

Neue Vorschriften leiten ein köstliches Comeback des kubanischen Essens ein

Von THE ASSOCIATED PRESS

Veröffentlicht: 14. Mai, 2011 um 12:47 Uhr

HAVANA (AP) — In den 80er Jahren starb Ramon Menendez in dem Glauben, dass der Lebensmittelladen seiner Familie, durch Fidel Castros Revolution stillgelegt, eines Tages wieder auferstehen würde. Im Januar ist dies nun endlich geschehen.

La Moneda Cubana feiert seine Neueröffnung im Herzen von Havannas Altstadt. Doch das Geschäft, das einst Lebensmittel, Snacks und alkoholische Getränke verkaufte, hat sich unter dem Management von Enkel Miguel Angel Morales in ein elegantes Restaurant verwandelt – eines von vielen, die sich in Zeiten der Anpassung des kommunistischen kubanischen Systems an moderne ökonomische Realitäten etabliert haben.

„Mein Großvater wäre stolz“, erzählt Morales. „Ich musste stets alle vergewissern, dass dies kein Traum ist! Es ist kein Traum! Eines Tages wird es möglich sein. Eines Tages müssen sie es zulassen.“

Nach jahrelanger Arbeit in trostlosen staatlichen Restaurants und streng geheimen kulinarischen Flüsterkneipen, können Gastronomen und Köche unter den neuen, weniger anspruchsvollen Vorschriften ihren Talenten nun endlich freien Lauf lassen. Neben neuen Lokalen wie La Moneda Cubana gibt es auch sensationelle Wiedereröffnungen, wie beispielsweise das La Guarida, bekannt durch den Oskarnominierten Film „Erdbeer und Schokolade“ von 1993.

Der Boom gibt den Ton an, von La Pachanga, das Guave-Shakes und gewaltige \$4 Burger serviert, bis Cafe Laurent, ein umgewandeltes Penthouse wo überwiegend ausländische Kunden an einem Abend bis zu \$30 pro Person auf den Kopf hauen – mehr als der durchschnittliche kubanische Monatsverdienst.

Im Erfolgsfall könnten diese Restaurants dringend benötigte Steuereinnahmen generieren und exemplarisch beweisen, wie der aufgeblähte staatliche Sektor durch die Aufnahme von hunderttausenden Bürokraten in den privaten Sektor schrumpfen könnte.

„Diese Entwicklung ist schon lange überfällig“, sagt Jose Antonio Figueroa, 39, Partner im Cafe Laurent. „Es ist eine Chance für uns, alles zu erreichen, was wir jemals erhofft haben.“

Nach sechs Jahren im El Templete, ein hoch angesehenes staatliches Restaurant, kündigte er, zusammen mit einem anderen Manager und einem Beikoch, pünktlich zur Bekanntgabe der neuen Vorschriften im letzten Herbst seinen Job, um ein eigenes Lokal zu eröffnen.

Im Café Laurent können sie ihre Preise frei bestimmen, mit dem Menü experimentieren, Angestellte mit Sinn für Service eigenhändig einstellen – und ihnen genug Lohn zahlen, um sie davon abzuhalten, Lebensmittel für ihre Familien zu klauen.

Die neuen Lokale sind ein Segen für besser gestellte Einheimische und Touristen, die genug von der faden Kost vieler stattlicher Restaurants haben.

„Das Essen und der Service sind deutlich besser,“ sagt Simon Castellani, ein 21-jähriger Austauschstudent aus Copenhagen, während er frische Garnelen im Cafe Laurent genießt.

Nach dem Zusammenbruch von Kubas Lebensader, der Sowjetunion, und einer anschließenden Zeit der Sparmaßnahmen und Entbehrungen, erlaubten die Behörden 1993 erstmalig die Eröffnung privater Restaurants in Wohnhäusern. Doch nur wenige Monate später zogen sie plötzlich die Bremse. 1995 wurden strikte Regeln eingeführt: Paladars (das spanische Wort für „Gaumen“) wurden auf 12 Sitzplätze beschränkt und durften weder Steak noch Meeresfrüchte anbieten. Live-Musik wurde ebenfalls verboten. Angestellte mussten zur Familie gehören oder als Einwohner des Hauses registriert sein.

Als der Staat 1996-1997 beschloss, dass die Finanzkrise nachlasse, erreichte die Restaurant-Szene ihren Höhepunkt. Die Steuern der Gastronomen wurden deutlich angehoben und Vollstreckungen verstärkt.

