

# **Umgang selbständiger migrantischer Frauen in familiengeführten Restaurants mit der COVID-19-Pandemie**

Eine Analyse veränderter Arbeitsräume



Bauhaus-Universität Weimar  
Institut für Europäische Urbanistik  
European Urban Studies (M. Sc.)

**Masterarbeit zur Erlangung des akademischen Grades Master of Science (M. Sc.)  
vorgelegt von Arnisa Halili**

**Umgang selbständiger migrantischer Frauen in familiengeführten Restaurants  
mit der COVID-19-Pandemie.**

Eine Analyse veränderter Arbeitsräume.

WiSe 2021/22  
Matrikelnummer: 121190  
5. Semester  
arnisa.halili@uni-weimar.de

Erstgutachter: Prof. Dr. Frank Eckardt  
Professur für Sozialwissenschaftliche Stadtforschung

Zweitgutachter: Dr. Tim Leibert  
Leibniz-Institut für Länderkunde  
Forschungsgruppe Mobilitäten und Migration

Ein Empowerment für alle Gastrofamilien, die in der COVID-19-Pandemie kämpfen,  
um Restaurants in Städten zu erhalten.

## **Abstract**

Es haben mehr (familiengeführte) Restaurants die COVID-19-Pandemie überlebt als erwartet. Grund dafür ist unter anderem die un/sichtbare Arbeit von Frauen in der sonst männerdominierten Branche. Die folgende Arbeit zeigt, wie selbstständige migrantische Frauen in der Gastronomie über Umgangsweisen wie Care, Anpassung, soziale Netzwerke und die Beantragung staatlicher Unterstützung in ihren Arbeitsräumen Resilienz geschaffen haben. Aus einer (post-)migrantischen und post/pandemischen Perspektive werden (familiengeführte) Restaurants als vielfältige gesellschaftliche Care-Orte analysiert. Trotz veränderter Atmosphäre, Erwartungen, Funktionen sowie der Intensivierung von Care, Kontrolle und Machtverhältnissen im Raum zeigen die Interviewpartnerinnen in den biografischen Interviews, dass sich eines nicht verändert hat: Die Bewusstwerdung ihrer räumlichen Fragilität beeinflusst nicht die gesellschaftliche Bedeutung ihrer Arbeitsräume – sie hat diese sichtbar gemacht.

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>EINLEITUNG</b>	<b>8</b>
1.1	Forschungsstand	11
1.2	Methodische Vorgehensweise und theoretische Verortung	14
<b>2</b>	<b>ANALYSE GASTRONOMISCHER ARBEITSRÄUME VOR DER COVID-19-PANDEMIE</b>	<b>18</b>
2.1	Definition Restaurant	19
2.2	Kulturelle Dimension	19
2.3	Zuhause	20
2.4	Rassismus, Sexismus und Klassismus	21
2.5	Empowerment und Care	23
2.6	Zusammenfassung	25
<b>3</b>	<b>VORSTELLUNG UND AUSWERTUNG DER FALLBEISPIELE</b>	<b>26</b>
3.1	Fall 1: Italienisches Restaurant	26
3.1.1	Biografie IP1 & Wahrnehmung der COVID-19-Pandemie	27
3.1.2	Umgang mit der COVID-19-Pandemie	29
3.1.3	Einflussfaktoren und Besonderheiten	32
3.2	Fall 2: Kurdisches Restaurant	34
3.2.1	Biografie & Wahrnehmung der COVID-19-Pandemie	34
3.2.2	Umgang mit der COVID-19-Pandemie	37
3.2.3	Einflussfaktoren und Besonderheiten	40
3.3	Fall 3: Vietnamesisches Restaurant	42
3.3.1	Biografie & Wahrnehmung der COVID-19-Pandemie	42
3.3.2	Umgang mit der COVID-19-Pandemie	45
3.3.3	Einflussfaktoren und Besonderheiten	47
3.4	Zusammenfassende Erkenntnisse und Einflussfaktoren im Umgang mit der COVID-19-Pandemie	49
3.4.1	Care	50
3.4.2	Anpassung	51
3.4.3	Soziale Netzwerke und Beantragung staatlicher Unterstützung	51
3.4.4	Einflussfaktoren	54
3.4.5	Unterschiede	56
<b>4</b>	<b>POST/PANDEMISCHE ANALYSE DER GASTRONOMISCHEN ARBEITSRÄUME</b>	<b>57</b>
<b>5</b>	<b>SCHLUSSBEMERKUNG</b>	<b>62</b>
<b>6</b>	<b>REFLEXION</b>	<b>68</b>
<b>7</b>	<b>LITERATURVERZEICHNIS</b>	<b>71</b>
<b>8</b>	<b>ANHÄNGE</b>	<b>78</b>
8.1	Einladung	78
8.2	Informationsblatt	79
8.3	Einwilligungserklärung	81
8.4	Kurzfragebogen	82
8.5	Interviewleitfaden	84

8.6	Interviewprotokollbogen	87
8.7	Dokumente der Interviewpartnerinnen	88
<b>9</b>	<b>TRANSKRIPTE</b>	<b>103</b>
<b>10</b>	<b>ABBILDUNGSVERZEICHNIS</b>	<b>151</b>
<b>11</b>	<b>EIDESSTATTLICHE ERKLÄRUNG</b>	<b>154</b>

## Abkürzungsverzeichnis

DEHOGA Bundesverband

DeZIM

FFC

IP

IW-Köln

Min.

Z.

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband  
(DEHOGA Bundesverband)

Deutsches Zentrum für Integrations- und Mi-  
grationsforschung

Feminist Food Club

Interviewpartnerin

Institut der deutschen Wirtschaft Köln e.V.

Minute

Zeile

# 1 Einleitung

„Am 22. März 2020 geht Deutschland in den ersten Lockdown. Für die Gastronomie beginnt eine neue Zeitrechnung“ (Preußner, 2021).

Dunkelheit, Stühle auf den Tischen, fehlende Dekoration und Tischdecken, ausgestöpselte Kühlschränke, eine dicke Staubschicht auf der Theke und keine Spur von Gäst\*innen. Eine Atmosphäre, die einer Beerdigung glich - in einem einst so lebendigen Raum, einem Ort, in den man so viel Kraft gesteckt hat. Angst, Schmerz und Traurigkeit überkamen mich, als ich das erste Mal in der COVID-19-Pandemie das geschlossene Restaurant meiner Familie betrat: „aus lebhaften Orten der Begegnung und des Zusammenlebens sind nur noch die schmerzhaft entleerten Kulissen einer urbanen Gesellschaft übrig geblieben“ (Eckardt, 2012, S. 1). Viele Gastronom\*innen und Angestellte in der Gastronomie hatten mit ähnlichen Gefühlen und teils noch immer zu kämpfen.

Zum ersten Mal wurde auch medial viel über die Gastronomie berichtet. Mit Schlagzeilen wie „Corona-Regeln in der Gastronomie: Für uns im Moment eine Katastrophe“ (Feldforth, 2022) wurde die prekäre Situation der Gastronom\*innen<sup>1</sup> und Mitarbeitenden thematisiert, aber auch die Gefahr der Infektion, die in diesen Räumen besteht (FAZ, 2022). Die mediale Aufmerksamkeit richtete sich jedoch kontinuierlich darauf, Menschen in der Gastronomie eine neue Rolle in der Gesellschaft zuzuweisen: sie könnten gemeinsam mit Geflüchteten Erntehelfer\*innen sein (Hack, 2020) oder sich umschulen lassen zu COVID-Tester\*innen. Weibliche Perspektiven, geschweige denn die Perspektiven von Frauen of Color<sup>2</sup> in der Gastronomie, wurden dabei kaum beleuchtet.

Dabei sind es historisch gesehen eher weiblich gelesene Personen, die in Verbindung zu Kochen und Essen stehen:

„Women have always been involved with food: gathering food; growing food; processing food; cooking food; presenting food; feeding their families. This is something that is true across the world and throughout history. Yet in many societies, indeed most, women have tended to be poorly represented at higher-status activities associated with food“ (Farrell, 2016).

Die historisch gewachsene Trennung der Essenszubereitung in öffentlich und privat, wonach weiblich gelesene Personen im Privaten verortet werden und männlich gelesene Personen öffentliche Positionen einnehmen und Anerkennung dafür erhalten, wirkt bis heute nach (vgl. ebd.).<sup>3</sup> Die geringe Berichterstattung zu weiblich gelesenen Personen in der Gastronomie fokussierte sich auf das „Aufgeben“ der Gastronomie, wie ein Beitrag über die *Servicestelle Frau der Allgäuer Zeitung* berichtet, die als zuständige Berater\*innen Frauen beim Berufswechsel unterstützen (Lingg, 2022).

1 In der Arbeit wird die Gender-Sternchen-Schreibweise verwendet, um auf die problematische Konstruktion der Zweigeschlechtlichkeit in der deutschen Sprache aufmerksam zu machen und mehrere Geschlechter oder auch Menschen, die Geschlechterdefinition ablehnen, anzusprechen.

2 „Frauen of Color“ ist ein Begriff, der aus dem US-amerikanischen Kontext stammt und Frauen meint, die von systematischem Rassismus betroffen sind. Der Begriff ist dabei kontextabhängig flexibel einsetzbar, sodass auch eine migrantische Frau in Deutschland diesen als Selbstbezeichnung verwenden kann (vgl. CIJ, 2019, S. 7).

3 Die Ursprünge dieses Phänomens liegen in der Entstehung der „haute cuisine“ des 17. Jahrhunderts, in der in einem militärischen Kontext, dominiert von männlich gelesenen Personen, das Konzept und Ansehen des Chefkochs entstand, dessen Zubereitungen sich vom alltäglichen und nicht wertgeschätzten Essen von Frauen unterschied (Farrell, 2016).



Trotz berechtigter Kritik an der Gastronomie aufgrund der prekären Arbeitsverhältnisse, des vorherrschenden Rassismus, Sexismus und Klassismus, die weiblich gelesenen und/oder queeren Personen das Arbeiten in diesem Berufsfeld besonders herausfordernd gestalten (vgl. FFC, 2017), fehlt eine weibliche und räumliche Perspektive, die die Bedeutung dieser gastronomischen Orte für die Arbeitenden und Gäst\*innen in der Gastronomie, aber auch für Städte und die Gesellschaft beleuchtet.

Der Blick in den wissenschaftlichen Diskurs rund um die Auswirkungen der COVID-19-Pandemie auf die Gastronomie zeigt, dass auch hier der Fokus ein anderer ist: Es wird primär eine ökonomische Perspektive eingenommen. Gleichzeitig sind es vor allem männlich gelesene Gastronomen, deren Perspektiven sowohl im öffentlichen Diskurs als auch im wissenschaftlichen Bereich repräsentiert werden.

Ziel der Arbeit ist es, über biografische Interviews nach Gabriele Rosenthal (2002) der medialen Berichterstattung und dem Forschungsdiskurs weiblich-migrantische Perspektiven entgegenzustellen. Zu betonen ist, dass die Entgegenstellung dieser in der Arbeit nicht als Ergänzung der weißen cis-männlichen Perspektiven zu verstehen ist, sondern als das Hinterfragen vergeschlechtlichter Forschungsprämissen durch die Dekonstruktion von Narrativen. Bestehende Forschungsansätze- und methoden reproduzieren weiße cis-männliche Perspektiven, die unzureichend gesellschaftliche Ereignisse analysieren.

In der folgenden Arbeit habe ich angelehnt an Kimberlé Crenshaw (1989) einen intersektionalen Ansatz eingenommen und selbständige migrantische Frauen in der Gastronomie zum Umgang mit der COVID-19-Pandemie interviewt. Crenshaw prägte den Begriff der „Intersektionalität“ in ihrem Essay „Demarginalizing the Intersection of Race and Sex: A Black Feminist Critique of Antidiscrimination Doctrine, Feminist Theory and Antiracist Politics“ und wollte damit auf das Entstehen von Mehrfachdiskriminierungen durch das Zusammenwirken struktureller Marginalisierungsprozesse aufmerksam machen (vgl. CIJ, 2019, S. 7). Die Analyse-kategorien Class, Race und Gender sind für intersektionale Perspektiven essenziell, um Mehrfachdiskriminierungen zu benennen.

Wenn ich in der Arbeit von selbstständigen migrantischen Frauen spreche, möchte ich kein essentialistisches Kulturverständnis reproduzieren (vgl. Li in Ha, 2021, S. 218). Die Bezeichnung „selbstständige migrantische Frauen“ beschreibt keine kulturelle Gemeinschaft, sondern Frauen, die in der Gastronomie tätig sind und sich in einer hybriden Position zwischen Deutschland und ihrer ehemaligen Heimat befinden (vgl. ebd.).

In meiner Arbeit werde ich auf die Bedeutung der Arbeitsräume für die Interviewpartnerinnen, aber auch für die jeweiligen Städte und die Gesellschaft eingehen, sowie die räumlichen Veränderungen, die mit der COVID-19-Pandemie einhergehen, mit in meine Überlegungen integrieren. Ich habe mich bewusst für die Zielgruppe selbstständige migrantische Frauen in der Gastronomie entschieden, weil sie es sind, die meistens ‘die Läden zusammenhalten’, aber oft rechtlich nicht als selbstständige Gründerin und Unternehmerin eingetragen sind (vgl. Carstensen & Klein, 2020, S. 66). Ihre Verantwortungsbereiche in Restaurants sind selten klar definiert und ihre Tätigkeiten werden damit oftmals nicht „als Arbeit anerkannt [...], weil sie unbezahlt, unreguliert und außerhalb arbeitspolitischer Aufmerksamkeit stattfinden“ (vgl. ebd. S. 63). Zu diesen informellen und unsichtbaren Tätigkeiten zähle ich im Rahmen der Arbeit auch „emotionale Arbeit“ (Hochschild 1983 in vgl. ebd. S. 64). Die COVID-19-Pandemie hat darüber hinaus zu Verschiebungen der Grenzen zwischen sichtbarer und unsichtbarer Arbeit geführt

(vgl. ebd. S. 62). Auch sind es vor allem weiblich gelesene Personen, die von der COVID-19-Pandemie am stärksten betroffen sind (vgl. Rude, 2021, S. 49). Britta Rude verweist in ihrer Publikation zu den Effekten der COVID-19-Pandemie aus einer Geschlechter- und Migrationsperspektive darauf, dass Social Distancing in weiblich dominierten Branchen schlechter zu implementieren ist, und sich die COVID-19-Pandemie disproportional auf ihre Situation auswirkt (vgl. ebd. S. 50). Das stark betroffene Gastgewerbe und die Gastronomie verzeichnen mit 55% einen erhöhten Frauenanteil (vgl. ebd.). Neben dem hohen Risiko einer persönlichen Erkrankung und den negativen wirtschaftlichen Folgen, verschärft die COVID-19-Pandemie auch die sozioökonomische Kluft zwischen Migrant\*innen und Nicht-Migrant\*innen (vgl. ebd. S. 52).

Im US-amerikanischen Diskurs, beispielsweise vertreten durch die Soziologin und Hospitality Aktivistin Ashtin Berry<sup>4</sup>, aber auch in Berlin, durch Zusammenschlüsse wie *The Feminist Food Club*<sup>5</sup> oder das BIPOC *Smells like Collective*<sup>6</sup>, gibt es bereits kollektive Forderungen nach Anerkennung von unsichtbarer Arbeit in Form von Care in der Gastronomie, aber auch nach einer Verbesserung der vorherrschenden Arbeitsverhältnisse und der Analyse von Mehrfachdiskriminierungen. Die von mir ausgewählten Interviewpartnerinnen haben jedoch aufgrund ihres Standorts, ihrer teilweise eingeschränkten Englischkenntnisse sowie weiteren Barrieren im Kontext der genannten Kollektive keinen Zugang zu Zusammenschlüssen dieser Art. Ich wollte diese selbständigen migrantischen Frauen in der Gastronomie der ersten Generation in familiengeführten Restaurants für meine Arbeit interviewen, damit diese dadurch ebenso gehört werden können. Hierzu habe ich angelehnt an den Afrozensus (2020) einen community-basierten Feldzugang gewählt. Oftmals sind es die Kinder der Restaurantbesitzer\*innen, das heißt die zweite Generation Migrant\*innen, die Verantwortung für die Kommunikation und bürokratische Prozesse übernehmen. Der Feldzugang erfolgte somit über die Kinder der Interviewpartnerinnen als sogenannte Gatekeeper (Bengry in Flick, 2018, S. 106; 109).

Die zentrale Forschungsfrage der Arbeit lautet: *Wie sind selbstständige migrantische Frauen, die in der Gastronomie tätig sind, mit der COVID-19-Pandemie umgegangen und welche Erkenntnisse lassen sich über ihre Arbeitsräume treffen?*

Die Arbeitsräume der Interviewpartnerinnen und deren Bedeutung müssen dabei immer als eine Verschmelzung von Arbeits- und Lebensräumen gesehen werden, als Symbiose der individuellen Biografie und des Raums. Die wichtige Bedeutung des Arbeitsraums für die eigene Biografie und Identität ist unter anderem auf die intensiven Arbeitszeiten, die in der Gastronomie üblich sind, zurückzuführen. Jedoch haben die Entstehungsgeschichten der Restaurants, als auch die gesammelten Erfahrungen sowie die Interaktionen zu Mitmenschen im Raum ebenfalls eine Bedeutung hinsichtlich der Wahrnehmung des Arbeitsraums für die persönliche Biografie.

Der Forschungsfrage gehen zwei Annahmen voraus: Zum einen, dass die COVID-19-Pandemie die Fragilität der Gastronomie als Berufsfeld und damit auch der Arbeits- und Lebensräume der Arbeitenden in der Gastronomie für die Öffentlichkeit und Interviewpartnerinnen

---

4 Mit ihrem Slogan „Service Work is CARE WORK“ macht Berry aus einer intersektionalen Perspektive auf fehlende Anerkennungen und Probleme im Gastgewerbe in den USA aufmerksam (Berry, 2022). Berry hat 2021 zudem den ersten Hospitality Census ins Leben gerufen, der die gegenwärtigen Probleme und Lebensrealitäten von Mitarbeitenden im Gastgewerbe repräsentieren soll (Jordan, 2021).

5 Der *Feminist Food Club* wurde im Januar 2017 von Mary Scharpe vom Blog *mit Stil in Berlin* gegründet, um trans- und cis-Frauen, aber auch non-binary Personen in der Food Industry zu unterstützen, die Rassismus, Sexismus und Klassismus ausgesetzt sind (FFC, 2017).

6 Das *Smells like Collective* ist ein 2018 gegründetes Berliner Kollektiv von BIPOC die verschiedene Unterstützung in ihrer Community bieten, gemeinsame Veranstaltungen organisieren und Rassismus in Bezug auf ihre Essenskultur sichtbar machen (Instagram @smells\_like).

sichtbar gemacht hat, und zum anderen, dass die Auswirkungen der COVID-19-Pandemie lebensbiografische Fragen, die bisher immer verdrängt wurden, für die Interviewpartnerinnen hervorgebracht haben. Die zweite Hypothese ist vor allem aus Vorgesprächen mit männlich gelesenen Arbeitenden in der Gastronomie entstanden, in denen einige berichteten, dass sie in Erwägung ziehen, in ihr Herkunftsland zurückzukehren, falls ihre Arbeitsplätze und Räume die COVID-19-Pandemie nicht überstehen.

Mein Forschungsvorhaben muss dabei in ein (post-)migrantisches und post/pandemisches Gesellschaftsverständnis verortet werden, um gegenwärtige Herausforderungen in die Forschungsarbeit einzubeziehen.

Zunächst werde ich den Forschungsstand präsentieren, die methodologische Vorgehensweise begründen sowie die theoretische Rahmung der Arbeit erläutern. Darauf folgt eine Raumanalyse gastronomischer Arbeitsräume, in der die charakteristischen Raumkomponenten vor der COVID-19-Pandemie diskutiert werden. Im Anschluss werde ich die Interviews auswerten. Es gibt zu jeder Interviewpartnerin eine kurze biografische Einführung, die zum Schutz der Interviewpartnerinnen möglichst anonym verfasst ist. Daraufhin stelle ich die Wahrnehmung der COVID-19-Pandemie, den Umgang, Einflussfaktoren und die Rolle von Räumen für die jeweiligen Interviewpartnerinnen vor. Es folgen zusammenfassende Erkenntnisse aus den Fallbeispielen sowie wichtige Einflussfaktoren aus urbanistischer Perspektive auf die Umgangsweisen der Interviewpartnerinnen mit der COVID-19-Pandemie. Im nächsten Schritt soll diskutiert werden, welche Rolle die Arbeitsräume für die Interviewpartnerinnen in der COVID-19-Pandemie gespielt haben und ob sie Veränderungen in diesen wahrgenommen haben. Ein Fazit wird die gewonnenen Erkenntnisse zusammenfassen, gesamtgesellschaftliche Erkenntnisse für die COVID-19-Pandemie präsentieren und einen Ausblick auf zukünftige Forschungen formulieren.

## 1.1 Forschungsstand

Ein Blick in den wissenschaftlichen Diskurs zeigt, dass das Thema *Auswirkungen der COVID-19-Pandemie und Umgang der Gastronomie mit dieser* vor allem aus einer ökonomischen Perspektive betrachtet wird. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband) hat mehrere Statistiken, insbesondere zu den Umsatzrückgängen in der Branche, veröffentlicht (vgl. Meier, 2021, S. 1). Die Gastronomie verzeichnete einen Umsatzrückgang von 14,3% in den Monaten Januar bis September 2021 gegenüber dem Vorjahreszeitraum (vgl. ebd.).

Eine 2019 veröffentlichte Studie des *Instituts für Mittelstandsforschung Bonn (IfM)* von Christian Dienes und Susanne Schlepphorst im Auftrag der *J.P. Morgan Chase Foundation* untersucht den Umgang mit Krisen von kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) mit besonderem Fokus auf frauengeführte oder migrantisch geführte Unternehmen. Im Bericht findet die COVID-19-Pandemie und dessen Auswirkungen noch keine Erwähnung. Dennoch handelt es sich um eine für die vorliegende Arbeit wichtige Publikation, da die Ergebnisse der Studie eine höhere Krisenanfälligkeit bei „migrantengeführten Unternehmen“ aufzeigen (vgl. Dienes & Schlepphorst, 2019, S. 39). Ein Ergebnis dieser Studie ist auch, dass frauengeführte Unternehmen öfter eine höhere Resilienz aufzeigen als männergeführte, beispielsweise durch frühere Erkennung von potentiellen Krisen (vgl. ebd. 2019, S. 30).

Die genannte Studie bietet relevante Erkenntnisse für die Bearbeitung und Entwicklung des vorliegenden Forschungsvorhabens. Zwei Kritikpunkte können jedoch deutlich benannt werden: Die Ergebnisse sind allgemein gehalten, sodass keine branchenspezifischen Rückschlüsse, wie beispielsweise auf die Gastronomie, gezogen werden können. Zudem wurden migrantengeführte und frauengeführte Unternehmen getrennt untersucht, wodurch keine intersektionale Betrachtung möglich ist.

Britta Rude hingegen bringt mit ihrem 2021 veröffentlichten Beitrag zum Effekt von Covid-19 auf die Beschäftigungsstruktur in Deutschland aus einer Geschlechter- und Migrationsperspektive beide Aspekte zusammen. Rude kommt zu der Erkenntnis, dass weiblich gelesene Personen sowie Migrant\*innen und Geflüchtete stärker von den negativen Effekten der COVID-19-Pandemie betroffen sind als andere Teile der Bevölkerung (vgl. Rude, 2021, S. 49). Zu den besonders stark betroffenen Branchen zählt Rude die Gastronomie und das Gastgewerbe, mit einem Umsatzrückgang von circa 75% im April 2020 im Vergleich zum Vorjahreszeitraum (vgl. ebd.). Zudem kommt Rude zu dem Schluss, dass bestehende sozioökonomische Ungleichheiten in Deutschland sich durch die COVID-19-Pandemie langfristig verstärken (vgl. ebd.).

Zu erwähnen ist auch das 2020 erschienene Buch von Maximiliane und Uwe Wilkesmann zur Organisation der Spitzengastronomie in Deutschland. Im Rahmen des Buches wird auch auf den Umgang der Spitzengastronomie mit der COVID-19-Pandemie eingegangen, jedoch werden fast ausschließlich männlich gelesene Perspektiven aus der Spitzengastronomie diskutiert. Es fehlt ein intersektionaler Forschungsansatz im Buch, mit dem die Verschränkung von Rassismus, Sexismus und Klassismus in der Spitzengastronomie kritisch beleuchtet wird. Somit kann die Auseinandersetzung der Autor\*innen mit der Spitzengastronomie zu Coronazeiten in Deutschland keinen Einblick in die Lebensrealitäten (kleinerer) frauen- und/oder migrantisch geführter gastronomischer Unternehmen leisten.

Eine weitere wichtige Publikation zur Gastronomie in pandemischen Zeiten kommt aus dem britischen Kontext von Vaughn Tan, Assistenzprofessor an der Universität London's School of Management, der im Jahr 2020 sein erstes Buch zu „The Uncertainty Mindset. Innovation Insights from the Frontiers of Food“ veröffentlicht hat. Tan hat selbst Arbeitserfahrungen in der Gastronomie und möchte zeigen, wie Restaurants Resilienz aufbauen können, indem sie die Abhängigkeit vom „Dine-in“, dem Speisen im Restaurant, und damit den alten Normalzustand bekämpfen. Des Weiteren hat Tan das 30-minütige Reimaginationstool „the Pandemic Pivot“ (Scherpe, a, 2020) entwickelt, das unter anderem Restaurants dabei unterstützen soll, das eigene Business Model zu verändern und das Fortbestehen des Unternehmens in der COVID-19-Pandemie zu sichern. Tans Publikation zeigt die Reproduktion einer ökonomischen Perspektive auf die Gastronomie in pandemischen Zeiten und vernachlässigt die Bedeutung des Raums und des damit verbundenen zwischenmenschlichen Austausches für Mitarbeitende der Gastronomie und Gäst\*innen. Seine Veröffentlichung erweckt den Eindruck, dass auf Restaurants als Räume verzichtet werden könne und reduziert sie auf Konsumorte. Insbesondere Menschen, die wie Tan Erfahrungen in der Gastronomie haben und die Arbeitsstruktur kennen, unter anderem auch die vielen Quereinsteiger\*innen in der Branche, sollten berücksichtigen, dass das Bestehen des Raums für Mitarbeitende der Gastronomie zentraler Bestandteil ihrer sozialen Netzwerke und damit essenziell ist.

Bisher sind Forschungen zu gastronomischen Arbeits- und Lebensräumen migrantischer Per-



sonen vor allem im Kontext „migrantischer Ökonomien“ diskutiert worden (Schmiz & Rächle, 2019). Aus einer Studie des Instituts für Mittelstandsforschung Mannheim (2019) geht hervor, dass die Zahl selbstständiger Migrant\*innen zugenommen hat und „jede fünfte unternehmerisch engagierte Person in Deutschland einen Migrationshintergrund“ hat (Leicht et al., 2019, S. 43).

Sebastian Henn, Michael Behling und Susann Schäfer üben in ihrem 2020 erschienen Buch Kritik an bestehenden Ansätze zu sogenannten „migrantischen Ökonomien“, zu denen die Gastronomie oftmals hinzugezählt wird, und versuchen ein differenziertes Verständnis von „lokalen Ökonomien“, „als im Quartier verankerte unternehmerisch handelnde Akteure“ mit spezifischen Eigenschaften und Funktionen für den Quartierskontext zu erarbeiten (vgl. Henn et al., 2020, S. 3). Ihr Konzept von lokalen Ökonomien geht über ein ökonomisches Verständnis hinaus und versucht ihre gesamtstädtische Relevanz zu diskutieren (vgl. et al. S. VIII). Die Perspektiven des Buchs sind für die vorliegende Arbeit zielführend, da die Funktion und Bedeutung gastronomischer Arbeits- und Lebensräume auch gesamtstädtisch betrachtet werden soll. Es fehlt jedoch eine Auseinandersetzung mit rassistischen, sexistischen und klassistischen Erfahrungen, die weiblich gelesene Personen in der Gastronomie durch Gäst\*innen, aber auch durch die patriarchalische Arbeitsstruktur der Branche erdulden müssen.

Das Fehlen eines räumlichen und intersektionalen Forschungsansatzes zeigt auch eine 2017 veröffentlichte Studie des IW-Köln im Auftrag der DEHOGA. Zwar wird die Bedeutung des Gastgewerbes für die Lebensqualität, die Standortattraktivität, das öffentliche Leben, die Wirtschaftskraft und -dynamik, aber auch für den sozialen Zusammenhalt der Gesellschaft hervorgehoben (DEHOGA, 2017), jedoch werden die Perspektiven und Beschäftigungsstrukturen von weiblich gelesenen Personen in der Gastronomie sowie Care-Work durch diese nicht einbezogen. Dies ist von besonderer Bedeutung vor dem Hintergrund, dass insbesondere migrantische Frauen zu den von der COVID-19-Pandemie am stärksten betroffenen Gruppen gehören (vgl. Rude, 2021, S. 49).

In der Auseinandersetzung mit dem Umgang selbstständiger migrantischer Frauen in der Gastronomie mit der COVID-19-Pandemie und den veränderten Arbeits- und Lebensräumen muss auch berücksichtigt werden, dass die Gastronomie als nicht systemrelevant deklariert wurde (vgl. Adrian, 2021) und welche Auswirkungen dieses gesellschaftliche Urteil für die Beschäftigten in der Branche hatte. Christine Möhrs wirft dabei einen sprachwissenschaftlichen Blick auf den Begriff „systemrelevant“ und widmet sich ebenso der Einstufung der Bedeutung von Berufsgruppen (vgl. Möhrs, 2020, S. 6).

Zuletzt bleibt zu erwähnen, dass biografische Forschungsansätze wenig Anwendung in der Urbanistik finden und falls doch, dann im Kontext von Bewegungsforschung (vgl. Budniok & Noll, 2019, S. 68) oder spezifischen Lebensverhältnissen (vgl. Becker, 2017). Ein explorativer Zugang über Personen kann auch in der Urbanistik erkenntnisbringend sein, wenn es um die Auseinandersetzung mit emotionalen und individuellen Erlebnissen in Räumen, wie es durch die COVID-19-Pandemie der Fall ist, geht.

Der Forschungsstand kann dahingehend zusammengefasst werden, dass eine männliche und ökonomische Perspektive den wissenschaftlichen Diskurs zum Umgang der Gastronomie mit der COVID-19-Pandemie dominiert und die spezifische Situation von (selbständigen) migrantischen Frauen vernachlässigt wird.

Im US-amerikanischen Diskurs gibt es bereits Forschungsansätze, wie beispielsweise von

der bereits erwähnten Soziologin Ashtin Berry, die die Gastronomie zum gesellschaftlichen Care-Sektor zählen und als aktivistischer Impuls gewertet werden können. Berry hat zudem 2021 den ersten Hospitality Index ins Leben gerufen, der die Lebensrealitäten von Menschen im Gastgewerbe dokumentieren soll (Jordan, 2021). In Deutschland gibt es bisher wenige Kollektive in Berlin, wie der *Feminist Food Club* oder das *Smells like Collective*, die sich mit der Bedeutung von Care-Work sowie Mehrfachdiskriminierung in der Branche auseinandersetzen. In aller Deutlichkeit zeigt sich, dass eine intersektionale und räumliche Perspektive auf die Gastronomie in der Forschung nur in Ansätzen erkennbar ist. Die Arbeit und die Lebensrealitäten (selbstständiger) migrantischer Frauen werden so weiter ausgeklammert. Im nächsten Kapitel werde ich die methodische Vorgehensweise offenlegen sowie die theoretische Verortung der Arbeit vorstellen.

## 1.2 Methodische Vorgehensweise und theoretische Verortung

Zu Beginn der COVID-19-Pandemie war davon auszugehen, dass die meisten Restaurants aufgrund der finanziellen Einbußen schließen werden. Bisher gibt es zwar Statistiken zu Umsatzeinbußen, jedoch nicht zu Betriebsschließungen durch Corona in der Gastronomie.<sup>7</sup> Vorerst bleibt festzuhalten, dass mehr Restaurants überlebt haben, als zu Beginn erwartet wurde. Mein zentrales Forschungsinteresse war demnach zu analysieren, wie Menschen, die in der Gastronomie tätig sind, mit der COVID-19-Pandemie umgehen, und welche Bedeutung diese gastronomischen Räume für Städte im Speziellen und unsere Gesellschaft im Allgemeinen haben.

Mit der COVID-19-Pandemie stieg auch ein vorher nie dagewesenes mediales Interesse an der Gastronomie und den Menschen dahinter. Im Zuge der medialen Berichterstattung habe ich zu Beginn der Forschungsarbeit die vier Umgangsszenarien *Exit*, *Anpassung*, *Soziale Netzwerke* und *andere Umgangsweisen* abgeleitet, anhand derer ich die Aussagen der Interviewpartnerinnen vergleichen wollte. Im Rahmen der Interviews erkannte ich jedoch, dass die mediale Berichterstattung fast ausschließlich cis-männlich weiße Perspektiven repräsentierte und meine Interviewpartnerinnen andere Umgangsstrategien gewählt haben. Bei der Analyse der Umgangsweisen von Gastronom\*innen muss auch beachtet werden, dass migrantische Personen oftmals nicht dieselben Ressourcen verwenden können, wie weiße Gastronom\*innen, da ihnen diese von der Dominanzgesellschaft abgesprochen werden. Während ein „deutsches“ Restaurant eine Pauschale von 50 Euro pro fehlender Gäst\*in, für sogenannte „No-Shows“, erhebt (Bohlander, 2021), müssen migrantische Gründer\*innen, insbesondere weiblich gelesene Personen, mit Konflikten mit den Gäst\*innen bei kleinsten Preissteigerungen rechnen (Kambhu in *KoRo Nachschlag* 2021, 14:07-14:11 Min.). Die gestiegenen Gas- und Strompreise (Witsch, 2022) und allgemeine Einbußen in pandemischen Zeiten für selbstständige migrantische Frauen in der Gastronomie werden dabei von den Gäst\*innen außer Acht gelassen.

---

<sup>7</sup> Im August 2020 waren laut Gaststättenverband circa 165.000 Hotel-, Restaurant-, Café- oder Imbissbetreiber\*innen von den Zwangsschließungen betroffen (Erhardt, 2020). Viele betroffene Gastronom\*innen hofften sich Schadensersatzzahlungen von ihren Versicherungen, die diese verweigerten und in der COVID-19-Pandemie in die Kritik gerieten (vgl. ebd.). Dies liegt unter anderem daran, dass die eingetretenen Schäden die Erwartungen der Versicherungen um ein Vielfaches überstiegen (vgl. ebd.).

Dalad Kambhu<sup>8</sup> vom Restaurant *Kin Dee* in Berlin berichtet im Gespräch mit Lisa Tuttlies von *KoRo Nachschlag*, dass sie viel Rassismus in der Küche erlebt:

„Leute erwarten, dass Thai Essen billig sein muss. Und es muss Street-Food sein. Das ist die Idee von weißen Männern, die einmal in Thailand waren und keinen Zugang zu guten einheimischen Restaurants hatten, die von Einheimischen besucht werden. Sie denken, das Beste Essen sei das, was ihnen zugänglich war, und zwar Street-Food.“ (Kambhu in *KoRo Nachschlag*, 2021, 11:11-11:31 Min.)

Die Erfahrungen von Kambhu zeigen, dass Gäst\*innen in (weiblich)-migrantisch geführten Restaurants oftmals nicht bereit sind, Pauschalen dieser Art oder Preissteigerungen zu bezahlen. Aus Angst vor Konflikten bei kleinen Preiserhöhungen und der steigenden Erwartungen der Gäst\*innen an das Restaurant trauen sich viele migrantische Gastronom\*innen nicht, Maßnahmen dieser Art umzusetzen. Aus diesem Grund ist es wichtig, selbständige migrantische Frauen in der Gastronomie zum Umgang mit der COVID-19-Pandemie zu interviewen. Als Gastrokind<sup>9</sup> kann ich in meinem persönlichen Umfeld beobachten, dass es vor allem männlich gelesene migrantische Personen sind, die über eine *Exit-Strategie*, also die Schließung des Betriebs und die Rückkehr in das Herkunftsland, nachdenken und diese in Erwägung ziehen. Somit entschied ich mich, im Rahmen der Arbeit die Szenarien aus der medialen Berichterstattung sowie meine persönlichen Beobachtungen im Hinterkopf zu behalten, aber mich am Grounded Theory Ansatz nach Glaser und Strauss (1967) zu orientieren. Aus dem empirischen Material leite ich folgende Umgangsszenarien ab:

- *Care*
- *Soziale Netzwerke*
- *Anpassung* und
- *Beantragung staatlicher Unterstützung*

Gleichzeitig konnte ich auch eine Reihe von (urbanistischen) Einflussfaktoren aus den Interviews ableiten, wie die *Entstehungsgeschichte des Raums*, der *Standort* oder auch die *Raumgestaltung*, die ebenso den Umgang beeinflusst haben.

