

## Foodscape Beijing

Die städtische Dimension der chinesischen Esskultur



„Foodscape Workers“, so haben sich die Studenten der Tsinghua University Beijing selbst genannt, als man sie ausschickte, um an vielen verschiedenen Orten in Peking die neue Esskultur zu kartografieren und daraus die strukturellen Veränderungen der Stadt abzuleiten. Das ist gelungen. Wir erfahren, dass das Personal der einst heiß begehrten staatlichen Mittagstische, das nur eine Welt hinter verschlossenen Türen kannte, inzwischen eigene kleine Straßenrestaurants eröffnet hat, wir erfahren, dass bestimmte Straßen sich überraschend

schnell als Essmeilen etabliert haben, aber durch Modernisierungsmaßnahmen ebenso schnell wieder verschwinden können, wir verstehen, warum das Seeufer von Shi Cha Hai im Augenblick die heißeste Retro-Adresse von Peking ist, woher der Erfolg von McDonald's kommt und warum die Teehäuser schwinden. Auch wissen wir nun, dass man in Peking nirgendwo frühstücken kann, aber vielleicht in absehbarer Zeit, und dass 70 Prozent der Familien in Chinas Hauptstadt sich einen eigenen Koch wünschen und 36 Prozent bereits einen haben.

„Bei Essen und Sex ist der Mensch am meisten bei sich.“ (aus den Records of Rites)  
„Der einzigartigen Esskultur der Chinesen verdanken wir weit verbreitete Architekturtypen und Orte mit Eigenart. Sie ist der lebendigste Teil der chinesischen Stadtkultur.“ (Bekanntnis der Foodscape Workers Beijing)

In den Augen der Welt ist Peking einmalig. Einmalig, weil es auf eine tausendjährige Kultur und Geschichte zurückblicken kann, einmalig auch, weil es durch die schnell wachsenden Großbauten für die Olympischen Spiele 2008 zur größten Baustelle der Welt geworden ist. Peking erweist sich dabei als ein ganz besonderes Beispiel für moderne Stadtentwicklung, denn Globalisierung und Urbanisierung, Tradition und Moderne, Geschichte und Jetztzeit überschneiden sich hier oder widersprechen sich, und nichts und niemand bleibt davon unberührt.

Wir, die wir hier leben, finden Peking auch einmalig. New York, Paris, Berlin, Tokio, selbst Shanghai oder Guangzhou existieren für uns als Eindrücke oder als Erinnerungen, Peking hingegen ist unser tägliches Leben. Peking ist für uns nichts anderes als Rom für Fellini oder New York für Woody Allen. Wir arbeiten in Peking und wir lernen von Peking. Peking ist der Vorgarten unserer Existenz.

Essen ist ein Grundbedürfnis. Das chinesische Essen ist ohne Zweifel ein wesentlicher Bestandteil der chinesischen Kultur. Was Essen in der chinesischen Kultur bedeutet, kann bei den alten Philosophen Chinas nachgelesen werden. Nur ein Beispiel: Im Buch Lun-jü, in dem die Gespräche des Konfuzius festgehalten sind, findet die Politik einundvierzig Mal Erwähnung, aber auch über das Essen wird einundvierzig Mal gesprochen.

Am besten finden wir natürlich das Zitat des Anfangs: „Bei Essen und Sex ist der Mensch am meisten bei sich.“ Wenn man den Gelehrten folgt, so war in China die „Sehnsucht nach Sex“ nicht ganz so stark. Essen hat die chinesische Kultur bei weitem mehr geprägt. Das chinesische Schriftzeichen für Schönheit ist aus den Zeichen für „Lamm“ und „viel“ zusammengesetzt. Es gibt Leute, die behaupten, das ästhetische Empfinden der Chinesen habe sehr viel mit ihrer Neigung zum „Honigsüßen“ zu tun, sie liebten das „Liebliche“.

Sagen wir es so: Weil die Esskultur in China eine so überragende Rolle spielt und das tägliche Leben entscheidend beeinflusst, haben sich dafür spezifische Orte in den Stadtgrundriss eingeschrieben, aus deren Perspektive man die Stadt lesen kann, weil sie nicht nur Traditionen widerspiegeln, sondern auch die gegenwärtige Realität, vielleicht sogar die Zukunft...

