

Randnotizen Teil 8

Das leibliche Wohl der OAG. Drei Jahrzehnte Essen und Trinken im deutschen Kulturhaus (1950-1980)

Dr. Rolf-Harald Wippich

Untrennbar mit der OAG verbunden und für viele Besucher und Mitglieder unverzichtbarer Bestandteil der OAG-Aktivitäten war und ist der Wirtschaftsbetrieb, das sog. Klubrestaurant der OAG. Sei es, dass eine deutsche Speise lockt, sei es, dass ein kühles deutsche Bier, ein Glas Wein gewünscht wird, das Klubrestaurant war stets der naheliegende Treffpunkt zum geselligen Beisammensein nach den Veranstaltungen. Über die Jahre hat die OAG viele Restaurantpächter erlebt, die viele neue Konzepte und Angebote erprobt haben – teils zur Freude, teils zum Leidwesen der Kundschaft. Gleich geblieben ist stets – besonders als Referenzpunkt für die späteren japanischen Betreiber – das Beherrschen der deutschen Küche: Heimatliche Hausmannskost als eine Alternative zur japanischen Kost. Über die Jahre ist der Tenor der Kritik am Essen des Restaurationsbetriebs in etwa konstant geblieben, denn über Geschmack lässt sich bekanntlich trefflich streiten. Zu teuer, zu kleine Portionen, zu wenig schmackhaft - lautete das Urteil. Von Seiten der OAG reagierte man, ohne jemals alle Mitglieder in ihrer Erwartungshaltung gänzlich zufriedenstellen zu können. Die folgenden Ausführungen verstehen sich als ein erster, durchaus lückenhafter Überblick über die Entwicklung des OAG-Restaurants seit der Wiedergründung der Gesellschaft 1951. Sie fußen auf den zu diesem Aspekt äußerst spärlichen Informationen. Der Autor würde sich natürlich über alle weiteren Angaben von Mitgliedern zu diesem Aspekt der OAG-Geschichte freuen und erbittet Reaktionen unter wippichrolf@yahoo.com.

Mit der Neugründung der OAG im November 1951 wurde die Gesellschaft kulinarisch betreut von dem gebürtigen Hamburger Helmut Ketel (1893-1961), der auf der Ginza seit 1927 eine Bar („Rheingold“) sowie wenig später ein deutsches Restaurant („Ketel“) betrieb, das oft Schauplatz von OAG-Versammlungen war. Insofern war es sicher folgerichtig, dass dem ehemaligen Tsingtau-Kämpfer, langjährigem Japanresidenten und OAG-Veteran auch der Wirtschaftsbetrieb im neuen Gesellschaftshaus 1956 übertragen wurde. Damit besaß die OAG, wie in der Vorkriegszeit, wieder ein eigenes Haus mit sog. Klubrestaurant einschließlich Bar. Die Eröffnungsfeier im Jahr 1956 war gleichzeitig die Bewährungsprobe für Ketel, die er allem Anschein nach ohne Ta-

del meisterte, wenn wir Robert Schinzinger Glauben schenken dürfen. „Das Büffet bei der Eröffnung war großartig, ebenso das warme Mittagessen, das er (=Ketel, Wi.) für die Ehrengäste im Konferenzzimmer servieren ließ. Er stellte einige Kellner an, und für die Bar Herrn Wölschke, dem er in seinem Restaurant einen Altersposten gegeben hatte.“ In den Anfangsjahren waren Speisen und Getränke in der OAG nur gegen Gutscheine erhältlich. Als sich jedoch im Vorstand Stimmen gegen eine eigene OAG-Währung erhoben, griff man auf die Bezahlung in bar zurück.