Hierbei bleibt wichtig zu betonen, dass es nicht den einen Umgang mit der COVID-19-Pandemie selbständiger migrantischer Frauen in der Gastronomie gibt, sondern zu verschiedenen Zeitpunkten der COVID-19-Pandemie unterschiedliche Umgangsweisen verwendet wurden und diese teilweise auch parallel verlaufen sind und/oder gleichzeitig stattgefunden haben. Ein Beispiel hierfür ist, dass während der Beantragung und Beziehung staatlicher Soforthilfen für die Gastronomie, die Care-Arbeit der Interviewpartnerinnen im Privaten, aber auch für ihre Mitarbeitenden nicht aufgehört hat.

Um die individuellen Erfahrungen der COVID-19-Pandemie sowie die Symbiose der Lebensbiographien der Interviewpartnerinnen mit ihren Arbeits- und Lebensräumen umfassend zu verstehen, habe ich mich für die Durchführung biografischer Interviews nach Rosenthal (2002) entschieden. Über die Methode der biografischen Interviews möchte ich den

<sup>8</sup> Dalad Kambhu ist eine von zwei Sterneköchinnen in Berlin. Sie ist sowohl von Rassismus als auch Sexismus in der Gastronomie betroffen und organisiert ihre Küche anders: Es arbeiten ausschließlich weiblich gelesene Personen in ihrem Restaurant (*KoRo Nachschlag*, 2021).

<sup>9</sup> Unter dem Begriff Gastrokind ist in der Arbeit das Kind von Personen zu verstehen, die in der Gastronomie tätig sind und gegebenenfalls auch selbst Arbeitserfahrungen in der Branche haben.

Interviewpartnerinnen die Möglichkeit geben, möglichst frei zu erzählen und ihre eigene Repräsentation und Identität zu gestalten. Stuart Hall zufolge, der Identität als sich kontinuierlich wandelnd sieht, konstituiert sich Identität über Erzählungen und Formen der Repräsentation (vgl. Hall et al., 1994, S. 72 ff.).

Zwei Hypothesen habe ich vor der Durchführung der Interviews aufgestellt: Die COVID-19-Pandemie hat biografische Fragen migrantischer Frauen in der Gastronomie aufgezeigt, die schon immer bestanden haben, jedoch verdrängt wurden. Des Weiteren hat die COVID-19-Pandemie die Fragilität gastronomischer Arbeitsräume für migrantische Personen sichtbar gemacht.

Ich habe mich für selbstständige migrantische Frauen in der Gastronomie als Zielgruppe entschieden, weil diese, wie bereits erwähnt, im wissenschaftlichen und medialen Diskurs stark unterrepräsentiert sind. Die COVID-19-Pandemie zeigt, dass die Unsichtbarkeit von [weiblicher] Arbeit auch in zu „systemrelevanten“ deklarierten feminisierten Berufsfeldern wie der Pflege, ein Problem bleibt (vgl. Carstensen & Klein, 2020, S. 72). Die gestiegene Aufmerksamkeit am Pflegesektor ist zu begrüßen, jedoch bleiben beispielsweise Reinigungskräfte, deren Tätigkeiten teilweise auch in das Berufsfeld der Interviewpartnerinnen fallen, weiterhin unsichtbar (vgl. ebd.). Ich möchte somit neben den vielen unsichtbaren Tätigkeiten, die die Interviewpartnerinnen täglich durchführen, auch sichtbar machen, dass migrantische Frauen in der Gastronomie besonders stark von der COVID-19-Pandemie betroffen waren und sind. Weiter gehe ich davon aus, dass migrantische Frauen aufgrund ihrer hybriden Position als Mütter, selbstständige Gastronominnen, aber auch teilweise finanziell verantwortlich für ihre Familien im Herkunftsland einer besonderen Drucksituation ausgesetzt sind. Ebenso beinhaltet ihr Beruf viele soziale Kontakte, sodass ein erhöhtes Infektionsrisiko bestand und weiterhin besteht.

Migrantische Frauen in der Gastronomie agieren oft im Hintergrund und ihre Arbeit wird in der meist männlich dominierten Branche oftmals unsichtbar gemacht. Aus diesem Grund war es angebracht, insbesondere bei einem emotionalen Thema wie der COVID-19-Pandemie, einen Feldzugang über Vertrauenspersonen, familiäre „Gatekeeper“, zu wählen. Im Fall der Arbeit waren die „Gatekeeper“ weiblich gelesene Gastrokinder, die oftmals selbst im Restaurant tätig sind, und im Vorfeld Gespräche mit ihren Müttern geführt haben, um an der Forschung teilzunehmen. Der communitybasierte Feldzugang in der Arbeit war inspiriert durch den kürzlich veröffentlichten Afrozensus (2020). Das Forschungsvorhaben versteht sich als Empowerment<sup>10</sup> für die Interviewpartnerinnen, für die Gatekeeper, aber auch für mich und unterstreicht meine Ambitionen als rassismuskritische und feministische Forscherin.

Eine weitere Besonderheit bei der Durchführung der Interviews waren auch die begrenzten Zeiträume, in denen die Interviews geführt werden konnten. Einige Interviewpartnerinnen haben keinen Ruhetag, weshalb die Interviews in der Mittagspause durchgeführt wurden.

Die Arbeit und Diskussion der Forschungsergebnisse sind dabei in einem (post-)migrantischen und post/pandemischen Gesellschaftsverständnis zu verorten. Beide Begriffe dürfen dabei nicht als gegeben wahrgenommen werden, sondern unterliegen einem dynamischen Verständnis von Gesellschaft und einem kontinuierlichen gesellschaftlichen Aushandlungsprozess. Das Präfix „post“ ist nicht als zeitliche Komponente zu verstehen, die das Ende der Migration oder COVID-19-Pandemie einläuten, sondern diskutiert gesellschaftliche Aushand-

---

<sup>10</sup> Der Begriff des Empowerment meint in der Arbeit, „Maßnahmen und Techniken, die in der Lage sind die (politische und soziale) Selbstverantwortung und (Handlungs- und Entscheidungs-)Autonomie von Menschen zu verbessern“ (bpb, 2020).



lungsprozesse, die durch Migration (vgl. Foroutan 2015, S. 2). und durch die COVID-19-Pandemie erfolgen. Unter der Einbeziehung des Begriffs „(post-)migrantisch“ nach Naika Foroutan (2015) möchte ich das Forschungsvorhaben der Arbeit vor dem Hintergrund diskutieren, dass unsere Gesellschaft und Städte heutzutage durch radikale Vielfalt gekennzeichnet sind. Die Umgangsweisen mit der COVID-19-Pandemie, Einstellungen, Motivation und Handlungen der Interviewpartnerinnen sind zudem im Kontext eines migrantischen Feminismus nach Encarnación Gutiérrez Rodríguez und Pinar Tuzcu einzuordnen. Die beiden Soziologinnen veröffentlichten 2021 das erste Buch zum migrantischen Feminismus in der deutschen Frauen\*bewegung von 1985-2000 (Gutiérrez Rodríguez & Tuzcu, 2021). Gutiérrez Rodríguez & Tuzcu widerlegen die Annahme, dass die 1990er Jahre in Deutschland eine „stille Zeit“ der Frauen\*bewegung waren (vgl. Tuzcu, 2017, S. 38-49 in vgl. ebd. S. 12):

„[D]ie 1980er- und 1990er Jahre [stellen] einen Höhepunkt in der politischen Selbstorganisation von Migrant:innen, Sinti:ze und Rom:nja, Schwarzen, exilierten und jüdischen Frauen\* dar“ (vgl. ebd.).<sup>11</sup>

Zu den prägenden Auseinandersetzungen dieser Zeit gehörten Themen wie der Aufenthaltsstatus, Familienzusammenführung sowie rechtsterroristische Kontinuitäten wie Hoyerswerda, Rostock-Lichtenhagen, Mölln und Solingen<sup>12</sup> in Deutschland, die auch die in der Arbeit vorgestellten Interviewpartnerinnen beeinflussen. Insbesondere aus ostmigrantischer Perspektive spielte der Mauerfall und der Verlust von Arbeitsplätzen außerhalb der Gastronomie eine wichtige Rolle, der ebenso im Rahmen der Arbeit thematisiert wird.

Mit der Verwendung des Begriffs „post/pandemisch“ nach Yener Bayramoğlu und María do Mar Castro Varela (2021) möchte ich die Fragilität, Ungewissheit und Widersprüchlichkeit unserer (Stadt-)Gesellschaft berücksichtigen (vgl. Bayramoğlu & Castro Varela, 2021, S. 7)

und mich der Perspektive anschließen, dass nicht alle Bevölkerungsgruppen gleichermaßen von der COVID-19-Pandemie betroffen sind, sowie „Normalitäten“ kritisch hinterfragt werden müssen (vgl. ebd. S. 17). Zu diesen etablierten „Normalitäten“ gehören unter anderem die „Vernachlässigung des Care-Bereichs, [die] Ausgrenzung von mit Differenzen markierten Lebens sowie die Ausbeutung von Menschen, die für die Gesellschaft sehr wichtige Arbeit leisten, dafür aber nur unzureichend vergütet werden“ (vgl. ebd.), zu denen ich in der Arbeit auch migrantische Frauen in der Gastronomie und ihre Arbeitsräume zähle. Fragilität soll dabei als Basis menschlichen Denkens und Handelns verstanden werden (vgl. ebd. S. 24).

Zu den beschriebenen „Normalitäten“ zählt auch, dass gegenwärtige sozioökonomische Ungerechtigkeiten migrantische Frauen in Berufen verorten, in denen sie unsichtbare Care-Arbeit für andere leisten, (städtische) Infrastrukturen aufrechterhalten und dabei Care-Arbeit in der eigenen Familie vernachlässigt wird und sozioökonomische Ungerechtigkeiten verstärkt werden (vgl. Mattern, 2018, S. 9).

In meiner Arbeit werde ich die Lebens- und Arbeitsrealitäten selbstständiger migrantischer Frauen in der Gastronomie mit der Kritik an den genannten Normalitäten in Beziehung setzen. Zur Untersuchung der Lebens- und Arbeitsrealitäten der Interviewpartnerinnen bietet es sich an, Städte nach dem Stadtsoziologen Frank Eckardt als Spiegelbilder unserer Gesellschaft

<sup>11</sup> Bereits damals äußerten migrantische Feminist\*innen Kritik am Rassismus den sie in weißen Frauen\*bewegungen erfahren haben. Dennoch empfanden sie eine tiefe Verbundenheit zu dieser (Gutiérrez Rodríguez & Tuzcu, 2021).

<sup>12</sup> Rassismus tötet: Bahide Arslan, Ayşe Yılmaz, Yeliz Arslan, Mike Zerna, Gürsün Ince, Hatice Genç, Gülüstan Öztürk, Hülya Genç, Saime Genç (vgl. Billstein, 2020, S. 111; 128).

zu deuten (vgl. Eckardt, 2012, S. 9), „an denen die Intersektionalität der Ungleichheiten sich räumlich abbildet und zugleich verstärkt“ (vgl. Eckardt & Bouguerra, 2021, S. 12). In dieser Arbeit werden konkret gastronomische Arbeitsräume als gesellschaftliche Mikrokosmen betrachtet, die nur unter der Anerkennung der Vielfalt und Fragilität unserer Gesellschaft analysiert werden können.

## 2 Analyse gastronomischer Arbeitsräume vor der COVID-19-Pandemie

Restaurants zählen zu den klassischen migrantischen Ökonomien und sind insbesondere für die Migrant\*innen in erster Generation von Bedeutung, die in Deutschland Fuß fassen möchten. Aus einer (post-)migrantischen und post/pandemischen Perspektive werde ich in diesem Kapitel die heterogenen gastronomischen Arbeitsräume der Interviewpartnerinnen vor der COVID-19-Pandemie analysieren, um im Anschluss Veränderungen dieser Räume zu beleuchten. Konkret werden ein italienisches Restaurant in einer Kleinstadt, ein kurdisches Restaurant in einer Mittelgroßstadt und ein vietnamesisches Restaurant in einer Großstadt betrachtet. Gemeinsam ist allen Restaurants, dass sie familiengeführt sind.

Die Auseinandersetzung mit gastronomischen Arbeitsräumen ist deshalb von Bedeutung, weil „räumliche Strukturen (...) eine Form gesellschaftlicher Strukturen [sind]“, wodurch sie als Austragungsort von gesellschaftlichen Machtverhältnissen dienen (Löw, 2001, S. 226). Macht wird in der Arbeit im Foucaultschen Sinne als prozesshaft verstanden, wodurch Macht zirkulär ist und im Verlauf der Zeit anders hervortritt und sich verschiebt. Kein Subjekt verfügt über das komplexe Gebilde der Macht (vgl. Ruoff, 2018, S. 154), jedoch ist diese als fließend zu verstehen in zwischenmenschlichen Beziehungen zu verorten. Es bietet sich somit an, von Machtverhältnissen oder Machtbeziehungen zu sprechen, um vorherrschende Machtaustragungen in den Arbeitsräumen der selbständigen migrantischen Frauen zu untersuchen. Wissen kann dabei eine stabilisierende Funktion bezüglich Macht sein (vgl. ebd. S. 264). Den Machtverhältnissen liegt zudem eine produzierende Kraft inne, die es ermöglicht, Wissen zu generieren und somit wiederum Machtbeziehungen- und Verhältnisse zu intensivieren (vgl. Foucault, 1994, S. 38). Dies ist auch in der COVID-19-Pandemie beobachtbar: Wissen über das Virus beeinflusst Fragen wie: *Wessen Arbeitsplätze sind gefährdet? Welche Branchen müssen zuerst schließen und wer ist durch den engen physischen Kontakt besonders stark von einer Infizierung betroffen?*

Die Kommunikation seitens der Bundesregierung hinsichtlich der Schließung der Gastronomie konzentrierte sich dabei auf den Schutz der Ältesten, Menschen mit Vorerkrankungen etc. und argumentierte hinsichtlich der Schließung nicht zum Schutz von Menschen in prekären Arbeitssituationen, die ebenso Vorerkrankungen haben können und engem Menschenkontakt ausgesetzt sind. Das generierte Wissen zur COVID-19-Pandemie hat somit eine „Differenzpolitik“ hervorgebracht, „die alles dafür tut, die *einen* zu retten, sich aber wenig darum schert, wenn *andere* ihr Leben (symbolisch oder faktisch) verlieren“ (Bayramoğlu & Castro Varela, 2021, S. 26).

## 2.1 Definition Restaurant

Zunächst möchte ich die Definition von Restaurants des DEHOGA Bundesverbands nennen. Restaurants werden diesem zufolge als „Bewirtschaftungsstätten mit Verkauf von Speisen, im allgemeinen zum Verzehr an Ort und Stelle, sowie damit verbundenem Verkauf von Getränken, unter Umständen auch mit begleitendem Unterhaltungsprogramm“ verbunden (DEHOGA, 2022). Unter Restaurants werden dem DEHOGA zufolge auch Speisewagenbetriebe mit herkömmlicher und mit Selbstbedienung gezählt (vgl. ebd).

Die Auseinandersetzung mit gastronomischen Arbeitsräumen ist essenziell für das Vorhaben meiner Arbeit, da diese maßgeblich zur Lebensqualität, Standortattraktivität, dem öffentlichen Leben und der Wirtschaftskraft in der deutschen Gesellschaft beitragen sowie „wertvolle Beiträge zum sozialen Zusammenhalt der Gesellschaft“ liefern (IW-Köln im Auftrag des DEHOGA, 2017). Somit sind sie maßgebend für die Instandhaltung der urbanen Infrastruktur.

Die Definition der DEHOGA von Restaurants ist begrenzt, reduziert Restaurants als Konsumorte und betont insbesondere wirtschaftliche Potenziale. Bereits im Gespräch mit meiner ersten Interviewpartnerin zeigte sich, dass Restaurants mehr als Konsumorte sind (IP1, Z.463-464) „Essen ist nicht was du nur Hunger hast. Essen ist eine Kultur!“, sie sind Teil der Kultur. Zudem vernachlässigt die Definition des DEHOGA Care-Work, die von den Interviewpartnerinnen im Restaurant geleistet wird.

## 2.2 Kulturelle Dimension

Der Begriff „Kultur“ wird nach Clifford Geertz als ein „vom Menschen selbstgesponnenes Bedeutungsgewebe“ definiert (vgl. Geertz, 1987, S. 9). Das dynamische Kulturverständnis nach Geertz ermöglicht es, Restaurants als konstruierte und von Menschen kreierte Räume zu sehen, die eine sinnstiftende Funktion für eine Gemeinschaft erfüllen. Außerdem ist das Bestehen des Ortes an die Anerkennung der Gemeinschaftsmitglieder gebunden, sowie mit kulturellen Praktiken, Normen und Werten verknüpft, die das Fortbestehen des Raums sichern und seine symbolische Bedeutung hervorbringen (vgl. Hall, 1999, S. 410). Geertz Kulturbegriff plädiert dabei nicht auf Vollständigkeit, weshalb es sich lohnt, die Raumkonstitution von Restaurants näher zu analysieren, um die kulturelle Bedeutung, Funktionen sowie weitere Raummerkmale abzuleiten.

Angelehnt an Martina Löw wird in der Arbeit ein relationales Raumverständnis verfolgt, in dem Räume über handelnde Akteur\*innen geformt und hervorgebracht werden, wobei nicht nur Personengruppen, sondern auch der Raum selbst als handelndes Subjekt betrachtet wird (vgl. Löw, 2001, S. 172). Dies zeigt sich beispielsweise, wenn IP1 davon erzählt, wie sie das leere Restaurant im ersten Lockdown betritt und dabei intensive Gefühle der Trauer verspürt (IP1, Z.144-145).

Die Konstitution von Raum erfolgt prozesshaft, durch zwei zu differenzierende Vorgänge: das Spacing und die Syntheseleistung (vgl. ebd. S. 224). Letztere ermöglicht es, über Vorstellungs-, Wahrnehmungs- und Erinnerungsprozesse soziale Güter und Lebewesen zu Räumen zusammenzufassen (vgl. ebd. S. 225). „Räume entstehen im [repetitiven] Handeln durch Verknüpfung und Platzieren/Bauen/Lagern etc.“ (vgl. ebd. S. 160; S. 166). Im weiteren Verlauf der Arbeit werde ich auf die Entstehungsgeschichten und Gestaltungen der Arbeitsräume der

Interviewpartnerinnen eingehen, die das Spacing und insbesondere die Syntheseleistung verdeutlichen. Beide räumlichen Prozesse erfolgen parallel oder aufeinander folgend.

In der Arbeit möchte ich dazu anregen, die Arbeitsräume der Interviewpartnerinnen als hybride Räume zu verstehen, die durch intensive Arbeitszeiten geprägt sind (IP1, Z.375-376 „Gastronomie zu arbeiten ist hart“), sodass die Trennung zwischen Arbeitsalltag und privatem Alltag nicht immer möglich ist. Das Verhältnis zwischen den Subjekten, wie beispielsweise den Mitarbeitenden, gleicht oftmals einer Familie (IP2, Z.58-59 „in der Gastronomie musst du dich als Familie fühlen“). Der intensive Austausch mit den Gäst\*innen bringt familiäre und freundschaftliche Verhältnisse hervor (IP1, Z.34-35 „und wir haben unsere Gäste langsam [...] auch [zu Freunden] gemacht.“, aber auch die Entstehungsgeschichten der Räume, auf die ich später in den Fallrekonstruktionen detailliert eingehen werde, führen dazu, dass Arbeits- und Lebensraum der Interviewpartnerinnen verschmelzen und fundamental für ihre Identität(en) werden. Die Identität eines Menschen ist Stuart Hall zufolge nicht von Geburt an gegeben, sondern bildet sich über symbolische Repräsentationssysteme, die einem kontinuierlichem Wandel unterliegen und neu verhandelt werden müssen (vgl. Hall, 1999, S. 410). Die Restaurants waren vor der COVID-19-Pandemie eine Repräsentationsform für die Interviewpartnerinnen und sind somit Teil ihres Identitätsbildungsprozesses. Die zuvor beschriebene Hybridität des Raums formt sich zudem über die Hybridität der Interviewpartnerinnen: sie haben im Laufe ihrer Biografie heterogene und sich wandelnde Spuren ihrer Kulturen, Sprachen, Traditionen, Erfahrungen und Orte verinnerlicht, die Einfluss auf die Raumkonstitution und Raumgestaltung üben (vgl. Hall, 1994, S. 7).

Zu erwähnen bleibt auch, dass Restaurants als Räume den Interviewpartnerinnen vor der COVID-19-Pandemie die Möglichkeit gegeben haben, die Erfahrungen ihrer biografischen Zerstreuung, als Frauen, die in der Diaspora leben, im Restaurant in einen imaginären Zusammenhang zu bringen und zu verarbeiten (vgl. ebd. S. 28).

### **2.3 Zuhause**

Das Gefühl, Freund\*innen und Familie im Restaurant zu haben, prägen ebenso die Vorstellung von Zuhause für die Interviewpartnerinnen (vgl. Li in Ha, 2021, S.226). Das Restaurant wird zudem zum handelnden Subjekt, da es als Zuhause von den Interviewpartnerinnen (IP1, Z.371-372 „[ist] dein Haus!“), weiteren Angestellten, aber auch Stammgäst\*innen (IP2, Z.153-154 „du fühlst mit dem Gast, dass der jetzt [...] sein zweites Zuhause hat“) gedeutet wird. Dem Restaurant werden bestimmte Eigenschaften zugesprochen und gleichzeitig bestätigt es diese. Das „Zuhause“ für Arbeitende in der Gastronomie, aber auch Gäst\*innen wird stetig neuverhandelt und bleibt prekär (vgl. Li in Ha, 2021, S. 218 ff.). Ohne die Bedeutung und Wahrnehmung von Zuhause und Zugehörigkeit für die Interviewpartnerinnen zu untersuchen, kann man deren Umgangsstrategien und ihre weiteren lebensbiografischen Entscheidungen in der COVID-19-Pandemie nicht ausreichend erfassen (vgl. Leung, 2004, S. 149 in vgl. ebd. S. 219). Das Restaurant als Zuhause repräsentiert Sicherheit, Zugehörigkeit und Selbstverortung für die Interviewpartnerinnen (vgl. ebd. S. 220; IP1, Z.390). Ebenso zeigt sich, dass die Interviewpartnerinnen sich in ihren Räumen zuhause fühlen, sie jedoch nicht „Deutschland“ als Entität ihr Zuhause nennen (vgl. ebd. S. 229).

Spacing und Syntheseleistung stehen in einem Abhängigkeitsverhältnis zueinander und zu



den strukturierenden Gegebenheiten (vgl. ebd. S. 225). Das bedeutet, dass die Wahrnehmungen von Räumen wie Restaurants und das Handeln in diesen Räumen von gesellschaftlichen Diskriminierungsformen wie Rassismus, Sexismus und Klassismus beeinflusst wird (vgl. ebd. S. 227).

Die vorstrukturierenden Bedingungen zeigen sich unter anderem in den Rollenverhältnissen, die vor der COVID-19-Pandemie in den Restaurants herrschten: Restaurants waren oftmals geprägt von klaren Rollenbildern, in denen migrantische Personen eine bedienende Rolle einnahmen, die Gäst\*innen eher wohlhabenderen Milieus entstammen. Beschäftigte wie die Interviewpartnerinnen präsentieren in der Gastronomie unter Zeit-, Leistungs-, und Qualitätsdruck in diesen Räumen „authentisches“ Essen (IP3, Z.257-259 „Essen verbindet Menschen und [ich] schaffe es [...] durch wirklich authentisch[e] vietnamesisch[e] Speisen [...], Deutschen oder anderen Menschen [...] vietnamesische Gerichte und die vietnamesische Kultur näherzubringen“), Gastfreundschaft und Kultur, während Gäst\*innen ihren Bedürfnissen nachgehen können (IP2, Z.63 „verstehen, was der andere von einem verlangt.“). Die hohen Erwartungen von Gäst\*innen insbesondere gegenüber (migrantischen) Frauen (*KoRo Nachschlag*, 2021) und deren Veränderungen in der COVID-19-Pandemie werden ebenso Gegenstand der Arbeit sein. Im weiteren Verlauf des Kapitels werde ich darauf eingehen, wie sich diese Rollenverhältnisse aus Sicht der Interviewpartnerinnen in der COVID-19-Pandemie gewandelt haben und inwieweit Raumkonstitution- und -produktion dadurch beeinflusst wurden.

## 2.4 Rassismus, Sexismus und Klassismus

Restaurants sind zudem Räume, in denen aufgrund des vorherrschenden Sexismus und der familienunfreundlichen Arbeitsbedingungen, von denen auch Frauen des *Feminist Food Clubs* berichten, vor allem männlich gelesene Personen arbeiten (Jakits im Gespräch mit Karkowsky, 2020). Die Interviewpartnerinnen arbeiten dort gemeinsam mit ihren Lebenspartner\*innen, Freund\*innen oder anderen Familienmitgliedern. Ebenso sind es Räume, die nicht frei von Rassismus sind (IP3, Z.321-322 „und dass dieses Berufsfeld deswegen dementsprechend auch so anstrengend bleibt und so unbeachtet [...] unterschätzt“).

Noah Sow stellt hierbei eine Gleichung auf, dass „Rassismus = [rassifizierendes] Vorurteil + [strukturelle] Macht“ ist (Sow, 2018, S. 85). Sows Formel ist sehr nützlich, da Rassismus nicht nur auf individueller Ebene verortet wird (vgl. ebd.). Die Nennung der Machtdimension zeigt, dass es sich nicht um „Vorurteile auf Augenhöhe“ handelt (vgl. ebd.). Die Wirkungsmacht der Rassismusideologie entfaltet sich im Alltag auf der Grundlage vermeintlich „natürlicher“ Ungleichheit entlang rassifizierter Merkmale wie Hautfarbe, ethnischer Herkunft, geografischer Position etc. (vgl. Hall et al., 1994, S. 135).

Auch das Essensangebot in Restaurants wird zum Aushandlungsprozess und kann nicht immer von den Restaurantbesitzerinnen frei zusammengestellt werden, wie sich in den Interviews zeigt. Es ist vor allem abhängig von der Offenheit der Gäst\*innen gegenüber bestimmten Küchen und dem rassistischen und diskriminierenden Habitus der Gäst\*innen. Nach Pierre Bourdieu ist der Habitus die Gesamtheit der verinnerlichten Verhaltensweisen, Gewohnheiten, Denk-, Argumentations- und Wahrnehmungsmuster und bildet sich über die Akkumulation verschiedener Kapitalien (vgl. Bourdieu, 1994, S. 277). Der Habitus eines Menschen als eine Form der gelebten Identität formt den Geschmack und Lebensstil der Menschen.

Im Gespräch mit der dritten Interviewpartnerin wurde beispielsweise thematisiert, dass sie erst seit fünf Jahren vietnamesisches Essen verkaufen konnte und davor „chinesisches“ Essen zubereiten musste, weil die Dominanzgesellschaft nicht offen für vietnamesisches Essen war und sich abwertend, diskriminierend und rassistisch darüber äußerte (IP3, Z. 299: „(...) wissen Vietnam nicht! Immer Witze sie sagen!“). In dem Gespräch mit der zweiten Interviewpartnerin, deren Restaurant an ein Sportgelände gebunden ist, zeigte sich auch, dass zu Beginn auch vom Sportverein Zweifel bestand, ob kurdisches Essen von den Besucher\*innen des Stadions angenommen wird und es nicht bei Schnitzel und Pommes bleiben sollte (IP2, Z. 324-328). Die Familie entschied sich jedoch gegen das bekannte Stadionmenü und verfolgte mit Erfolg ihre Essensauswahl.

Der Entschluss, ein italienisches anstelle eines albanischen Restaurants zu gründen, wurde von der ersten Interviewpartnerin nicht weiter ausgeführt. Aktuell ist im medialen Diskurs jedoch ein albanisches Empowerment der zweiten Generation zu beobachten, die auf dieses Phänomen eingehen. Die heterogene Gruppe der Albaner\*innen in Deutschland umfasst etwa 250 000 Personen (Wiedemeier & Yelken, 2022). Trotz der vergleichsweise hohen Anzahl albanischer Personen in Deutschland ist die albanische Community vergleichsweise unsichtbar. Vor allem Personen der ersten Generation arbeiten in italienischen oder griechischen Restaurants und bieten selbst kein albanisches Essen an (Halili, 2021).

Die Unsichtbarkeit der albanischen Community in Deutschland in gegenwärtigen politischen Diskursen, aber auch die geringe Repräsentation in der Gastronomie sind mit historischen Erfahrungen in den Herkunftsländern und Diskriminierungs- und Rassismuserfahrungen in Deutschland verbunden (Halili in Wiedemeier & Yelken, 2022). Das Phänomen des „Versteckens“ hinter etablierten Identitäten muss jedoch auch (post-)migrantisch betrachtet werden, da sich ethno-politische Konflikte des Balkans auch innerhalb der deutschen (post-)migrantischen Gesellschaft austragen (vgl. ebd.).

Die Erfahrungen der Interviewpartnerinnen hinsichtlich des Essensangebots in ihren Restaurants zeigen, dass ihre Räume zwar eine Möglichkeit der Repräsentation bieten und ihre Identitätsbildung unterstützen, gleichzeitig aber der Anspruch Außenstehender und Gäst\*innen aggressiv in die Konstruktion der Räume greift und somit Repräsentation begrenzt. Die Restriktionen im Raum und die damit einhergehende Einschränkung der Identitätsbildung und Repräsentationen der Interviewpartnerinnen erfolgen über den Habitus Außenstehender, die über ihr rassistisches und diskriminierendes Wissen die Machtverhältnisse im Raum stabilisieren.

Es reicht jedoch nicht, die vielseitigen Mehrfachdiskriminierungen, die Frauen in der Gastronomie machen und in Sozialen Netzwerken oder in Kollektiven kommunizieren, auf Außenstehende wie Gäst\*innen zurückzuführen. Auch im Team zeigen sich in Restaurants oft sexistische, homophobe und rassistische Verhaltensweisen, auf die die Interviewpartnerinnen jedoch nicht eingehen. In den USA wurde die #metoo-Debatte in der Gastronomie bereits 2019 ausgerufen, während Reaktionen in Deutschland verhalten bleiben:

“Of all the high-stress jobs in the world, restaurant kitchens are uniquely demanding. Workers wrangle fire and knives, communicating under pressure as the orders pour in. And, on top of these built-in demands, kitchen culture has notoriously included aggression and abuse, and queer workers have been especially vulnerable.” (Burton, 2019)

Die Beispiele zeigen, dass Restaurants und damit die Arbeitsräume der Interviewpartnerinnen auch vor der COVID-19-Pandemie Gegenstand eines Aushandlungsprozesses zwischen verschiedenen Subjekten und von äußeren und inneren Machtverhältnissen bestimmt waren. Aber es sind auch Räume, die bereits vor der COVID-19-Pandemie einem kontinuierlichen Wandel unterlagen. Dennoch möchte ich mir im Rahmen der Arbeit die Veränderungen dieser Arbeitsräume ansehen, die spezifisch mit der COVID-19-Pandemie in Verbindung stehen. Restaurants können aufgrund der intensiven Arbeitsbedingungen durch Arbeitszeiten, Leistungs- und Qualitätsdruck, aber auch aufgrund des Personalmangels, der hierarchischen Rollenverhältnisse, der Sexismus-, Diskriminierungs- und Rassismuserfahrungen auch bereits vor der COVID-19-Pandemie als fragile und vulnerable Räume gesehen werden.

## 2.5 Empowerment und Care

Trotz der genannten Herausforderungen müssen wir einen differenzierten Blick auf die Arbeitsräume der Interviewpartnerinnen werfen: Restaurants dienen insbesondere migrantischen Personen der ersten Generation, die oft mit Reorientierung (IP3, Z.17-19 „als [ich] nach Deutschland [kam], hatte [ich] noch keine [...] Vorstellung, welchen Weg ich jetzt einschlagen werde“), Sprachbarrieren und nicht anerkannten Schul- und Universitätsabschlüsse zu kämpfen hatten, als Orte des Empowerment und migrantischer Selbstständigkeit (vgl. David, 2019, S. 9 ff.):

„Wir [haben uns] immer wieder entwickelt (...) in [der] Küche und [im] Service (...) und immer [haben] wir etwas Neues gemacht und [es] hat uns sehr viel Spaß gemacht und sehr froh! Wir waren (...) wie eine Blume (...) immer langsam (...) nach oben. Und die Gäste haben [das] gemerkt und [sie] haben uns geschätzt. Und dann macht [es mir] auch Spaß und [mich] glücklich.“ (IP1, Z.403-407)

Sie fungieren als gesellschaftliche Räume, in denen migrantische Personen aufsteigen, sich organisieren und selbstständig sein können. Diese können dort Gemeinschaft, Wertschätzung und Anerkennung im Team, aber auch zum Teil im Austausch mit Gäst\*innen erfahren. Insbesondere die von mir ausgewählten familiengeführten Restaurants stellen für die Mitarbeitenden ein Zuhause dar, aber auch für ihre Gäst\*innen. Unter den Mitarbeitenden befinden sich Menschen mit verschiedenen Lebensbiografien (IP2, Z.85 „ich habe alles von einem Chef gelernt, der Friseur war“), oftmals (migrantische) Quereinsteiger\*innen, die Rückhalt im Team und in ihren Arbeitsräumen finden (IP2, Z. 249-254 „Ich [habe] jahrelang mit einer gearbeitet, die hatte keine Kinder gehabt, die war komplett alleine, hat sich dann auch scheiden lassen. Aber ich muss sagen, immer wenn sie da war, waren die älteren Herrschaften glücklich gewesen“). Auch unter den Gäst\*innen sind viele einsame Menschen, die bei den Interviewpartnerinnen und in Restaurants ein offenes Ohr finden (IP2, Z.74 „du musst ein offenes Ohr haben, du musst für die Menschen da sein“). Diese Aspekte zeigen unter anderem, dass Restaurants emotionale Räume sind und die von mir interviewten migrantischen Frauen dort Care-Tätigkeiten im Team, aber auch für die Gäst\*innen nachgehen. Im Rahmen der Arbeit möchte ich die herkömmliche Definition von Care, wie die des *Netzwerk Care Revolution*<sup>13</sup> aufgreifen, aber

13 „Das Netzwerk Care Revolution ist ein Zusammenschluss von über 80 Gruppen und Personen in Deutschland, Österreich und der Schweiz, die in verschiedenen Feldern sozialer Reproduktion – Hausarbeit, Gesundheit, Pflege, Assistenz, Erziehung, Bildung, Wohnen und Sexarbeit – aktiv sind“ (Netzwerk Care Revolution, 2022).

auch erweitern und Restaurants als gesellschaftliche Care-Orte betrachten.