### Foodscape Beijing

Wenn wir den Gedanken von Aldo Rossi und Leon Krier folgen, dann besteht die Stadt einerseits aus Festpunkten und Sehenswürdigkeiten, zum anderen aus einem Geflecht gleichförmiger Bauten, die im Wesentlichen zum Wohnen da sind. Wir glauben aber, dass es, insbesondere in chinesischen Städten, viele verschiedene Bautypen sind, aus denen sich das scheinbar anonyme Stadtgewebe zusammensetzt. Die Orte, wo man isst, ergeben eine eigene Matrix, aus der viel über die Lebensqualität und den Lebensstil der Stadtbewohner herauszulesen ist, weil dort eine Verbindung zwischen den chinesischen Traditionen und dem modernen Gesellschaftsleben hergestellt wird. Aus diesem Grund haben wir uns inmitten der heftigen Debatten über das neue monumentale Peking, wie es zum Beispiel durch das neue Olympiastadion definiert wird, die Entdeckung des täglichen Lebens auf den Peking Straßen als achtwöchige Seminaufgabe gestellt. Haupttitel des Seminars war „Foodscape Peking“, Peking beim Essen. Als Führer auf ihrem Weg durch Peking dienten unseren Studenten deshalb die Esslokale, ein nicht-monumentaler Architekturtypus, der nichtsdestoweniger alle Fragen aufwirft, die sich bei einer Recherche vor Ort einstellen. Die Dynamik, mit der Esslokale entstehen und wieder verschwinden, entschlüsselt die treibenden Kräfte der Peking Stadtentwicklung und offenbart zugleich ihre Schwächen. Deshalb ging es uns auch nicht eigentlich um Ergebnisse, sondern um die prozesshafte Analyse dessen, was tagtäglich geschieht.

Was wir außerdem von dieser Arbeit erhoffen: Dass auch Architekten sich mit den Phänomenen des täglichen Lebens auseinandersetzen, dass sie nicht nur den spektakulären Aufgaben von Weltgeltung nachlaufen, sondern sich den kleinen, unaufwändigen Orten und Bau-

aufgaben zuwenden, in denen sich das Leben derer abspielt, die nicht einmal wissen, was Elite heißt.

Jenseits der „großen Erzählungen“ recherchiert „Foodscape Beijing“ die kleinen Geschichten der Stadt und macht sich anheischig, sie zu vertreten. Die kleinen Geschichten passieren an vielen Orten, eine Auswahl von sechs typischen Orten wird hier vorgestellt.

### Das Auf und Ab der Gui Straße

Das Gui ist ein großes rundes Kochgefäß aus dem alten China. Die Gui Straße war kurzfristig eine Straße voller Esslokale, deren Aufstieg um 1997 begann. Erstmals gab es Gäste, die auch um Mitternacht oder in den frühen Morgenstunden noch nach einem warmen Mahl verlangten. Zunächst verlängerten einige der Restaurants ihre Öffnungszeiten, später boten sie rund um die Uhr ihre Dienste an. Bald waren es mehr als hundert Esslokale, die in einer Straße, die weniger als einen Kilometer lang ist, vierundzwanzig Stunden lang geöffnet hatten. Die Gui Straße wurde zu einem Teil der Peking Nachtscene, mit roten Türen und roten Laternen allerorten.

Im feudalistischen Peking gab es keine Straßen dieser Art. 1912, am Ende der Ts'ing Dynastie, wurde die städtische Esskultur noch von einer einzigen Restaurantkette beherrscht: Lu's Restaurants gab es an vielen prominenten Punkten der Stadt, sie hatten einen exzellenten Ruf und konnten auf eine lange Geschichte zurückblicken. Obwohl Anfang des 20. Jahrhunderts eine Welle von Immigranten aus anderen Provinzen nach Peking flutete, die andere Gerichte und andere Essgewohnheiten mitbrachten, konnten sich deren Restaurants mangels Tradition und Ruf nicht halten, also verschwanden sie wieder aus der Stadtmitte und siedelten sich in den Randbezirken an.

Die neuen Restaurantstraßen, für die die Gui Straße nur ein Beispiel ist, spiegeln die Selbstbehauptung einer neuen Einwanderungswelle wider, die das moderne Peking erfasst hat. Die vielen verschiedenen Gerichte, die hier angeboten werden, erfreuen so gut wie jeden Gaumen. Der rasche Erfolg der Gui Straße hatte genauso viel mit ihrem guten Ruf zu tun wie mit den billigen Grundstücken und Mieten in dieser Gegend. Deshalb war sie von Anfang an

gefährdet und musste damit rechnen, sich nicht allzu lange halten zu können. 2001 mussten viele auffällige Häuser abgerissen werden, außerdem schlug das Straßenbauprogramm von Peking hier eine Schneise. Ein Restaurant nach dem anderen verschwand. 2002 wurde die Gui Straße zwar wieder eröffnet, aber mit der Prosperität des Ortes war es endgültig vorbei.

