Flick, Uwe; Kardorff, Ernst von; Steinke, Ines (Hrsg.): *Qualitative Forschung. Ein Handbuch*. Reinbek bei Hamburg 2008, S. 349-360.
- Jacobs, Jane: *Tod und Leben großer amerikanischer Städte*, Wiesbaden 1963
- Johnson, Jim: *Die Vermischung von Menschen und Nicht-Menschen. Die Soziologie eines Türschließers*. In: Belliger, Andrea/ Krieger, David J. (Hrsg.): *ANThology. Ein einführendes Handbuch zur Akteur-Netzwerk-Theorie*. Bielefeld 2006
- Kalthoff, Herbert: *Beobachtende Differenz. Instrumente der ethnografischsoziologischen Forschung*, 2003
- Kaufmann, Jean-Claude: *Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen*, Konstanz 2006
- Kromrey, Helmut: *Handlungsforschung (action research)*, in: *Empirische Sozialforschung*, Obladen 1998, S. 515-519
- Läpple, Dieter/Walter, Gerd: *Stadtquartiere und gesellschaftliche Integrationsmuster*, in: J.S. Dangschat & A. Hamedinger (Hrsg.): *Soziale Lagen, Lebensstile und Siedlungsstrukturen. ARL-Forschungs- und Sitzungsberichte der ARL, Bd. 230*. Hannover: ARL 2007, S. 111-138.
- Läpple, Dieter/Walter, Gerd: *Lokale Ökonomie und soziale Stadt*, in: *StadtBauwelt* 157, 94. Jg. Themenheft „Soziale Stadt“ Berlin 2003, S. 24 – 33
- Latour, Bruno (1991). *Technology is society made durable*. In: Law, John (Hg.). *A Sociology of Monsters: Essays on Power Technology and Domination*. London: Routledge Chapman & Hall, S. 103-131
- Latour, Bruno; Callon, Michel (2006). *Die Demontage des großen Leviathans: Wie Akteure die Macrostruktur der Realität bestimmen und Soziologen ihnen dabei helfen*. In: Belliger, Andrea; Krieger, David J. (Hg.). *ANThologie: Ein einführendes Handbuch zu Akteu-Netzwerk-Theorie*, Bielefeld 2006, S. 75-102
- Latour, Bruno (2006b): *Die Macht der Assoziation*. In: Belliger, Andrea; Krieger, David J. (Hg.). *ANThologie: Ein einführendes Handbuch zu Akteu-Netzwerk-Theorie*, Bielefeld 2006b, S. 75-102
- Lefèbvre, Henri: *Die Revolution der Städte*. München 1972
- Lefèbvre, Henri: *Metaphilosophie – Prolegomena*, FFaM 1975; Paris 1965
- Lefèbvre, Henri: *The Production of Space*, Oxford 2009
- Lefèbvre, Henri: *Le droit à la ville* (1967). Aus dem französischen von Dell, Christopher; Petersen, Martje . In: *Recht auf Stadt [Arbeitsversion]*. Arbeit im Rahmen der Forschung am Lehrstuhl Urban Design, HafenCity Universität, Hamburg 2009b
- Löw, Martina: *Raumsoziologie*, FFaM 2001
- Löw, Martina: *Konnex der Städte in: Eigenlogische Strukturen – Differenzen zwischen Städten als konzeptuelle Herausforderung*, in: Löw/Berking (Hrsg.) *Die Eigenlogik der Städte. Neue Wege für die Stadtforschung*, FFaM/NY 2008