Das *Netzwerk Care-Revolution* strebt neue „Modelle von Sorge-Beziehungen und eine Care-Ökonomie an, die nicht Profitmaximierung, sondern die Bedürfnisse der Menschen ins Zentrum stellt, und die Sorgearbeiten und Care-Ressourcen nicht nach rassistischen, geschlechtlichen oder klassenbezogenen Strukturierungen verteilt“. Matthias Neumann und Gabriele Winker (2019) setzen „Care“ synonym mit dem Begriff „Sorge“, woran diese Arbeit ebenso anschließt (vgl. Matthias Neumann & Winker, 2019, S. 1). Als Sorgearbeit bezeichnen sie Tätigkeiten wie pflegen, heilen, betreuen, zuhören, trösten, bei denen sich Menschen direkt um die Bedürfnisse anderer kümmern (vgl. ebd. S. 1). Ihr Verständnis von Sorgearbeit integriert auch Selbstsorge, die insbesondere bei Mitarbeitenden in der Gastronomie vernachlässigt wird (IP2, Z.280 „ich hatte [...] kein Wochenende“). IP3 arbeitet sogar ohne Ruhetag sieben Tage die Woche. Sorgearbeit kann dabei entlohnt und unentlohnt erfolgen und wird in 88% der Fälle von weiblich gelesenen Personen getragen (vgl. Matthias Neumann & Winker, 2019, S. 1). Sorgearbeit entsteht dann, wenn Menschen aufeinandertreffen, wie beispielsweise in Restaurants, und Sorgebeziehungen eingehen (vgl. ebd. S. 1). Restaurants waren somit bereits vor der COVID-19-Pandemie Care-Orte und können helfen zu verstehen, wie Care-Arbeit oftmals unsichtbar im Lokalen organisiert ist und in der politischen Öffentlichkeit nicht thematisiert wird. Die fehlende Assoziation von Restaurants mit Care-Orten vor der COVID-19-Pandemie hängt auch damit zusammen, dass diese Räume zwar als atmosphärische Räume wahrgenommen wurden, jedoch vor allem als Entertainment und Wohlfühlorte im Gedächtnis der Dominanzgesellschaft abgespeichert sind. Kaum Beachtung findet dabei die Verantwortung, die Mitarbeitende in Restaurants für Familienfeiern, darunter auch Trauerfeiern, und für Aufgaben wie trösten etc., die damit einhergehen, tragen. Es handelt sich somit bereits vor der COVID-19-Pandemie um atmosphärische Räume, die als halböffentliche Räume Intimität in unserer Gesellschaft kreieren. Im Vorhandensein der „Intimität“ liegt auch bereits vor der COVID-19-Pandemie die unsichtbare Körperarbeit der Interviewpartnerinnen (vgl. Klinger 2012 in Carstensen & Klein, 2020, S. 71). „Die Intimität des Privaten und die daraus resultierende Abwertung der Arbeit schlägt auch dort nieder, wo Körper nicht unmittelbar miteinander interagieren, wie Reinigungsarbeit“ (vgl. ebd.). Die strukturelle Stellung dieser informellen Arbeiten in Kombination mit der Verkörperung der Arbeit selbst führen diese zurück in die „Zone der reproduktiven und damit unsichtbaren Arbeit“ (vgl. ebd.). Im Fall der Interviewpartnerinnen zählen hierzu Reinigungstätigkeiten, die oftmals bevor die Gäst\*innen kommen von ihnen verübt werden, aber auch Blumen gießen und Einkaufen. Unternehmerische Aufgaben wie Buchhaltung, die keine informellen Tätigkeiten darstellen, werden den Interviewpartnerinnen in ihren Restaurants abgesprochen, was die diskriminierende Perspektive der Dominanzgesellschaft auf das Berufsfeld und die Menschen dahinter zeigt.

Eine weitere Besonderheit der in der Arbeit analysierten Restaurants ist, dass sie intergenerationelle Räume darstellen (IP1, Z. 379-381). Sowohl Gäst\*innen als auch Mitarbeitende treten gemeinsam in den Austausch und können voneinander lernen:

„Ich habe jetzt letztens (...), eine Dame gehabt, die hat ihr Leben lang keine Aubergine gegessen und ich habe ihr gesagt, ob ich ihr etwas hinstellen darf und sie probieren möchte, falls Aubergine drinnen ist, ob sie das trotzdem essen würde, wenn sie es nicht weiß. Und sie hat JA gesagt und ich habe das hingekriegt beim zweiten Besuch, dass sie das gegessen hat. Und ja, siehe da, sie isst jetzt Aubergine (.) klar nicht auf frittierte Art oder gekochte Art, aber im Bereich eines Mousses.“ (IP2, Z.165-170)



Die drei Interviewpartnerinnen betonten auch, dass ihre Arbeitsräume ihnen Gestaltungsfreiheit und die Möglichkeit zur persönlichen Weiterentwicklung geben. Dies hängt auch mit ihrer Position als selbstständige Frauen im Restaurant zusammen.

In Kapitel drei ist es mir wichtig, die komplexen Funktionen von Restaurants als Arbeits- und Lebensräume migrantischer Personen in unserer Gesellschaft festzuhalten. Es handelt sich jedoch auch um Räume, die für Studierende in Form von Nebenjobs und weiteren Zielgruppen, aber auch für Gäst\*innen relevant sind. Aufgrund des limitierten Zeitrahmens bin ich auf Eigenschaften eingegangen, die vor allem für meine Interviewpartnerinnen und ihre familiengeführten Restaurants als Arbeitsräume von Bedeutung sind.

## 2.6 Zusammenfassung

In meiner Beschreibung zeigt sich, dass Restaurants Räume sind, in denen verschiedene Räume koexistieren, ineinander übergehen und kontinuierlich neue Räume und Funktionen durch das Handeln verschiedener Subjekte produziert werden (vgl. Löw, 2001, S. 225). Es handelt sich um kleine Unternehmen, die mit vielschichtigen Verantwortungen verbunden sind, die die Interviewpartnerinnen übernehmen:

„(...) da sind so viele kleine Stationen in der Gastronomie, [die] du [...] von außen [nicht] siehst. [Die] Gastronomie ist [keine] einfache Arbeit. Das ist eigentlich eine kleine Firma, egal wie klein der Betrieb [...] ist. Aber du bist eine kleine Firma und oftmals bleibt es dir sogar allein überlassen, wie du das führst“ (IP2, Z.137-142).

Aus einer (post-)migrantischen und post/pandemischen Perspektive wird deutlich, dass Restaurants komplexe gesellschaftliche Räumlichkeiten wie Begegnungsräume, Kulturräume, Lernorte, etc. darstellen und zwischen Öffentlich und Privat zu verorten sind, aber auch Herausforderungen wie Rassismen und Diskriminierung mit sich bringen. Besonders wichtig war es mir, Restaurants als bereits vor der COVID-19-Pandemie vulnerable Räume anzuerkennen, die oftmals als gegeben hingenommen werden. Restaurants fungieren vor der COVID-19-Pandemie für die Interviewpartnerinnen weniger als Care-Räume, aber dafür für ihre Umgebung. Sie sind es, die unsichtbare Arbeit in ihnen leisten und diese zu Care-Orten für ihre meist männlich gelesenen Mitarbeitenden, aber auch Gäst\*innen hervorbringen.

Des Weiteren möchte ich einen Blick darauf werfen, wie sich Erwartungen an Mitarbeitende in Restaurants, Rollenverständnisse, aber auch die Atmosphäre und Funktionen dieser Räume aus Sicht der Interviewpartnerinnen verändert haben. Im Zuge dieser Analyse möchte ich herausfinden, ob Restaurants als Räume im Umgang mit der COVID-19-Pandemie eine Rolle gespielt haben und welche Bedeutung diesen Räumen eventuell für die Gesellschaft zukommt. Hierzu werde ich im nächsten Schritt die drei ausgewählten Fälle für die Arbeit mit einem Bild vorstellen sowie deren Biografie darstellen. Außerdem werde ich die Wahrnehmung der COVID-19-Pandemie aus Sicht selbstständiger migrantischer Frauen in der Gastronomie rekonstruieren, sowie den Umgang damit und Einflussfaktoren, wie die räumliche Gestaltung, berücksichtigen.

### 3 Vorstellung und Auswertung der Fallbeispiele

Die hier vorgestellten biografischen Interviews nach Rosenthal (2002) wurden mit der Frage „*Wie sind Sie in die Gastronomie gekommen?*“, eingeleitet. Ich habe die Interviewpartnerinnen aufgefordert, mir alle Erlebnisse zu erzählen, die ihnen diesbezüglich einfallen. Im Anschluss habe ich Fragen zum Erzählten formuliert, sowie spezifische Fragen zur COVID-19-Pandemie, dem Umgang damit und ihren Restaurants gestellt.

Die Interviews haben im November 2021 stattgefunden. Dabei konnten die Interviewpartnerinnen selbst den Ort, den Zeitpunkt, die Art und Weise (online oder offline) und Dauer des Interviews bestimmen. Obwohl es sich um biografische Interviews handelt, habe ich versucht, nur Informationen zu präsentieren, die für den Forschungskontext relevant sind, um die Anonymität der Interviewpartnerinnen zu gewährleisten. Dies ist vor allem bei Forschungsvorhaben zu migrantischen Frauen von Bedeutung, da diese es häufig nicht gewohnt sind, mit ihren Positionen in der Öffentlichkeit zu stehen. Aus diesem Grund verzichte ich beispielsweise auf die Namen der Städte, beschreibe dennoch die Stadtstrukturen, die den Umgang mit der COVID-19-Pandemie ebenso beeinflusst haben.

Im Zuge der Interviewdurchführung wurde deutlich, dass es den Interviewpartnerinnen wichtig ist, ihre Räume und insbesondere ihre Lieblingsorte- und gegenstände zu zeigen. Aus diesem Grund habe ich mich dazu entschieden, diese Orte anonymisiert in Form von Zeichnungen in die Arbeit einzubeziehen.

#### 3.1 Fall 1: Italienisches Restaurant



Abbl. 1: Der Lieblingsort von IP1 ist Tisch 21, da es ein Ort zum Ausruhen, sich aus dem Geschehen ziehen und Nachdenken ist. Hier sitzt sie auch oft mit Freund\*innen oder Familienmitgliedern. Anonymisierung durch Halili und Zeichenumsetzung durch Frye, 2022.

### 3.1.1 Biografie IP1 & Wahrnehmung der COVID-19-Pandemie

Die Interviewpartnerin 1 (IP1) ist 55 Jahre alt und lebt seit 1994 in einer Kleinstadt im Süden Deutschlands. Sie hat in ihrem ehemaligen Herkunftsland dem Kosovo Agrarwissenschaften studiert, jedoch wurde ihr Studium in Deutschland nicht anerkannt, sodass sie verschiedenen beruflichen Tätigkeiten nachging, um gemeinsam mit ihrem Ehemann für ihre drei Kinder und lange Zeit auch für ihre Familienmitglieder in ihrem Herkunftsland zu sorgen. Der Feldzugang zu IP1 erfolgte über persönliche Beziehungen, da ich auch Teil der albanischen Community in Deutschland bin.

Ihre ersten gastronomischen Erfahrungen machte sie als Angestellte bei McDonalds, bis sich ihr Ehemann nach langjähriger Arbeitserfahrung in der Gastronomie 2012 dazu entschloss, ein eigenes italienisches Restaurant zu gründen. Seitdem arbeitet sie Vollzeit an der Seite ihres Ehemannes in ihrem familiengeführten Restaurant. Ihre Rolle ist dabei nicht klar definiert, da sie sowohl in der Küche, als auch im Service, sowie bei der Gestaltung des Restaurants und dessen Instandhaltung beteiligt ist. Wie viele weiblich gelesene Personen, die mit ihren männlich gelesenen Partnern arbeiten, ist sie als Angestellte registriert, übernimmt jedoch Verantwortungen und Aufgaben, die der Restaurantleitung zukommen. Es zeigt sich somit eine strukturelle Unsichtbarkeit von Frauen in Führungspositionen (vgl. Carstensen & Klein, 2020, S. 72). Aus diesem Grund werde ich IP1 und auch die anderen Interviewpartnerinnen in der Arbeit, als selbstständig tätige Personen benennen und analysieren.

Das Interview mit IP1 war sehr emotional, da sie die COVID-19-Pandemie als schlimmste Zeit ihres Lebens beschrieb:

“Wir sind morgen früh aufgestanden, [haben] Kaffee getrunken, einfach [ein] bisschen [im] Restaurant [gewesen] (...) jeden Tag [die] Tür geöffnet, [die] Rollläden hochgemacht und geguckt (...). Jeden Tag waren wir traurig. Alles war Nacht, ganze Tischdecke[n] weg, Stühle hoch, Dekoration weg und dann sind wieder zurück nach Hause.” (IP1, Z.143-146)

Dies lag nicht nur an der temporären Schließung des Restaurants: IP1 erkrankte im März 2020 an COVID-19 und musste im Krankenhaus stationär behandelt werden (Z.70-71). Hinzu kamen ihre Sorgen als Mutter um ihre Kinder (Z.62-64 „und [...] meine kleine Tochter war [...] in Kolumbien und [sie] hat in Bogotá am Flughafen gewartet, um zurückzukommen und dann war die Situation noch schwieriger“), als auch Existenzängste. IP1 und ihren Mitarbeitenden wurde erst durch die COVID-19-Pandemie bewusst, dass die Gastronomie ein für sie unsicheres Berufsfeld ist (Z.236-238 „weil [die] Gastronomie [ist kein sicherer] Job (...) die Leute haben keine Sicherheit mehr und die wollen nicht in [der] Gastronomie arbeiten.“).

Das Interview mit IP1 war geprägt von starken Gefühlen, darunter Angst, Unsicherheit und Traurigkeit. Vor allem zeigte IP1 viel Mitgefühl für ihre Angestellten, da diese oftmals allein, ohne ihre Familien, in Deutschland lebten und besonders einsam gewesen seien (Z.107-108 „Personal war [aus] Italien und [aus] andere[n] Länder[n] und die waren [allein] in [den] Wohnung[en]“). Im Gespräch lag ein starker Fokus auf ihrer persönlichen Infektion, die vermutlich durch Gäst\*innen aus Skigebieten zustande gekommen sei (Z.55-56 „Die kommen von Skigebiet[en] in Südtirol (...) und da war auch ich infiziert mit [den ersten] Gäste[n].“). Das Beispiel von IP1 zeigt, dass für Menschen, die in ihrem Alltag auf ein hohes Sozialkapital angewiesen sind, COVID besonders gefährlich ist (vgl. Stone in Eckardt, 2020, S. 473), „Die neue Zeit-

rechnung der Gastronomie“ (Preußner, 2021) in der COVID-19-Pandemie, wie in der Einleitung der Arbeit angedeutet, war auch im Gespräch mit IP1 beobachtbar. Sie konnte sich an die genauen Daten der Lockdowns, veränderte Regeln und die Rekonstruktion des bisherigen Pandemieverlaufs erinnern. IP1 fiel vor allem auf, dass es durch die COVID-19-Pandemie ein verändertes Miteinander zwischen dem Personal, aber auch zwischen dem Personal und Gäst\*innen gebe (IP1, Z.359). Sie beschrieb ihr Umfeld als sensibler, reservierter und psychisch belasteter (Z.356-358 „[Du musst immer mit einer Reserve arbeiten] (...) immer vorsichtig (...) weil die Leute sind so empfindlich geworden.“). Das zeige sich beispielsweise bei der Begrüßung und Verabschiedung der Gäst\*innen (Z.285-287 „[W]ir waren [es] gewöhnt, jede[n] Gast per Hand zu begrüßen, jede[n] Gast per Hand [zu] [ver]abschieden (...) [beim] Wiedersehen [zu] Umarmen. Dann auf einmal war diese[s] „Du [darfst] nicht!““), die häufig von Unsicherheit und Unwohlsein geprägt seien (Z.293 „ganz andere[s] Gefühl“). Bayramoğlu und do Mar Castro Varela beschreiben dies als „eine[n] der fatalsten Effekte von Epidemien: der Zwang zur Distanz, der Verlust von Nähe und Berührung“, wie IP1 es ebenso empfindet (Bayramoğlu & Castro Varela, 2021, S. 145).

In Bezug auf ihr Team sieht sie ebenso eine psychische und physische Belastung: Niemand wolle laut IP1 mehr zu den früher geltenden Arbeitsbedingungen vor der COVID-19-Pandemie in der Gastronomie zurückkehren (IP1, Z.304). Früher habe man sich als Team auch mal zusammen eingesetzt, aber heute hätten die Angestellten nicht mehr die Kapazitäten und Bereitschaft dafür.

Als besonders belastend beschrieb sie ihre eigene veränderte Rolle im Restaurant. Neben ihren vielfältigen Funktionen als Chefin, Restaurantleiterin, Service- und Kochangestellte, Raumgestalterin sowie Putzkraft, müsse sie nun auch die Rolle einer „Kontrollleurin“ einnehmen und die Gäst\*innen nach ihrem Impfstatus fragen und diesen überprüfen:

„wie eine Kontroll[eurin], eine Polizist[in] du musst deine Gäste, deine Leute, [die dir] so viel (...) geholfen [haben] (...) kontrollieren. Darf ich mal deine[n] Test gucken? War nicht so einfach. Dann darf ich deine[n] Ausweis (...) sehen? War nicht so einfach.“ (Z.211-214)

Dadurch habe sich die einst fröhliche und vermeintlich selbstbestimmte, freie Atmosphäre im Raum stark verändert (Z.284-285). Überraschend zu hören war auch, dass neben den Regierungsbestimmungen auch die Medienberichterstattung die Atmosphäre sowie Besucher\*innenzahl im Restaurant beeinflusst habe. Zwar nahm IP1 das medial gestiegene Interesse zumindest zu Beginn der COVID-19-Pandemie als positiv war, weil sie das Gefühl gehabt habe, nicht vergessen zu werden (Z.344-345 „war positiv, weil die haben uns nicht vergessen“), dennoch habe sich die Berichterstattung häufig negativ auf den Umsatz und Besucher\*innen im Restaurant ausgewirkt.

Im Gespräch mit IP1 zeigte sich auch, dass sie sich nach der alten „Normalität“ sehne:

Für [mein] Restaurant [würde ich mir wünschen], wieder in [der] Normalität zu [sein], dass so schnell wie möglich diese Pandemie vorbei ist und [wir] ohne Regeln wie früher (...) dass die Leute kommen frei (...) dass wir arbeiten frei und dass [wir] ein bisschen mehr Arbeit [...] haben“ (Z.431-434)

Die aktuelle Lage in ihrem Arbeitsumfeld empfinde sie als eine Art „Neustart“, der durch die COVID-19-Pandemie hervorgebracht worden sei (Z.409-410 „mit der Pandemie [ist] alles zurückgegangen (...) du [musst] sozusagen von Anfang anfangen“). Es sei, als würde man das



Restaurant nach zehn Jahren wieder neu öffnen und zwischenmenschlichen Austausch zwischen dem Personal, aber auch mit den Gäst\*innen im Raum wieder neu verhandeln müssen. Die mediale Berichterstattung hat zudem Restaurants als Orte markiert, von denen in der COVID-19-Pandemie eine Gefahr ausgeht, sodass IP1 auch gezwungen ist ihre gesellschaftliche Position und die ihres Raums neu zu verhandeln.

Zusammenfassend lässt sich erkennen, dass die COVID-19-Pandemie eine emotional herausfordernde Zeit für IP1 war und deren Auswirkungen in Bezug auf zwischenmenschliche Beziehungen sowie die Bewusstwerdung der eigenen und räumlichen Fragilität noch immer andauern.

### 3.1.2 Umgang mit der COVID-19-Pandemie

Wie zu Beginn der Arbeit festgehalten, gehört es zu meinen zentralen Forschungsinteressen, den Umgang migrantischer Frauen in der Gastronomie mit der COVID-19-Pandemie und damit die Überlebenssicherung ihrer familiengeführten Restaurants zu untersuchen. Hierzu habe ich aus den biografischen Interviews vier Umgangsstrategien ableiten können: *Care*, *Anpassung*, *Soziale Netzwerke* und *Beantragung staatlicher Unterstützung*.

Im Folgenden möchte ich die Aussagen der ersten Interviewpartnerin mit genannten Umgangsstrategien systematisieren. Hierbei ist wichtig zu betonen, dass sich der Umgang mit der COVID-19-Pandemie kontinuierlich gewandelt hat, beispielsweise aufgrund der veränderten Regularien zur Eindämmung des Infektionsgeschehens, sowie Strategien parallel stattgefunden haben und ineinander übergegangen sind.

Im Fall der IP1 wird deutlich, dass das Weiterbestehen ihres familiengeführten Restaurants insbesondere durch *Care-Gedanken* und *Care-Tätigkeiten* während der COVID-19-Pandemie geprägt wurde. IP1 hat allem voran aus familiärer Verantwortung gehandelt. Sie ist Mutter von drei Kindern, darunter zwei Studentinnen, arbeitet gemeinsam mit ihrem Ehemann und trägt in Notfällen auch Verantwortung für ihre Familie in ihrem Herkunftsland, sodass für sie eine *Exit-Strategie*, also die Schließung des Restaurants, gar nicht erst in Frage gekommen sei (Z.448-449 „bis mir in meine[n] Adern Blut läuft machen [wir] diese[s] Restaurant nicht zu“). Ebenso beschrieb IP1 ihre Mitarbeiter\*innen als Familienmitglieder, sodass sie sich in der Verantwortung sah, sich um diese zu kümmern und ihre Arbeitsplätze zu sichern (Z.159-160 „dass wir diese Mitarbeiter nicht verlieren, dass wir [uns] ein bisschen wie [eine] Familie fühlen“). Mit letzteren zeigte IP1 besonders viel Mitgefühl, da ihre Mitarbeitenden häufig allein in Deutschland leben, keine Möglichkeit hatten, ihre Familien im Ausland zu besuchen und sehr einsam gewesen seien. Aus diesem Grund gehörte zu den Hauptumgangsstrategien die Stärkung des Teamgefühls oder auch Familiengefühls und damit das Kümmern um die Mitarbeiter\*innen (Z.108-110 „[Unser] Ziel war [es], dass die zusammenkommen und ein[e] Mahlzeit essen, [...] Kaffee trinken und ein bisschen zusammenhalten“). Hierbei sei es IP1 wichtig gewesen, dass das Personal weiterhin ein volles Gehalt erhält und nicht auf Kurzarbeitergeld gestuft wurde (Z.111-112 „Aber wir haben volle[s] Gehalt bezahlt, [weil es kommt der] Tag, [an dem] wir öffnen und kein[e] Schwierigkeiten mit [dem] Personal haben“). Hierbei zeigt sich das vorausschauende Risikomanagement von IP1, indem sie potentielle Probleme mit dem Personal

nach dem Lockdown in ihrem Umgang mit der COVID-19-Pandemie berücksichtigt (vgl. Dienes & Schleppehorst, 2019, S. 30).

Dabei habe sie auf Rücklagen zurückgegriffen, die sie gemeinsam mit ihrem Ehemann über Jahre hinweg beiseitegelegt hatte:

„[Mit viel Arbeit und Mühe haben wir] drei Monate Fixkosten [zur] Seite [gelegt] und diese drei Monate im November, Dezember, Januar haben wir mit unsere[n] Reserven überstanden (...), weil die Hilfe vom Staat kam, aber kam sehr zu spät [...] Wenn [wir uns] nicht gut [selbst]organisiert und [...] mit unsere[r] Arbeit gespart [hätten] (...) wo wir statt für zwei für vier [gearbeitet] haben [...] wir hätten vielleicht nicht [...] überlebt.“ (IP1, Z.166-174)

IP1 setzte sich somit in der Vergangenheit ein, um finanzielle Rücklagen zu generieren, aber auch während der COVID-19-Pandemie. Als es durch die veränderten staatlichen Auflagen nach dem ersten Lockdown wieder möglich war, Essen zum Mitnehmen anzubieten, hat IP1 gemeinsam mit ihrem Ehemann, trotz Verlusten, sofort das Restaurant geöffnet, um den Mitarbeiter\*innen wieder Zugang zu ihrem Alltag zu gewähren und wenigstens eine gemeinsame Mahlzeit am Tag zu ermöglichen. IP1 berichtete, damit habe sie erreichen wollen, dass sich die Mitarbeiter\*innen immer noch wie eine Familie fühlen und ihnen zeigen, dass sie nicht vergessen werden (Z.159 „(...)dass wir diese Mitarbeiter nicht verlieren“).

Nach ihrer schweren COVID-19 Erkrankung sei sie die erste gewesen, die wieder im Restaurant war, während ihr Ehemann und ihre Kinder weiterhin in Quarantäne zuhause bleiben mussten (Z.198-199 „Ich [habe] so gezittert, [war so] schwach, aber sehr froh, dass wieder [öffnen] konnten“).

Die Care-Tätigkeiten von IP1 sind aber auch räumlich zu verstehen: Trotz mehrerer Lockdowns, in denen sie teilweise komplett schließen musste, ist sie gemeinsam mit den Mitarbeiter\*innen oder ihrem Ehemann, abhängig von den geltenden Regeln, jeden Tag in ihr Restaurant gekommen und hat sich auch um ihren Raum gekümmert. Beispielsweise habe sie die Fenster geöffnet, geputzt, Rollläden hochgemacht oder andere Tätigkeiten ausgeübt (Z.143-145).

Im Umgang mit der COVID-19-Pandemie spielte neben den Care-Tätigkeiten von IP1 auch die (räumliche) *Anpassung* von Anfang an eine wichtige Rolle. Während der Lockdowns habe sie über das Fenster hinaus verkauft, da es zu Beginn der COVID-19-Pandemie nicht erlaubt war, das Restaurant zu betreten (Z.81-83). Ihre Arbeit hat sich somit nach außen verlagert, vor das Restaurant, anstatt im Restaurant.

Neben der Reduktion des Arbeitsraums kam es auch zu einer Reduktion des Essensangebots und der Arbeitszeiten. IP1 berichtete, letzteres habe sie besonders stark getroffen, da es keine freiwillige Entscheidung war (Z.322 „dann [waren wir] gezwungen [im] August mittags zuzumachen, wegen Personalmangel“). Trotz ihrer Care-Tätigkeiten und Bemühungen, das Teamgefühl ihres Restaurants zu stärken, habe es einige Angestellte gegeben, wie beispielsweise ihren langjährigen Koch, deren Motivation, in der Gastronomie zu arbeiten, abhanden gekommen sei (Z.314). Das liegt unter anderem daran, dass viele Personen, die in der Gastronomie tätig waren, in der COVID-19-Pandemie gemerkt haben, dass es sich um ein fragiles Berufsfeld handelt. Die Ungewissheit, wie lange die COVID-19-Pandemie andauern wird, hat dazu geführt, dass sie sich beruflich umorientiert haben. Gleichzeitig hatten viele Angestellte in der Gastronomie, darunter auch IP1 Zeit nachzudenken, welche Erwartungshaltungen an ihren Beruf gestellt werden, beispielsweise immer positiv zu sein und perfekten Service abzu-

liefern (Z.319-320 „[G]anze Zeit vor Gäste [musst] du lachen, [musst du] glücklich sein, dass die Gäste [...] deine Probleme [nicht bemerken]“). Viele seien durch die COVID-19-Pandemie nicht mehr bereit, so IP1, diese Arbeitsbedingungen zu akzeptieren (Z.376-377 „Wochenende [musst] du arbeiten lange Arbeitszeiten [musst du] arbeiten, Feiertage [musst] du arbeiten“). Obwohl es bereits vor der COVID-19-Pandemie Personalmangel gab und Mitarbeiter\*innen in der Gastronomie körperlich überlastet waren, sei mit der COVID-19-Pandemie auch eine psychische Belastung hinzugekommen, die den Personalmangel intensiviert habe (Z.361 „[Ist] viel zu viel“). Aus diesem Grund sei IP1 gemeinsam mit ihrem Ehemann dazu gezwungen gewesen, ihre Arbeitszeiten zu reduzieren, auch als die Lockdowns beendet wurden (Z.323-324 „[Ist] ein große[r] Verlust und macht uns traurig, weil gute Gäste haben wir mittags gehabt“).

Neben der *Anpassung* an die verordneten Coronaregelungen, Raum-, Angebots- und Arbeitszeitenreduktion, hat IP1 auch ihre persönliche Motivation sowie ihre persönlichen Erwartungen an ihr Unternehmen angepasst. Mehrmals hat IP1 verdeutlicht, dass zwar bereits vor der COVID-19-Pandemie ihre Motivation nicht Gewinne erzielen war, mit der COVID-19-Pandemie jedoch diese Vorstellung ganz verschwunden sei (Z.83-85 „[D]a war auch [kein] Gewinn. Da war Verlust! Aber diese[r] Wille, dass [wir] wieder öffnen und [den] Kontakt [zu den] Gäste[n] [nicht] verlieren“). Ihr gehe es einzig und allein um die Abdeckung ihrer Fixkosten sowie die Pflege ihrer sozialen Kontakte (Z. 458).

Letztere haben ebenso eine wichtige Rolle im Umgang mit der COVID-19-Pandemie eingenommen. Neben ihrem Ehemann sowie ihren Kindern als Unterstützung, berichtet IP1, dass sie das Glück gehabt habe, von einem starken *sozialen Netzwerk* aufgefangen zu werden. Viele ihrer Stammgäst\*innen, die sie auch als Freund\*innen und Familie beschreibt (Z.36-37), haben sich kontinuierlich nach ihrem Wohlbefinden erkundigt, trotz teilweise weiter Entfernung Essen zum Mitnehmen geholt und damit emotionale, als auch finanzielle Unterstützung geleistet (Z.176-178). Ebenso betonte IP1, dass sich unter ihren Gäst\*innen und Freund\*innen Personen befinden, die große Firmen mit überregionalem Einfluss besitzen, die auf sie zugekommen seien und finanzielle Unterstützung angeboten haben:

„[W]ir sind sehr dankbar, dass [wir] so Gäste [...] und Freunde haben. Und [es] gibt auch [...] Stammgäste von uns, [die] ziemlich stabil sind [...] und die haben bei uns [...] privat zu Hause [geklingelt] und haben uns [Hilfe] angeboten, [weil sie] wollen [uns] nicht verlieren [...] Und [es] hat und [sehr] viel Kraft gegeben und wir sind froh, dass [wir solche] Freunde und Gäste haben.“ (IP1, Z.180-185)

Ihre Gäst\*innen stellen somit eine kaufstarke, wohlhabendere Gruppe dar, die finanzielle Unterstützung leisten konnte. Wie zu Beginn des Falls von IP1 erwähnt, befindet sich ihr familiengeführtes italienisches Restaurant in einer Kleinstadt. IP1 beschreibt die Atmosphäre in ihrer Stadt als sehr vertraut, intim und freundschaftlich, wodurch sie und ihre Familie Unterstützung erfahren konnten. In der Unterstützung der Gäst\*innen zeigt sich auch ein Festhalten an Orten, Traditionen und Gewohnheiten, wie dem Restaurant von IP1, was Émile Durkheim ländlicheren Strukturen, zu denen auch Kleinstädte gezählt werden können, zuweist (vgl. Durkheim, 1992, S. 68).

*Soziale Netzwerke* nehmen somit eine bedeutende Funktion im Umgang mit der COVID-19-Pandemie für Restaurants und damit für das Fortbestehen dieser Räume ein. IP1 beschrieb es als besonders motivierend, zu erfahren, dass sie nicht vergessen werden und durch staat-

liche Unterstützung, aber vor allem durch ihre sozialen Beziehungen *Care* erfahren haben. Die *Care*, die sie von Gäst\*innen, Freund\*innen, Nachbar\*innen, Unternehmer\*innen etc. erfahren habe, ist selbstverständlich auch darauf zurückzuführen, dass sie ebenso über viele Jahre *Care* im Restaurant gegeben hat. Dazu zählt beispielsweise die Organisation und Durchführung von Familienfeiern, darunter auch Trauerfeiern, sowie dass sie immer ein offenes Ohr für ältere, aber auch einsame Menschen im Restaurant gehabt habe und viele weitere Momente. Auch hat IP1 gemeinsam mit ihrer Familie und ihrem Team einen Raum geschaffen, der für die Stadt einen Mehrwert hat und vielfältige Funktionen einnimmt, die ich zu Beginn der Arbeit in der Raumanalyse in Kapitel 2 beschrieben habe.

Es zeigt sich somit, dass das Überleben von Restaurants an verschiedene Umgangsstrategien gebunden ist, schlussendlich aber auch davon abhängt, dass die Restaurantbesitzer\*innen nicht allein gelassen werden mit dieser Aufgabe, sondern Gemeinschaft und Unterstützung, beispielsweise durch das Team, aber auch emotionale und finanzielle Unterstützung durch das nähere Umfeld erfahren.

Zuletzt erwähnte IP1 die *Beantragung der staatlichen Soforthilfen* sowie des Kurzarbeitergeldes. Sie zeigte im Gespräch große Dankbarkeit (IP1, Z.175), jedoch betonte sie auch, dass die Soforthilfen zu spät ausgezahlt worden seien, und wenn sie keine Rücklagen aufgrund ihres jahrelangen Einsatzes gehabt hätten, sie es nicht geschafft hätten. Zudem betonte IP1, dass sie das Gefühl habe, dass die politischen Maßnahmen an den Bedürfnissen der Gastronomie bereits vor der COVID-19-Pandemie vorbeigegangen sind, mit der COVID-19-Pandemie dies jedoch sichtbarer geworden sei (Z.472 „[d]ie machen [...] Gastronomie nur [kaputt]“). Gerne würden sie und ihr Ehemann Mitarbeiter\*innen aus dem Balkan anwerben, die ähnlich wie Saisonarbeiter\*innen in der Landwirtschaft<sup>14</sup>, in den gastronomischen Hauptsaisons zum Arbeiten kommen dürfen (Z.488-489). Dies sei jedoch an einen aufwendigen bürokratischen Prozess gebunden, der meistens keinen Erfolg habe (Z.490 „aber nur wegen [des] Visum[s], die können nicht kommen“). Aufgrund des Personalmangels und des fehlenden politischen Interesses, diesen zu beheben, werden nach Einschätzung von IP1 viele Restaurants schließen müssen.

Im Fall von IP1 zeigt sich, dass insbesondere das Erfahren von *Care*, sei es für die Mitarbeitenden, aber auch durch die Gäst\*innen über *soziale Netzwerke*, bedeutend für den Umgang mit der COVID-19-Pandemie für ihr Restaurant gewesen ist.

### 3.1.3 Einflussfaktoren und Besonderheiten

Der Umgang der Interviewpartnerinnen und ihres Restaurants mit der COVID-19-Pandemie ist geprägt von einer Reihe von Einflussfaktoren. Insbesondere vor dem Hintergrund, dass ich eine intersektionale Forschungsperspektive in der Arbeit einnehmen möchte, müssen bestimmte Faktoren bei der Analyse der Umgangsstrategien, aber auch der räumlichen Veränderungen in den Restaurants betrachtet werden.

Im Fall von IP1 ist es dabei wichtig zu erwähnen, dass sie seit zehn Jahren selbstständig ist und somit eine etablierte und wohlhabende Stammkundschaft hat. Außerdem beschreibt sie das Verhältnis zwischen ihren Mitarbeiter\*innen, als auch zu den Gäst\*innen als sehr freund-

<sup>14</sup> Der Vorschlag von IP1 muss vor dem Hintergrund betrachtet werden, dass Saisonarbeiter\*innen in der Landwirtschaft als auch in der Pflege in Deutschland unter prekären Arbeitsbedingungen arbeiten und einer besonderen gesundheitlichen und sozioökonomischen Gefahr in der COVID-19-Pandemie ausgesetzt waren/sind (Höland, 2021). Zudem wurden sie im medialen Diskurs als potentielle Gefahr portraitiert (vgl. ebd.).



schaftlich und familiär, was ebenso positive Auswirkungen im Umgang mit der COVID-19-Pandemie hatte.

Aus urbanistischer Perspektive darf dabei nicht der Standort als Faktor für den Umgang mit der COVID-19-Pandemie vernachlässigt werden. Das Restaurant von IP1 befindet sich nicht im Stadtzentrum und hat somit keine Laufkundschaft. Wenn es nicht bereits vor der COVID-19-Pandemie enge Beziehungen zwischen Gäst\*innen und ihrem Personal in ihrem Restaurant gegeben hätte, wäre das Überleben des Restaurants nicht möglich gewesen.

Zudem beeinflusste ihre persönliche finanzielle Lage auch den Umgang mit der COVID-19-Pandemie und damit das Überleben ihres Restaurants. Neben den hart erarbeiteten finanziellen Rücklagen für drei Monate, besitzt sie selbst ein Haus und muss somit keine Miete bezahlen (Z.388) sondern „nur“ die Restaurantmiete sowie die Wohnungsmieten der Mitarbeiter\*innen.

Der Personalmangel, der bereits vor der COVID-19-Pandemie eine Herausforderung war, habe sich im Zuge der COVID-19-Pandemie intensiviert und dazu geführt, dass Arbeitszeiten, aber auch Essensangebote reduziert werden mussten (Z.322).