Immer wieder entstehen solche Essmeilen irgendwo im modernen Peking. Denken wir nur an die Xie Straße am Rande von Xizhimen oder an die Straßen rund um das Dorf für die Asiatischen Spiele. Die Stadt kann gar nicht ohne sie und gebiert immer wieder neue Orte, wo jeder Geschmack befriedigt werden kann. Die Restaurants sind ein Teil des Kapitals der Stadt. Sie sind das Ergebnis von Eigeninitiativen und entstehen über Nacht.

Wände zerbrechen, der Appetit überdauert

Irgendwo zwischen einer geschlossenen Wand und vielen verbotenen Türen existierte eine Gruppe von Sozialarbeitern, die dort arbeiteten und lebten. Vor der Wand standen die Menschen Schlange, um in einem großen Saal zu essen. Die meisten von ihnen kannten einander. Ein vertrautes Bild aus der Zeit, bevor der freie Markt in China einbrach, ein Bild, an das sich die Menschen erinnern.

Der institutionelle Einheitstisch war eine der großen Errungenschaften in dem staatlich kontrollierten System, das jede Lebensäußerung vereinnahmte. Der Prototyp eines staatlichen Mittagstischs hinter verschlossenen Mauern lässt sich allerdings unter dem Namen „Li Fang“ bis zu einer Zeit vor knapp zweitausend Jahren zurückverfolgen. Die Chroniken der T'ang Dynastie halten fest, dass es dieses abgeschlossene, sich selbst versorgende System damals schon gegeben hat, für das die chinesische Mauer, die ein immenses Landwirtschaftsgebiet umschloss, im großen Maßstab dasselbe leistete wie das introvertierte, umfriedete Hofhaus. Ein System aus „Wänden, die Wände umgeben, das vom Maßstab der Familie bis zum Maßstab der Nation reichte“, so die Formulierung von Professor Zhu Wenyi von der Tsinghua Universität.

Selbst nach 1949 gab es den staatlichen Mittagstisch in vielen chinesischen Städten weiterhin, er gab vielen Arbeit und Unterkunft

und versorgte ihre Familien. Er war eine Institution mit politischer, wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Bedeutung, was in der Hauptstadt Peking schwerer wog als anderswo. Um 1980 war es damit vorbei. Die Einmaligkeit der großen Speiseräume wurde abgelöst von kleinen neuen privaten Restaurants. Das Leben begann außerhalb der Mauern. Für eine Veränderung der Gesellschaft waren das die ersten Anzeichen. Innerhalb der Mauern änderte sich vorerst nichts, weil man von so etwas wie Konkurrenz gar keine Vorstellung hatte. Dort wurden wie eh und je Standardmenüs und kalte Speisen serviert, völlig unbeirrt und ganz gegen die chinesische Tradition, die so viel Wert auf Essen legt. Erst als die chinesische Politik sich eindeutig auf „Reform und Öffnung“ festgelegt hatte, rumorte es auch hinter den Wänden. Was die Unzufriedenheit auslöste, war der niedrige Standard der Esskultur.

1979 wurden die ersten Speisesäle in den Universitäten in private Hände gegeben. Ende 1980 erreichte eine Welle von Privatisierungen alles, was vorher staatlich verordnete Esskultur bedeutete. Damit war eine der Vorstufen des freien Marktes erreicht. Das Verschwinden der institutionellen Speisesäle setzte Personal frei, und das hatte nicht Eiligeres zu tun, als private kleine Restaurants rund um den ehemaligen Standort zu eröffnen, weil es zu Recht mit den Gästen von ehemals rechnen konnte. 1993 fiel die Südwand der Universität von Peking, und man machte daraus ein großes kulturelles Ereignis. Seither existiert hier, anstelle der Wand, eine Straße mit vielen kleinen Restaurants, Bars und Läden. Heute sind viele der Orte, die in der Vergangenheit für Essen und Trinken standen, der sozialistischen „Reformbewegung“ zum Opfer gefallen. Viele der Wände stehen noch, doch sie können die Diversifikation und Verlebendigung in der Stadt nicht mehr aufhalten.