Die OAG leistete sich trotz knapper Ressourcen den Luxus, in ihrem Restaurant einen Manager, zwei Köche sowie vier Kellner zu beschäftigen. Dies war völlig überdimensioniert, bedenkt man, dass der ganze Aufwand höchstens für einen zweimaligen Wochenbetrieb beansprucht wurde! Für den späteren Vorsitzenden Robert Schinzinger erwies sich das Restaurant deshalb eigentlich als „überflüssig“. Damit war er nicht der einzige, der mit Kritik nicht hinterm Berg hielt, bei der schwachen Finanzlage einen „blühenden Klubbetrieb“ aufrechterhalten zu wollen mit voll funktionsfähigem Restaurant, einer Bar mit deutschen Getränken und einem gut sortierten Zeitungsangebot. Es waren gerade die „Alten“ unter Vorsitz Carl von Weegmanns, die auf der OAG-Tradition beharrten und auf „ihr“ Klubrestaurant als Stätte der Geselligkeit pochten. Trotz zahlreicher Umbauten und personeller Umstellungen war das Restaurant ständig in den roten Zahlen. Der Besuch durch Mitglieder war mäßig und konnte auch durch wohlmeinende Appelle des Vorstandes kaum angekurbelt werden. Das mochte auch daran gelegen haben, folgt man Zeitzeugen, dass alles recht gemächlich zugeht und das Warten auf die Bestellungen manchen Kunden auf eine arge Geduldprobe stellte. Zudem bot Ketel die Speisen oft zum Selbstkostenpreis an und senkte die Preise in der Bar unter die seines Ginza-Restaurants, so dass der Vorstand dadurch bereits zu geringe Einnahmen befürchtete!

Ketel gab den unrentablen Wirtschaftsbetrieb zum 30. April 1958 auf. Da er alle im Restaurant gebrauchten Gerätschaften, Bestecke, Teller und Gläser auf eigene Kosten mit dem OAG-Logo verziert hatte, übernahm die Gesellschaft das Kücheninventar und entschädigte ihn dafür. Neuer Pächter des OAG-Restaurants wurde nun Jakob Fischer („Professor Fischer“), der Inhaber des Restaurants „Rheinland“. Fischer war 1922 nach Japan gekommen, hatte eine Zeitlang in Niigata unterrichtet und sich u. a. als Übersetzer betätigt. Um einen rentablen Betrieb zu gewährleisten, reduzierte Fischer das Personal – er schaffte einen der festangestellten, aber unterbeschäftigten Köche ab sowie die Kellner und den Barkeeper Wölschke – und machte Einschnitte beim Essen. Diese sahen so aus, dass warmes Essen nach den Veranstaltungen nur noch nach telefonischer Vorbestellung serviert wurde, Getränke und belegte Brötchen aber jederzeit bereitgehalten wurden. Für die Bar stellte er zwei Mädchen ein. Die Ausrichtung der Feier zum 80. Geburtstag des Vorsitzenden Carl von Weegmann am 14. Mai 1958 war Fischers gastronomisches Debüt in Diensten der OAG. Sein Einstand fiel indes nicht zu voller Zufriedenheit aus, wie uns Wolfgang Galinsky von der Deutschen Botschaft

überliefert: „Die Eröffnungsvorstellung mit Makkaroni und etwas Fleisch fand ich nicht besonders glücklich, aber vielleicht macht er sich noch.“ Gewünscht hätte man sich wohl ein ähnlich „treffliches Essen“, wie in der gediegenen und freundlichen Atmosphäre des Kantō-Klubs, das Galinsky auf Einladung der Deutsch-Japanischen Gesellschaft (Nichi-Doku Kyōkai) zwei Wochen später genießen durfte. Immerhin hatte sich Fischer für das Geburtstagskind ins Zeug gelegt und Weegmann einen großen Zwetschgenkuchen gebacken. Fischers gastronomische Bemühungen kamen nicht bei allen OAG-Mitgliedern an; für Galinsky schnitt das Essen von Ketel im Vergleich mit seinem Nachfolger besser ab. Jakob Fischer leitete den Wirtschaftsbetrieb bis zum 90. Jubiläum der OAG am 22. März 1963. Als Dank für seine Verdienste um das leibliche Wohl der OAG-Mitglieder wurde er an diesem Tag mit einer Dankesurkunde ausgezeichnet. Fischer brach seine Zelte in Japan ab und kehrte noch im gleichen Jahr nach Deutschland zurück.

Im ersten Nachkriegsjahrzehnt hatten sich noch bestimmte „koloniale“ Manieren in der OAG wie in Japan generell erhalten, die nur langsam abflauten. Es ist etwa bekannt, dass in Ketels Restaurant „Rheingold“ die japanischen Bedienungen deutsche Vornamen erhielten, und zwar bei ihrem Arbeitsbeginn in der Reihenfolge des Alphabets. In der OAG wurden die japanischen Kellner durchweg „Boy“ gerufen und in der Regel sehr unjapanisch mit 10% Trinkgeld bedacht. Außerdem erhielten sie Geldgeschenke zum Obon-Fest und zu Weihnachten. Mitte der fünfziger Jahre zahlte man für ein gemeinsames Abendessen bei der OAG zirka 350 Yen pro Person.