Besonders beeindruckend und fundamental für das Fortbestehen des Restaurants, trotz gesundheitlicher und finanzieller Rückschläge für IP1, war ihre persönliche Motivation und Beziehung zum Raum. Das Restaurant steht symbolisch für ihren Fleiß, ihre jahrelange Arbeit, aber vor allem für soziale Kontakte, Freundschaften und familiäre Beziehungen, die über die Jahre gewachsen sind. Das Restaurant kann als ein identitätsstiftender Aspekt gelesen werden, was sich auch anhand ihrer Aussage „[W]ir leben wieder!“ (IP1, Z.200), nach der Öffnung zum Mitnehmen nach dem ersten Lockdown zeigt (vgl. Hall et al., 1994, S. 26). In der Verwendung des „Wirs“ zeigt sich auch die Verschmelzung des Raums mit ihrer Biografie.

Dennoch muss die Position und der starke Wille von IP1 (Z.449 „[W]ir schaffen alles“) auch immer im Verhältnis zu ihren vielschichtigen Aufgaben gesehen werden: sie trägt Verantwortung für ihre Kinder, aber auch für die finanzielle Unterstützung ihrer Familie in ihrem Herkunftsland. Der Fall von IP1 ist ein Indiz dafür, dass migrantische Personen, insbesondere Frauen in der Rolle als Mutter, einer besonderen Herausforderung in der COVID-19-Pandemie ausgesetzt waren und stark auf das Fortbestehen ihrer Jobs angewiesen waren. Ihre persönliche Motivation überstieg körperliche Grenzen, was sich zeigte, als sie am ersten Tag nach ihrer Quarantäne zitternd in das Restaurant ging (Z.199).

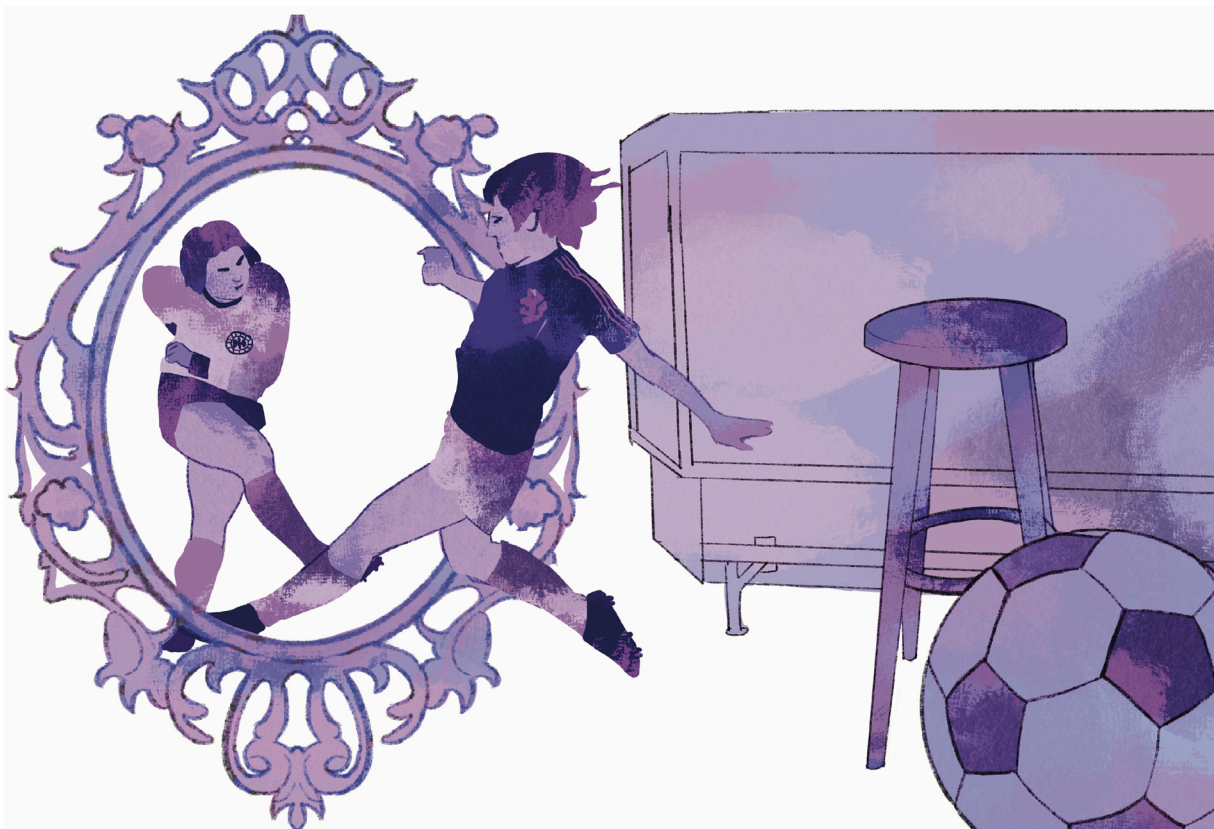
Im Gespräch mit IP1 zeigte sich, dass die *Exit-Strategie* aufgrund ihres hohen Verantwortungsgefühls gegenüber ihrer Familie, aber auch ihren Mitarbeiter\*innen (IP1, Z.124 „Verantwortung für diese sieben Leute [...] für sieben Familie[n]“) und Gäst\*innen keine Option gewesen sei. Spannend war auch zu erfahren, dass trotz ihrer schweren Erkrankung, sie keine Angst gehabt habe im Restaurant zu arbeiten, sondern viel mehr Angst, andere anzustecken. Damit zeigt der Fall von IP1 bemerkenswerterweise, dass die COVID-19 Pandemie zu einer Produktion der Angst vor jenen geführt hat, die die eigentlichen Opfer sind (vgl. Bayramoğlu & Castro Varela, 2021, S. 114).

Gleichzeitig zeigte sich im Gespräch auch, dass IP1 es nicht gewohnt ist, interviewt zu werden. Die Teilnahme am Forschungsprojekt und das Reflektieren über die COVID-19-Pandemie und die persönlichen Herausforderungen habe sie zwar viel Kraft gekostet, jedoch überwiege die Freude daran, die eigene Geschichte zu erzählen und über die Aufmerksamkeit, die ihrer Branche geschenkt wurde (Z.502-503 „Vielleicht war [ich] ein bisschen aufgeregt [...] und

mit Sprachfehlern, aber ich hoffe, dass [es] dir auch Spaß gemacht hat mit mir“). Auch das gestiegene Interesse an der Gastronomie, das sich in der medialen Berichterstattung widerspiegelte, empfand sie positiv, da sie so das Gefühl habe, nicht vergessen zu werden.

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass die Biografie von IP1 und das Restaurants, ihre Arbeits- und Lebenswelt, miteinander verschmolzen sind und sie sich über ihre Arbeit und das Restaurant definiert. Es handelt sich dabei um einen Raum, in dem sie Wertschätzung, Anerkennung und Respekt erfährt (Z.95), aber auch bis vor der COVID-19-Pandemie Freiraum hatte und selbst gestalten konnte (Z.285). Aufgrund dieser starken persönlichen Beziehung zum Raum, war ihre Motivation besonders hoch, Wege zu finden, beispielsweise über Care-Tätigkeiten, um diesen Ort zu erhalten. Dennoch ist zu erwähnen, dass IP1 sich überfordert und erschöpft fühlt, von den gestiegenen Verantwortungen und Aufgaben im Umgang mit der COVID-19-Pandemie (Z. 361-362).

### 3.2 Fall 2: Kurdisches Restaurant



Abbl 2: Der Lieblingsort von IP2 ist die Barecke, da sie hier verweilen kann, wenn nicht viel los ist in der Gaststätte. Anonymisierung durch Halili und Zeichenumsetzung durch Frye, 2022.

#### 3.2.1 Biografie & Wahrnehmung der COVID-19-Pandemie

IP2 ist 34 Jahre alt und deutlich jünger als IP1 und IP3. Dennoch stellte sich heraus, dass ihre Perspektive sehr wichtig für die Arbeit ist. Der Kontakt zu IP2 ist über unsere Schwestern entstanden, die sich gemeinsam in einem feministischen Netzwerk in Deutschland engagieren. IP2 ist ebenso wie IP1 und IP3 Mutter, mit ihren Eltern selbst aus der Türkei eingewandert und seit ihrer Schulzeit in der Gastronomie tätig:

„Ich bin mit 17 zur Gastronomie gekommen, weil ich damals die Privatschule besuchen wollte, [um] mein Abitur nach[zuholen und einen bestimmten Schnitt [für diese Privatschule zu] erreichen [...] bin dann eben auf eine Stellenanzeige in einem kleinen Café aufmerksam geworden“ (IP2, Z.43-46)

IP2 hat Medizin in Deutschland studiert, arbeitet jedoch aufgrund eines Schicksalsschlags (Z.178) in ihrer Familie aktuell nicht als Ärztin, sondern in der Gastronomie. Erste Erfahrungen in der Gastronomie sammelte IP2 bereits zu Schulzeiten, als sie bei einem älteren Ehepaar im Café arbeitete (Z.209-210 „[D]ie waren für mich [...] nicht nur Chef und Chefin gewesen, sondern Großeltern [...] und haben [...] darauf geachtet, dass ich [...] genug Zeit hatte zu lernen“). Ihr Job, aber vor allem die familiäre Atmosphäre im Team sowie die flexiblen Arbeitszeiten, habe ihr so gut gefallen, dass sie auch während des Studiums dort tätig blieb (Z.52 „Und dann bin ich eigentlich geblieben (...) meine ganze Studienzeit“).

Vor fünf Jahren verlor IP2 ihren Bruder, der Profisportler werden wollte und Teil eines größeren Sportvereins in war. Im Zuge der Trauerverarbeitung und insbesondere zur Unterstützung ihrer Mutter, gründete IP2 nach jahrelanger Erfahrung in der Gastronomie gemeinsam mit einem jüngeren Bruder eine Gaststätte auf dem Sportgelände des Vereins:

„Die Situation kam [...] zustande durch den [...] Todesfall [...] ich [habe] den Entschluss mit einem jüngeren Bruder [gefasst] [...] unsere Mutter wieder Alltag teilnehmen [zu] lassen. Und da sie [...] aus der Hauswirtschaftsbranche kam [...] haben [wir gedacht], okay die Mama wird uns als Küchenhilfe dienen und wird [...] uns unterstützen. Und wenn [...] noch ein, zwei dort mitarbeiten würden und ich die Küche eventuell doch mach, mit meiner heimischen Küche, [...] dann würde es vielleicht funktionieren, weil wir sehr viel auch in [bio, vegetarische und vegane] Richtung umgestalten konnten.“ (Z.260-267)

Die Gründung der Gaststätte ist somit aus einem Care-Gedanken entstanden: ihr Arbeitsraum dient als eine Art „Therapie“ für sie selbst (Z.270-271 „uns [...] eine Stütze aufbauen“), aber vor allem ging es ihr um die Unterstützung ihrer Mutter bei der Trauerverarbeitung (Z.276 „eine Trauertherapie für die Mutter (.) aufzubauen“).

IP2 berichtet, sie übernehme vielfältige Aufgaben im Bereich der Küche, der Buchhaltung und Leitung des Restaurants, im Service, in der Raumgestaltung, aber auch im Austausch mit den Gäst\*innen (Z.285-286 „Ich habe einen Festsaal, ich manage Hochzeiten, Taufen, Kommunion, äh Versammlungen, Meetings“). Obwohl IP2 das Arbeiten in der Gastronomie genießt, wolle sie ab einem gewissen Zeitpunkt auch als Ärztin arbeiten und in Zukunft die Rolle der Restaurantleitung übernehmen, aber mehrere Angestellte haben, die jeden Tag vor Ort sind. Aufgrund ihres Standorts außerhalb der Stadt und auf dem Sportgelände des Sportvereins, entschied sich IP2 im Zuge der COVID-19-Pandemie dazu, das Restaurant ganz zu schließen (Z.367-369). Durch die fehlenden Sportveranstaltungen habe es sich nicht rentiert, das Restaurant zu öffnen, auch als die Regeln gelockert wurden (Z.511 „Du hattest plötzlich auf, aber es gab ja keine Spiele“). Im weiteren Verlauf der COVID-19-Pandemie, als es unter Corona-Verordnungen auch wieder Sportveranstaltungen gab, haben sie angefangen, Essen zum Mitnehmen anzubieten (Z.368). Mit der COVID-19-Pandemie und der Schließung ihrer Gaststätte endete jedoch nicht die Arbeit für IP2, als Mutter ging sie Care-Tätigkeiten zuhause nach und

kümmerte sich ebenso um Renovierungsarbeiten im Restaurant (Z.406-408 „du hast ja trotzdem gekocht, es waren ja trotzdem viele zuhause zum Essen [...] du hast die Zeit mit putzen verbracht, du konntest dich intensiv wieder um deine Kinder kümmern, [...] ausräumen im Geschäft“).

Der COVID-19-Pandemie begegnete IP2 von Anfang an mit Zuversicht und Selbstvertrauen (Z.223 „du musst selbstbewusst sein“). Ihr Selbstbewusstsein zeichnet ihren Widerstand im Umgang mit der COVID-19-Pandemie aus und gibt ihr Handlungsmacht. (vgl. hooks, 1984, S. 103). IP2 geht davon aus, dass wenn der Zusammenhalt im Team vor der COVID-19-Pandemie gestimmt habe, dann überstehe das Team auch die COVID-19-Pandemie (Z.378-380). Selbstverständlich habe sie mit Einbußen und Schulden gerechnet (Z.382), doch ihre größte Angst sei gewesen, Gäst\*innen zu verlieren (Z.466). Wie IP1 verfolgte auch IP2 keine primär ökonomische Perspektive mit ihrem Restaurant (Z.147-148 „[D]er Hintergedanke war nicht, jetzt Geld zu verdienen“). Diese Angst sei jedoch unbegründet gewesen, da sowohl Stammgäst\*innen sich nach ihrem Wohlergehen erkundigten als auch der Sportverein ihr das Gefühl gegeben habe, Teil einer Familie zu sein (Z.456-457 „[I]ch hatte einen gehabt der hatte uns jedes zweite Wochenende [...] geschrieben, wie es uns geht“). Dennoch konnte IP2 im Verlauf der COVID-19-Pandemie eine zunehmende Skepsis und Unsicherheit bei den Gäst\*innen beobachten. Sie habe das Gefühl, dass Menschen nun weniger Essen gehen. Auch die Medienberichterstattung habe starken Einfluss auf das Geschehen in ihrem Restaurant:

„Die Leute kommen skeptisch, das haben wir jetzt seit drei Tagen gemerkt. Also seit Anfang dieser Woche, dass die Menschen auf jeden Fall [...] nicht mehr so oft essen gehen [...].Man spürt es dann, sobald irgendwie in den Medien was aufgefangen wird, dann haben die Leute das Gefühl, sie müssen einen Schritt zurück [gehen]“ (Z.361-365)

Die fehlenden Besuche können als ein Indiz für den „Verlust direkter Sozialität“ gedeutet werden (Bayramoğlu & Castro Varela, 2021, S. 16). Ebenso berichtete IP2, Halt durch ihre Familie erfahren zu haben, da diese Teil des Teams seien und auch bereit gewesen seien, sich während der COVID-19-Pandemie einzubringen und an Kosten einzusparen. IP2 zeigte auch große Dankbarkeit bezüglich der staatlichen Hilfen. Diese erreichten sie besonders schnell, da sie bereits vor der COVID-19-Pandemie eine ordentliche Buchhaltung geführt habe (Z. 396). Besonders herausfordernd empfand IP2 die Ungewissheit zu Beginn der COVID-19-Pandemie (Z.439 „[I]ch werde schließen und weiß nicht, wann ich aufmachen werden darf“). Nach dem zweiten Lockdown sei für sie jedoch eine neue „Normalität“ eingeleitet und sie habe gewusst womit sie im weiteren Verlauf der COVID-19-Pandemie als Restaurantleiterin zu rechnen habe (Z.469-470 „alles ein bisschen [...] lockerer aufgenommen“). Auch ihre neue Rolle als „Vermittlerin“ zwischen ihr und den Gäst\*innen in Bezug auf die Coronaordnungen empfand sie als schwierig und unangenehm (Z.431 „du musst sie verwarnen und versuchen immer freundlich zu bleiben“). Wie bei IP1 zeigt sich auch im Fall von IP2, dass die COVID-19-Pandemie „neue, zuvor unbekannte Subjektpositionen“ hervorgebracht hat, hier als Vermittlerinnen oder Kontrolleurinnen (vgl. Bayramoğlu & Castro Varela, 2021, S. 126).

Zuletzt muss erwähnt werden, dass obwohl die Gründungsgeschichte des Restaurants eine sehr emotionale ist, der Arbeitsraum IP2 sowie weiteren Familienmitgliedern einen Raum bietet, zurück in den Alltag zu finden und ihre Gefühle und Trauer durch die Arbeit zu verdrängen



(IP2, Z.417-418 „ich habe diese Gaststätte damals [...] angefangen zu führen, weil ich eigentlich Emotionen unterdrücken wollte“). Mit dem Arbeitsabbruch im Restaurant habe sie wieder mehr Zeit über den Verlust ihres Bruders nachzudenken und sich mit der persönlichen Trauer zu beschäftigen (Z.421).

Festzuhalten bleibt auch, dass IP2 die COVID-19-Pandemie als Neustart erlebt. Sie habe das Gefühl, in der Gaststätte wieder von vorne anfangen zu müssen (Z.443-445 „Und dann [von] Heute auf Morgen schließen und [...] nochmal von vorne und hoffen.“). Das liege unter anderem daran, dass sie erst wenige Jahre vorher die Gaststätte mit viel Kraft aufgebaut hat und die COVID-19-Pandemie diese Arbeit wieder zurückwerfe (Z.440). Sowohl IP1 und IP2 empfinden das Eintreten der COVID-19-Pandemie als „Rückwurf“. Interessante Überlegungen hierzu liefert die spanische Philosophin Marina Garcés: Sie sagt, dass alles endet, selbst die Zeit und wir uns nicht in einer Rückentwicklung hinsichtlich Entwicklung und Fortschritt befinden (Garcés, 2020 in Bayramoğlu & Castro Varela, 2021, S. 45). Davon ausgenommen mag jedoch die Spezies Mensch sein und damit auch das Miteinander (vgl. ebd.), welches IP1 und IP2 als zunehmend skeptisch beschreiben.

### 3.2.2 Umgang mit der COVID-19-Pandemie

Ähnlich wie IP1, war der Umgang von IP2 mit der COVID-19-Pandemie ebenso von *Care-Praktiken* geleitet. Da ihr Restaurant als eine Art selbstorganisierte „Trauertherapie“ für ihre Familie, insbesondere ihre Mutter dient, war es ihr aus der Sorge um ihre Familienmitglieder und sich selbst wichtig, diesen Raum zu schützen (IP2, Z.536-537 „Unsere Mutter sitzt dann wieder [vor dem] Fernseher, trauert und das [wäre] keine Option gewesen“). Im Rahmen der Arbeit wird auch *Self-Care*, also Zeit für Selbstfürsorge, unter Care-Tätigkeiten gezählt (vgl. Matthias Neumann & Winker, 2019, S. 1). Im Fall von IP2 sollte dabei festgehalten werden, dass sie im Umgang mit der COVID-19-Pandemie ein starkes und positives Mindset entwickelt hat und das trotz unbekannter Herausforderungen. Dieses positive Mindset hat sie ebenso versucht an ihre Angestellten, in diesem Fall Familienmitglieder, weiterzugeben.

Im Allgemeinen ist zu erkennen, dass IP2 eine sehr rücksichtsvolle und empathische Persönlichkeit hat und sich nicht nur um das Wohlbefinden ihres Teams, sondern auch dass der Gäst\*innen sorgt (Z.491-493 „also musst du Rücksicht nehmen, dass du [wenn du in der Öffentlichkeit unterwegs bist], du nicht krank [wirst], damit du den Trainer nicht ansteckst“). Konkret nannte sie ein Beispiel, in dem ein bekannter Trainer des Sportvereins zum Essen gekommen sei, nachdem sie wieder öffnen konnten und sie große Angst gehabt habe, diesen anzustecken (Z.491 „dann ist es wegen dir“). Ihre Aussage zeigt auch die Internalisierung von Schuld, die in der patriarchalen und rassistischen Dominanzgesellschaft kontinuierlich (weiblich gelesenen) migrantischen (und/oder queeren) Personen zugeschrieben wird und besonders in der COVID-19-Pandemie zum Vorschein tritt (vgl. Bayramoğlu & Castro Varela, 2021, S. 30).

Sie und ihr Team haben sich besonders stark eingeschränkt, was das Einhalten der Coronavorgaben angeht (Z.427), um ihre Gäst\*innen und beispielsweise den genannten Trainer zu schützen.<sup>15</sup> Somit zeigt sich, dass Fürsorge als eine Form unsichtbarer Arbeit, bis in das Pri-

---

<sup>15</sup> Die durchschnittliche Impfbereitschaft der Befragten mit internationaler Geschichte in Deutschland, die aufgrund verschiedener Gründe wie Sprachbarrieren und Diskriminierungserfahrungen im Pflegesektor noch keine Impfungen erhalten haben, war im Januar 2022 signifikant höher als in der Gruppe ohne internationale Geschichte (MiGAZIN, 2022).

vatleben von IP2 hinein, im Umgang mit der COVID-19-Pandemie eine wichtige Rolle gespielt hat (vgl Carstensen & Klein, 2020, S. 64).

IP2 erwähnte auch, dass es zu einigen Konfliktsituationen mit Stadionbesucher\*innen gekommen sei, die teilweise alkoholisiert waren und sich nicht an die Vorgaben gehalten haben (IP2, Z.429 „die haben sich bis heute nicht an die Regeln [gehalten]“. Sie nannte hierbei die Maske als Beispiel und dass diese in manchen Fällen nicht angemessen getragen worden sei (Z.429). In diesen Situationen habe IP2 eingreifen und vermitteln müssen, um sich selbst, aber vor allem ihre Gäst\*innen zu schützen. Besucher\*innen, die nicht auf Anhieb die Regeln befolgten, so wie sie es sich wünschte, sei sie mit Geduld und Verständnis begegnet, sodass sie es geschafft habe, auch diese umzustimmen. Ihre Überzeugungsarbeit als auch ihre ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit habe sie bereits über Jahre in der Gastronomie üben können (Z.246). Hierbei fiel ihr ein Beispiel aus der Vergangenheit ein, als sie eine Frau überzeugt habe, Aubergine zu essen (Z.165-169). Trotz des erfolgreichen Beispiels stelle die COVID-19-Pandemie IP2 vor besondere Herausforderungen, wenn es um Vermittlung von Regeln geht, weil sie in der Vergangenheit keine Hygieneregeln habe vermitteln müssen.

Bei der Auflistung der Care-Tätigkeiten im Umgang mit der COVID-19-Pandemie von IP2 ist auch wichtig zu erwähnen, dass sie weiterhin regelmäßig ihre Gaststätte besucht und sich um diese gekümmert hat. Beispielsweise habe sie die Zeit genutzt, um nicht umgesetzte Renovierungsarbeiten und Reparaturaufgaben anzugehen (Z.410). Über die Raumpflege und -gestaltung hat IP2 in der COVID-19-Pandemie repetitive Praktiken gefunden, um ihr Restaurant als Raum zu stabilisieren und gegebenenfalls neue Räume zu produzieren (vgl. Löw, 2001, S. 160; 166).

Eine weitere Strategie im Umgang mit der COVID-19-Pandemie war und ist noch immer *Anpassung*. Mit der COVID-19-Pandemie führte IP2 beispielsweise das erste Mal To-Go Essen ein (Z.368), es kam zu temporären Schließungen während der Lockdowns (Z.367) sowie danach und somit auch zu einem Rückgang der Arbeitszeiten. Im Fall von IP2 gestaltete sich die Schließung des Restaurants etwas komplexer, denn zu ihren Stammgäst\*innen gehören vor allem Besucher\*innen der Sportanlage (Z.512 „es fing dann erst im August mit [dem] Sportbetrieb an“). Als es aus politischer Sicht wieder möglich war, die Restaurants zum Mitnehmen zu öffnen, habe eine Öffnung in ihrem Fall keinen Sinn ergeben, da die sportlichen Veranstaltungen noch immer nicht stattfinden durften. Somit hatte IP2 länger mit einer Schließung zu kämpfen, als andere Restaurants.

Bemerkenswert ist auch die Haltung von IP2, die ähnlich zu IP1 ist: Sie verbindet mit ihrem Beruf in der Gastronomie vor allem Begegnungen, soziale Kontakte und Freude und hat nicht „Geld“ und „Wohlstandsmaximierung“ als Ziel (IP2, Z.667-668). Während der COVID-19-Pandemie musste sie ihre Erwartungen an das Restaurant dennoch anpassen und verändern, da Schulden und Einbußen hinzukamen. Das Beispiel von IP1 und IP2 zeigt somit, dass es im Umgang mit der COVID-19-Pandemie in gastronomischen Bereichen auch wichtig ist, ob man die persönlichen Erwartungen bereit ist zu verändern und gegebenenfalls Schulden in Kauf zu nehmen. IP2 hatte zudem das Glück, mit ihrer Familie arbeiten zu können, die ebenso die Bereitschaft mitbrachte, Erwartungen zu verändern und mit Reduktionen, seien sie finanzieller oder auch arbeitszeittechnischer Art, umzugehen (Z.351-352). Aufgrund des starken Familiengefühls in IP2s Team und der offenen Herangehensweise ihrer Angestellten, die IP2 auch be-

einflusst habe (Z.560 „Was ich als [Chefin selbst] an mir ändern kann?“), konnte IP2 auf eine personelle Flexibilität zurückgreifen, die im Umgang mit der COVID-19-Pandemie von Bedeutung ist.

Der Zusammenhalt im Team von IP2 darf jedoch nicht nur auf das Bestehen familiärer Beziehungen reduziert werden. IP2 berichtete, bereits früh und in anderen Restaurants gelernt zu haben, wie wichtig es sei, regelmäßig Gespräche im Team zu führen sowie Feedback von Angestellten einzuholen (Z.598). Die dort erlernten Strategien und Fähigkeiten, insbesondere das Zuhören und Kritikfähigkeit, habe sie ebenso in ihr Team integriert, was sich in der COVID-19-Pandemie als erfolgreich bewies.

Neben ihrer Familie als unterstützendes *soziales Netzwerk* im Umgang mit der COVID-19-Pandemie, sei in der Pandemie auch sichtbar geworden, dass alle Beteiligten des Sportgeländes sich als Familie fühlen und füreinander da seien (Z.461 „auf einer Sportanlage ist die Gastronomie sag ich mal wirklich Familie“). Hierzu zählte auch die Gaststätte von IP2, was IP2 erleichterte und Freude bereitete. IP2 habe nicht nur Aufmerksamkeit und Unterstützung von Seiten des Sportvereins erfahren, sondern auch Stammgäst\*innen, Besucher\*innen der Sportveranstaltungen, haben sich regelmäßig über E-Mail und WhatsApp gemeldet und nach ihrem Wohlbefinden erkundigt (Z.456-457). Das liegt unter anderem daran, dass IP2 selbst oft ein offenes Ohr hat für die Sorgen ihrer Besucher\*innen und einen wichtigen Ort geschaffen hat, insbesondere für ältere Menschen (Z.152-153 „[D]u fühlst mit dem Gast, dass der jetzt [...] [ein] zweites Zuhause hat“).

Ähnlich wie bei IP1 (IP1, Z.242-243 „[Wir haben mit] andere[n] Kollegen [...] gesprochen [und fast] alle [...] haben die gleiche[n] Probleme“), habe auch IP2 Kontakt zu anderen Gastronom\*innen gehalten, beispielsweise zu ihrem Onkel, der in der Innenstadt seinen Betrieb habe und mit dem sie sich regelmäßig über die pandemische Situation für die Gastronomie austauschen können (IP2, Z.503). Am Beispiel von IP2 zeigt sich somit ähnlich wie bei IP1, dass es wichtig ist, sich im Umgang mit der COVID-19-Pandemie nicht allein gelassen und vergessen zu fühlen (Z.449 „[D]ie haben uns nicht vergessen“). Es bedarf eines gemeinsamen Umgangs, in denen auch das Umfeld, wie beispielsweise die Gäst\*innen oder andere Akteur\*innen des Sportvereins Interesse am Wohlergehen der Interviewpartnerin und des Fortbestehens des Restaurants zeigen.

Zuletzt bleibt festzuhalten, dass sowohl IP1 und IP2 *staatliche Unterstützung* in Form von Corona-Hilfsgeldern und Soforthilfen beantragt haben und dafür große Dankbarkeit zeigten (IP2, Z.349-350). Insbesondere IP2 hatte das Glück, rechtzeitig ausgezahlt zu werden. Sie betonte jedoch auch, dass es wichtig gewesen sei, über Jahre hinweg im Vorfeld eine ordentliche Buchhaltung zu führen, um die Hilfen so schnell wie möglich beantragen zu können (Z.398). Ihre jahrelange fürsorgliche Buchhaltung hat sich somit während der COVID-19-Pandemie ausgezahlt.

Der Fall von IP2 zeigt, dass *Care, Anpassung, soziale Netzwerke* und die *Beantragung staatlicher Unterstützung* im Umgang mit der COVID-19-Pandemie aus gastronomischer Perspektive zusammenspielen. Viele Tätigkeiten finden gleichzeitig statt und greifen im Verlauf der COVID-19-Pandemie ineinander über. Zu betonen ist jedoch, dass vor allem Care-Tätigkeiten im Vorfeld, beispielsweise die Stärkung des Zusammenhalts im Team, aber auch im Umgang mit den Gäst\*innen, durch Zuhören und Verständnis, dazu geführt haben, dass IP2 ebenso Aufmerksamkeit und Unterstützung von ihrem Umfeld erhalten hat. Auch die fürsorgliche Gestal-

tung ihres Raums, die Qualität ihres Essens und ihre persönliche Motivation und eigenen Erwartungen haben den Umgang mit der COVID-19-Pandemie und damit das Fortbestehen ihrer Gaststätte beeinflusst: „Du hast deine Bestätigung zurückbekommen. In dieser Zeit hattest du davor was Gutes getan, sonst, wären diese Leute nicht noch mal hier gewesen“ (Z.450-451).

### 3.2.3 Einflussfaktoren und Besonderheiten

Im vorherigen Absatz habe ich bereits versucht, einige Besonderheiten und Einflussfaktoren im Fall von IP2 zu nennen, die sich auf den Umgang mit der COVID-19-Pandemie aus weiblicher, gastronomischer und selbständiger Sicht ausgewirkt haben.

Besonders erkenntnisreich empfand ich im Gespräch die Entstehungsgeschichte der Gaststätte von IP2. Die meisten Besucher\*innen von Restaurants verbinden Restaurants mit positiven Erinnerungen, sehen sie als Wohlfühlorte und Räume, in denen gute Laune herrscht. Im Fall von IP2 treffen diese Attribute durchaus auf ihre Gaststätte zu, jedoch ist der Raum aus einem Schicksalsschlag heraus entstanden. Er nimmt die Funktion einer „Trauertherapie“ ein und bietet insbesondere ihrer Mutter die Möglichkeit, wieder am Alltag teilzunehmen sowie neue Menschen kennenzulernen (Z.273-274). Ebenso zeigt ihre Gaststätte, wie man Trauer verarbeiten kann und in Wohlfühlorte, Begegnungsräume transformieren kann, die einer breiten Personengruppe zugänglich sind.

IP2 betonte auch, wie viel Zeit und Energie sie gemeinsam mit ihrem Bruder in die Gestaltung der Gaststätte investiert habe (Z.625-626 „Ich habe hier Zeit, Energie und [...] viel zu viel meine[r] Freizeit reingesteckt [...] ich geb[e] [es] nicht auf“) und dass sie ein besonderes Augenmerk auf die Qualität des Essens gelegt haben (Z.551-552 „Wenn es keine Version Nummer [X] ist, also irgendwas hingeklatscht und auf den Tisch gestellt [...] Jeder kann irgendwas kochen“). Somit beeinflusst die Individualität des Ortes nicht nur die Entstehungsgeschichte, sondern auch die räumliche Gestaltung, die Atmosphäre, das ausgewählte Essensangebot und die „Authentizität“. „Authentizität“ wird dabei als Differenz zum Herkömmlichen verstanden (vgl. Schäfer, 2015, S. 137).

Bereits die Entstehungsgeschichte der Gaststätte zeigt, dass IP2 eine sorgsame und empathische Person ist, die bereit ist, sich für ihre Liebsten einzubringen. Nicht nur die Entstehungsgeschichte des Raums ist ungewöhnlich, auch ihr Bildungsweg und ihre akademische Ausbildung als Medizinerin werden nicht mit der Berufsbezeichnung Restaurantleiter\*innen in Verbindung gebracht. Spannend ist auch, dass sie von ihrer beruflichen Ausbildung her im aktuell meist gefragten und zumindest finanziell sichersten Berufsfeld arbeiten könnte, aktuell jedoch in einem der vulnerabelsten Berufsfeldern während der COVID-19-Pandemie tätig ist. Das beschriebene Engagement von IP2 für ihre Mutter und ihre Familie, sowie ihr Verantwortungsbewusstsein als älteste Tochter, sind vor dem Hintergrund von Genderstereotypen, die weiblich gelesenen Personen zugeschrieben werden, zu verstehen. Insbesondere in der COVID-19-Pandemie zeigt sich, dass Verantwortungsbewusstsein, Fürsorge und persönlicher Einsatz zentrale Eigenschaften sind, die für den Umgang mit Herausforderungen einen hohen Stellenwert haben.

Neben den genannten Eigenschaften, hat IP2 in ihrer langjährigen Erfahrung in verschiedenen gastronomischen Betrieben ihre Kommunikations- und Kritikfähigkeit weiterentwickeln können sowie den Umgang mit unterschiedlichen Personengruppen geübt (Z.162-163 „du

lernst Menschen aller Art von von gut bis schlecht, von lustig bis verrückt, von Menschen, die skeptisch sind“), wodurch sie auch in der COVID-19-Pandemie Überzeugungsarbeit leisten konnte, wenn es zu Verstößen gegen die Corona-Regeln kam.

Wie im Bericht des IfM Bonn (2019) vorgestellt, reagierten IP1 und IP2 nicht wie männlich gelesene Personen erst im Zuge der Krise (Dienes & Schleppehorst, 2019). Ihr Umgang mit der COVID-19-Pandemie zeichnet sich durch Vorausplanung und Risikomanagement aus, beispielsweise durch eine ordentliche Buchhaltung oder finanzielle Rücklagen.

Die Arbeit in der Gastronomie bereite IP2 Freude und sie liebe es, neue Menschen kennenzulernen. Dennoch sehe sie sich nicht für immer in der Gastronomie. Sie wolle ab einem gewissen Zeitpunkt auch im medizinischen Bereich arbeiten und die Restaurantleitung abgeben oder ihre Arbeitszeiten reduzieren. Obwohl sich IP2 auch mit dem Raum, den Gäst\*innen sowie dem Team identifiziert, ermöglicht ihr „Plan B;“ einen sicheren Umgang mit den Herausforderungen der COVID-19-Pandemie. Die Erhaltung des Raums steht für sie vor allem in Verbindung mit der Unterstützung ihrer Mutter, somit aus Care-Gedanken heraus, aber sie selbst ist nicht zwingend angewiesen auf diesen Arbeitsraum.

Im Fall von IP2 ist insbesondere ihre Motivation für das Berufsfeld und ihre Freude an der Arbeit ein zentraler Einflussfaktor im Umgang mit der COVID-19-Pandemie. Dabei sind es vor allem soziale Kontakte und das Eingebundensein in ein soziales Netzwerk, nämlich eine erweiterte Familie, wie der Sportverein und das Sportgelände, die IP2 motivieren, weiterzumachen. Ihre Zuversicht und Positivität schöpft IP2 auch aus der Überzeugung, dass Restaurants Begegnungsorte seien, die wichtig für die Gesellschaft seien und nicht durch Onlineangebote ersetzt werden können (Z.655-656 „[Bei] Social Media findest du auch genug, aber nicht das, was du hautnah erlebst“). Dadurch glaubt IP2 an die Wiedereröffnung von Restaurants und das Fortbestehen dieser. Gleichzeitig ist IP2s Perspektive auch davon beeinflusst, dass sie auch vor der COVID-19-Pandemie bereits weniger mit Personalmangel zu kämpfen hatte, weil viele ihrer Familienmitglieder in ihrer Gaststätte angestellt sind. Dadurch, dass IP2 außerdem in einer größeren Stadt lebt als IP1, kann es sein, dass es einen größeren Angestelltenpool gibt, darauf ist sie jedoch im Interview nicht eingegangen.