„Shi Cha Hai“: Ein historischer Ort und das moderne Leben

Im Frühjahr 2003, als die Hauptstadt von der SARS-Drohung heimgesucht wurde, ereignete sich Folgendes: Restaurantbesitzer, Barkeeper und deren Kunden, die bisher im Herzen der Stadt gute Geschäfte gemacht hatten, entdeckten für sich eine stille Ecke am Wasser im

Nordwesten von Peking. Der hektische Rhythmus der Stadt hatte sie empfänglich gemacht für nostalgische Gefühle und Rückzugsgedanken: Der Ort Shi Cha Hai wurde zu einer der heißesten Retro-Adressen in Peking. Bald brach Pekings „Schickeria“ geschlossen auf, um im Schatten der Weiden, am Ufer des Sees, in kleinen Gassen mit chinesischen Hofhäusern und in Läden mit historischem Flair ihren Feierabend zu genießen. Kaum hatten die Einwohner dort ihren Vorabendplausch am See beendet, tauchten die dicken Limousinen auf und das Nachtleben begann.

Meist vertragen sich an den historischen Orten von Peking die alten Baustrukturen und das moderne Leben nicht besonders gut. Einerseits schreien die wenigen Zeugen einstiger Lebensformen – die alten Höfe, die engen Straßen – nach Denkmalschutz, damit wenigstens etwas von den vergangenen Jahrhunderten sichtbar bleibt, andererseits können die historischen Bauten ihren Bewohnern die Lebensqualität, die diese inzwischen kennen und die sie verlangen, nicht bieten. Die alten Häuser können eigentlich nicht einmal die hygienischen Grundbedürfnisse erfüllen. Um diesem Widerspruch abzuwehren, hat die Stadtverwaltung von Peking in den vergangenen zehn Jahren in Zusammenarbeit mit privaten Investoren viele Versuche unternommen, die alten Strukturen zu erhalten und entsprechend umzubauen, doch laut akademischer Analysen haben diese Sanierungen immer nur das Falsche bewirkt: Von den historischen Gassen blieb nicht viel übrig, und die ursprünglichen sozialen Strukturen wurden zerschlagen. In diesem Zusammenhang lässt sich die Entwicklung der Shi Cha Hai Bar-Straße wie ein Gegenmodell lesen, weil der Ort von sich aus und ohne fremde Hilfe eine fulminante Entwicklung durchlaufen hat.

Die Zahlen sprechen für sich. Wenn man in Shi Cha Hai eine Bar eröffnen will, muss man etwa 80.000 Yuan investieren, kann dann aber mit einem jährlichen Gewinn von etwa 50.000 bis 200.000 Yuan rechnen. Das relativ sichere Geschäft macht die Anwohner zu Investoren, die noch zusätzlich davon profitieren, dass sie ihre Häuser am Ufer des Sees vermieten und dabei Arbeitsplätze schaffen können. Ihre Lebensbedingungen verbessern sich zusehends. Und weil sie erkannt haben, dass ihr Kapital in der historischen Bauweise und der natürli-

chen Landschaft besteht, setzen sie alles daran, das eine wie das andere zu schützen. Hier zumindest ist der Widerspruch zwischen historischer Substanz und moderner Vermarktung aufgehoben.

Wenn auch nicht ganz. Es gab Beschwerden einiger Anwohner wegen nächtlicher Ruhestörung, und die Behörden reagierten: Sie wiesen Zonen aus, in denen zwischen sechs und zehn Uhr abends kein Verkehr mehr gestattet ist. Einige Bars hatten sich mit ihren Terrassen derart breit gemacht, dass die engen Straßen immer enger und der Verkehr immer lauter wurde. Inzwischen haben die Behörden auch hier ihre Pfründe entdeckt, sie kontrollieren und teilen Strafzettel aus...

Der Rockmusiker He Yong besingt solche Widersprüche. In seinem Lied „Bell Drum Towers“ heißt es: „Bell Drum Tower, du verschluckst Rauch und Staub, dein Gesicht ist verwüstet, deine Stimme unhörbar bei all dem Lärm. Was hast du über die Jahre gesehen? Warum sprichst du nicht? Wo kommen die Probleme her, wo doch die Antworten auf der Straße liegen?“ Die Antwort weiß nur der Wind von Shi Cha Hai.