- Marcus, George E., „Ethnografie in/of the World System: The Emergence of Multi-Sited Ethnografie“, in: Annual Review of Anthropology, Vol. 24., 1995, S. 95-117
- Markert, Magret: Eine Insel wird zum Industriegebiet – Portrait des Reiherstiegviertels. in: Geschichtswerkstatt Wilhelmsburg (Hrsg.), Wilhelmsburg. Hamburgs große Elbinsel, Hamburg 2008
- Marx, Karl; Engels, Friedrich (1956). Marx Engels Werke: Band 23 und Band 3, Berlin: Dietz Verlag
- Michaelis, Tabea/Pohl, Ben: Towards a Landscape of Possibilities, Hamburg 2011b (unveröffentl. Manuskript)
- Michaelis, Tabea/Pohl, Ben et.al: Made in ... lokale Praktiken urbaner Produktion, Hamburg 2011a, Labor/Workshop in Zusammenarbeit mit Civic City ZhdK Zürich. (unveröffentlichtes Manuskript)
- Mouffe, Chantal: DEMOCRACY AND PLURALISM: A CRITIQUE OF THE RATIONALIST APPROACH, Cardozo L Rev (1995) Volume: 16, Publisher: HeinOnline, Pages: 1533-1546
- Mouffe, Chantal: Über das Politische – Wider die kosmopolitische Illusion, FFaM 2007
- Nancy, Jean-Luc: Jenseits der Stadt, Berlin 2011
- Pätzold, Ricarda: Tischlein, deck dich! Über städtische Gastronomielandschaften und was Stadtplanung damit zu tun haben könnte, in: Tagungsband REAL CORP 2012: RE-MIXING THE CITY – Towards Sustainability and Resilience?, Schwechat 2012, S. 911-921
- Pohl, Ben: Trajektionslinien eines anderen Rotterdam, unveröffentlichte Seminararbeit, Hamburg 2012
- Pohl, Ben/Vollmer, Hans et.al.: Atlas des Un-Geplanten, Hamburg 2010
- Pohl, Thomas: Stadtentwicklung Hamburgs in sozialräumlicher Perspektive, Vortrag PPT, Stadtkonferenz „Sozial geht anders“ Hamburg, 24. Juni 2011
- Pratt, Andy C.: Creative cities. Urban design, 106. p. 35, 2008
- Schubert, Dirk: Hamburger Wohnquartiere: Ein Stadtführer durch 65 Wohnquartiere, FFaM 2005
- Schubert, Hans-Joachim: Pragmatismus zur Einführung, Hamburg 2010
- Schwingel, Markus: Pierre Bourdieu zur Einführung, Hamburg 2011
- Serres, Michel: Der Parasit, FFaM 1987.
- Spradley, James P., Participant Observation, New York 1980, S. 3-35
- Terkessidis, Mark: Interkultur, Berlin 2010
- Thoms, Ulrike: Von der Migranten- zur Lifestyleküche: Die Karriere der italienischen Küche in Europa — EGO, 2012
- UN: http://www.un.org/esa/population/publications/wup2007/2007WUP_Highlights_web.pdf
- Vester, Michael et.al.: Soziale Milieus im gesellschaftlichen Strukturwandel. Zwischen Integration und Ausgrenzung, FFaM 2001
- Vogler, Christopher: Die Odyssee des Drehbuchschreibers, FFaM 2007
- Vollmer, Hans/Pohl, Ben et.al.: Das kommende Fest. Vom Kiosk zur offenen Wasserstelle, Hamburg 2012 (unveröffentlichtes Manuskript)
- Weber, Max: Wirtschaft und Gesellschaft. Grundriss der verstehenden Soziologie. Hrsg. von Johannes Winkelmann, Köln [u.a.]: Kiepenheuer & Witsch, Tübingen 1964
- Weissbuch: <http://zukunft-elbinsel.de/ForumWIL/weissbuch/default.htm> -> Abruf: 16.08.2012
- Whitman, Walt: Leaves of Grass, NY 1856
- Wrangham, Richard: Feuer fangen. Wie uns das Kochen zum Menschen machte - eine neue Theorie der menschlichen Evolution. Deutsche Verlags-Anstalt (DVA), München 2009
- Woznicki, Krystian/Nancy Jean-Luc: Wer hat Angst vor Gemeinschaft?, Berlin 2009
- Yildiz, Erol: Stadt und migrantische Ökonomie: Kultur der Selbständigkeit. In: F. Hillmann (Hrsg.): Marginale Urbanität. Bielefeld 2011
- Zoche, Georg: Welt Macht Geld, München 2009

*Wir danken allen „l'hôtes“, den Wirten und Gästen wechselnder Rollen,
welche bei uns zu Gast und wir bei ihnen waren.*

*Wir danken allen Mit-Reisenden auf dem Weg zu dieser Arbeit.
Den Bewohnern der Parapolis der Elbinseln, welche uns offen
und großzügig empfangen haben.*

*Besonderen Dank bringen wir hier unseren Gesprächspartnern der Cafés
und Restaurants entgegen. Wir danken auch jenen, die sich eingemischt
haben, als wir in Tischnachbarschaft saßen und aßen. Wir danken den
Schwellenhütern für ihre Bestechlichkeit und den Ratgebern für das
geteilte Wissen. Auch gilt der Dank all jenen alten und jungen „Mit-Seien-
den“, welche uns ihr Vertrauen schon seit dem ersten gemeinsamen Mahl
des Lebens entgegen bringen.*

HCU

HafenCity Universität Hamburg

Universität für Baukunst und
Metropolentwicklung

UD

Urban Design Lehrstuhl

Prof. Bernd Kniess
Dipl. Ing. Katja Heinecke

UdN

Universität der Nachbarschaften
(Forschungsstation)

Masterthesis

Ben Pohl
Hans Vollmer