Es muss erwähnt werden, dass IP2 zwar gemeinsam mit ihren Eltern nach Deutschland eingewandert ist, jedoch jünger war als IP1 und IP2 und dadurch andere Ressourcen generieren konnte (Sprachliche Sicherheit, Bildungsabschlüsse) und auf weitere Berufswege, sowie ein stärkeres Selbstvertrauen zurückgreifen kann.

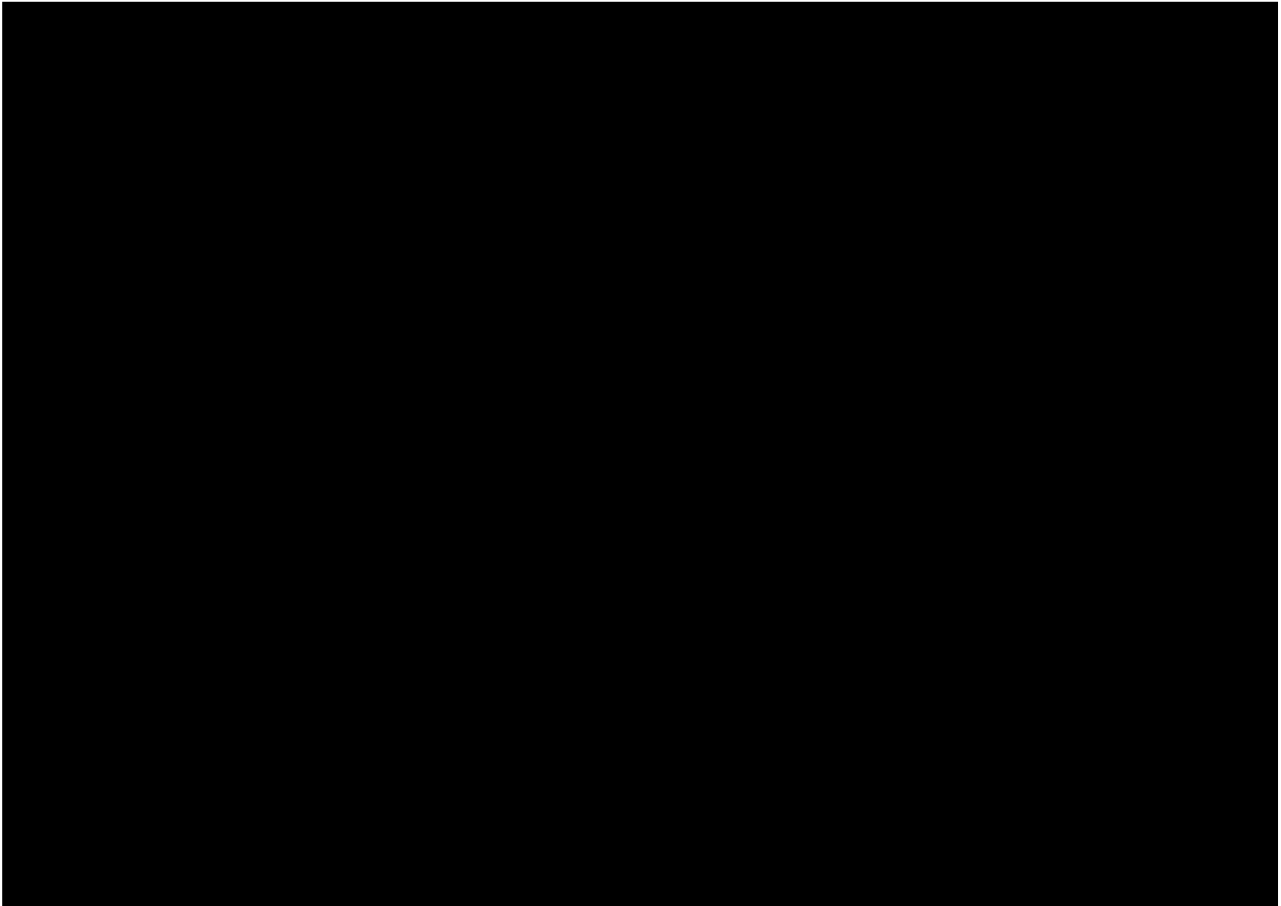
Trotz dieser Vorteile, die IP2 im Vergleich zu IP1 und IP3 im Umgang mit der COVID-19-Pandemie hat, wurde ihr Standort sowie das kurze Bestehen ihrer Gaststätte zu einer Herausforderung (Z.502).

Ähnlich wie IP1 hatte auch IP2 keine Angst, selbst an Corona zu erkranken, trotz des vielen Kundenkontakts (vgl. Bayramoğlu & Castro Varela, 2021, S. 114). Sie hatte vielmehr Angst, dass sich ihre Mutter infiziert oder wichtige Akteur\*innen des Sportvereins wie beispielsweise der Trainer des Sportvereins. Ihre schwach ausgeprägte Angst vor einer Infektion ist unter anderem mit ihrer Vorsicht und der strengen Einhaltung der Coronaverordnungen verbunden, jedoch auch durch die Vertrautheit zu den Gäst\*innen (Z.477 „[W]ir haben oftmals [...] dieselben Gesichter“). Vor allem im Kontakt mit vertrauten Gesichtern und Stammgäst\*innen sinke laut IP2, die Angst vor einer Ansteckung. Gleichzeitig kehre für sie nach den wiederholten Lockdowns eine Art „neue Normalität“ ein, die ihre Angstgefühle reduzieren und bei ihr einen ent-



spannteren Umgang mit der COVID-19-Pandemie fördern (Z.469).

### 3.3 Fall 3: Vietnamesisches Restaurant



#### 3.3.1 Biografie & Wahrnehmung der COVID-19-Pandemie

IP3 ist 55 Jahre alt und Mutter von drei Kindern. Sie ist als vietnamesische Vertragsarbeiterin 1987 in die DDR eingewandert. Nach dem Mauerfall kam es zu Arbeitsplatzverlusten, sodass sie sich umorientieren musste (IP3 Z.65-67 „[w]eil Mauer von Berlin [ist] kaputt keine Arbeit“). Sie begann, in einer Textilfabrik zu arbeiten, was ihr jedoch nicht gefiel (Z.66-67 „aber auch nicht gut“). Aufgrund ihrer ausgeprägten Kochfähigkeiten entschloss sich IP3 dazu, in der Gastronomie selbstständig zu werden (Z.21-22 „und Kochen war [...] eine Stärke, die sich [...] herauskristallisiert hat, dann [habe ich mich dazu] entschieden, ein Restaurant aufzumachen.“). Nicht weit entfernt von ihrem heutigen Restaurant, stand der damalige Imbisswagen von IP3, die „China Pfanne“, auf der gegenüberliegenden Straßenseite ihres heutigen Restaurants (Z.352). Gemeinsam mit ihrem Ehemann bot IP3 „chinesisches“ Essen an, weil, obwohl sie in einer ostdeutschen Großstadt lebte, die damalige Gesellschaft nicht offen für authentisches vietnamesisches Essen war (Z.283-284 „hatte Kunden davor [...] denen teilweise schon schlecht wurde einfach nur vom Fisch essen“). Die Journalistin Vanessa Vu<sup>16</sup> kommentiert solche Situationen folgendermaßen:

---

<sup>16</sup> Vanessa Vu ist Journalistin und hat gemeinsam mit Minh Thu Tran 2018 den Podcast *Rice and Shine* gegründet, der sich vietdeutschen Erfahrungen und Perspektiven widmet (*Rice and Shine*, 2018).

„Es ist rassistisch, dass Kochkunst gewissen Menschen aufgrund ihres Aussehens nicht zugestanden wird. Das ändert sich zum Glück langsam, auch in Berlin. Sie versuchen, „asiatisches“ Essen jenseits der Imbisskultur zu etablieren. Wobei Imbisse nichts Schlechtes sind, gerade in den neunziger Jahren und Nullerjahren waren sie für meine Elterngeneration sehr wichtig, um überhaupt zu überleben. Es gab wenig andere Jobs für „asiatische“ Menschen.“ (Vu im Gespräch mit Scherpe, b, 2020).

Vor fünf Jahren entschied sich IP3 jedoch dazu, Essen zu verkaufen, zu dem sie einen biografischen und kulturellen Bezug hat. Den Mut dazu habe sie durch ihre Tochter geschöpft, aber auch durch Gäst\*innen, die in Vietnam reisen gewesen sind und sich nach authentischem vietnamesischem Essen in Deutschland sehnten (Z.293-294 „Gäste die Vietnam besucht haben und dann davon erzählt haben, authentisch gegessen zu haben und wie toll das alles war“). IP3 habe auf die Nachfrage zunächst mit Vorsicht reagierte und vorerst nur einige vietnamesische Gerichte angeboten, die sehr gut angekommen seien (Z.287-288 „Testphase mit diesen Gerichten, ob sich das so verkauft und ob Leute das auch wirklich wollen“). Daraufhin, und vor allem durch den Zuspruch ihrer Tochter, habe IP3 die Karte hin zu einem vietnamesischen Restaurant verändert (Z.360 „Alles Idee von [meiner Tochter]“). Die Zubereitung des vietnamesischen Essens ist laut IP3 jedoch auch besonders zeitintensiv (Z.315 „[Das] Essen [aus] Vietnam [ist] immer [handgemacht]. Man kann [es] nicht mit Maschine[n] machen“). Auch Journalistin Vanessa Vu erläutert im Gespräch mit Mary Scherpe des *Feminist Food Clubs*, dass die Essenswahl in der vietnamesischen Kultur stark verankert und aufwendig ist:

„Über Essen kann man seine eigene Identität festigen, deswegen gibt es so viele Rituale und Tabus, über die sich Kulturen definieren. Der Westen<sup>17</sup> hat seine Vorherrschaft auch damit begründet, dass das „asiatische Essen“ irgendwie schlecht sei, dabei ist es sehr raffiniert und besonders [...] und sehr aufwendig“ (Vu im Gespräch mit Scherpe, b, 2020)

Gemeinsam mit ihrem Ehemann renovierte IP3 das Restaurant, was zuvor ein Foto- und Kopierladen gewesen war (IP3, Z.335 „Foto Copy Shop“) und gestaltete ihre Räumlichkeiten nach ihrer Vorstellung mit vielen Pflanzen (Z.379 „Viele Blumen, [...] Bäume und [...] auch Rose[n]“).

Trotz eingeschränkter Sprachkenntnisse und der damit einhergehenden Beeinträchtigung des Redeflusses, der im Kontext biografischer Interviews von Bedeutung ist, ist es wichtig, die Perspektive von IP3 in mein Forschungsprojekt zu integrieren, da IP3 in der Vergangenheit, aber auch gegenwärtig in der COVID-19-Pandemie, als „asiatisch“ gelesene Person besonders stark von Rassismus betroffen ist. Die Repräsentation rassifizierter Körper als Träger\*innen von Krankheiten und Viren ist dabei keine neue Erscheinung (vgl. Bayramoğlu & Castro Varela, 2021, S. 111). 2020 wurde in der Sendung von Maybrit Illner eine rassistische Äußerung eines Arztes geduldet, der sagte, dass er durchaus nachvollziehen kann, dass Menschen nach einem Besuch im chinesischen Restaurant Sorge haben, sich anzustecken (Vu im Gespräch mit Scherpe, b, 2020; @linhierse, 2020).

Laut eines Forschungsprojekts der Berliner Humboldt-Universität, der Freien Universität Berlin und des Deutschen Zentrums für Integrations- und Migrationsforschung (DeZIM) hat jede zweite „asiatisch“ gelesene Person in Deutschland während der COVID-19-Pandemie Rassismus erlebt (ZEIT ONLINE, 2021). Diese Entwicklung ist unter anderem auf die mediale Berichterstattung, „die vielfach klischeebeladen und stereotyp an kolonial-rassistische Diskurse

<sup>17</sup> Der Westen“ wird in der Arbeit als komplexes historisches und kein geografisches Konstrukt verstanden (vgl. Hall et al., 1994, S. 138).

anknüpft, Emotionen weckt und Schuldzuweisungen vornimmt“, zurückzuführen (Foroutan & Suda, 2020).<sup>18</sup>

IP3 hat für das Gespräch eine Vertrauensperson aus ihrer Familie hinzugezogen, die sie als Übersetzer unterstützte. Dadurch ergab sich zwar nicht derselbe Sprachfluss im biografischen Interview wie bei den vorherigen Interviewpartnerinnen, jedoch konnte IP3 neue Aspekte einbringen, die vor allem auch in großstädtischen Kontexten relevant sind.

Zu erwähnen bleibt auch der Feldzugang zu IP3. Über eine BIPOC Telegramgruppe in einer ostdeutschen Großstadt habe ich gesehen, dass insbesondere die zweite Generation vietdeutscher Personen politisch sehr aktiv ist und viele Veranstaltungen organisiert. Über die Telegramgruppe habe ich von der vietdeutschen Veranstaltungsreihe erfahren, in der es unter anderem um „authentisches“ vietnamesisches Essen, aber auch um Rassismuserfahrungen ging. Im Austausch mit den Veranstalter\*innen konnte ich Kontakt zur Tochter von IP3 aufnehmen, die daraufhin das Interview mit IP3 und der Übersetzung organisierte.

Das Interview fand während IP3s Arbeitszeiten im Restaurant statt, da sie, anders als IP1 und IP2, keinen Ruhetag hat. Trotz der sprachlichen Barriere konnte IP3 mit Hilfe des Übersetzers ihre Gedanken zur COVID-19-Pandemie ausdrücken. IP3 äußerte, sie habe die Pandemie als sehr schwierig, anstrengend und stressig empfunden (Z.75; Z.79). Das liege unter anderem daran, dass die Gäst\*innen fehlten (Z.76 „die Gäste wurden [...] auch weniger“). Der fehlende soziale Austausch mache sie sehr traurig (Z.85 „Mhm. Keine hier essen“) und wirke sich auch auf ihre psychische Gesundheit aus (Z.126-127 „an der Psyche kratzen, wenn du nur noch siehst, wie sie an der Tür To-Go essen und mitnehmen“). Außerdem empfand IP3 ebenso wie IP1 und IP2 die Vermittlung der Hygienemaßnahmen und Sicherheitsvorkehrungen im Austausch mit den Gäst\*innen als herausfordernd (Z.120-121). Die Interviewpartnerinnen wurden dazu angehalten, gesetzliche Forderungen zu vermitteln. Eine solche Aufgabe hat es in dieser Form vor der COVID-19-Pandemie nicht gegeben. Die hinzugekommene Aufgabe von IP1, IP2 und IP3 beinhaltet den Schutz ihrer eigenen Gesundheit und Anderer und Care-Tätigkeiten.

IP3 war ähnlich wie IP2 selbstbewusst und zufrieden mit sich, wie sie die COVID-19-Pandemie überstanden hat (Z.76). Vor allem Sorge sie sich um ihre Existenz und dass sie den Raum schließen müsse (Z.103). Vor einer eigenen Infektion hatte sie keine Angst, da sie bereits zum Zeitpunkt des Interviews dreimal geimpft war (Z.96 „Jetzt [habe ich] schon dreimal [die] Impfung, aber vorher [hatte ich] auch keine Angst (...) Nein.“).

IP3 zeigte auch wie IP2 große Dankbarkeit bezüglich der Hilfen (Z.106-110 „Aber Gott sei Dank die Deutsche auch gegeben 9000“). Auch der Austausch zu anderen Restaurantbesitzer\*innen in der vietdeutschen Community ihrer Stadt, wie auch bei IP1 und IP3, biete ihr eine Stütze (Z.168-169 „Freundeskreis, die [auch] ein Restaurant haben und denen gings eigentlich genauso“).

Obwohl IP3 die COVID-19-Pandemie mit ihrem Restaurant vermeintlich „gut“ überstanden hat, hat sich die Sichtweise auf ihr Berufsfeld verändert:

„[D]ie Pandemie hat [...] ihre Sicht auf dieses [Berufsfeld] schon verändert, dass es ihr nicht wirklich gefällt und dass sie sagt, dass sie es wechseln würde, wenn sie könnte [...] dass sie das Kochen

---

<sup>18</sup> In zwei Jahren COVID-19-Pandemie haben für „asiatisch“ gelesene Menschen in Deutschland und global rassistisch motivierte Attacken in der Öffentlichkeit zugenommen (Koriantation, 2021). Über Hashtags wie #stopantiasianracism, Netzwerke wie „ichbinkeinvirus.org“, Mobilisierung und Demonstrationen, offene Briefe, Impulse für kritische wissenschaftliche Forschung, Cross-Community-Support und Vernetzung von solidarischen Peer-Groups“ erfolgte eine selbstbewusste Positionierung und Widerstand von „Asiatisch“-Deutschen Personen (vgl. ebd.).

schon liebt und dass sie halt keine anderen Stärken hat, [...] abgesehen vom Kochen, aber dass sie andere Berufsfelder auf jeden Fall über de[m] der Gastronomie sieht und vor allem nach der Pandemie [...] sie sagt[e], dass das schon sehr anstrengend und stressig ist“ (Z.180-185).

Die von IP3 empfundene Hierarchisierung und Abwertung ihres Berufsfelds manifestiert sich entlang der Unsichtbarmachung vergeschlechtlichter und rassifizierter Arbeit (vgl. Carstensen & Klein, 2020, S. 65). IP3 sieht keine Alternative zur Arbeit in der Gastronomie. Obwohl ihr das Kochen Freude bereite und sie es genieße selbstständig zu sein (IP3, Z.190), sieht sie auch die Fragilität des Berufsfeldes sowie den intensivierten Personalmangel durch die COVID-19-Pandemie als Herausforderung (Z.189). Auch ihr Standort, in der Nähe eines ■■■■■ der während der COVID-19-Pandemie geschlossen war, hatte sich auf ihr Restaurant negativ ausgewirkt (Z.242 „Und dann, war der ■■■■■ [...] auch wegen der COVID-19-Pandemie geschlossen, das ist schon mal schlecht“).

Auf den Punkt gebracht: IP3 empfand die COVID-19-Pandemie als sehr belastend und insbesondere die Gäst\*innen fehlten ihr. Ihr lebhafter Standort in der Nähe des ■■■■■ und der Innenstadt wurde zur Herausforderung im Verlauf der COVID-19-Pandemie. Im nächsten Schritt der Arbeit möchte ich analysieren, wie IP3 als selbständige Gastronomin mit der COVID-19-Pandemie umgegangen ist.

### 3.3.2 Umgang mit der COVID-19-Pandemie

IP3 formuliert bereits in der Wahrnehmung der COVID-19-Pandemie, dass sie Angst um die Existenz ihres Arbeitsraums hat. Ihre Selbstständigkeit ist ihr von großer Bedeutung, weshalb sie unter anderem versucht, diesen Raum zu erhalten. Diese Haltung ist kennzeichnend für den migrantischen Feminismus von 1985-2000:

„Ich habe immer gearbeitet. Meine Kinder habe ich selber ernährt. Das war für mich Frauenbewegung“ (vgl. Scheer in Gutiérrez Rodriguez & Tuzcu, 2021, S. 250).<sup>19</sup>

Doch ihr Arbeitsraum repräsentiert noch mehr für sie: Es ist ein Ort, den sie geschaffen hat, mit dem sie um kulturelle Anerkennung, in diesem Fall von authentischem vietnamesischem Essen, kämpft. Somit handelt IP3 aus verschiedenen *Care-Gedanken* heraus: Sie ist Teil der gastronomischen vietdeutschen Community und möchte den hart erkämpften Weg hin zum Verkauf von vietnamesischen Essen und damit der Akzeptanz vietdeutscher Personen nicht aufgeben (Z.190-191 „Ich mache [das] schon lange und [...] ich will nicht[s] andere[s] [als] hier“). Ebenso ist sie Mutter von drei Kindern und trägt Verantwortung für diese.

IP3 lebt in einer ostdeutschen Großstadt und hat eine enge Beziehung zur vietdeutschen Community vor Ort, in der sie Unterstützung, Fürsorge und Austausch während der COVID-19-Pandemie erfährt. Ebenso erfährt IP3 über ihre Kinder Care, da diese die Soforthilfen der Bundesregierung beantragt haben (Z.155-156). Zwar erwähnt IP3, sie sei durch Gäst\*innen auf die Soforthilfen aufmerksam geworden (Z.159 „das wurde [...] von Kunden vorgeschlagen, dass mal zu beantragen“), jedoch geht sie auf die Beziehung zur Community und vor allem zu ihrer Tochter am stärksten im Gespräch ein. Das könnte unter anderem daran lie-

---

<sup>19</sup> Obwohl sich die migrantische Frauen\*bewegung als Teil der deutschen Frauen\*bewegung sieht, verfolgen weiße Feminist\*innen aufgrund ihrer gesellschaftlichen Position andere Ziele, wie beispielsweise Selbstverwirklichung in der Arbeit.

gen, dass IP3s Restaurant auf Laufkundschaft des [REDACTED] angewiesen ist, wodurch weniger persönliche Beziehungen entstehen können. Auch die sprachlichen Barrieren von IP3 haben möglicherweise Auswirkungen auf die Beziehung zu ihren Gäst\*innen. Ihre Sprachkenntnisse müssen vor dem Hintergrund betrachtet werden, dass viele „ostasiatische“ Personen in Deutschland aufgrund historisch gewachsener Ausschlussmechanismen der Dominanzgesellschaft, aber auch aufgrund von Klasse und Geschlecht, hyper-assimiliert leben (Vu im Gespräch mit Scherpe, b, 2020).

Dennoch betont IP3, wie wichtig ihr der Austausch mit den Gäst\*innen sei, und dass das Fehlen dieser große Traurigkeit in ihr auslöse. IP3 ist aber auch die Interviewpartnerin, die Rassismus nicht direkt nennt, aber am stärksten Diskriminierungserfahrungen beschreibt.

Eine weitere Strategie im Umgang mit der COVID-19-Pandemie ist *Anpassung*. IP3 und ihr Ehemann haben zwar vor der COVID-19-Pandemie bereits Essen zum Mitnehmen verkauft, jedoch habe sich der Verkauf von „To-Go“ Essen als Haupttätigkeit während der COVID-19-Pandemie herausgestellt (Z.120-123). Auch nach der Lockerung der Maßnahmen seien nur wenige Gäst\*innen zum Essen in das Restaurant gekommen, sie tendieren zum Mitnehmen. Während der Lockdowns hat IP3 einen kleinen Tisch nach draußen gestellt, an dem sie die Gäst\*innen empfangen hat und ihnen ihr Essen ausgegeben hat (Z.123).

Ähnlich wie IP1 und IP2 empfand IP3 die Rolle als Vermittlerin von Hygienemaßnahmen als unangenehm (Z.120-121). Das könnte unter anderem an ihren sprachlichen Einschränkungen liegen. Sie selbst jedoch sei dreimal geimpft (Z.96) und halte sich streng an die Coronavorgaben, weshalb sie auch keine Angst vor einer Ansteckung habe. Genauso wie IP1 und IP2 hat auch IP3 persönliche Maßnahmen, in diesem Fall die Impfung, umgesetzt, um die Gesellschaft zu schützen, aber auch ihren Arbeitsraum zu erhalten.

Interessanterweise hat IP3, genauso wie IP1 und IP2, eine besondere Motivation hinsichtlich des Erhalts ihres Restaurants. Es geht ihr nicht um eine persönliche Gewinnmaximierung, sondern vielmehr darum, für ihre Familie sorgen zu können, insbesondere für ihre Kinder (Z.191-192 „bis mein [kleiner] Sohn [...] fertig studiert“). Außerdem bedeutet ihr Selbstständigkeit viel und sie kann sich nicht vorstellen, wieder Angestellte in einem Betrieb zu sein (Z.214). Ihre Motivation hinter dem Restaurant war es auch, einen authentischen vietnamesischen Ort zu schaffen und damit Teil der vietdeutschen Community ihrer Stadt zu sein, aber auch die Kultur dieser Community der Dominanzgesellschaft näher zu bringen.

Das Restaurant von IP3 widerspiegelt ebenso die Verschmelzung ihrer Biografie mit dem Raum. Ihre Tochter hat stark die Raumgestaltung beeinflusst und ihre Eltern motiviert, authentisches vietnamesisches Essen zu verkaufen. Gleichzeitig hat IP3 viele Pflanzen in ihrem Restaurant, da die Pflege dieser zu ihren Leidenschaften gehört. Es ist somit auch ein Ort, an dem IP3 ihren Leidenschaften nachgehen kann (Z.376-377). Die Raumpflege als Arbeit kann dabei „als solche unsichtbar sein, weil sie Leidenschaft ist“ (Carstensen & Klein, 2020, S. 64). Die *räumliche Care* als unsichtbare Arbeit ist beispielsweise auch bei IP2 beobachtbar, die ihre Freizeit in die Raumgestaltung investiert hat (IP2, Z.625) oder IP1, die während des Lockdowns ihren Raum regelmäßig geöffnet hat (IP1, Z. 144).

Gleichzeitig zeigt der Raum auch die Fürsorge ihrer Tochter und repräsentiert die Beziehung zwischen den beiden. Ihre ältesten Kinder arbeiten beide bei wichtigen Veranstaltungen im Restaurant, jedoch ist es vor allem IP3 mit ihrem Ehemann, die allein das Restaurant betreiben.



IP3 ist in verschiedenen Netzwerken integriert, allen voran in der vietdeutschen Community ihrer Stadt. Der Fall von IP3 zeigt auch, dass sie mit der fehlenden Offenheit der Dominanzgesellschaft hinsichtlich vietnamesischen Essens zu kämpfen hatte. Trotz dieser jahrelangen Herausforderungen hat IP3 auf die Bedürfnisse und Wünsche ihrer Gäst\*innen reagiert und vor fünf Jahren angefangen, authentisches vietnamesisches Essen zu verkaufen. IP3 hat über ihre gesamte Zeit in Deutschland bereits Marginalisierungs- und Diskriminierungserfahrungen gemacht, wodurch sie Resilienz entwickelt hat, die ihr im Umgang mit der COVID-19-Pandemie geholfen hat. Resilienz ist in der Arbeit als eine Form von Widerstands- und Anpassungsfähigkeit zu verstehen (Bristow & Healy, 2014). Der Begriff der Resilienz in meiner Arbeit entfernt sich somit von herkömmlichen systemischen Verständnissen und stellt menschliches Handeln der Interviewpartnerinnen in den Vordergrund (vgl. Bristow & Healy, 2014, S. 924 ff.). Das Eingebettetsein in soziale Netzwerke aller drei Interviewpartnerinnen erzeugt ein starkes Gemeinschaftsgefühl, das in Verbindung zu ihren komplexen biografischen Herausforderungen wie Flucht, Reorientierung, Schicksalsschläge sowie Rassismus- und Diskriminierungserfahrungen Resilienz im Umgang mit der COVID-19-Pandemie hervorbringt.

Zuletzt bleibt zu erwähnen, dass IP3, ebenso wie IP1 und IP2 *staatliche Hilfen*, die während der COVID-19-Pandemie zur Verfügung gestellt wurden, beantragt hat. Der Unterschied zu den ersten beiden Interviewpartnerinnen ist, dass IP3 hierbei auf ihre Kinder angewiesen ist und keine\*n Steuerberater\*in hat, der\*die diese Arbeit für sie erledigen konnte.

Ähnlich wie bei IP1 und IP2, zeigt auch der Fall von IP3, dass im Umgang mit der COVID-19-Pandemie eine Verstrickung zwischen *Care-Tätigkeiten, Anpassung, Sozialen Netzwerken* und der Fähigkeit zur *Beantragung staatlicher Unterstützung* im Umgang von der COVID-19-Pandemie von Bedeutung ist.

IP3 hat insbesondere durch ihre Kinder, aber auch im Austausch mit Gastronom\*innen aus der vietdeutschen Community *Care* während der COVID-19-Pandemie erfahren können. Auch in ihrem Fall zeigt sich, dass die vielschichtige symbolische Bedeutung des Raums, ihre persönliche Motivation zur Selbstständigkeit, aber auch ihr Verantwortungsgefühl gegenüber ihrer Familie und der vietdeutschen Community zum Umgang und Erhalt ihres Restaurants beigetragen haben.

### **3.3.3 Einflussfaktoren und Besonderheiten**

Wie bei IP1 und IP2 bereits festgestellt, gibt es mehrere Einflussfaktoren, die den Umgang mit der COVID-19-Pandemie von selbstständigen migrantischen Frauen beeinflusst haben. IP3 kann beispielsweise auf gesicherte Wohnverhältnisse zurückgreifen (Z.203). Ebenso hat IP3 keine weiteren Angestellten, sondern arbeitet vor allem mit ihrem Ehemann und bei besonderen Anlässen mit ihren Kindern zusammen (Z.51). Das macht IP3 und ihre Familie, ähnlich wie IP1 und IP2, jedoch auch besonders abhängig vom Restaurant als Einkommensquelle und bringt auch eine große psychische und physische Belastung mit sich, weil sie viele Aufgabenbereiche allein übernimmt.

Die Arbeitsweise aller Interviewpartnerinnen ist bereits vor der COVID-19-Pandemie von Aufopferung und intensiven Arbeitszeiten geprägt. Dennoch muss bei IP3 beachtet werden, dass sie keinen Ruhetag hat und durchgängig arbeitet (Z.57 „Jeden Tag“). Das Interview hat ebenso während ihrer Arbeitszeit stattgefunden, was sich in Kombination mit der sprachlichen Barriere

re auch auf die Länge des Interviews ausgewirkt hat. Dennoch war es wichtig, IP3s Perspektive zu integrieren, da Aspekte wie Anti-Asiatischer Rassismus<sup>20</sup> in der COVID-19-Pandemie, die zuvor noch nicht genannt wurden, sichtbar geworden sind.

IP3 ist beispielsweise nicht auf die aktuelle Markierung von „asiatisch“ gelesenen Personen in Pandemiezeiten eingegangen, jedoch auf vorherige Rassismus- und Diskriminierungserfahrungen. Das macht IP3 zu einer besonders vulnerablen Person, die mit nochmals größeren Herausforderungen im Vergleich zu IP1 und IP2 zu kämpfen hat. Gleichzeitig zeigt es aber auch die Stärke und die Anstrengung von IP3 für die Erhaltung ihres Restaurants (Z.214 „Für [mich] kommt wirklich nichts Anderes in Frage“).

Ähnlich wie bei IP1 und IP2 sieht auch IP3 das Restaurant als eine erweiterte Familie. Es ist ein Ort, den sie und ihre Familienmitglieder selbst gestalten können, aber auch ein Ort, der sie als Teil der vietdeutschen Community ihrer Stadt repräsentiert.

Der Fall von IP3 zeigt ebenso wie das Interview mit IP1, dass beide bis zur Rente selbstständig in der Gastronomie arbeiten wollen und sich nichts Anderes vorstellen können. Ihre feste Lebensplanung und Biografie wirkt sich somit direkt auf den Umgang und die Erhaltung ihrer Arbeitsräume aus. IP3 schöpft ebenso wie die anderen Interviewpartnerinnen viel Kraft und Selbstvertrauen aus der Selbstständigkeit.

Beeindruckend und einflussreich ist auch die Motivation von IP3: Als Mutter trägt sie noch immer Verantwortung für ihre Kinder, von denen einige studieren. Gleichzeitig geht es ihr um die Erhaltung des Restaurants als Ort, an dem authentisches vietnamesisches Essen konsumiert werden kann. Ihre hart erkämpfte Selbstständigkeit, sowie der kulturelle Kampf ihrer Community um Authentizität und Anerkennung manifestiert sich in ihrer Räumlichkeit, die sie unbedingt erhalten möchte. Das von IP3 geschaffene Restaurant ist in der Arbeit als eine Repräsentation in einem gesellschaftlichem System symbolischer Repräsentation zu sehen, das ihre Identitätsbildung und die der vietdeutschen Community ihrer Stadt prägt (vgl. Hall, 1999, S. 410).

IP3s Motivation und Selbstvertrauen ist auch darauf zurückzuführen, dass sie glaubt, dass Restaurants immer eine Bedeutung in Städten haben werden. Das Problem sei IP3 zufolge, dass vor allem vietnamesisches Essen, immer mit Handarbeit in Verbindung stehe und es auch in Zukunft ein anspruchsvolles und anstrengendes Berufsfeld bleiben werde. Ein weiterer Aspekt, den IP3 im Interview angemerkt hat, ist, dass sie eine Hierarchie zwischen ihrem Berufsfeld und anderen Berufsfeldern sieht. Dies ist unter anderem auf die fehlende Wertschätzung gegenüber ihrer Kultur, ihrem Essen und ihres Berufes, sowie auf Rassismus- und Diskriminierungserfahrungen zurückzuführen, die IP3 in Deutschland gemacht hat. Die wenige gesellschaftliche Anerkennung, die Menschen wie IP3 bislang erhalten haben, wird sich durch die Corona-Krise nicht ändern und ihre prekäre Situation wird sich im Gegenteil vermutlich noch weiter verschlechtern (vgl. Brokow-Loga & Eckardt, 2021, S. 13). Diese Entwicklung lässt unter anderem auf ein „Versagen der Stadt“ in Bezug auf die COVID-19 Pandemie schließen (vgl. ebd. S. 11).

Im Rahmen der Arbeit möchte ich die Interviewpartnerinnen, insbesondere IP1 und IP3 als migrantische Frauen erster Generation, in einem hybriden Kontext sehen, das heißt als mehrheitlich betrachten (vgl. Foroutan, 2018). Im Interview mit IP3 stellte sich heraus, dass sie eine

20 Anti-asiatischer Rassismus ist komplex, vielfältig und besteht aus mehreren Diskriminierungsformen, die sowohl allein als auch gemeinsam erlebt werden können. Dieser wird von Personen erlebt, die für das gegenüber „asiatisch“ gelesenen werden. Es spielt keine Rolle, ob die Person wirklich aus Asien kommt oder nicht. Dabei können die meisten nicht-asiatischen Menschen oftmals die südöstlichen- und östlichen asiatischen Länder nicht unterscheiden, sodass der Anti-asiatische Rassismus die Menschen unabhängig davon, aus welchem Land ihre Wurzeln sind, betrifft. (@tiger.riots 2020)

sehr pragmatische, reflektierte und logische Argumentation als selbständige Gastronomin im Umgang mit der COVID-19-Pandemie verfolgt. In Vietnam, ihrer ehemaligen Heimat, gebe es kein funktionierendes Gesundheitssystem und die COVID-19 Pandemie habe das Land hart getroffen. Des Weiteren sei sie bei einem Jobverlust in Deutschland sozial abgesichert, während sie in Vietnam nichts bekommen würde. Eine *Exit-Strategie*, die im medialen Diskurs, aber auch im Austausch mit männlichen Gastronomen anhand persönlicher Beobachtungen diskutiert wurde, kam für IP3, wie auch für die anderen Interviewpartnerinnen, nicht in Frage. Ähnlich wie bei IP2 wirkt sich auch bei IP3 der Standort und die damit einhergehende Schließung des [REDACTED] durch die Pandemieverbote auf ihr Restaurant aus.

Zusammenfassend wird auch bei IP3 deutlich, dass *Care-Tätigkeiten* und das Erfahrung von *Care* eine zentrale Bedeutung im Umgang mit der COVID-19-Pandemie aus gastronomischer Perspektive haben. Gleichzeitig spielen Anpassung, sowie die Integration in soziale Netzwerke, in diesem Fall vor allem in der vietdeutschen Community von IP3s Großstadt, eine bedeutende Rolle. Auch die Fähigkeit, sowie die Ressourcen, die von der Regierung bereitgestellten Hilfgelder zu beantragen, nehmen eine wichtige Rolle im Umgang mit der COVID-19-Pandemie und damit dem Erhalt von Restaurants ein.

Zuletzt bleibt festzuhalten, dass durch die Einbindung eines Übersetzers zwar eine Distanz zwischen der Interviewpartnerin und mir als Forschende entstanden ist, IP3 dennoch wichtige Perspektiven, beispielsweise zu Rassismus in der Gastronomie, sichtbar gemacht hat. Ebenso zeigt der Fall von IP3 ostmigrantische Lebensrealitäten und ihren Umgang mit der COVID-19-Pandemie, die oftmals in medialen und wissenschaftlichen Diskursen zu kurz kommen.<sup>21</sup>

### **3.4 Zusammenfassende Erkenntnisse und Einflussfaktoren im Umgang mit der COVID-19-Pandemie**

Zu Beginn der Arbeit habe ich vorgestellt, dass es mir insbesondere darum geht, den Umgang selbstständiger migrantischer Frauen in der Gastronomie mit den Herausforderungen der COVID-19-Pandemie zu untersuchen, um gegebenenfalls gesamtgesellschaftliche Erkenntnisse für den Umgang mit der COVID-19-Pandemie ableiten zu können. Hierzu möchte ich im Folgenden keinen Vergleich zwischen den individuellen Biografien der Interviewpartnerinnen ziehen, sondern allem voran Gemeinsamkeiten im Umgang mit der COVID-19-Pandemie beleuchten.