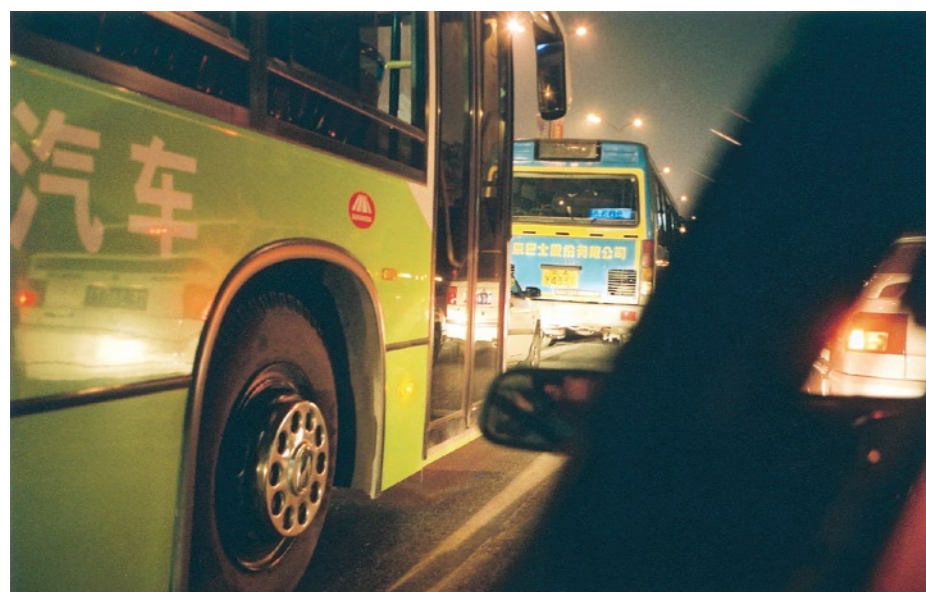
Quanjude Roast Duck, feine Adresse an geschichtsträchtigen Ort

Bei den Leuten in Peking gab es ehemals einen Knittelvers, der übersetzt etwa hieß: „Sie tragen Majuyuan auf dem Kopf, Ruifuxiang auf dem Körper, Neiliansheng an den Füßen und Sidaheng um die Taille“, womit ein unerreichbarer Luxus beschrieben werden sollte, denn alle diese Namen stehen für berühmte Markenartikel, ob Hüte, ob Schuhe, ob Kleider. Die Namen dieser altherwürdigen Läden sind Teil der kollektiven Erinnerung. Unter dem Einfluss der neuen Ladenketten, der fremden Markenzeichen, der Fastfood-Restaurants verblasen die Sterne von gestern. Laut einer Statistik des Handelsministeriums gibt es zwar immer noch 1600 dieser hochberühmten Adressen in China, aber 70 Prozent von ihnen sind gefährdet und 20 Prozent bereits in Konkurs. Nur 10 Prozent halten sich weiterhin an der Spitze. Zu ihnen gehört das Pekinger Restaurant Quanjude Roast Duck in Quianmen.

Gegründet wurde Quanjude Roast Duck 1864, das heißt, das Restaurant mit seinen 1600 Qua-

Restaurants in der Gui Straße, rund um die Uhr geöffnet





dratmetern und 900 Sitzplätzen hat inzwischen 121 erfolgreiche Jahre hinter sich. Der jährliche Umsatz beträgt 100 Millionen Yuan, pro Sitzplatz sind das umgerechnet 110.000 Yuan.

Woran liegt es, dass das eine Restaurant aufblüht, während das andere stirbt? Ein Grund liegt möglicherweise in der Umschichtung innerhalb der Stadt. Ehemals berühmte Bezirke verlieren an Bedeutung, andere Bezirke rücken an die Spitze. Seit 1990 hat die Stadtverwaltung eine Reihe von Maßnahmen eingeleitet, um alte Einkaufsstraßen wieder zu beleben, doch diese Erneuerungsmaßnahmen besiegeln oft auch das Schicksal alteingesessener Betriebe. Seit dem Jahr 2000 sind aufgrund von Sanierungsmaßnahmen fünf Filialen des berühmten alten Dao Xiang Village Restaurants verschwunden, die alle zusammen mit etwa zehntausend Stammgästen rechnen konnten.