Ab Frühjahr 1963 kümmerte sich die Tochter des verstorbenen Helmut Ketel, Elise, zusammen mit Herrn Saitō, der seit Jahren die Bar der OAG führte, um das leibliche Wohl der OAG-Mitglieder. Das Restaurant blieb auch weiterhin das Sorgenkind der OAG, dessen Betrieb nur unter großen Schwierigkeiten aufrechtzuerhalten war. Daran hatte aufgrund der befristeten Beschäftigungsverhältnisse der häufige Wechsel der Angestellten sicher keinen geringen Anteil.

Im Sommer 1968 gab auch Elise Ketel die Führung des Wirtschaftsbetriebes auf und Herr Saitō übernahm das Restaurant seitdem in Eigenregie. Der Jahresbericht 1968/69 ging darauf speziell ein: „Der Vorstand hat daraufhin Herrn Saitō, der seit zehn Jahren in der Bar der OAG gearbeitet hat, die Führung des Wirtschaftsbetriebs überlassen. Frau Saitō erhält für die Reinigung von Bar, Küche und Teeküche ein kleines monatliches Gehalt. Das Essen ist seitdem besser und abwechslungsreicher geworden. Die Preise in der Bar sind unverändert.“

Saitō war der erste japanische Betreiber des Klubrestaurants. Er führte das Restaurant zehn Jahre lang. Im Laufe des Jahres 1978 wurde das Verhältnis mit Herrn Saitō in beiderseitigem Einverständnis aufgelöst. „Zum Glück ging das relativ reibungslos“, wie uns der OAG-Jahresbericht 1978/79 mitteilt. „Herr Saito hat wohl eine neue Existenz gefunden und betreibt einen kleinen Coffee Shop in der Ginza (namens „Luna“) in ei-

ner der kleinen Seitenstraßen hinter dem Wako-Department Store. Es gelang uns, als Ökonom für die Bar, d.h. für den jetzt neu-benannten „OAG-Club“, Herrn Yasuo Okada zu gewinnen. Herr Okada ist gelernter Koch; er hat auch 3 Jahre lang in Deutschland in einer Restaurant-Küche gearbeitet. Er versteht also ein wenig Deutsch und kennt auch die deutsche Küche. Allerdings liegt sein Deutschland-Aufenthalt schon einige Jahre zurück, und seine Deutsch-Kenntnisse ebenso wie seine Kenntnisse der deutschen Küche mögen der Auffrischung bedürfen [...] Herr Okada führt den „OAG-Club“ als Ökonom auf eigene Rechnung.“ Leider ist über die ersten beiden japanischen Betreiber Saitō und Okada nichts weiter in Erfahrung zu bringen; sie entziehen sich nach nach ihrem aufgelösten Arbeitsverhältnis mit der OAG dem historischen Zugriff.

Zum Abschluss lasse ich noch einmal den langjährigen OAG-Vorsitzenden Robert Schinzinger zu Wort kommen, der die Kritik am OAG-Restaurant und den Speisen zeitlos auf den Punkt bringt – man kann es nicht allen recht machen!

„Das Abendessen wurde zuerst in dem neu angebauten Speisesaal neben dem Saal serviert. Viele beklagten sich, das lange, schmale Zimmer ... mit den Säulen in der Mitte sei ungemütlich. Warum nicht in der netten Bar? So wurde das Essen in der Bar serviert. Da beklagten sich andere Mitglieder, die nicht zum Essen blieben, sondern an der Bar einen drink (sic!) nahmen, es sei ungemütlich, wenn im gleichen Raum bei lebhaften Gesprächen gegessen werde. So wurde das nächste Abendessen im Garten serviert, was sehr malerisch war, aber jetzt beklagte man sich über die Moskitos. Schließlich kehrte man doch wieder in die Bar zurück. Klagen über das Essen waren auch zu hören, aber nur von unseren Mitgliedern. Die Mitglieder der Asiatic Society waren sehr zufrieden.“



Das Festessen anlässlich der Neunzigjahrfeier der OAG am 22. März 1963. In der Bildmitte sind zu sehen: Botschafter Dittmann, rechts davon: Prinz Mikasa und der OAG-Vorsitzende Robert Schinzinger. Die Ausrichtung des Festmahls war die letzte gastronomische Großtat des Pächters Jakob Fischer vor seiner Rückkehr nach Deutschland. Im Hintergrund des Bildes sind gut die japanischen „Boys“ zu erkennen.