Wenn ich in der Arbeit vom Umgang mit der COVID-19-Pandemie aus Sicht migrantischer selbstständiger Frauen in der Gastronomie spreche, dann geht es konkret um den Umgang mit Ängsten, Unsicherheiten und Ungewissheiten, aber auch um Rassismus- und Diskriminierungserfahrungen, die im Zuge der COVID-19-Pandemie entstanden sind. Im Rahmen der Interviews hat sich gezeigt, dass der Umgang mit sozialen und zwischenmenschlichen Beziehungen eine größere Rolle einnimmt als der Umgang mit ökonomischen Herausforderungen. Ebenso geht es um den Umgang mit der Neuverhandlung zwischenmenschlicher Beziehungen: Sei es die persönliche psychische Belastung, Verändertes Miteinander im Team, wie IP1 es beschreibt (IP1, Z.293 „Aber [ist] alles [anders]“), die Skepsis der Gäste, wie IP2 anmerkt

<sup>21</sup> Anti-Asiatischer-Rassismus wurde Vanessa Vu zufolge, aus verschiedenen Gründen lange Zeit unterschätzt und nicht benannt (Vu im Gespräch mit Mary, 2020). Es fehlte beispielsweise ein differenzierter Blick auf „asiatisch“ gelesene Personen, deren Lebensrealitäten sich stark unterscheiden. Chinesische Personen sind im Vergleich zu „südasiatischen“ Menschen privilegierter eingewandert, so Vu, und hatten mit unterschiedlichen rassistischen Stereotypen zu kämpfen (vgl. ebd.).

(IP2, Z.78-79 „sind [erstmal] skeptisch“) oder die Thematisierung des Personalmangels, wie bei IP3 (IP3, Z.189 „Meine Kollegen [fragen immer nach Köchen] oder suchen Arbeit[er]“). Die Anforderungen, Aufgabenbereiche und Erwartungen an die Interviewpartnerinnen sind mit der COVID-19-Pandemie gewachsen und erfordern unterschiedliche Umgangsszenarien. Im Rahmen der Interviews zeichnete sich das Zusammenspiel von *Care*, *Anpassung*, *Soziale Netzwerke* sowie die *Beantragung staatlicher Unterstützung* als Umgangsszenarien ab.

### 3.4.1 Care

Die Interviewpartnerinnen handelten im Umgang mit der COVID-19-Pandemie vor allem aus *Care* geleiteten Motiven heraus. Ihre Position muss hybrid betrachtet werden: Als Mütter tragen sie ein starkes Verantwortungsgefühl gegenüber ihren Familienmitgliedern. Familie wurde dabei von allen drei Interviewpartnerinnen über die biologische Familie hinaus verstanden. Zur Familie zählen auch Mitarbeitende und Gäst\*innen wie im Fall von IP1 und IP2 oder auch die eigene Community, wie im Fall von IP3. Einige Interviewpartnerinnen tragen zudem finanzielle Verantwortung für Familienmitglieder in ihren ehemaligen Herkunftsländern, was sie ebenso dazu bewegt, Strategien für ihre Situation in der COVID-19-Pandemie zu finden.

Zu den *Care*-Tätigkeiten der Interviewpartnerinnen zählte beispielsweise die Stärkung des Teamgefühls, wie IP1 es über das Stattfinden regelmäßiger Mahlzeiten trotz Lockdown beschreibt (IP1, Z.109). Den Interviewpartnerinnen war es wichtig, ihren Mitarbeitenden zu vermitteln, dass sie nicht allein in der COVID-19-Pandemie sind. Zudem pflegten alle drei Interviewpartnerinnen den Austausch zu Kolleg\*innen in der Gastronomie. Der Austausch mit anderen Gastronom\*innen, seien es Freund\*innen (IP1, Z.244), Verwandte (IP2, Z.503) oder Mitglieder der Community in der Branche (IP3, Z.189) erfüllte den Zweck der *Self-Care*. Die Interviewpartnerinnen konnten ihre Sorgen mit anderen teilen und erfuhren Aufmerksamkeit. Ebenso hörten sie auch anderen Gastronom\*innen zu, die beispielsweise unter Personalmangel litten (IP3, Z.168) und kümmerten sich um diese.

IP1, IP2 und IP3 zeigten im Umgang mit ihren Mitarbeitenden, anderen Gastronom\*innen und Gäst\*innen Durchhaltevermögen und Verständnis, da sie bemerkten, dass ihr Umfeld vulnerabler geworden ist. Hierzu passten sie beispielsweise ihre Kommunikation an, beispielsweise wie IP2 beschrieben hat, um die Coronaverordnungen zu vermitteln (IP2, Z.431 „versuchen immer freundlich [zu] bleiben“).

*Care* muss im Rahmen der Arbeit auch räumlich verstanden werden. Obwohl der zweite Lockdown sieben Monate andauerte und IP2 beispielsweise fast durchgängig geschlossen hatte, kümmerten sich alle drei Interviewpartnerinnen weiterhin um ihre Arbeitsräume. Es fanden Renovierungsarbeiten statt (IP2, Z.410) oder einfach eine Raumöffnung, wie bei (IP1, Z.144). IP3 pflegte ebenso weiterhin ihre Blumen im Restaurant und damit die Raumgestaltung (IP3, Z.376). Gleichzeitig müssen die Interviewpartnerinnen sich um ihre privaten Haushalte und Familien kümmern, sodass sich ihre Arbeit ins Private verlagert und unsichtbar wird (vgl. Carstensen & Klein, 2020, S. 64). Die sonst „geldeintreibenden“ Restaurants, werden in der COVID-19-Pandemie zu kostenintensiven Räumen (IP2, Z.382 „Einbußen“), um die sich dennoch gekümmert werden muss.

### 3.4.2 Anpassung

Die Interviewpartnerinnen zeigten neben ihrer räumlichen sowie zwischenmenschlichen Fürsorge auch die Bereitschaft zur *Anpassung* im Umgang mit der COVID-19-Pandemie. Ihre Anpassung begann bereits auf persönlicher und individueller Ebene, indem sie beispielsweise soziale Kontakte reduzierten (IP2, Z.491), um ihre Gäst\*innen nicht zu gefährden, oder sich impfen ließen (IP3, Z.96).

Hinzu kommt die Anpassung ihrer eigenen Erwartungshaltung. Bereits vor der COVID-19-Pandemie verfolgten die Interviewpartnerinnen mit ihren geschaffenen Räumen keine vorwiegend ökonomischen Ziele. Vor allem der soziale Austausch bereitete ihnen Freude. Mit der COVID-19-Pandemie verabschiedeten sie sich von Wohlstandsmaximierung und wollten vor allem für ihre Familie im erweiterten Sinne, darunter auch Mitarbeitende, sorgen können. Ebenso nahmen sie in Kauf, Schulden zu machen (IP2, Z.345) oder auch auf Ruhetage und Personal zu verzichten (IP3, Z.57).

Wie bereits bei der Beschreibung der Care-Aktivitäten der Interviewpartnerinnen angedeutet, haben sich die Interviewpartnerinnen auch an die Bedürfnisse ihrer Mitarbeitenden und der Gäst\*innen angepasst. Beispielsweise haben sie ihre Kommunikation verändert hin zu einem fürsorglicheren Austausch. Sie mussten eine neue vermittelnde Rolle einnehmen zwischen Mitarbeitenden und Gäst\*innen, wie IP1 beschrieb (IP1, Z.360 „Du [bist] in [der] Mitte“). Dabei empfinden sie sich selbst als „Kontrollleurinnen“, da sie oftmals Coronaverordnungen prüfen müssen. Diese Rolle ist für alle drei Interviewpartnerinnen eine Belastung.

Interessanterweise hat keine der Interviewpartnerinnen auf Lieferdienste umgestellt und damit die ganze Stadt zum Arbeitsraum gemacht. IP2 und IP3 gingen nicht weiter auf diesen Aspekt ein. Zu vermuten ist, dass sie die erarbeitete „Authentizität“ und Qualität ihres Essens und ihrer Restaurants nicht über Lieferdienste wie „Lieferando“ verlieren möchten.

Für die Interviewpartnerinnen gehört zudem auch die Atmosphäre des Raums und der zwischenmenschliche Austausch zum Essen dazu, weshalb Lieferdienste kein attraktives Angebot für sie darstellen können.

Das Umgangsszenario *Anpassung* ist ebenso wie *Care* auch räumlich zu verstehen. Die Interviewpartnerinnen mussten alle zu gegebenen Zeitpunkten der COVID-19-Pandemie komplett schließen. IP1 und IP3 hatten aufgrund ihres Standorts und ihrer Kundschaft, die nicht nur auf Großveranstaltung beruhten, die Möglichkeit, Essen zum Mitnehmen anzubieten. Dabei verkaufte IP1 beispielsweise über das Fenster (IP1, Z.82-83) und IP3 stellte einen Tisch vor ihr Restaurant, um Gäst\*innen zu bedienen (IP3, Z.123-124).

### 3.4.3 Soziale Netzwerke und Beantragung staatlicher Unterstützung

Wie bereits bei der Beschreibung der Care-Tätigkeiten der Interviewpartnerinnen angedeutet, spielten *soziale Netzwerke* eine besondere Rolle im Umgang mit der COVID-19-Pandemie. Sowohl im Team, als auch für die selbständigen migrantischen Gastronom\*innen war es wichtig zu erfahren, dass sie nicht alleine sind und nicht vergessen werden. Die Integration in soziale Netzwerke und die Art des sozialen Netzwerks war dabei auch von der Stadtstruktur abhängig. Im Fall von IP1, die in einer süddeutschen Kleinstadt lebt und deren Restaurant in einem Wohnviertel verortet ist, spielte insbesondere die familiäre und freundschaftliche Bezie-



hung zu den Gäst\*innen eine wichtige Rolle, um das Restaurant zu erhalten. Ihre Gäst\*innen waren aufgrund der persönlichen Beziehung zu IP1 bereit, auch weite Strecken mit dem Auto in Kauf zu nehmen, um IP1 in der schwierigen Zeit zu unterstützen (IP1, Z.178).

IP2 ist Teil einer Großfamilie, mit der sie auch gemeinsam arbeitet, wodurch sie insbesondere Halt in ihrer eigenen Familie fand. Ebenso arbeitet ihr Onkel auch in der Gastronomie. Mit ihm konnte sie sich über die Situation austauschen. Im Fall von IP2 muss jedoch auch der Standort ihres Restaurants auf einem Sportgelände betrachtet werden. Die Verortung auf dem Gelände und innerhalb des Sportvereins ist für den Umgang und das Erfahren von Care während der COVID-19-Pandemie von Bedeutung gewesen ist (IP2, Z.461).

Im Fall von IP3, die in einer ostdeutschen Großstadt lebt, stellte ihre eigene Familie, allen voran ihre Tochter, aber auch die vietdeutsche Community ihrer Stadt eine wichtige Stütze im Umgang mit der COVID-19-Pandemie dar (IP3, Z.155-157).

Die Beispiele zeigen, dass die Interviewpartnerinnen bereits vor der COVID-19-Pandemie Care-Beziehungen zu ihren sozialen Netzwerken intensiv gepflegt haben, diese jedoch in schwierigen Zeiten sie ebenso unterstützt haben. Die Art der sozialen Netzwerke waren dabei beeinflusst von der Anzahl eigener Familienmitglieder, der Stadtgröße und -struktur, der Kaufkraft der Kund\*innen, wie sich anhand von IP1 zeigt, die Unterstützung von einer großen regionalen Firma erhalten hat (IP1, Z.253-256), aber auch von Rassismus- und Diskriminierungserfahrungen, wie sich im Beispiel von IP3 zeigt (IP3, Z.298). Im Fall von IP3 haben ebenso ihre Sprachkenntnisse Auswirkungen auf ihre sozialen Netzwerke. Die fehlenden Sprachkenntnisse von IP3 sind jedoch, wie bereits beschrieben, in einen komplexen gesellschaftlichen Kontext einzuordnen und nicht auf IP3 zurückzuführen.

Die bisherigen Erkenntnisse der Interviewpartnerinnen im Umgang mit der COVID-19-Pandemie zeigen, dass vor und während der COVID-19-Pandemie individuelles und gemeinschaftliches Handeln gleichermaßen stattfinden (vgl. Hawkins, Maurer, 2010 in Eckardt, 2020, S. 473). Das Handeln der jeweiligen Akteur\*innen ist abhängig vom verfügbaren sozialen Kapital (vgl. ebd.). Zur Erfassung der unterschiedlichen Beziehungen sowie Ausschlussmechanismen bietet es sich an, das genannte soziale Kapital angelehnt an Robert Putnam (2010) zu differenzieren (Putnam, 2010 in vgl. ebd. S. 474).

Die bindende Form von Sozialkapital, sogenanntes *bonding*, beschreibt Beziehungen zwischen sich ähnelnden Mitgliedern eines Netzwerks (vgl. ebd.), wie es anhand der Interviewpartnerinnen zu beobachten ist, die sich beispielsweise mit anderen Gastronom\*innen in der Branche austauschen. *Bridging*-Sozialkapital umfasst Handlungen zwischen Personen, die sich erheblich in Bezug auf „Alter, sozioökonomischen Status, ethnische Zugehörigkeit oder Bildung unterscheidet“ (vgl. ebd.). Auch hier lassen sich Beziehungen aus den Fallbeispielen ableiten: IP1 erfährt beispielsweise das finanzielle Angebot einer bekannten regionalen Firma, um die Herausforderungen der COVID-19-Pandemie zu bewältigen. Die Beziehung beruht dabei auf dem Gedanken, dass die Vertreter\*innen der Firma und auch weitere Gäst\*innen IP1 nicht verlieren möchten (IP1, Z.253). IP2 erfährt ebenso emotionale Unterstützung seitens des Sportvereins, auf dem sich ihr Restaurant befindet sowie Stammgäste (IP2, Z.456-462). Im Fall von IP3 sind bridging Beziehungen aufgrund ihrer sozialen Position in der Gesellschaft und begrenzten sprachlichen Ressourcen weniger stark ausgeprägt, jedoch auch vorhanden. Bridging-Sozialkapital zeigt sich im Fall von IP3 beispielsweise, als Gäst\*innen sie auf die zur Verfügung stehenden Soforthilfen hinweisen und anbieten, Hilfe zu leisten (IP3, Z.134-136).

Zuletzt bleibt *Linking*-Sozialkapital zu erwähnen, dass die Entstehung von Beziehungen Einzelner „zu Institutionen und Individuen [...], die eine gewisse Macht über sie haben“, beschreibt (Putnam, 2010 in vgl. ebd. S. 474). Für die Analyse des Umgangs der Interviewpartnerinnen mit der COVID-19-Pandemie ist hierbei die Bereitstellung von Soforthilfen seitens der Bundesregierung zu nennen, der sie alle mit Dankbarkeit begegnen. Es ist jedoch wichtig zu erwähnen, dass die Beantragung dieser bürokratische Hürden mit sich bringt und die Interviewpartnerinnen hierfür auf ihre Steuerberater\*innen (IP2, Z.134) oder Kinder (IP3, Z.155-157) zurückgreifen mussten.<sup>22</sup>

Das Handeln der Bundesregierung und die damit einhergehenden Machtverhältnisse widerspiegeln sich zudem in den Coronaverordnungen, die die Räume der Interviewpartnerinnen verändern und begrenzen. Sie kreieren neue, restriktive Raumstrukturen und bringen zusätzliche Rollen und Care-Verantwortungen für die Interviewpartnerinnen hervor, die bereits überlastet sind (IP1, Z.361-363).

Auch die von IP1 und IP2 festgestellte gestiegene mediale Aufmerksamkeit an der Gastronomie kann als eine Form von *Linking*-Sozialkapital gedeutet werden. Die mediale Berichterstattung gibt IP1 beispielsweise das Gefühl, von der Gesellschaft nicht vergessen zu werden (IP1, Z.344-345). Gleichzeitig deklariert diese Restaurants auch zu Gefahrenorten (vgl. Bayramoğlu & Castro Varela, 2021, S. 43) und greift somit in das Geschehen in den Restaurants der Interviewpartnerinnen ein (IP2, Z.365). Die diskriminierende Berichterstattung in der COVID-19 Pandemie reicht unter anderem soweit, dass „asiatisch“ gelesene Personen, zu denen IP3 zählt, zur öffentlichen Zielscheibe werden (Koriantation, 2021).

Die beschriebenen Beziehungen zwischen den Interviewpartnerinnen und der Politik, sowie medialen Vertreter\*innen, ist dabei nicht auf direktem persönlichen Wege entstanden. Dennoch hatte sie Einfluss auf Veränderungen im Raum und den damit einhergehenden Umgang mit der COVID-19 Pandemie.

Für die Meisterung des Alltags in Ausnahmeständen wie der COVID-19-Pandemie ist bindendes Kapital überlebenswichtig (vgl. Eckardt, 2020, S. 474). Vor allem bei Menschen mit niedrigem Einkommen sind enge nachbarschaftliche, freundschaftliche und familiäre Beziehungen entscheidend (vgl. ebd.). Die emotionale Unterstützung, die aus diesem sozialen Netzwerk heraus entsteht, bedarf dabei weniger Ressourcen und setzt dennoch einen starken Impuls für die Betroffenen. Im Fall der Interviewpartnerinnen hat das „sich nicht allein fühlen“ maßgeblich zur Motivation des Weiterkämpfens in der COVID-19-Pandemie beigetragen. Überbrückende Formen wie das bridging-Sozialkapital sind ebenso besonders relevant für Personen mit niedrigem Einkommen (vgl. ebd.). Sie ermöglichen den Zugang zu Ressourcen, die für die Alltags- und Stressbewältigung der Interviewpartnerinnen fundamental sind. Ohne das Handeln institutioneller Akteure, im Fall der Interviewpartnerinnen über die Bereitstellung der Soforthilfen, könnten das bonding- und bridging-Sozialkapital langfristig nicht ihre gesamte Wirkungskraft entfalten (vgl. ebd.). Festzuhalten ist, dass die Entstehung verschiedener Formen des Sozialkapitals im Zuge der COVID-19-Pandemie auch von dem Bestehen vorheriger Beziehungen beeinflusst ist (IP2, Z.450-451 „In dieser Zeit hattest du davor [et]was Gutes getan, sonst wären diese Leute nicht noch mal hier gewesen“). Die Interviewpartnerinnen waren bereits vor der COVID-19-Pandemie vor allem in der Rolle als Care-Geberinnen in Bezug auf

---

<sup>22</sup> Kritisch zu erwähnen bleibt, dass viele Bundesländer nicht deutlich kommuniziert haben wofür die Soforthilfen genutzt werden dürfen und wer diese in Anspruch nehmen darf, sodass es zu Rückzahlungen kam mit schwerwiegenden Folgen für Soloselbständige und Kleinstunternehmen (Gürtler et al., 2022).

ihre Mitarbeitenden, Familien und Gäst\*innen zu verorten.

Die Umgangsstrategie *Soziale Netzwerke* soll im Rahmen der Arbeit räumlich betrachtet werden: Die vorgestellten Restaurants stehen als Räume im Verhältnis zu anderen Räumen, indem sie nebeneinander koexistieren oder ineinander übergehen (vgl. Löw, 2001, S. 34), was ebenso Auswirkungen auf den Umgang mit der COVID-19-Pandemie hat. Räume, wie das Restaurant von IP3, das im Stadtzentrum einer ostdeutschen Großstadt in der Nähe eines [REDACTED] eines Kindergartens, eines Wohnviertels, eines Supermarktes und einer Schule verortet ist, kann mehr Unterstützung durch handelnde Akteur\*innen anderer Räume erfahren, als beispielsweise das Restaurant von IP2, welches außerhalb der Stadt auf einem Sportgelände verortet ist.

Obwohl alle beschriebenen Umgangsszenarien miteinander zusammenhängen und wichtig für das Fortbestehen der Restaurants der Interviewpartnerinnen sind, ist vor allem die Kombination aus *Care* und *sozialen Netzwerken* fundamental für den Umgang mit der COVID-19-Pandemie. Insbesondere zu Zeiten, in denen die Fragilität des Selbst, des eigenen Berufsfelds, des Lebensraums und der Gesellschaft sichtbar wird, ist das Erfahren von Fürsorge und Gemeinschaft von Bedeutung (vgl. Bayramoğlu & Castro Varela, 2021, S. 83).

#### **3.4.4 Einflussfaktoren**

Den Umgangsweisen voraus gehen eine Reihe von vergangenen, persönlichen, externen, aber auch räumlichen Einflussfaktoren, die ich im Folgenden erläutern werde. Im Laufe ihrer Tätigkeit als selbstständige Gastronominnen haben die Interviewpartnerinnen starke Kommunikationsfähigkeiten sowie Krisenresilienz im Umgang mit unterschiedlichen Personengruppen entwickelt, die ihnen im Kontext der COVID-19-Pandemie und ihren veränderten Verantwortungsbereichen nützlich sind. Ebenso haben die Interviewpartnerinnen bereits vorher Care-Work geleistet, sei es Zuhause, in Bezug auf ihr Team, ihre Gäst\*innen oder ihre Räume (Raumgestaltung- und Ordnung), was sich ebenso auf den Umgang mit der COVID-19-Pandemie und das Erfahren von Care ausgewirkt hat.

Auf persönlicher Ebene konnten Gemeinsamkeiten zwischen den Interviewpartnerinnen hinsichtlich ihrer Haltung und Motivation festgehalten werden: Ihre Motivation und Freude an der Branche sind hauptsächlich sozial und nicht ökonomisch motiviert. Viele migrantische Ökonomen der ersten Generation haben sich vor allem nach der Wende zwar zu Beginn aus ökonomischen Gründen gebildet, jedoch hat sich die Motivation dahinter über die Jahre verändert (vgl. David, 2019, S. 5). Dies ist unter anderem darauf zurückzuführen, dass im Verlauf der Zeit soziale Beziehungen in den Restaurants entstanden sind und die Interviewpartnerinnen sich zumindest in Teilen, beispielsweise in der Raumgestaltung oder dem Essensangebot, selbstverwirklichen konnten, sich aber auch kontinuierlich weiterentwickelt haben (IP1, Z.405 „wie eine Blume“).

Es handelt sich um Personen, die aufgrund ihrer hybriden Lebensbiografien ein starkes Verantwortungsbewusstsein gegenüber anderen entwickelt haben, sowie Anpassungen und persönlichem Einsatz offen gegenüberstehen. Sie sind in der Lage, ihre eigenen Bedürfnisse zum Wohl anderer, in diesem Fall der Familie, der Mitarbeitenden und Gäst\*innen zurückzustellen, was sich dennoch auf ihre psychische Belastung auswirkt. Trotzdem sind alle drei Interviewpartnerinnen zuversichtlich und optimistisch, dass Restaurants weiterhin bestehen

werden und eine Bedeutung für die Gesellschaft haben. Für sie sind es Räume, die Begegnungen möglich machen und in denen sie ihre Leidenschaften beispielsweise über die Raumgestaltung ausleben können. Die Arbeit, die hinter den Leidenschaften steht, sollte dabei nicht unsichtbar gemacht werden (Carstensen & Klein, 2020, S. 64).

Eine weitere Gemeinsamkeit ist, dass die Interviewpartnerinnen über ihre Arbeit in den Räumen Verletzungen aus der Vergangenheit kompensieren, seien es eine veränderte Lebensplanung durch Flucht, Rassismus- und Diskriminierungserfahrungen, Schicksalsschläge, oder auch der emotionale Kampf hin zur Selbständigkeit. Die Arbeit in ihren Restaurants nimmt eine identitätsstiftende Bedeutung an (vgl. Hall, 1999, S. 410). Es zeigt sich auch, dass alle drei Interviewpartnerinnen zum jetzigen Zeitpunkt gefestigte Vorstellungen von ihrem Leben in Deutschland haben. Für IP1 und IP3 gibt es keinen Ausweg aus der Gastronomie und sie möchten auch nicht mehr als Angestellte arbeiten, was ebenso ihre Motivation, ihre Räume zu erhalten, beeinflusst. IP2 hat aufgrund ihres Medizinstudiums weitere Arbeitsmöglichkeiten und sieht sich nicht für immer in der Gastronomie, jedoch ist es ein Ausweg für ihre Mutter, die über das Restaurant nach dem Schicksalsschlag Gemeinschaft erfährt.

Die Interviewpartnerinnen zeichnen sich bereits über ihr ganzes Leben, aber vor allem in der COVID-19-Pandemie, durch einen Kampfgeist aus, der den Gedanken an eine *Exit-Strategie* und damit an das Schließen des Restaurants erst gar nicht aufkommen lässt. Dafür bedeutet ihnen ihre hart erarbeitete Selbstständigkeit zu viel.

Die COVID-19-Pandemie traf die Interviewpartnerinnen zwar unerwartet und sie mussten mit Ungewissheit umgehen lernen, dennoch haben sie über ihre jahrelangen Aufopferungen erfolgreiches Risikomanagement betrieben und beispielsweise Rücklagen zur Seite gelegt oder ein Haus gekauft, Ressourcen, auf die sie in der COVID-19-Pandemie zurückgreifen konnten. Die Umgangsstrategien der Interviewpartnerinnen haben sich auch über Aushandlungsprozesse von Normalität im Verlauf der COVID-19-Pandemie verändert wie IP2 anmerkte (IP2, Z.470-472 „[O]bwohl du wusstest okay, es ist Corona, aber du hattest jetzt einfach so diese diese Basis unter deinen Füßen gehabt und gewusst, was auf dich zukommt beim nächsten Mal“).

Zu den externen Faktoren, die sich auf den Umgang der Interviewpartnerinnen ausgewirkt haben, zählen auch die veränderte Arbeitsstruktur und Tendenz zum Homeoffice. Weitere externe Faktoren sind Personalmangel, wie IP1 und IP3 beschrieben, was bereits vor der COVID-19-Pandemie ein großes Problem in der Gastronomie war, aber sich mit der COVID-19-Pandemie intensiviert hat. IP2 hat auch Probleme Personal zu finden, das ihr Qualitätsverständnis teilt, jedoch kann IP2 auf eine große Familie zurückgreifen, die ebenso im Restaurant arbeiten. Zuletzt müssen unter den externen Faktoren auch die Bereitstellung der Soforthilfen seitens der Bundesregierung genannt werden, die im Fall von IP1 zwar zu spät kamen, aber dennoch temporär für finanzielle Erleichterung bei den Interviewpartnerinnen gesorgt haben. Die Einflussfaktoren aus urbanistischer Sicht sind unter anderem der Standort sowie Stadtgröße und -struktur. Die genannten Faktoren wirken sich aus auf die Kundschaft (Stamm- oder Laufkundschaft), die Kaufkraft der Kundschaft, aber auch auf die Beziehung zu den Gäst\*innen. IP1, die in einer Kleinstadt lebt und arbeitet, hatte die engste Beziehung zu ihren Gäst\*innen, während IP3 beispielsweise auf ein größeres Community-Netzwerk in der Großstadt als Unterstützung in der COVID-19-Pandemie zurückgreifen konnte. Der Standort wirkte sich zudem auf die Beziehung des Restaurants zu anderen Räumen aus.

Von Bedeutung für den Umgang mit der COVID-19-Pandemie und das Fortbestehen der Restaurants waren auch die individuellen Entstehungsgeschichten der Orte, der Gründungszeitpunkt und die Qualität der Angebote im Raum. IP2 hatte aufgrund des kurzen Bestehens ihres Restaurants mit einem deutlicheren Rückschlag zu kämpfen als IP1 und IP3.

Im Rahmen der biografischen Interviews konnte auch die Beziehung der Interviewpartnerinnen zum Arbeitsraum als Einflussfaktor identifiziert werden. Die Arbeits- und, wie bereits in der Arbeit festgehalten, Lebensräume der Interviewpartnerinnen nehmen komplexe Funktionen ein: Es handelt sich um Orte, an denen sie Gemeinschaft erfahren, Freude empfinden, ihren Leidenschaften nachgehen können, aber auch um Care-Orte, an denen sie ein Zuhause für Mitarbeitende und Gäst\*innen bereitstellen. Auch zeigte sich, dass sie als Therapieorte fungieren können, um vergangene Erlebnisse zu verarbeiten und Empowerment zu erfahren. Ihre Biografien zeichneten sich unter anderem in der Raumgestaltung ab: Im Fall von IP1 hängt ein Bild von Charlie Chaplin im Restaurant, den sie und ihr Mann als Kinder in ihrer ehemaligen Heimat im Fernsehen gesehen haben. IP2s Raum wurde gemeinsam mit ihrem Bruder in Erinnerung an ihren verstorbenen Bruder gestaltet und zeigt eine Verschmelzung ihres Angehörigen und des Sportvereins. IP3 installiert verschiedene Pflanzen im Raum, die ihre Leidenschaft darstellen. Alle drei haben Orte, die zuvor nicht als Restaurants fungiert haben oder im Fall von IP1 und IP2 heruntergewirtschaftete, dreckige Restaurants waren, mit viel Kraft und Energie liebevoll aufgearbeitet. Die intensive und individuelle Raumgestaltung beeinflusst somit zudem das Erhalten dieser Räume.

Die Auswertung der biografischen Interviews zeigt, dass *Care* und *Soziale Netzwerke* fragile Räume wie Restaurants resilient machen. Die Räume repräsentieren die individuellen Lebensbiografien der Interviewpartnerinnen, weshalb der Schutz dieser auch als Schutz migrantischer Lebensrealitäten gesehen werden muss. Insbesondere in einer (post-)migrantischen und post/pandemischen Gesellschaft ist ein erweitertes Verständnis von Care und Care-Tätigkeiten fundamental für ein funktionierendes gesellschaftliches Zusammenleben (vgl. Bayramoğlu & Castro Varela, 2021, S. 51). Auch wurde sichtbar, dass die Bundesregierung zwar finanzielle Unterstützung bereitgestellt hat, langfristige und resiliente Unterstützung jedoch in allen drei Fällen im Lokalen stattgefunden hat. Die Beispiele zeigen, dass insbesondere *Care* oft unsichtbar und facettenreich verläuft (vgl. Carstensen & Klein, 2020) und ohne die Berücksichtigung weiblicher Perspektiven im Umgang mit der COVID-19-Pandemie nicht sichtbar geworden wäre.

### **3.4.5 Unterschiede**

Trotz vieler Gemeinsamkeiten, allen voran Care-Tätigkeiten und das starke Verantwortungsgefühl der Interviewpartnerinnen, müssen auch Unterschiede reflektiert werden. Es muss genannt werden, dass durch die Anwesenheit eines Übersetzers im Gespräch mit IP3, Informationen „verloren“ gegangen sind und auch die Atmosphäre im Interview von der Anwesenheit einer weiteren Person beeinflusst war.

Auch zeigte sich, dass die Interviewpartnerinnen unterschiedliche rassistische Erfahrungen gemacht haben, die den Zugang zu sozialen Netzwerken bereits vor der COVID-19-Pandemie, die Sichtweise auf das Berufsfeld, aber auch den Umgang mit der COVID-19-Pandemie prägten.



Das Interview mit IP2 hat online stattgefunden, was ebenso die Beziehung zwischen mir als Forschende und der Interviewpartnerin beeinflusst hat. IP2 ist mit 34 Jahren zudem jünger als IP1 (55) und IP3 (55). Trotz großer Herausforderungen konnte IP2 im Vergleich zu IP1 und IP3 deutlich bessere Deutschkenntnisse, digitale Fähigkeiten, aber auch berufliche Qualifikationen generieren, die IP1 und IP3 verwehrt blieben.

Die unterschiedliche Intensität von Rassismus- und Diskriminierungserfahrungen zwischen den Interviewpartnerinnen ist ein weiterer Aspekt, der reflektiert werden muss. IP3 ist es womöglich aufgrund des vorherrschenden Rassismus gegenüber vietnamesischen Essen nicht möglich, die selben Preise wie IP1, die ein italienisches Essensangebot verfolgt, zu erheben. Dieser Aspekt wurde von IP3 im Interview jedoch nicht thematisiert.

Aus urbanistischer Perspektive bleibt wichtig zu erwähnen, dass sowohl Stadtgröße als auch Stadtstruktur, die bei allen drei Interviewpartnerinnen unterschiedlich waren, die sozialen Netzwerke und damit verbundenen Kapitalien beeinflussen, die den Umgang mit der COVID-19-Pandemie verändert haben.

Im nächsten Schritt der Arbeit möchte ich vorstellen, wie sich der Umgang mit der COVID-19-Pandemie sowie die Einflussfaktoren auf die Arbeits- und damit Lebensräume der Interviewpartnerinnen ausgewirkt haben.

#### **4 Post/pandemische Analyse der gastronomischen Arbeitsräume**

Wie zu Beginn der Arbeit vorgestellt, repräsentieren Restaurants für die Interviewpartnerinnen Räume mit vielfältigen Funktionen. Ihre Arbeitsräume müssen als hybrid betrachtet werden, da es Orte sind, an denen Kulturen in Form von individuellen Biografien und Raum miteinander verschmelzen, aber aufgrund der intensiven Arbeitszeiten sind sie auch Arbeits- und Lebensraum. Sie sind damit ein Zuhause für die Interviewpartnerinnen, ihre Mitarbeitenden, aber auch Gäst\*innen. Die vorgestellten Arbeitsräume sind zudem von gesellschaftlichen Machtverhältnissen und Strukturen, wie Rassismus, Sexismus und Klassismus durchzogen, die oftmals im Austausch mit den Gäst\*innen und auch im männlich dominierten Team zum Tragen kommen (FFC, 2017). Es herrschen klare Rollenverteilungen zwischen Gäst\*innen und Mitarbeitenden im Raum. Die Interviewpartnerinnen übernehmen dabei verschiedene Verantwortungen, was ihre Rolle als selbständige Gastronominnen schwieriger definieren lässt. Dennoch sind es vor allem sie, die harte und unsichtbare Arbeit leisten (vgl. Carstensen & Klein, 2020, S. 73) und in diesen Räumen über ihre Grenzen hinaus arbeiten (IP3, Z.57 „jeden Tag“). Weiter bin ich davon ausgegangen, dass Restaurants bereits vor der COVID-19-Pandemie als emotionale, atmosphärische und gesellschaftliche Care-Räume zu betrachten sind. Es sind Orte, an denen Mitarbeitende und Gäst\*innen Care erfahren, aber auch die Interviewpartnerinnen emotionale Erlebnisse aus ihrem Leben verarbeiten (vgl. Hall et al., 1994, S. 28). Es handelt sich um halböffentliche Räume, die je nach Standort in weiteren sozialen Netzwerken und damit Räumen verortet sind (vgl. Löw, 2001, S. 34). Neben den vielseitigen Funktionen als Konsumraum, Kulturraum, Lernraum und Begegnungsraum muss auch die Vulnerabilität von Restaurants vor der COVID-19-Pandemie betrachtet werden (vgl. Bayramoğlu & Castro Varela, 2021, S. 29 ff.). Fragilität ist dabei die Basis aller handelnder Akteur\*innen im Raum und damit auch dem Raum selbst als handelnder Akteur (vgl. ebd. S. 24). Die vorherrschenden Strukturen im Raum, die Erwartungen der Gäst\*innen und die Abhängigkeit ihres Bestehens insbesondere von den Gäst\*innen, aber auch von Mitarbeitenden (IP1, Z.322 „wir waren ge-

zwungen August mittags zuzumachen, wegen Personalmangel“), haben die Interviewpartnerinnen zu jahrelanger Überarbeitung bewegt.

Die genannten Raumfunktionen lösen sich mit der COVID-19-Pandemie nicht auf. Es kommen neue Bedeutungsebenen hinzu und bestehende Funktionen intensivieren sich, was ich im Folgenden vorstellen möchte.