Beim Quanjude Roast Duck ist das Gegenteil der Fall. Es befindet sich von jeher auf der östlichen Seite der Front Gate Avenue, das heißt am südlichen Ende der Zentralen Achse. Die Bauten in der Umgebung entlang Qianmen Straße, Da Shi Lan Straße und Xian Kou Straße haben ihr traditionelles Erscheinungsbild behalten und bilden ein vorzügliches Ambiente für das Quanjude am Front Gate. Die anderen Niederlassungen, obwohl in modernen und leichter zugänglichen Bezirken angesiedelt, können mit dessen Umsätzen bis heute nicht mithalten.

Ende 2004 allerdings ist der lange aufgeschobene Umbauplan für Qianmen doch noch beschlossen worden. Man kann nur hoffen, dass die Atmosphäre rundum Front Gate erhalten bleibt und der traditionsreiche Quanjude Roast Duck bleibt, was er immer war: die gediegene Adresse der Stadt.

McDonald's versus Teehaus: Gute Ware braucht Reklame

Das chinesische Sprichwort lautet eigentlich: „Gute Ware lobt sich selbst“, braucht also eigentlich keine Reklame.

Am 23. April 1992 war die ganze Welt via Bildschirm dabei, als das allseits bekannte goldene „M“ auf der Wangfufing Straße in Peking auftauchte. Die Wangfufing Straße ist die luxuriöseste Einkaufsmeile in ganz Peking. Am

Morgen vor der feierlichen Eröffnung standen bereits Hunderte von Menschen geduldig vor der verschlossenen Tür, um endlich einmal den berühmten amerikanischen Hamburger zu schmecken. An diesem ersten Tag verzeichnete die Restaurantkette einen Welterfolg: 13.219 Portionen wurden verkauft.

Seit Ende 2004 gibt es dreiundneunzig McDonald's in Peking. Der Erfolg der Fastfoodkette hat sehr viel mit der sorgfältigen Auswahl der Standorte zu tun. Im Normalfall lässt McDonald's drei bis sechs Monate lang verschiedene Standorte prüfen und holt für das Einzugsgebiet im Umkreis von etwa ein bis zwei Kilometern alle entsprechenden Daten ein: die Bevölkerungszahl insgesamt, die Anzahl der Familien, Schulen, Arbeitsstätten, wo sind die Fußgängerströme, was verzögert sie wo, wie viele kommen täglich an dem Restaurant vorbei (wie viele an Werktagen, wie viele an Feiertagen), wie viele Konkurrenzunternehmen gibt es mit wie vielen Sitzplätzen und welchen Öffnungszeiten, welche verkehrstechnischen Hindernisse gibt es auf dem Weg (kreuzende Hauptstraßen, Bahnlinien etc.). Für Investoren ist es beinahe sprichwörtlich geworden zu sagen: „Wenn es um städtische Standorte geht, treten wir in die Fußstapfen von McDonald's.“ Nach der Eröffnung einer McDonald's Filiale gilt die Umgebung ab sofort als Einkaufsgegend erster Ordnung.

Während der Stern von McDonald's steigt, verschwindet allmählich das chinesische Teehaus, das jahrhundertlang der Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens in Peking gewesen ist. Aus den Statistiken der Pekinger Teehaus-Gesellschaft erfahren wir, dass es nur noch wenige Teehäuser gibt, die wirtschaftlich gesichert sind. In den vergangenen drei Jahren mussten 27 von insgesamt 337 Teehäusern in Peking schließen. Weil Teehäuser auf Luxus und Diskretion setzen, liegen sie meist verborgen am Ende schmaler Straßen oder in Sackgassen. Sie nehmen das oben zitierte chinesische Sprichwort „Gute Ware lobt sich selbst“ noch ganz wortwörtlich und entfernen sich dabei mehr und mehr von ihren potentiellen Kunden. Spricht man heute von Teehäusern, dann stellen sich die Menschen darum-ter etwas ganz Spezielles, Exklusives vor. Vielleicht, so wagen wir zu fragen, sollten die Teehäuser von McDonald's lernen und sich mit gleicher Aggression auf den Markt zurückbegeben.

Essmeilen und Barstraßen entstehen immer wieder irgendwo über Nacht im modernen Peking.





Das Ufer von Shi Cha Hai ist zurzeit die heißeste Retro-Adresse in Peking. Bis spät in die Nacht tafelt und trinkt die Schickeria der Hauptstadt am Ufer des Sees, in kleinen Gassen mit chinesischen Hofhäusern und Restaurants mit historischem Flair.