„Sie fingen an, das Experiment stufenweise einzustellen“, erzählt Ted Henken, Professor für Soziologie und Latein-Amerikanische-Studien an der Baruch Universität in New York. „Ich denke, es hat hauptsächlich mit Fidels ideologischer Abneigung gegenüber solchen Vorhaben zu tun.“

Nur eine Handvoll der erfolgreichsten Restaurants konnten überleben. Selbst La Guarida, dessen prominente Gäste von Jack Nicholson bis Königin Sofia von Spanien reichen, musste 2009 schließen. Sein Inhaber wurde mit der Aussage zitiert, dass das Gesetz zu streng sei, um den Betrieb weiter am Laufen zu halten.

Die neuen Vorschriften erlauben unabhängigen Restaurants eine Anzahl von bis zu 20 Sitzplätzen. Steak und Meeresfrüchte sind nicht länger tabu, und Angestellte müssen nicht mehr ausschließlich Familienmitglieder sein.

„Das war schon immer absurd“, sagt Morales. „Keine Familie besteht gänzlich aus Gastronomen und Köchen.“

Seitdem gibt es 60 bis 100 neue Restaurants in Havanna, einschließlich Neu- und Wiedereröffnungen sowie geheime Lokale, die nun legal betrieben werden können. Eröffnungen in den Städten entlang der Touristenpfade sind seltener geworden. Im glühend heißen Santiago de Cuba, die zweitgrößte Stadt der Insel, führen einige Wohnhäuser improvisierte Eisdielen und Obstläden.

In Interviews mit The Associated Press erzählen die neuen Restaurantinhaber, dass sich Genehmigungen nun schnell und einfach beantragen lassen und staatliche Kontrolleure professionell und hilfreich sind.

Während Fidel Castro zugab, dass er in den 1990ern die Wirtschaft nur widerwillig und aus purer Verzweiflung öffnete, betont sein Bruder und Nachfolger, Raul Castro, dass die Insel umdenken muss.

„Sie haben wirklich das Gefühl, dass es anders ist als bei Fidel“, sagte Henken. „Das Land hat einen neuen Scheriff und dieser betrachtet diese Leute nicht als Verbrecher, sondern als legale, ehrliche Arbeiter – die die Regeln befolgen und kontrolliert werden müssen.“

Trotzdem kann die Führung eines Restaurants auch in Zeiten wirtschaftlichen Aufschwungs brutal sein. Ein Gastronom schätzt, dass die vielen verschiedenen kubanischen Steuern mindestens 60 Prozent seines Gewinns schlucken werden. Lieferungen von frischer Ware sind unzuverlässig und Kredite nur selten zu erhalten. Derzeit entwickelt der Staat neue Kreditpläne, doch momentan müssen sich viele Unternehmer noch auf Finanzspritzen von Verwandten im Ausland verlassen.

Ausländer und gut betuchte Kubaner gibt es nicht genug, um die vielen neuen Lokale zu unterstützen, und einige von ihnen verkleinern oder schließen bereits ihren Betrieb.

Raul Castro beteuert, er hege keine Absicht, den Sozialismus zu demontieren oder zuzulassen, dass Einzelpersonen zu viel Vermögen anhäufen können, und schließt eine Rückkehr zu alten Zeiten nicht aus.

„Sie haben das schon ein Mal durchgestanden“, sagt Rafael Romeu, Präsident der unabhängigen Gesellschaft für die Erforschung der Kubanischen Wirtschaft aus Washington. „Kuba hat eine flexible Grenze, die sich vor und zurück bewegt, wenn es um die Toleranz der öffentlichen Hand für Aktivitäten im privaten Sektor geht.“

Deshalb mäßigen Restaurantbesitzer für den Augenblick ihre Erwartungen.

„Wir erwarten keine langen Schlangen vor unseren Betrieben“, sagt Niuri Ysabel Higuera Martinez, 36, eine von drei erfahrenen Gastronomen-Geschwistern. Sie betreiben das stilvolle L’Atelier im obersten Stockwerk einer Villa aus den 1860er Jahren im El Vadado Bezirk und servieren experimentierfreudige kubanischen Fusion-Kost, von Ceviche und gratinierten Muscheln bis hin zu Falafel und Babaganoush.

„Wir wollen nicht reich oder gar Millionäre werden“, fügt ihr Bruder, Herdys Higuera Martinez, hinzu. „Wir wollen nur mit unseren Gästen Spaß haben und am Ende des Tages etwas für uns übrig haben ohne ein große Show zu veranstalten.“

Das könnte sich im Falle einer erneuten großen wirtschaftlichen Öffnung ändern – und falls Washington sein Jahrzehnte altes Reiseverbot auf die Insel aufhebt. Viele hier glauben an die Unvermeidlichkeit des Letzteren, und sagen, dass die Paladars die Fluten abfangen können.

„Ab irgendeinem Punkt wird es neuen Tourismus aus Amerika geben“, sagt Figueroa vom Cafe Laurant, „und es kann nicht schaden, sich darauf vorzubereiten.“