Alle drei Interviewpartnerinnen beobachten ein verändertes Miteinander in ihren Restaurants. Sowohl zwischen dem Personal als auch zwischen ihnen und den Gäst\*innen ist eine Distanz entstanden, die sich beispielsweise bei der Begrüßung mit Abstand und Maske zeigt (IP1, Z.292). Die zuvor geltende „Freiheit“ und Intimität im Raum muss nun neu ausgehandelt werden (vgl. Bayramoğlu & Castro Varela, 2021, S. 152). Die Akteur\*innen im Raum werden durch die COVID-19-Pandemie dazu gezwungen, über Körperlichkeit im Raum nachzudenken: *Welche Distanz ist notwendig, um die eigene Gesundheit als auch die Gesundheit anderer Akteur\*innen im Raum zu schützen (vgl. ebd.)?*

Die Aushandlung von Distanz kann hierbei auch räumlich verstanden werden: Für die Interviewpartnerinnen war es trotz Lockdowns notwendig, ihre Restaurants regelmäßig zu besuchen und Nähe zu ihren Räumen zu pflegen (IP1, Z.144; IP2, Z.410; IP3, Z.379)). Die *räumliche Care* hat mit dem Eintreten der COVID-19-Pandemie somit kein Ende erfahren.

Die Konzentration auf den menschlichen Körper in öffentlichen, gesundheitlichen, ökonomischen und politischen Diskussionen manifestiert sich auch in den Restaurants der Interviewpartnerinnen (vgl. ebd.). Die Maske, als Repräsentationsobjekt des pandemischen Symbolsystems (vgl. Hall, 1999, S. 410), führt im Austausch mit bestimmten Akteur\*innen im Raum zum Konflikt (IP2, Z.429-430 „Wir haben [...] oftmals Gäste gehabt, die [...] sich bis heute nicht an die Regeln [halten]. Das heißt die Maske wird vergessen“).

Im Fall von IP1 hat sich das Teamgefühl so weit verändert, dass ihr jahrelanger Chefkoch gekündigt und den Beruf aufgegeben hat (IP1, Z.314). Gleichzeitig beobachten die Interviewpartnerinnen, dass sie selbst und ihr Umfeld psychisch belastet sind und der Umgang mit den Gäst\*innen und dem Personal besondere Sensibilität, Kommunikationsstärke und Geduld erfordert (IP1, Z.359). Die gestiegene Aufmerksamkeit und Fürsorge, die das Personal, aber auch die Gäst\*innen benötigen, kollidieren mit dem Personalmangel in der Branche, der sich mit der COVID-19-Pandemie verschärft hat (IP3, Z.189). Es zeigt sich somit, dass sich die Care-Tätigkeiten in den Arbeitsräumen intensiviert haben (vgl. Carstensen & Klein, 2020). Es sind vor allem die Interviewpartnerinnen, die Verantwortung für die Care-Arbeit im Raum tragen. Bereits vor der COVID-19-Pandemie lag die Care-Arbeit im Raum bei ihnen. Im Verlauf der COVID-19-Pandemie hat sich die Care-Arbeit für die Interviewpartnerinnen intensiviert, jedoch haben auch sie in Teilen Care über *soziale Netzwerke* erfahren, sodass sie motiviert waren, weiterzumachen. Zu den Care-gebenden sozialen Netzwerken gehören Gäst\*innen, Familienmitglieder, aber auch Personen aus der eigenen Community oder Branche.

Die Atmosphäre im Arbeitsraum war vor allem zu Beginn der COVID-19-Pandemie von Unsicherheit und Ungewissheit geprägt (IP2, Z.439). Das Fehlen der Gäst\*innen erfüllte die Arbeitsräume auch mit Traurigkeit, so die Interviewpartnerinnen. Im Verlauf der COVID-19-Pandemie und nach der Erfahrung des ersten Lockdowns, ist eine vorübergehende post/pandemische „Normalität“ eingetreten, die die Interviewpartnerinnen zuversichtlicher werden ließ. Dennoch bleiben der Verlauf und die Länge der COVID-19-Pandemie unvorhersehbar, weswegen auch Ängste die Arbeitsräume der Interviewpartnerinnen erfüllen (IP3, Z.103). Ihre Ängste beziehen

sich jedoch vor allem auf ihre Existenz, den Verlust ihrer Arbeitsräume und ihrer Selbstständigkeit, und weniger auf eine persönliche Erkrankung.

Zudem hat sich die undefinierte, vielfältige und verantwortungsvolle Rolle der Interviewpartnerinnen erweitert. Hinzugekommen ist für sie die Rolle als „Vermittlerin“ oder auch „Kontrolleurin“ hinsichtlich der Coronaregeln (IP1, Z.212). Diese Rolle im Raum setzt die Interviewpartnerinnen aus verschiedenen Gründen unter Druck. Zum einen haben sie Personalprobleme und keine Kapazitäten, um diese Rolle zu bekleiden. Des Weiteren waren ihre Restaurants vor der COVID-19-Pandemie „Freiräume“ (IP1, Z.285), in denen sie Regeln selbst setzen und ihre Räume gestalten konnten, aber auch die Befriedigung der Bedürfnisse und Wünsche ihrer Gäst\*innen im Vordergrund stand:

„Das heißt, ich setze mich mit den Leuten hin, schreib[e] auf wie viele Gäste kommen, Wünsche, Äußerungen, Bedürfnisse, die einfach ausgestaltet werden (...) Extrawünsche, das heißt Torte ins Menü (...) Also es ist unterschiedlich (...) Dekoration. Ich mache momentan so ein bisschen alles.“ (IP2, Z.328-341)

Die zuvor empfundene „Freiheit“ muss jedoch auch kritisch betrachtet werden, da die Interviewpartnerinnen es als Herausforderung beschrieben, kulinarisches Essen aus ihren ehemaligen Herkunftsländern anzubieten, da die Gesellschaft, in der sie verortet sind, nicht offen dafür war (IP2, Z.323-324 „Laut denen [stand Sport in] Verbindung [mit] Schnitzel [und] Pommes [...] am besten dann noch Schwein.“). Vor dem Hintergrund der strukturierenden Gegebenheiten im Raum haben die Interviewpartnerinnen dennoch ihre Arbeitsräume vor der COVID-19-Pandemie als Freiräume empfunden.

Mit der COVID-19-Pandemie sind Coronaverordnungen in Kraft getreten, die sie respektieren und als sinnvoll erachten, aber auch ihr Handeln sowie das Handeln ihrer Mitarbeitenden und Gäst\*innen im Raum beeinflussen. Dadurch werden Spacing und Syntheseleistung im Raum verändert und die Reproduktion des Raums über alltägliche Praxen eingeschränkt (vgl. Löw, 2001, S. 225). Die Arbeitsräume werden von den Interviewpartnerinnen somit strukturierter und kontrollierter wahrgenommen, ebenso von ihren Mitarbeitenden und Gäst\*innen (IP1, Z.211-212).

Die Arbeitsräume der Interviewpartnerinnen geraten zudem in eine „neue Öffentlichkeit“ aufgrund des medialen Diskurses. Ihre Räume erfahren über das Eintreten medialer Akteur\*innen und politischer Entscheidungsträger\*innen eine Politisierung. Sie werden zu Orientierungspunkten für die Gesellschaft. Ihre Schließung oder Öffnung steht symbolisch für die Lage der COVID-19-Pandemie, da oftmals erste Beschränkungen im politischen Umgang mit der COVID-19-Pandemie die Gastronomie betreffen (IP1, Z.237). Gleichzeitig werden Restaurants auch als gefährliche Räume markiert, in denen es zu Ansteckungen kommen kann (vgl. Bayramoğlu & Castro Varela, 2021, S. 43). Im Rahmen der COVID-19-Pandemie ist somit auch eine *Verräumlichung ‚der Anderen‘* zu beobachten, die sich unter anderem in der Schließung migrantischer Orte, wie es Restaurants oftmals sind, manifestiert (vgl. ebd. S. 25 ff.). ‚Die Anderen‘ und ihre Care-Arbeit werden unsichtbar, wie es die Fallbeispiele zeigen. Ebenso eröffnen sich im Zuge der COVID-19-Pandemie diskursive Praktiken, die ‚die Anderen‘ nicht nur als das „menschlich Andere“, sondern auch „nicht-menschlich“ – ‚räumlich Andere‘ – sichtbar machen (vgl.ebd. S.80).

Die alltägliche Funktion der Arbeitsräume der Interviewpartnerinnen als Konsumorte ist mit der COVID-19-Pandemie in den Hintergrund getreten. Die temporäre Schließung der Räume führte zur Verlagerung des Verkaufs nach außen. Dies erfolgte im Fall von IP1 und IP3 beispielsweise über das Fenster oder auf einem kleinen Tisch vor dem Restaurant.

Die Restaurants der Interviewpartnerinnen stellen in der Arbeit eine Repräsentation ihrer Lebensrealitäten dar, die sich über soziale Praktiken konstituiert (vgl. Hall et al., 1994, S. 34). Durch die Raumschließungen im Zuge der COVID-19-Pandemie wurde der Zugang zu Repräsentation für die Interviewpartnerinnen verhindert, was starke Emotionen bei den Interviewpartnerinnen, Mitarbeitenden und Gäst\*innen hervorriefe (IP1, Z.259-260 „[Am ersten] Tag, [als] wir geöffnet haben [...] haben [die] geweint [...] die Frau hat geweint und hat uns [umarmt und gesagt,] „Wir sind froh, dass ihr überlebt hat!““). Über das Sprechen kommunizieren die Interviewpartnerinnen Selbstständigkeit (IP3, Z.190) und ihre Identität und können dadurch auch Authentizität erzeugen (vgl. Hall et al., 1994, S. 67), die vor allem IP3 wichtig ist (Z.258), aber mit den temporären Raumschließungen beeinträchtigt wurde.

Das Zusammenspiel aus neuen Akteur\*innen und neuen Regelungen in Anbetracht der Pandemiebekämpfung führte zu Raumproduktionen und veränderten Handlungen für Mitarbeitende, Gäst\*innen und die Interviewpartnerinnen, wodurch neue Räume produziert wurden (vgl. Löw, 2001, S. 160; 166). Die Coronaverordnungen im Verlauf der COVID-19-Pandemie störten Wahrnehmungsprozesse und alltägliche Praxen der Akteur\*innen im Raum, sodass die Verlagerung der alltäglichen Handlungen, wie der Verkauf und Austausch nach außen und veränderte Ordnung des Raums, als eine Art „Neustart“ von den Interviewpartnerinnen empfunden wurde (IP2, Z.440 „wenn’s dann los geht, dann musst du wieder von vorne starten“). Im Verlauf der COVID-19-Pandemie und mit dem Beginn des zweiten Lockdowns können Gäst\*innen, Personal, als auch Interviewpartnerinnen besser einschätzen, was auf sie zukommt, wodurch die neuen alltäglichen Handlungen wie die ausschließliche Mitnahme von Essen und der Verkauf draußen als neue „Normalität“ empfunden wurden (IP2, Z.460-461). Im Gespräch mit IP2 beispielsweise zeigte sich, dass die routinierte Durchführung der neuen alltäglichen Praxen ihren Habitus (vgl. Bourdieu, 1994, S. 277 ff.) bildet und zu einer Stabilisierung des neuen Raums (vgl. Löw, 2001, S. 161), empfunden als ein Restaurant ohne Gäst\*innen und nur zum Mitnehmen, geführt hatte. Es sind jedoch vor allem Care-Tätigkeiten, die von den Interviewpartnerinnen oder ihren sozialen Netzwerken ausgehen, die neue Räume hervorbringen und diese stabilisieren. Somit nimmt *Care* als Handlung eine stabilisierende und strukturierende Ebene im Raum ein, bringt Räume als „Produkt menschlichen Handelns“ hervor (vgl. ebd. S. 163 ff.) und ist für die Instandhaltung von Infrastrukturen grundlegend.

Eine zusätzliche Funktion der Räume etablierte sich: Durch die Distanz zum Raum wurden ihre Restaurants zu Sehnsuchts- und Erinnerungsorten für sie selbst, für das Personal, aber auch für die Gäst\*innen. In den Gesprächen zeigt sich eine Sehnsucht nach der „alten Normalität“ (IP1, Z.469), die als freier empfunden wurde. Im Fall der Gäst\*innen widerspiegelt sich die Sehnsucht nach „Normalität“ in ihren gestiegenen Erwartungshaltungen an die Gastronomie. Sowohl IP1 als auch IP2 erzählen davon, dass von ihnen immer gute Laune erwartet wird und dass alles perfekt laufen muss, obwohl sie mit Personalmangel und intensiver Care-Arbeit zu kämpfen haben (IP1, Z.319). Die gestiegene Erwartungshaltung und Sehnsucht nach den Restaurants setzt die Interviewpartnerinnen besonders unter Druck. Auch, dass die mediale Berichterstattung zur Markierung von Restaurants als Orte der Gefahr beigetragen hat, führt

zu einer gestiegenen Erwartungshaltung seitens der Gäst\*innen. Wenn sie die Gefahr in Kauf nehmen, krank zu werden, dann muss alles perfekt sein (Scherpe, a, 2020).

Die Analyse der Arbeitsräume selbstständiger migrantischer Frauen in familiengeführten Restaurants zeigt, dass Räume Handlungen begrenzen und ermöglichen können (vgl. Löw, 2001, S. 167). Strukturierende Ordnungen wie politische Akteur\*innen und die Coronapolitik nehmen dabei Einfluss auf Raumwahrnehmung, Raumordnung und Raumproduktion. Gleichzeitig wurden durch die Distanz der Interviewpartnerinnen zum Raum und ihren Mitmenschen Aspekte sichtbar, die bereits vor der COVID-19-Pandemie dagewesen sind, aber nicht wahrgenommen wurden.

Die Gastronomie wurde vor der COVID-19-Pandemie von vielen migrantischen Personen als sicheres Berufsfeld wahrgenommen. Die COVID-19-Pandemie hat für die Interviewpartnerinnen jedoch das Wissen hervorgebracht, dass es sich um eine prekäre Branche handelt. Dadurch ist ihnen die Fragilität ihrer Arbeitsräume, aber auch die Fragilität ihres Selbst bewusst geworden, da sie sich über ihre Arbeit identifizieren und diese fundamental für ihre Identitätsbildung ist. Auch die Abhängigkeitsverhältnisse zum Personal, wie im Fall von IP1, die nun mittags schließen muss, aber auch zu den Gäst\*innen, haben sich intensiviert. Die genannten Beispiele zeigen, dass das Wissen über die Unsicherheit der Branche und seitens der Gäst\*innen über die mögliche Gefahr der Ansteckung in diesen Räumen bestehende Machtverhältnisse verschoben und intensiviert hat (vgl. Foucault, 1994, S. 38).

Die Politisierung ihrer Räume hat dazu beigetragen, dass die Interviewpartnerinnen sich kritisch mit der aktuellen Politik in Bezug auf die Gastronomie auseinandergesetzt haben. Zwar waren alle Interviewpartnerinnen dankbar für die finanzielle Unterstützung, jedoch zeigt sich, dass die Politik keine langfristige Strategie verfolgt, Personalprobleme in der Branche zu beheben (IP1, Z.486-490). Oftmals gehen politische Entscheidungen an der Gastronomie vorbei, wie IP1 am Beispiel des Personalmangels beschreibt. Das Fortbestehen ihrer Räume in der COVID-19-Pandemie wurde vor allem durch persönliche Rücklagen, in Form von ökonomischen Kapital (vgl. Bourdieu, 2015, S. 50 ff.) und durch lokale Netzwerke, in Form von *bonding* und *bridging* Sozialkapital, ermöglicht (vgl. Eckardt, 2020, S. 474). Die Interviewpartnerinnen sind sich zudem ihrer räumlichen Verortung in der Gesellschaft klar geworden. IP3 beschreibt Hierarchien zwischen Berufsfeldern, die bereits vor der COVID-19-Pandemie gegolten haben, ihr jedoch mit der Pandemie stärker sichtbar sind.

Aus räumlicher Perspektive ist auch der Aspekt des Standorts und damit die Verortung des eigenen Arbeitsraums im Stadtnetzwerk, also in anderen Räumen, von Bedeutung. Die Beziehung zu anderen sozialen Netzwerken und damit zu anderen Räumen ist fundamental für das Fortbestehen der Arbeitsräume.

Für die Interviewpartnerinnen ist in der Distanz zu ihrer Arbeit und ihren Arbeitsräumen sichtbar geworden, wie viel Kraft sie in die Raumgestaltung, Raumproduktion, aber auch kontinuierliche Raumpflege investiert haben (IP1, Z.91; IP2, Z.620; IP3, Z.340). In dem Moment, in dem sie aus der Distanz feststellen, dass sie ihre Räume und damit ihre Identität „verloren haben“, bemerken sie die Notwendigkeit dieser (vgl. Hall et al., 1994, S. 72). Die Räume stellen eine Symbiose ihrer persönlichen Biografien und gegenwärtiger Momente dar, die eine identitätsstiftende Funktion für sie einnehmen.

In diesem Kapitel bin ich auf die veränderte Funktion, Erwartung und Atmosphäre der Arbeitsräume selbstständiger migrantischer Frauen in familiengeführten Restaurants eingegangen. Der



Analyse voraus ging ein relationales Verständnis von Raum, wodurch Räume als dynamisch und wandelbar betrachtet werden (vgl. Löw 2001). Ebenso werden Räume in der Arbeit als Spiegelbilder der Gesellschaft gesehen (vgl. Eckardt, 2012, S. 9), weshalb einschlägige gesellschaftliche Ereignisse, wie die COVID-19-Pandemie, Veränderungen in Bezug auf Raumwahrnehmung und Raumproduktion hervorrufen, aber auch das Handeln der Akteur\*innen beeinflussen.

Die Untersuchung der Arbeitsräume zeigt, dass vorherige Funktionen und Aufgaben nicht verschwunden sind, sondern sich intensiviert haben, wie beispielsweise Care-Tätigkeiten oder Abhängigkeitsverhältnisse zwischen den Akteur\*innen. Gleichzeitig sind neue Funktionen und Assoziationen mit Restaurants als Arbeitsräume hinzugekommen: Sie haben eine Politisierung erfahren, bieten einen Orientierungsrahmen, wurden als Orten der Gefahr – als das ‚räumlich Andere‘ - markiert. Ebenso sind sie Sehnsuchts- und Erinnerungsorte für das Personal, die Gäst\*innen und die Interviewpartnerinnen: Sie wünschen sich eine „alte Normalität“. Ihre Funktion als Care-Räume bleibt von der COVID-19-Pandemie unberührt. Diese hat sich sogar verstärkt.

Unverändert bleibt auch die Bedeutung der Arbeitsräume für die Interviewpartnerinnen. Sie sehen einen großen gesellschaftlichen Mehrwert und eine Notwendigkeit im Fortbestehen von (familiengeführten) Restaurants.

*Wie können die beschriebenen räumlichen Veränderungen gesellschaftlich eingeordnet werden?* Im letzten Schritt der Arbeit möchte ich dieser Frage nachgehen und die gesamten Forschungsergebnisse zusammenführen und aus einer (post-)migrantischen und post/pandemischen Perspektive diskutieren.

## 5 Schlussbemerkung

Wie lassen sich die gewonnenen Erkenntnisse der Arbeit zusammenfassen? Ich habe im Rahmen der Arbeit versucht, die Bedeutung von (familiengeführten) Restaurants für eine (Stadt-) Gesellschaft, sowie ihre komplexen Funktionen zu beleuchten. Im Fokus der Arbeit standen dabei vor allem der Umgang selbstständiger migrantischer Frauen in der Gastronomie mit der COVID-19-Pandemie sowie die Veränderung ihrer Arbeitsräume.

Hierbei habe ich folgende Fragestellung verfolgt: *Wie sind selbstständige migrantische Frauen, die in der Gastronomie tätig sind, mit der COVID-19-Pandemie umgegangen und welche Erkenntnisse lassen sich über ihre Arbeitsräume treffen?*

Mit der Forschungsfrage gingen zwei Hypothesen einher. Zum einen, dass die COVID-19-Pandemie die Fragilität der Gastronomie als Branche und damit auch der gastronomischen Arbeits- und Lebensräume aufgezeigt hat. Zum anderen, dass die Auswirkungen der COVID-19-Pandemie lebensbiografische Fragen, die zuvor immer verdrängt wurden, jedoch schon immer bestanden, für die Interviewpartnerinnen sichtbar gemacht haben. Die zweite Hypothese zielte vor allem auf eine *Exit-Strategie* im Umgang mit der COVID-19-Pandemie hin, die ich aufgrund eines stark männlich geprägten medialen Diskurs, aber auch aus Beobachtungen in der Gastro-Community aufgestellt habe.

Zur Bearbeitung des Forschungsvorhabens wurde ein communitybasierter Feldzugang über Gastrokinder als Gatekeeper gewählt, da es sich um ein besonders emotionales Thema handelt. Dieser Ansatz zeigte sich als fruchtbar, da somit ein enges Vertrauensverhältnis zwi-

schen mir als Forschende und den Interviewpartnerinnen entstanden ist. Außerdem diente die Forschungsarbeit dem Empowerment der Interviewpartnerin, aber auch mir als Gastrokein und feministische und rassismuskritische Forscherin.

Die Auseinandersetzung mit der Thematik war von besonderer Bedeutung, weil der aktuelle Forschungsstand zur Gastronomie in der COVID-19-Pandemie sich auf ökonomische Aspekte konzentriert und eine weibliche, migrantische, räumliche und intersektionale Perspektive ausblendet. Auch die methodologische und theoretische Rahmung des Forschungsvorhabens erwies sich als innovativ und brachte spannende Ergebnisse hervor. Zur Bearbeitung des Forschungsinteresses wurden biografische Interviews nach Rosenthal (2002) durchgeführt, die in der Urbanistik wenig Gebrauch finden, jedoch die individuelle Symbiose zwischen Raum und Biografie der Interviewpartnerinnen verdeutlichen. Dadurch war es möglich, vielschichtige Bedeutungen der Räume für die Interviewpartnerinnen, aber auch für die (Stadt-)Gesellschaft abzuleiten. Zudem wurde das Forschungsvorhaben in einem (post-)migrantischen und post/pandemischen Gesellschaftsverhältnis verortet, wodurch Gesellschaft als dynamisch und sich kontinuierlich wandelnd, sowie als vielfältig und fragil verstanden wird. Die Anwendung der relationalen Raumvorstellung nach Martina Löw (2001) ermöglichte es zudem, gegenwärtige Raumwahrnehmungen, Raumordnungen und Raumproduktionen im Mikrokosmos familiengeführter Restaurants zu untersuchen. Angelehnt an den Stadtsoziologen Frank Eckardt wurden Räume als Spiegelbilder der Gesellschaft gesehen und die Austragung von gesellschaftlichen Ungleichheiten im urbanen Raum berücksichtigt.

Ausgerüstet mit diesem theoretischen und methodologischen Handwerkszeug wurde über die weibliche Perspektive der Interviewpartnerinnen sichtbar, dass ihre Restaurants gesellschaftliche Care-Orte sind, sowie migrantische Selbstorganisation und Empowerment ermöglichen. Sie sind vor allem in der Position des Care-Gebens, sie schaffen Care-Orte und halten diese instand. Jedoch ist die Care-Verteilung unausgeglichen im Raum, wodurch die Interviewpartnerinnen in ihren vielschichtigen Rollen stark belastet sind.

Die Arbeit eröffnet zudem neue Perspektiven auf familiengeführte Restaurants: Es handelt sich beispielsweise nicht unbedingt um biologische Familien, wie vorherige Erfahrungen von IP2 in der Gastronomie zeigen. Es geht darum, dass Restaurants oft als (temporäre) Auffangbecken für verschiedene Personengruppen fungieren und das Team dahinter als Familie arbeitet und sich als solche versteht. Die Einbeziehung eines erweiterten Familienverständnisses macht diese Orte wiederum zu Care-Orten in unserer Gesellschaft. Die Intimität, die zwischen den Gäst\*innen, aber auch im Team entsteht, fördert jedoch auch unsichtbare Arbeit in Form von Care, die von den Interviewpartnerinnen ausgeübt wird und nicht ausreichend sozial anerkannt und finanziell entlohnt wird.

Bei der Auswertung der biografischen Interviews zeichneten sich das Zusammenspiel von Care-Tätigkeiten, einer Offenheit gegenüber Anpassung, dem integriert sein in soziale Netzwerke und der Fähigkeit zur Beantragung staatlicher Unterstützung als Umgangsstrategien mit der COVID-19-Pandemie ab. Die Umgangsstrategien hingen zwar miteinander zusammen, jedoch kann dem Geben und Empfangen von Care sowie den sozialen Netzwerken und damit dem Gefühl, nicht allein zu sein, eine primäre Rolle zugesprochen werden. Restaurants, die erst kurz vor der COVID-19-Pandemie geöffnet und keine starken Beziehungen zu sozialen Netzwerken haben, ihre Räume also keine Beziehungen zu anderen Räumen eingegangen sind, hatten es somit besonders schwer und konnten womöglich nicht überleben.

Die Umgangsweisen der Interviewpartnerinnen haben sich im Verlauf der COVID-19-Pandemie verändert, da „temporäre Normalitäten“ ausgehandelt wurden, die das Gefühl von Ungewissheit in der COVID-19-Pandemie und den Umgang damit beeinflusst haben. Auch haben die Umgangsszenarien teils parallel stattgefunden und sind ineinander übergegangen. Es bleibt jedoch wichtig zu erwähnen, dass die vorgestellten Umgangsstrategien ermöglicht wurden durch beispielsweise vorherige Care-Tätigkeiten, die das Teamgefühl über Jahre in den familiengeführten Restaurants der Interviewpartnerinnen gestärkt haben. Somit ist eine meiner zentralen Erkenntnisse, dass Care-Tätigkeiten wie Fürsorge, Zuhören, Aufmerksamkeit, Trösten etc. als Alltagspraxen vor der COVID-19-Pandemie, als auch während der COVID-19-Pandemie eine raumstrukturierende Komponente haben und Räume hervorbringen.

Die vorstrukturierten Bedingungen im Raum, wie beispielsweise das Zusammenwirken von Rassismus, Sexismus und Klassismus haben jedoch auch dazu geführt, dass der Zugang zu sozialen Netzwerken, mit beispielsweise hohem ökonomischem Kapital, für einige Interviewpartnerinnen nicht gegeben war. Historische Strukturen dominieren noch immer die Räume der Interviewpartnerinnen und damit auch den Umgang mit der COVID-19-Pandemie. Zudem gab es eine Reihe von Einflussfaktoren, wie finanzielle Rücklagen, die Dauer des Bestehens des Restaurants, die Mitarbeiterzahl etc., die den Umgang mit der COVID-19-Pandemie aus der Sicht der Interviewpartnerinnen beeinflusst haben. Wichtig zu erwähnen bleibt allen voran die Haltung der Interviewpartnerinnen: In ihrer langjährigen Arbeit in der Gastronomie haben sie starke Kommunikationsfähigkeiten entwickelt, Rassismus- und Diskriminierungserfahrungen erlebt und sich für andere eingesetzt. Diese Fähigkeiten sowie die Entwicklung ihres starken Verantwortungsgefühls gegenüber ihren erweiterten Familien und Gäst\*innen haben sie dazu motiviert, weiterzumachen und in der COVID-19-Pandemie nicht aufzugeben. Obwohl sie zu den am stärksten betroffenen Berufsgruppen in der COVID-19-Pandemie gehören, haben sich die Interviewpartnerinnen selbst nie als „Opfer“ bezeichnet, sondern sich als Kämpferinnen gesehen. Somit zeigt sich, dass die zweite Hypothese, die auf eine *Exit-Strategie* abzielte, keine Option für die Interviewpartnerinnen gewesen ist und widerlegt wurde. Die Hypothese kam vor allem zustande, weil sie eine stereotype männliche und impulsive Umgangsweise ist, während weiblich gelesene Personen, so zeigt es sich in den biografischen Interviews, oft gefestigter in ihren Lebensentscheidungen sind und ein ausgeprägtes Verantwortungsgefühl gegenüber ihrem Umfeld haben.

Die Motivation der Interviewpartnerinnen, das Fortbestehen ihrer Räume zu sichern, war außerdem nicht ökonomisch, sondern von zwischenmenschlichen Beziehungen geleitet. Sie schätzen ihre Selbstständigkeit, aber insbesondere den Austausch zu verschiedenen Personengruppen.

Zudem konnte ich eine Reihe von räumlichen Einflussfaktoren ableiten, die den Umgang mit der COVID-19-Pandemie beeinflusst haben. Dazu gehören die Stadtstruktur und -größe, die beispielsweise Zugänge zu unterschiedlichen sozialen Netzwerken, aber auch zu Kund\*innen mit hohem ökonomischen Kapital ermöglichen. Des Weiteren wurde der Standort zu einer Ressource oder zu einem limitierenden Rahmen im Umgang mit der COVID-19-Pandemie. Zuletzt sind die Entstehungsgeschichte des Raums, die Dauer des Bestehens des Raums sowie die Raumgestaltung, die alle drei oftmals die Verschmelzung der individuellen Biografien und des Raums widerspiegeln als Einflussfaktoren zu nennen. Die Care-Tätigkeiten der Interviewpartnerinnen sind nicht nur zwischenmenschlich, sondern auch räumlich zu verstehen:

Sowohl vor der COVID-19-Pandemie als auch während der COVID-19-Pandemie, haben sich die Interviewpartnerinnen intensiv um die Pflege des Raums gekümmert.

Im Rahmen der biografischen Interviews konnte somit festgestellt werden, dass die Arbeits- und Lebensräume der Interviewpartnerinnen eine identitätsstiftende Funktion für sie einnehmen, Repräsentation bieten und ihnen unter anderem helfen, eigene emotionale Herausforderungen in ihren Biografien zu verarbeiten. Dadurch wird der Raum nach Martina Löw (2001) selbst ebenso zum handelnden Akteur und Care-Ort. Im Laufe der COVID-19-Pandemie wurde durch die Coronabeschränkungen, aber auch durch das Eintreten neuer Akteur\*innen, wie der Bundesregierung und die mediale Berichterstattung, der Raum zur Repräsentation temporär geschlossen oder als Gefahr und ‚räumlich Andere‘ markiert. Dies hatte Auswirkungen auf das Wohlbefinden der Interviewpartnerinnen, ihr Zugehörigkeitsgefühl, aber auch ihre Identitätsbildung.

Die Arbeitsräume der Interviewpartnerinnen als Orte der Vielfalt, aber auch Fürsorge, müssen selbstverständlich kritisch hinterfragt werden. Es sind Räume, die ebenso wie die Gesellschaft, von strukturierenden Dimensionen wie Rassismus, Sexismus und Klassismus durchzogen sind. Insbesondere IP3 beschreibt Rassismus- und Diskriminierungserfahrungen in ihren eigenen Räumen. Auch zeigt sich in den Interviews, dass Räume zwar Handeln ermöglichen, jedoch auch Handeln einschränken können. Alle drei Interviewpartnerinnen begegneten Herausforderungen, ihre eigenen Gerichte anzubieten, weil die Akzeptanz gegenüber diesen fehlte. Es bestanden somit bereits vor der COVID-19-Pandemie Abhängigkeitsverhältnisse zwischen Gäst\*innen und Gastronom\*innen, die die Vielfalt im Raum beeinflusst haben. Auch die Anerkennung von (familiengeführten) Restaurants als gesellschaftliche Care-Räume ist von Bedeutung, festzuhalten, jedoch ist diese aufgrund bestehender patriarchaler Machtverhältnisse ungleich verteilt. Es sind vor allem die Interviewpartnerinnen, die sich in verantwortungsvollen Positionen wiederfinden und sich für das Personal, aber auch für die Gäst\*innen einsetzen und selbst wenig Care erfahren. Dies hängt auch mit ihrer Position als weiblich gelesene Personen in einer männlich dominierten Branche zusammen. Der Ausweg aus der Branche aus diesen Räumen und damit eine *Exit-Strategie* ist zumindest für IP1 und IP3 aufgrund ihres Alters, ihrer nicht anerkannten Bildungsabschlüsse, aber auch aufgrund ihrer Sprachkenntnissen nicht möglich, während IP2 auf ihr Medizinstudium als Ressource zurückgreifen kann.

Die kritische Auseinandersetzung mit den Arbeitsräumen der Interviewpartnerinnen, sowie den dort vorherrschenden Strukturen zeigt, dass diese bereits vor der COVID-19-Pandemie vulnerabel und fragil gewesen sind. Verändert hat sich mit der COVID-19-Pandemie, dass die Interviewpartnerin die Fragilität ihrer Räume, ihrer Branche und damit auch ihrer Selbst erst aus der Distanz zu ihren Arbeitsorten gesehen haben. Neben der sichtbar gewordenen Fragilität haben ihre Räume zudem eine Politisierung erfahren. Der Staat, aber auch Medienschaffende waren bereits vor der COVID-19-Pandemie Teil der Arbeitsräume der Interviewpartnerinnen, jedoch haben sie in der COVID-19-Pandemie erst ihre Handlungsmacht entfaltet. Die „neu“ eingetretenen Akteur\*innen haben die strukturellen Machtgefälle in den Arbeitsräumen der Interviewpartnerinnen intensiviert. Dies zeigt sich unter anderem in zwischenmenschlichen Interaktionen, aber auch über veränderte Raumproduktionen.

Durch die Coronaverordnungen der Bundesregierung wurden alltägliche Handlungen von Gäst\*innen, Personal und den Interviewpartnerinnen beeinträchtigt und damit Wahrnehmungs- und Erinnerungsprozesse gestört, sodass die Arbeitsräume in ihrer ursprünglichen Form, als

Wohlfühlorte, Begegnungsorte etc. nicht reproduziert werden konnten. Dies hat nicht nur die Funktion des Raums als Ort der Vielfalt, Begegnung und des Genießens beeinflusst, sondern auch die Atmosphäre. In der COVID-19-Pandemie waren und sind die Räume vor allem von Unsicherheit, Ängsten und Traurigkeit geprägt. Die Interviewpartnerinnen mussten, wenn aufgrund ihres Standorts überhaupt möglich, ihre Räume neu ordnen und haben damit neue Räume produziert. Dies geschah beispielsweise durch die Einführung von To-Go Maßnahmen, dem Verkauf über das Fenster hinaus oder auch dem Verkauf an einem Tisch vor dem Restaurant. Die neu entstandenen Räume wurden im Verlauf der COVID-19-Pandemie und mit dem Eintreten wiederholter Lockdowns als temporäre Normalitäten empfunden, sodass Ängste und Unsicherheiten bei den Interviewpartnerinnen im Umgang mit der COVID-19-Pandemie sanken. Dennoch sehnen sie sich nach zwischenmenschlichem Austausch und der „alten Normalität“, die als deutlich freier empfunden wurde.

Das „Eintreten“ des Staates sowie der Medienschaffenden als Akteur\*innen in die Arbeitsräume der Interviewpartnerinnen darf jedoch auch nicht einseitig betrachtet werden. Die mediale Aufmerksamkeit erfüllte auch eine „Care-Funktion“, da sie aus Sicht der Interviewpartnerinnen ihren Räumen eine gesellschaftliche Bedeutung zusprach und sie das Gefühl hatten, nicht vergessen zu werden. Die staatlichen Interventionen hinsichtlich der Pandemiebekämpfung konnten die Interviewpartnerinnen ebenso nachvollziehen und zeigten Dankbarkeit gegenüber der ökonomischen Unterstützung. Das Erfahren von Care auf verschiedenen Ebenen und von unterschiedlichen Akteur\*innen, sei es emotional oder ökonomisch, hat somit die Perspektive auf das eigene Berufsfeld und die persönlichen Arbeits- und Lebensräume der Interviewpartnerinnen geprägt. Dennoch fehlt eine langfristige politische Vision, wie gegenwärtige Probleme in der Gastronomie, wie beispielsweise der Personalmangel, angegangen werden können. Im Zuge der Analyse der Raumveränderungen durch die COVID-19-Pandemie hat sich gezeigt, dass ursprüngliche Funktionen der Arbeits- und Lebensräume der Interviewpartnerinnen nicht verloren gegangen sind. Sie wurden temporär reduziert oder ausgesetzt. Außerdem sind neue Funktionen hinzugekommen, wie die symbolische Politisierung des Raums. Zudem bleibt festzuhalten, dass bestehende Strukturen, wie Abhängigkeitsverhältnisse, aber auch Care-Tätigkeiten in Bezug auf das Personal und die Gäst\*innen sich intensiviert haben. Für die Interviewpartnerinnen bleibt nicht viel Raum für Selbstfürsorge, da sie die Rolle als Vermittlerin zwischen den sensiblen und angeschlagenen Personengruppen in ihren Räumen annehmen müssen.