Fotos Seite 34: Yixin, Zhang Yue;  
Foto links: Zhaowenwen, Jiaosu

Am Neujahrstag 2005 eröffnete ein riesiges Teehaus mit einer Fläche von tausend Quadratmetern im Bezirk Sanlihe. Eingerichtet wurde es im Hang-Stil, wozu man wissen muss, dass es in dieser Gegend im Umkreis von wenigen hundert Metern bereits mehr als zehn Teehäuser gleichen Stils gibt. Der Manager eines dieser Teehäuser, Mr. Li, erzählte uns, dass der Standort nach den gleichen Kriterien ausgewählt worden sei wie die Standorte von McDonald's. Danach gilt die Gegend quasi als eine Art „Supermarkt“ für Teehäuser und als die beste in ganz Peking. Inzwischen ist aus dem Bezirk Sanlihe so etwas wie eine Kunstmeile für Teehäuser geworden.

Essen kommt ins Haus, Köche werden stundenweise gemietet

Es gibt zwar einen eigenen Koch für die Universitätsprofessoren, doch der hat nur ein- oder zweimal in der Woche etwas zu tun. Meist bestellen wir unser Essen telefonisch und lassen es uns direkt in die Büros liefern. Außerdem beschäftigen wir stundenweise einen Koch, der uns das Abendbrot bereitet. Die eigene Küche zu Hause, die inzwischen mehr als 10 Quadratmeter misst, bleibt kalt, schade eigentlich. „Hausfrauen“ wurden schon kurz nach der Sozialistischen Revolution 1949 abgeschafft. Sie gehörten nicht mehr in das Konzept der Emanzipation der Massen. Das Kochen wird meist von einem der beiden berufstätigen Partner erledigt. Diese harmonische Verteilung der Haus-

haltungspflichten gab es in der chinesischen Gesellschaft übrigens seit langem, doch sie hat sich sehr langsam entwickelt und wurde erst mit dem Beginn des freien Marktes in den achtziger Jahren zum Normalfall.

Nach Einführung des freien Marktes wuchs das Bruttosozialprodukt jährlich um 9,4 Prozent, von 1978 an bis zum Jahr 1992. Währenddessen nahm das Tempo des Lebens in Peking immer mehr zu. 2004 betrug das Bruttoeinkommen pro Kopf der Bevölkerung in China 1000 Dollar, in Peking 3000 Dollar. Nach internationalen Erfahrungen sind 1000 Dollar pro Kopf ein Standard, der eine gute Basis für Dienstleistungen aller Art bildet, auch im Haushalt. Die nicht ganz vollständigen Angaben des Nationalbüros für Statistik sagen aus, dass es heute in chinesischen Städten etwa 70 Millionen Familien gibt, von denen 70 Prozent, also etwa 50 Millionen Familien, mindestens eine Haushaltshilfe haben, gegebenenfalls sogar mehrere. Laut einer Kurzzumfrage des Ministeriums für Arbeit und Soziales beschäftigten 36 Prozent der Pekinger Familien im Jahr 2004 einen Koch auf Stundenbasis, 70 Prozent der Familien hielten eine solche Dienstleistung für dringend notwendig.

Mit anderen Worten, weil es die Hausfrau als solche nicht mehr gibt und der Rhythmus der Großstadt sich immer weiter beschleunigt, veröden unsere Küchen.

Die hier skizzierte Entwicklung wird bald auch Pekings Stadtplanung beeinflussen. Entweder müssen bei Wohnungsgrundrissen Räume für Personal vorgesehen werden, oder das Haus-

personal wird sich am Rand der luxuriösen Wohnbezirke in billigeren Wohngebieten ansiedeln.

Sozialisierung und Industrialisierung von häuslichen Diensten sind unwiderrufbare Trends. Wir haben uns inzwischen daran gewöhnt, das Essen ins Haus geliefert zu bekommen und unsere häuslichen Pflichten an Menschen zu delegieren, die wir stundenweise bezahlen. Das ist mehr als bequem und schafft Arbeitsplätze. Doch schon warnen die Universitäten vor den Folgen dieses Booms, weil mit den steigenden Einkommen natürlich auch die Sozialabgaben steigen.

Zurück zu meiner eigenen vernachlässigten Küche: Letztlich träumen wir alle davon, dass der Stress eines Tages nachlässt und wir mit unserer Familie um einen Tisch sitzen können, nachdem wir vorher für sie gekocht haben.