Im Gespräch mit den Interviewpartnerinnen, aber auch durch die gestiegene mediale Aufmerksamkeit an der Gastronomie zeigte sich auch, dass die Bedeutung dieser Räume für die Gesellschaft sogar zugenommen hat. Es handelt sich um Räume, in denen trotz Fragilität und bestehender Macht- und Abhängigkeitsverhältnisse Begegnung und Vielfalt möglich ist. Diese Vielfalt gilt es den Interviewpartnerinnen zufolge zu schützen und der Fragilität mit Care zu begegnen. In der Anerkennung des Selbst als (räumlich) ‚Andere‘ liegt auch eine tröstliche Möglichkeit, sich selbst und ‚den Anderen‘ näher zu kommen und gegenwärtigen Machtverhältnissen in den Restaurants entgegenzuwirken (vgl. Bayramoğlu & Castro Varela, 2021, S. 25).

Interessant war auch zu beobachten, dass die Interviewpartnerinnen trotz Distanz eine stärkere Verbundenheit zu ihren Räumen sowie ihrem Berufsfeld entwickelt haben. Auch die Care, die im Rahmen von sozialen Netzwerken in Form von Geben und Nehmen stattgefunden hat, hat eine intensivere Intimität zwischen den Akteur\*innen hervorgebracht.



Die Arbeit zeigt, dass Care in unserer Gesellschaft oft von weiblichen Personen ausgeführt und als selbstverständlich wahrgenommen wird. So selbstverständlich, dass die Interviewpartnerinnen selbst ihre Umgangsweisen mit der COVID-19-Pandemie nicht zwingend als besonders betrachten. Aus diesem Grund soll die Arbeit auch dem Empowerment der Interviewpartnerinnen dienen und ihre alltäglichen Handlungen vor und während der COVID-19-Pandemie wertschätzen, die Care-Orte wie ihre Restaurants hervorbringen. Care-Tätigkeiten, die räumlich und zwischenmenschlich verstanden werden müssen, lassen Räume Resilienz bilden. Es geht aus urbanistischer Perspektive auch darum, zu sehen, dass viele alltägliche Konsumorte, wie Restaurants, als gesellschaftliche Care-Orte fungieren und systemrelevant sein können.

Die Auseinandersetzung mit der COVID-19-Pandemie aus räumlicher Perspektive ist relevant, da sich im Rahmen der Interviews zeigt, dass die COVID-19-Pandemie uns dazu gezwungen hat, uns unserer räumlichen Position in der Gesellschaft bewusst zu werden und uns neu zu positionieren. Die Analyse der Interviews zeigt somit die Auseinandersetzung mit den Fragen: *Wo stehe ich, wie gehe ich damit um und mit wem?*

Die vorgestellten Fallbeispiele der familiengeführten Restaurants aus Sicht selbstständiger migrantischer Gastronom\*innen können als Mikrokosmen gesehen werden, die erfolgreiche Umgänge mit der COVID-19-Pandemie zeigen. Die Handlungsweisen von Frauen in der COVID-19-Pandemie müssen stärker wertgeschätzt werden.

Gleichzeitig muss diesen Frauen auch Arbeit abgenommen werden, denn sie können auf Dauer dieser Belastung nicht standhalten, wie auch die Gespräche mit den Interviewpartnerinnen zeigten. Für Städte im Speziellen bedeutet dies, Care im erweiterten Sinne und damit auch räumlich zu verstehen und diese Care-Infrastrukturen zu fördern.

Aus einem (post-)migrantischen und post/pandemischen Stadtverständnis heraus, geht es im Umgang mit der COVID-19-Pandemie vor allem darum, Vielfalt und Fragilität in Städten anzuerkennen und Fürsorge sowie Gemeinschaft zu stärken. Auch muss den zunehmend strukturierenden Gegebenheiten in Räumen, wie es die Arbeitsräume der Interviewpartnerinnen zeigen, entgegengewirkt werden, um Freiheit und damit Raumproduktionen zu ermöglichen. Im Kontext migrantischer Personen ist dies von besonderer Bedeutung, da trotz kritischer Auseinandersetzung mit Restaurants als Arbeitsräume, sie über die vermeintliche Freiheit sich selbst organisieren und Empowerment erfahren können. Das gilt insbesondere für migrantische Personen der ersten Generation, deren Bildungsabschlüsse oftmals nicht anerkannt werden und die in der Gastronomie einen Entwicklungsweg finden. Dies muss in der gesamtgesellschaftlichen Reflexion der COVID-19-Pandemie stärker berücksichtigt werden.

Zuletzt bleibt zu erwähnen, dass die räumliche und biografische Auseinandersetzung mit selbstständigen migrantischen Frauen in der Gastronomie im Umgang mit der COVID-19-Pandemie die besonderen Geschichten hinter diesen Räumen hervorgebracht hat. Oft wird Menschen in der Gastronomie mit Vorurteilen begegnet, beispielsweise, dass sie keine Schulabschlüsse haben. Jedoch zeigte sich im Rahmen der Interviews, dass hochqualifizierte Personen in der Gastronomie arbeiten und emotionale Entstehungskontexte dahinterstehen. Es handelt sich um Personen, die ein starkes Verantwortungsgefühl gegenüber ihren (erweiterten) Familien und ihren Mitmenschen haben. Der Schutz familiengeführter Restaurants ist damit nicht nur ein räumlicher, sondern auch ein Schutz migrantischer Lebensrealitäten.

In zukünftigen Forschungsvorhaben würde ich gerne stärker auf Rassismus- und Sexismus-

erfahrungen in migrantischen Ökonomien aus weiblicher und intersektionaler Perspektive eingehen.

## 6 Reflexion

Tochter des Hauses

Keines Blickes würdigt ihr mich  
Während ich den Wein nachschenke.  
Und wenn ein kurzer *Dank* entweicht,  
euer Blick auf mich fällt,  
seht ihr auf mich herab.

In diesem Moment bin ich kein Mensch,  
in diesem Moment  
bin ich  
*eure* Kellnerin

Bis zu dem Moment, an dem sich euer Bild  
welches *ihr* von *mir* habt  
ohne *uns* zu kennen wandelt:

Ach, *Sie* sind die Tochter des Hauses? *Sie* studieren?  
*Sie* sind hier geboren?

Bis zu diesem Moment, in welchem *meine* Existenz nicht mehr  
dem Nachschenken des Weines dient

bis zu dem Moment, an dem *ihr* sie bewertet,  
*meine* Menschlichkeit.

In diesem Moment  
entweicht euch ein Lächeln während ihr mich anblickt,  
doch noch immer,  
auf mich herab.

Denn in diesem Moment  
bin ich zwar Mensch,  
doch in diesem Moment  
bin ich noch immer  
*eure* Kellnerin.

(unveröffentlicht von meiner Schwester Elira Halili, 2022)

Was wir sagen, steht immer in einem Kontext und ist *positioniert*, weshalb ich zuletzt meine eigene Rolle als Forscherin zum Forschungsgegenstand reflektieren werde. Als migrantisches Gastrokind habe ich gute, aber auch schlechte Seiten der Gastronomie erleben dürfen. Insbesondere familiengeführte Restaurants sind für mich emotionale Räume: Es sind Orte an denen ich groß geworden bin, mit Freund\*innen, Geschwistern und Eltern gearbeitet habe und die bis heute meine Persönlichkeit, meine Interessen beeinflusst, aber auch meinen Bildungsweg ermöglicht und geprägt haben. Gleichzeitig stellen sie auch Räume dar, in denen ich selbst, sowie andere (migrantische) Frauen in meiner Umgebung, Rassismus, Sexismus und Klassismus erlebt habe(n).

Ich frage mich, *wie können diese Räume erhalten, aber trotzdem verändert werden?* Heute befinde ich mich in einer gesellschaftlichen Position, die es mir ermöglicht, Fragen dieser Art in den wissenschaftlichen Diskurs zu integrieren, die Komplexität und Widersprüchlichkeit dieser Räume zu analysieren und gegebenenfalls Veränderungen zu initiieren.

Der Beginn meines Forschungsprojekts war von Angst geleitet: Angst, dass diese Räume die COVID-19-Pandemie und damit auch die migrantischen Lebensrealitäten dahinter nicht überleben. Auch verspürte ich Empathie und Mitleid für Mitarbeitende in der Gastronomie, insbesondere für viele mir bekannter Mütter, darunter auch meine, die eine schwere COVID-Erkrankung erlitt und deren langjährige Aufopferung in dieser Branche sich in Luft aufzulösen schien. Mein Ziel war es, Frauen, die oftmals die verantwortungsvollsten Rollen in Restaurants übernehmen, sichtbar zu machen und ihnen eine Stimme zu geben. Beeinflusst durch gegenwärtige identitätspolitische Diskurse, wollte ich die Erfahrungen der Interviewpartnerinnen zunächst kollektiv porträtieren, ohne ihre Individualität zu verlieren. Denn im Kollektiven liegt auch eine kreative und empowernde Kraft für marginalisierte Personen (vgl. ebd. S. 27). Insbesondere die Auseinandersetzung mit migrantischem Feminismus der 1985-2000er Jahre hat mich dazu angeregt zu überlegen: *Was eint uns trotz Unterschiede* (vgl. Tekin in Gutiérrez Rodríguez & Tuzcu, 2021, S. 144)?

Zudem wollte ich meine Interviewpartnerinnen zu Beginn als „Betroffene“ der COVID-19-Pandemie darstellen und über die Generierung wissenschaftlicher Daten nicht-intendiert „für sie sprechen“, wie es BIPOC-Personen der zweiten und weiteren Generationen oftmals tun. Es ging mir darum zu zeigen, dass wir die COVID-19-Pandemie nicht alle gleich erlebt haben und Privilegien reflektieren werden müssen.

Auch empfand ich die mediale Aufmerksamkeit auf die Gastronomie sowie das gestiegene Interesse an der Situation von Gastrofamilien als unsensibel, neugierig und typisch für die weiße Dominanzgesellschaft. Das liegt unter anderem daran, dass Personen, die in Restaurants arbeiten, häufig von den Gäst\*innen „konsumiert“ werden, als ob sie und ihre Lebensbiografien ebenso auf der Karte stehen. Gleichzeitig beobachtete ich eine zunehmende Externalisierung der Gefahr auf migrantische Personen und Orte (vgl. Bayramoğlu & Castro Varela, 2021, S. 43).

Aus diesem Grund habe ich mich zu Beginn meiner Arbeit unter anderem geweigert, biografische Interviews durchzuführen, da diese besonders häufig in migrantischen Forschungskontexten genutzt werden um Wissen über „die Anderen“ generieren. Dies ist kritisch zu beurteilen, da im Foucaultschen Verständnis Wissen und Macht eng verwoben sind. Wissen, dass beispielsweise in biografischen Interviews über migrantische Personen generiert wird, kann der Stabilisierung von gegenwärtigen Machtverhältnissen dienen (vgl. Foucault, 1994,

S. 38). Gegenwärtig gibt es jedoch wenige im wissenschaftlichen Diskurs anerkannten Alternativen, die die Einbettung von Forschungsmethoden in gesellschaftliche Machtverhältnisse reflektieren. Aus diesem Grund sehe ich mich gezwungen, mich dem gegenwärtigen Forschungsrepertoire zu bedienen und habe die biografische Interviewmethode nach Rosenthal (2002) gewählt, da sie den Interviewpartnerinnen Freiraum zum Erzählen bietet, sowie die Synthese ihrer individuellen Biografie und ihrer Räume hervorhebt.

Dennoch müssen bestehende Forschungsmethoden kritisch hinterfragt werden und insbesondere bei sensiblen Themen wie der COVID-19-Pandemie und/oder Menschen mit Rassismus- und Diskriminierungserfahrungen angepasst werden. Auch mir waren die emotionalen Entstehungsgeschichten von Restaurants, wie der schwere Schicksalsschlag bei IP2, nicht bewusst. Das Beispiel zeigt, dass wenn wir zu Menschen und ihren Arbeits- und Lebensräumen forschen, eine besondere Sensibilität entwickeln müssen. Ich habe im Rahmen der Arbeit versucht, nur biografische Informationen zu geben, die die Anonymität der Interviewpartnerinnen gewährleisten sowie der Beantwortung der Forschungsfrage dienen.

Im Rahmen der Arbeit konnte ich viele meiner Vorurteile und Annahmen reflektieren. Meine Interviewpartnerinnen haben sich selbst nie als „Opfer“ der COVID-19-Pandemie gesehen, obwohl sie teils gesundheitlich als auch finanziell stark belastet waren und von Mehrfachdiskriminierung betroffen sind. Sie haben sich als aktiv handelnde Akteurinnen in der COVID-19-Pandemie verortet, verschiedene innovative Umgangsformen entwickelt, um ihre Arbeits- und Lebensräume zu erhalten und sehen sich selbst als Kämpferinnen. Auch ich sehe meine Interviewpartnerinnen als solche. Die mediale Aufmerksamkeit und das Interesse ihrer Mitmenschen an ihrer Situation empfanden die Interviewpartnerinnen als fürsorglich und motivierend. Es zeigen sich unterschiedliche Perspektiven und Wahrnehmungen von Mehrfachdiskriminierung zwischen den Generationen des migrantischen Feminismus.

Meine persönliche Nähe zum Berufsfeld hat zwar zu einigen Vorannahmen geführt, mir jedoch auch ein besonderes Vertrauensverhältnis zu den Interviewpartnerinnen und ihren Kindern, die als Gatekeeper fungierten, ermöglicht. Dadurch, dass ich mit der Arbeitsdynamik der Branche, der Rolle von Frauen in familiengeführten Restaurants und ihren Sorgen in der COVID-19-Pandemie vertraut war, wusste ich, wie ein Feldzugang zu einem solch emotionalen Thema gestaltet sein muss: communitybasiert.

Ich habe nicht geplant, eine feministische Arbeit zu schreiben. Care als Umgang mit der COVID-19-Pandemie kam genauso überraschend für mich als Ergebnis, wie für manche Leser\*innen, denn sie verläuft oft unsichtbar ab und wird auch von mir oft als selbstverständliche emotionale Arbeit wahrgenommen. Es hat mir geholfen zu sehen, was ich selbst und meine Mitmenschen in der COVID-19-Pandemie brauchen: Verständnis, Fürsorge und das Gefühl, nicht allein zu sein. Die Forschungsarbeit zeigt die Bedeutung von Care für unser gesellschaftliches Zusammenleben. Zudem konnten auch die Interviewpartnerinnen Empowerment erfahren und sehen, dass sie etwas Besonderes im Umgang mit der COVID-19-Pandemie leisten. Zuletzt muss auch genannt werden, dass die Forschungsarbeit zu post/pandemischen und damit emotional herausfordernden Zeiten für die Interviewpartnerinnen, aber auch für mich als Forscherin entstanden ist. Wir alle sind im unterschiedlichen Maße betroffen, was die Objektivität zum Forschungsgegenstand beeinflusst.

Durch die Arbeit möchte ich zeigen, dass auch Wissenschaft Care-Work leisten kann, wenn beispielsweise Perspektiven, wie die meiner Interviewpartnerinnen, die häufig keine Aufmerk-

samkeit finden, festgehalten und analysiert werden. Gleichzeitig habe ich mich durch die Interviewpartnerinnen, ihre Erfahrungen, ihre Umgangsweisen und ihre Haltung ebenso empowert gefühlt, mich in der COVID-19-Pandemie räumlich (neu) zu verorten. Ich danke meinen Interviewpartnerinnen für ihr Vertrauen und dass sie ihre emotionalen Erfahrungen in der COVID-19-Pandemie mit mir geteilt haben.

## 7 Literaturverzeichnis

Afrozensus (2020). *Report*. <https://afrozensus.de/reports/2020/> [28.02.2022].

Adrian, S. (2021, Februar 10). *Die wahre Systemrelevanz der Gastronomie liegt in der Bekämpfung des Wahnsinns*. <https://mixology.eu/systemrelevanz-der-gastronomie-bekaempfung-des-wahnsinns/> [28.02.2022].

Bengry, A. (Hrsg.). (2018). Accessing the Research Field. In Flick, U. (Hrsg.). *The Sage handbook of qualitative data collection*. 99–118. Los Angeles: Sage Reference.

Bayramoğlu, Y., & Castro Varela, M. do M. (2021). *Post/pandemisches Leben: Eine neue Theorie der Fragilität* (1. Aufl.). Bielefeld: Transcript.

Becker, J. (2017). *Verortungen in der Jerusalemer Altstadt: Lebensgeschichten und Alltag in einem engen urbanen Raum*. Bielefeld: Transcript.

Berry, A. (2022). *Service Work is Care Work. Ashtin Berry aka The Collectress*. [www.patreon.com/thecollectress](http://www.patreon.com/thecollectress) [28.02.2022].

Billstein, T. (2020). *Kein Vergessen: Todesopfer rechter Gewalt in Deutschland nach 1945* (1. Aufl.). Münster: Unrast.

Bohlander, L. (2021, Juli 6). *Gastronomie und Corona: Immer wieder leere Tische trotz Reservierungen in Restaurants auf Föhr und Amrum*. [www.shz.de/lokales/insel-bote/Gaeste-lassen-Reservierungen-auf-Foehr-und-Amrum-sausen-id32837257.html](http://www.shz.de/lokales/insel-bote/Gaeste-lassen-Reservierungen-auf-Foehr-und-Amrum-sausen-id32837257.html) [28.02.2022].

Bourdieu, P. (1994). *Die feinen Unterschiede: Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Bourdieu, P., & Bourdieu, P. (2015). *Die verborgenen Mechanismen der Macht* (M. Steinrück, Hrsg.; J. Bolder, Übers.; Durchges. Neuaufl. der Erstaufl. 1992). Hamburg: VSA: Verlag.

bpb. (2020). *Empowerment*. [www.bpb.de/kurz-knapp/lexika/politiklexikon/296315/empowerment/](http://www.bpb.de/kurz-knapp/lexika/politiklexikon/296315/empowerment/) [28.02.2022].

Bristow, G., & Healy, A. (2014). Regional Resilience: An Agency Perspective. *Regional Studies*, 48(5), 923–935. DOI: 10.1080/00343404.2013.854879



Brokow-Loga, Anton, & Eckardt, Frank. (2021). *Stadtpolitik für alle*. Heidelberg: Graswurzelrevolution.

Budniok, J., & Noll, A. (2019). Jenseits von Twitter und Straßenprotest: Ethnologische Biographieforschung als Ansatz in sozialen Bewegungen. *Forschungsjournal Soziale Bewegungen*, 32(1), 68–77. DOI: 10.1515/fjsb-2019-0008

Burton, M. (2019, März 4). #METOO: Who's Still Going to Restaurants Owned by Bad Men? *Eater*. [www.eater.com/2019/3/4/18241461/metoo-movement-impact-restaurant-business-mario-batali](http://www.eater.com/2019/3/4/18241461/metoo-movement-impact-restaurant-business-mario-batali) [28.02.2022].

Carstensen, T., & Klein, I. (2020). Unsichtbare Arbeit: Geschlechtersoziologische Perspektiven auf Verfestigungen und Neuverhandlungen von Ungleichheiten am Beispiel von Digitalisierung, körpernahen Dienstleistungen und der Corona-Pandemie. *AIS-Studien*, 13(2), 61-77. DOI: 10.21241/SSOAR.70988

Center for Intersectional Justice e.V. (CIJ). (2019). *Intersektionalität in Deutschland. Chancen, Lücken und Herausforderungen*. 1–38. Deutsches Zentrum für Integrations- und Migrationsforschung (DeZIM). [www.dezim-institut.de/fileadmin/PDF-Download/CIJ\\_Broschue-re\\_190917\\_web.pdf](http://www.dezim-institut.de/fileadmin/PDF-Download/CIJ_Broschue-re_190917_web.pdf) [28.02.2022].

Crenshaw, K. (1989). Demarginalizing the Intersection of Race and Sex: A Black Feminist Critique of Antidiscrimination Doctrine, Feminist Theory and Antiracist Politics. *University of Chicago Legal Forum*, Vol. 1989(1), 139–167.

David, A. (2019). *Stärkung der Migrantenökonomie: Empowerment im Kontext des Inclusive Entrepreneurship* Forschungsbericht Nr. 01; Forschung Aktuell, 1-14. Institut Arbeit und Technik (IAT).

DEHOGA. (2017). *IW-Köln-Studie unterstreicht herausragende Bedeutung des Gastgewerbes*. [www.dehoga-bundesverband.de/zahlen-fakten/iw-koeln-studie-zur-bedeutung-der-branche/](http://www.dehoga-bundesverband.de/zahlen-fakten/iw-koeln-studie-zur-bedeutung-der-branche/) [28.02.2022].

DEHOGA. (2022). *Definition der Betriebsarten. Gastronomiegewerbe*. [www.dehoga-bundesverband.de/zahlen-fakten/betriebsarten/](http://www.dehoga-bundesverband.de/zahlen-fakten/betriebsarten/) [28.02.2022].

DEHOGA Bundesverband (2022). *Startseite*. [www.dehoga-bundesverband.de/](http://www.dehoga-bundesverband.de/) [28.02.2022].

Dienes, C., & Schleppehorst, S. (2019). *Krisen von KMU: Herausforderungen, Verlauf und Resilienz frauen- und migrantengeführter Unternehmen*. 1-58. Institut für Mittelstandsforschung (IfM) Bonn. [www.ifm-bonn.org/publikationen/externe-veroeffentlichungen/detailansicht/artikel/krisen-von-kmu-herausforderungen-verlauf-und-resilienz-frauen-und-migrantengefuehrter-unternehmen](http://www.ifm-bonn.org/publikationen/externe-veroeffentlichungen/detailansicht/artikel/krisen-von-kmu-herausforderungen-verlauf-und-resilienz-frauen-und-migrantengefuehrter-unternehmen) [28.02.2022].

Durkheim, É. (1992). *Über soziale Arbeitsteilung. Studie über die Organisation höherer Gesellschaften*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Eckardt, F. (2012). *Handbuch Stadtsoziologie*. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Eckardt, F. (2020). Das Virus und die gespaltene Stadt. *Leviathan*, 48(3), 470–483. DOI: 10.5771/0340-0425-2020-3-470

Eckardt, F., & Bouguerra, H. M. (Hrsg.). (2021). *Stadt und Rassismus: Analysen und Perspektiven für eine antirassistische Urbanität* (1. Aufl.). Münster: Unrast.

Erhardt, M. (2020, August 13). Schadensfälle durch Corona: Gastronomie oder Versicherung – wer am Ende wirklich zahlt. *Deutschlandfunk (Dlf)*. [www.deutschlandfunk.de/schadensfaelle-durch-corona-gastronomie-oder-versicherung-100.html](http://www.deutschlandfunk.de/schadensfaelle-durch-corona-gastronomie-oder-versicherung-100.html) [28.02.2022].

Farrell, M. (2016, Dezember 8). A woman's place is in the kitchen? The rise of the Chef: The skill of cooking becomes more complicated. *Womenareboring (WAB)*. [womenareboring.wordpress.com/2016/12/08/a-womans-place-is-in-the-kitchen/](http://womenareboring.wordpress.com/2016/12/08/a-womans-place-is-in-the-kitchen/) [28.02.2022].

FAZ. (2022, Januar 7). OMIKRON-Welle: Lauterbach: „Die Gastronomie ist ein Problembe- reich“. *FAZ*. [www.faz.net/aktuell/politik/inland/lauterbach-sieht-gastronomie-als-problembe- reich-in-omikron-welle-17719760.html](http://www.faz.net/aktuell/politik/inland/lauterbach-sieht-gastronomie-als-problembe- reich-in-omikron-welle-17719760.html) [28.02.2022].

Feldforth, O. (2022, Januar 18). Corona-Regeln in der Gastronomie „Für uns im Moment eine Katastrophe“. *tagesschau*. [www.tagesschau.de/wirtschaft/unternehmen/gastronomen-corona-101.html](http://www.tagesschau.de/wirtschaft/unternehmen/gastronomen-corona-101.html) [28.02.2022].

Feminist Food Club (FFC). (2017). *The feminist food club*. [www.feministfoodclub.com/](http://www.feministfoodclub.com/) [28.02.2022].

Foroutan, N. (2018). Die postmigrantische Perspektive: Aushandlungsprozesse in pluralen Gesellschaften. In M. Hill & E. Yildiz (Hrsg.), *Postmigrantische Studien*. 1. Aufl., Bd. 1, 15–28. Bielefeld: Transcript.

Foroutan, N., & Suda, K. (2020). Kooperationsprojekt: Soziale Kohäsion in Krisenzeiten Die Corona-Pandemie und anti-asiatischer Rassismus in Deutschland. *DeZIM*. [www.dezim-institut.de/das-dezim-institut/die-corona-pandemie-und-anti-asiatischer-rassismus-in-deutsch- land/](http://www.dezim-institut.de/das-dezim-institut/die-corona-pandemie-und-anti-asiatischer-rassismus-in-deutsch- land/) [28.02.2022].

Foucault, M. (1994). *Überwachen und Strafen: Die Geburt des Gefängnisses* (W. Seitter, Übers.). Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Geertz, C. (1987). *Dichte Beschreibung: Beiträge zum Verstehen kultureller Systeme*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Glaser, B. G. & Strauss, A. L. (1967). *The Discovery of Grounded Theory. Strategies for Qualitative Research*. Chicago: Aldine Publishing Company.

Gürtler, T., Haerder, M., & Holtschneider, A. (2022, Januar 7). „Die Corona-Soforthilfen sind eine tickende Zeitbombe“. [www.wiwo.de/unternehmen/dienstleister/rueckforderungen-die-corona-soforthilfen-sind-eine-tickende-zeitbombe/27949762.html](http://www.wiwo.de/unternehmen/dienstleister/rueckforderungen-die-corona-soforthilfen-sind-eine-tickende-zeitbombe/27949762.html) [28.02.2022].

Gutiérrez Rodríguez, E., & Tuzcu, P. (Hrsg.). (2021). *Migrantischer Feminismus: In der Frauenbewegung in Deutschland (1985-2000)* (1. Aufl.). Münster: edition assemblage.

Hack, T. (2020, März 16). Klöckner: „Gastro-Personal kann auf Bauernhöfen arbeiten“. *HOGAPAGE*. [www.hogapage.de/nachrichten/arbeitswelt/personal/kloeckner-gastro-personal-kann-auf-bauernhoeften-arbeiten/](http://www.hogapage.de/nachrichten/arbeitswelt/personal/kloeckner-gastro-personal-kann-auf-bauernhoeften-arbeiten/) [28.02.2022].

Halili, A. (2021, Dezember 8). The case of Énissa Amani. *Kosovo 2.0*. <https://kosovotwopoint-zero.com/en/the-case-of-enissa-amani/> [28.02.2022].

Hall, S. (1999). *Kulturelle Identität und Globalisierung*. In Hörning, K. H., & Winter, R. (Hrsg.). *Widerspenstige Kulturen: Cultural Studies als Herausforderung* (1. Aufl.). Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Hall, S. (1994). *Rassismus und kulturelle Identität*. Hamburg: Argument-Verlag.

Henn, S., Behling, M., & Schäfer, S. (Hrsg.). (2020). *Lokale Ökonomie: Konzepte, Quartiersentwicklung und Interventionen*. Berlin: Springer Spektrum.

Hierse, L. (2020). #Illner. @linhierse, <https://twitter.com/linhierse/status/1224047108703117312> [28.02.2022].

Höland, C. (2021, Mai 6). Corona unter Saisonarbeitern: Hotspot Spargelernte? *Redaktionsnetzwerk Deutschland (RND)*. [www.rnd.de/wirtschaft/corona-unter-saisonarbeitern-hotspot-spargelernte-34Z52BALJVAMDKTFYX5G2TU6LY.html](http://www.rnd.de/wirtschaft/corona-unter-saisonarbeitern-hotspot-spargelernte-34Z52BALJVAMDKTFYX5G2TU6LY.html) [28.02.2022].

hooks, b. (1984). *Feminist theory from margin to center*. Boston MA: South End Press.

Jordan, E. (2021, Oktober). Ashtin Berry is Changing the Hospitality Industry for Good. *Whitewall*. <https://whitewall.art/lifestyle/ashtin-berry-changing-hospitality-industry-good> [28.02.2022].

Karkowsky, S. (2020, März 3). Warum es so wenige Spitzenköchinnen gibt. *Deutschlandfunk (Df)*. [www.deutschlandfunkkultur.de/gastronomie-und-geschlecht-warum-es-so-wenige.1008](http://www.deutschlandfunkkultur.de/gastronomie-und-geschlecht-warum-es-so-wenige.1008).

de.html?dram:article\_id=471626 [28.02.2022].

korientation. (2021). *Zwei Jahre Pandemie, zwei Jahre Anti-asiatischer Rassismus und Widerstand. Digitale Paneldiskussion der NdM in Kooperation mit korientation am 25.11.2021.* www.korientation.de/zwei-jahre-pandemie-anti-asiatischer-rassismus-panel-ndm-25-11-2021/ [28.02.2022].

KoRo Nachschlag. (2021, April 1). *Diskriminierung in der Gastro: Was tun gegen Sexismus & Rassismus in der Küche?* www.youtube.com/watch?v=966X8h6DM94 [28.02.2022].

Leicht, R., Philipp, R., & Woywode, M. (2019). *Migrantische Ökonomie: Berufliche Selbstständigkeit und Unternehmen von Migrantinnen und Migranten in Deutschland.* 1-43. Institut für Mittelstandsforschung (IfM) Mannheim. <https://madoc.bib.uni-mannheim.de/58423> [28.02.2022].

Li in Ha, Y. (2021). *Zuhause-Sein als soziale Praxis – eine Einzelfallanalyse vietnamesisch-deutscher Beheimatungsprozesse.* S. 218-231 in Ha, K. N. (2021). *Asiatische Deutsche Extended: Vietnamesische Diaspora and Beyond* (Erweiterte Neuaufl.). Berlin: Assoziation A.

Lingg, L. (2022, Januar 18). *Zahlreiche Frauen im Allgäu wollen raus aus der Gastro- und Pflegebranche.* *Allgäuer Zeitung.* www.allgaeuer-zeitung.de/allgaeu/kempten/die-sind-alle-auf-der-flucht-immer-mehr-frauen-geben-job-in-der-gastronomie-und-pflege-auf\_arid-369403 [28.02.2022].

Löw, M. (2001). *Raumsoziologie* (1. Aufl). Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Mattern, S. (2018). *Maintenance and Care.* *Places Journal*, 1-28. DOI: 10.22269/181120

Matthias Neumann, & Winker, G. (2019). *Sorge und Solidarität. Von verbindender Care-Politik zur solidarischen Gesellschaft* (S. 1–11). Netzwerk Care Revolution. [https://care-revolution.org/wp-content/uploads/2019/09/09-Sorge\\_und\\_Solidarit%C3%A4t.pdf](https://care-revolution.org/wp-content/uploads/2019/09/09-Sorge_und_Solidarit%C3%A4t.pdf) [28.02.2022].

Meier, M. (2021). *DEHOGA Zahlenspiegel III/2021* (Nr. 3; Zahlenspiegel, S. 1-15). www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/04\_Zahlen\_\_\_Fakten/07\_Zahlenspiegel\_\_\_Branchenberichte/Zahlenspiegel/DEHOGA-Zahlenspiegel\_3.\_Quartal\_2021.pdf [28.02.2022].

MiGAZIN. (2022, Februar 4). *Impfbereitschaft bei Migranten höher als bei Deutschen.* www.migazin.de/2022/02/04/corona-studie-impfbereitschaft-migranten-deutschen/ [28.02.2022].

Möhrs, C. (2020). *systemrelevant – eine sprachwissenschaftliche Betrachtung des Begriffs aus aktuellem Anlass.* In: *Sprachreport* 32(2), 6-8. DOI:10.14618/SR-2-2020-MOE

Netzwerk Care Revolution. (2022). *Geschichte.* <https://care-revolution.org/geschichte/>  
Preußner, C. (2021).

Preußner, C. (2021, März 22) Vor einem Jahr mussten alle Restaurants schließen. *Food Service Portal für den Außer-Haus-Markt*. [www.food-service.de/maerkte/news/coronavirus--gastronomie--jahrestag-chronik-heute-vor-einem-jahr-mussten-alle-restaurants-schliessen-47772?crefresh=1](http://www.food-service.de/maerkte/news/coronavirus--gastronomie--jahrestag-chronik-heute-vor-einem-jahr-mussten-alle-restaurants-schliessen-47772?crefresh=1) [28.02.2022].

Rice and Shine. (2018). Start. <https://riceandshine-podcast.de/> [28.02.2022].

Rosenthal, G. (2002). Biographisch-narrative Gesprächsführung: Zu den Bedingungen heilsamen Erzählens im Forschungs- und Beratungskontext. *Psychotherapie und Sozialwissenschaft*, 3(4), 204–227. <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0168-ssoar-56763> [28.02.2022].

Rude, B. (2021). *Der Effekt von Covid-19: Eine Geschlechter- und Migrationsperspektive auf die Beschäftigungsstruktur in Deutschland*. In: *Ifo Schnelldienst*, 74, 49–52.

Ruoff, M. (2018). *Foucault-Lexikon: Entwicklung, Kernbegriffe, Zusammenhänge* (4. Aufl.). Paderborn: Wilhelm Fink.

Schäfer, R. (2015). *Tourismus und Authentizität. Zur gesellschaftlichen Organisation von Außeralltäglichkeit*. Bielefeld: Transcript.

Scherpe, M. a. (2020, Mai 14). "The robust business models will be those who do not depend on dine-in.". *The Feminist Food Club*. [www.feministfoodclub.com/after-corona-new-normal-vaughn-tan](http://www.feministfoodclub.com/after-corona-new-normal-vaughn-tan) [28.02.2022].

Scherpe, M. b. (2020, Mai 17). "Anti-Asiatischer Rassismus wird hier oft unterschätzt.". *Feminist Food Club (FFC)*. [www.feministfoodclub.com/antiasiatischer-rassismus-mit-vanessa-vu](http://www.feministfoodclub.com/antiasiatischer-rassismus-mit-vanessa-vu) [28.02.2022].

Smells like Collective (2018). *Instagram Account*. [www.instagram.com/smells\\_\\_like/](http://www.instagram.com/smells__like/) [28.02.2022].

Schmiz, A., & Räuchle, C. (2019). Migrantische Ökonomie als Teil der lokalen Ökonomie. In S. Henn, M. Behling, & S. Schäfer (Hrsg.), *Lokale Ökonomie – Konzepte, Quartierskontexte und Interventionen*. 1–17. Springer Berlin Heidelberg. DOI: 10.1007/978-3-662-58363-0\_5-1

Sow, N. (2018). *Deutschland Schwarz Weiss: Der alltägliche Rassismus*. (Aktualisierte Ausgabe). Norderstedt: Books on Demand.

Tan, V. (2019). *The uncertainty mindset: Innovation insights from the frontiers of food*. New York City: Columbia University Press.

Tiger.Riots (2020). Über Anti-asiatischen Rassismus #01. [www.instagram.com/tiger.riots/?hl=de](http://www.instagram.com/tiger.riots/?hl=de) [28.02.2022].



Wiedemeier, I., & Yelken, R. (o. J.). *Ermir Destani* (Nr. 15). [www.auf-integrationskurs.de/podcast/episode-09-bl58d](http://www.auf-integrationskurs.de/podcast/episode-09-bl58d) [28.02.2022].

Witsch, K. (2022, Januar 4). Strom- und Gaspreise steigen drastisch: Warum Verbraucher jetzt rasch reagieren müssen. *Handelsblatt*. [www.handelsblatt.com/unternehmen/energie-strom-und-gaspreise-steigen-drastisch-warum-verbraucher-jetzt-rasch-reagieren-muessen/27850324.html?ticket=ST-15045730-6F6qUcci1HHfFogCkSyr-ap2](http://www.handelsblatt.com/unternehmen/energie-strom-und-gaspreise-steigen-drastisch-warum-verbraucher-jetzt-rasch-reagieren-muessen/27850324.html?ticket=ST-15045730-6F6qUcci1HHfFogCkSyr-ap2) [28.02.2022].

ZEIT ONLINE. (2021, Mai 6). *Jeder Zweite asiatischer Herkunft erlebte in der Pandemie Rassismus*. [www.zeit.de/gesellschaft/2021-05/rassismus-anti-asiatisch-corona-pandemie-zunahme-forschung-hu-fu](http://www.zeit.de/gesellschaft/2021-05/rassismus-anti-asiatisch-corona-pandemie-zunahme-forschung-hu-fu) [28.02.2022].