Foodscape Beijing ist die erste Untersuchung, die im Rahmen des Studienprojekts „Stadt- und Architekturanalysen im Maßstab des Alltags“ an der Architekturabteilung der Tsinghua University durchgeführt wurde. Während dieser Artikel entstand, war die zweite Untersuchung bereits abgeschlossen, die sich diesmal mit dem Thema „Moviespace Beijing“ befasst hat. Untersuchungen dieser Art sollen fortgeführt werden, weil wir versuchen, immer wieder andere Lesarten für die Stadt Peking zu finden. Unsere Hauptstadt mit ihrer unvergleichlichen Geschichte steht an einem Wendepunkt, in sie eingeschrieben sind unsere Erinnerungen, in sie eingeschrieben ist unser Leben. Den methodischen Ansatz der Studie Foodscape Beijing belegen ausgewählte Erläuterungstexte zu fünf konzeptionellen Entwürfen.

#### 1. Küchenlatein

In der Esskultur Chinas hatte das gemeinsame Kochen eine außerordentlich wichtige Rolle, die aber nun verloren geht, weil Stadtrhythmus und Stadtstress keine Zeit dafür übrig lassen. Der Entwurf beschäftigt sich mit Sonderformen von Küchen, mit der Küche für eine Nacht, der Supermarktküche, der Gemeinschaftsküche, es sind alles nur Konzepte, um der Küche als Bindeglied zwischen Liebenden, Familienmitgliedern oder Freunden wieder einen Platz einzuräumen. Zugegebenermaßen etwas utopisch.

Entwurfsteam: Zheng Xue, Zhang Ting, Ni Youpei

#### 2. Guten Morgen Peking

Was in Peking wirklich fehlt, sind Gelegenheiten, um zu frühstücken. Wir haben uns dafür Orte ausgesucht, die an Haltestellen oder Umsteigebahnhöfen liegen. Während man auf den Bus wartet, sollte man noch schnell etwas frühstücken können. Ort und Zeitspanne müssen dabei in ein vernünftiges Verhältnis gebracht werden, deshalb haben wir Umfragen durchgeführt, vergleichbare Situationen analysiert, die sinnvolle Entfernung zwischen den Standorten berechnet, das Maß der notwendigen Werbung festgelegt und alles, was aus der Infrastrukturplanung zu entnehmen war, berücksichtigt. Bautypen wurden entwickelt und Baukosten berechnet. Die Ergebnisse sind für viele verschiedene Orte anwendbar.

Entwurfsteam: Du Xiaomin, Yang Ying, Wang Kun

#### 3. Hoflichter

Die Entwürfe sind im Prinzip von den alten chinesischen Hofhäusern inspiriert, doch nun werden konsequent alle Küchen und Essräume an den gemeinsamen Innenhof gelegt und den Funktionen Kochen und Essen wieder eine zentrale Rolle zugewiesen, damit die Menschen, die einander dabei zusehen, ermutigt werden, wieder an die Bedeutung von Kochen und Essen zu glauben. Wenn der Abend hereinbricht, werden diese Höfe von den Gasflammen der Herde und dem Licht aus den Esszimmern erhellt.

Entwurfsteam: Lin Xiaomeng, Shi Lu, Shang Jin

#### 4. Floating Bars

Die Studenten beobachteten, dass die neuen Bars in Shi Cha Hai sich wie eine Barriere am Ufer des Sees aufbauen und damit den Anwohnern den Zugang zum Wasser erschweren. Ihre Antwort besteht in „Floating Bars“ in romantischem Outfit, die sich leicht aneinanderketten und wieder trennen lassen. Das, was am Tag wie eine „schwimmende Brücke“ funktioniert, lässt sich nachts in eine Reihe von „Bars auf dem Wasser“ verwandeln.

Entwurfsteam: Wang Jin, Liu Yanting

#### 5. Straßenrestaurants im Wandel

Eine Bestandsaufnahme von Restaurants, zum Beispiel an der South Tsinghua Road, in der untersucht wird, warum sich Esslokale an bestimmten Standorten ballen, was sie nach außen hin auszeichnet (ihr Erscheinungsbild in der Straße, ihre Werbung, welche Farben sie verwenden, ob sie sich nach außen öffnen oder verschließen usw.) und was ihre innere Struktur ausmacht (welches Management, welche Lebensdauer usw.). Die Untersuchung beschäftigt sich mit der Abhängigkeit von Standort und Ausstattung, sie fragt, warum Architekten sich nicht wirklich an diese Aufgabe heranwagen, und will sie dazu ermutigen.

Entwurfsteam: Cai Qiang, Feng Suna