

Inhalt

Einleitung	11
Kapitel I: Chinatown My Chinatown	28
<i>Einleitung</i>	28
1. Chinatown der Chinesen	28
1.1 Geschichte der chinesischen Emigration an die Westküste	29
1.2 Geschichte Chinatowns in New York City	33
1.3 Chinesisches Essen in Chinatown	35
1.4 Restaurants als Arbeitsplatz	38
2. Das Chinatown der Nichtchinesen	44
2.1 Chinatown-Tourismus und Slumming	45
2.2 Restaurants und Slumming	48
2.3 Chinatown nach 1918	53
2.4 Restaurants nach 1918	56
2.4.1 Ästhetische Gestaltung	58
2.4.2 Kulinarisches Angebot	61
<i>Resümee</i>	62
Kapitel II: Along the Chow Mein Stem	64
<i>Einleitung</i>	64
1. Times Square und der Gay White Way	64
1.1 Nachtleben am Broadway	66
1.1.1 Lobster Palaces und Cabarets	67
1.1.2 Nachtklubs	68
1.2 Chinesische Restaurants am Broadway	70
2. Chinesische Tanzlokale	74
2.1 Konzept	74
2.1.1 Ästhetische Gestaltung und Präsentation	76
2.1.2 Essen und Unterhaltungsprogramm	83
2.1.3 Sauberes Image	86
2.2 Preispolitik	91
2.2.1 No Cover Charge	91
2.2.2 Kosten	95
2.3 The Yellow Peril over Broadway	96
2.4 Neue Konkurrenz	102
<i>Resümee</i>	104

Kapitel III: Up to Harlem!	106
<i>Einleitung</i>	106
1. Harlem: Negro Metropolis	107
2. Chinesen in Harlem	109
3. Chinesisches Essen in Harlem	109
4. Afro-Amerikaner als Konsumenten chinesischen Essens	112
5. Afro-amerikanisch-chinesische Beziehungen	115
6. Bamboo Inn	118
<i>Resümee</i>	124
 Kapitel IV: A Bowl of Rice in a World of Tomorrow	126
<i>Einleitung</i>	126
1. Die Wirtschaftskrise und ihre Folgen	126
2. Der sino-japanische Krieg und seine Auswirkungen	129
3. Die Bowl of Rice Parties	132
4. Die World's Fair	135
4.1 Restaurants auf der Fair	137
4.2 Die World's Fair und die chinesischen Restaurants in New York	141
5. Restaurants der 1930er	143
5.1 Ästhetische Merkmale der Restaurants	145
5.2 Essen	153
<i>Resümee</i>	154
 Kapitel V: Chop Suey vs. Genuine Chinese Food	156
<i>Einleitung</i>	157
1. Ursprung von Chop Suey	158
1.1 Materieller Ursprung und Entwicklung von Chop Suey	158
1.2 Ursprungsmythen	160
1.3 Modifizierung von Chop Suey	164
2. Erfolg und Bedeutung von Chop Suey	166
3. Chop Suey als Erfindung	171
3.1 Chinesen und Chop Suey	171
3.2 Amerikaner und Chop Suey	174
4. Auswirkungen	176
4.1 Authentifizierungsstrategien	177
4.2 Amerikaner und autenthisches Essen	184
<i>Resümee</i>	187

Kapitel VI: On the Menu	188
<i>Einleitung</i>	188
1. Wissensvermittlung	188
1.1 Akteure und Strategien	189
1.2 Speisekarten	190
2. Abbau von Hemmschwellen	193
2.1 Praktische Hürden eines Restaurantbesuchs	193
2.2 Hygiene	198
2.3 Mystery Meats	201
3. Veränderung des Speisenangebots	208
3.1 Reihenfolge und Struktur der Menüs	208
3.2 Auswahl der Gerichte	210
3.3 Anpassung der Gerichte	213
<i>Resümee</i>	214
 Kapitel VII: Cook at Home in Chinese	216
<i>Einleitung</i>	216
1. Eat at Home in Chinese	217
2. Cook at Home in Chinese	222
2.1 Anreize	222
2.1.1 Exotische Abwechslung	223
2.1.2 Preis	225
2.1.3 Nährwerte und gesundes Essen	226
2.2 Voraussetzungen	228
2.2.1 Wissensvermittlung	229
2.2.2 Beschaffung von Lebensmitteln	233
2.3 Anpassungen	240
2.3.1 Authentizitäts- und Repräsentationsanspruch der Autoren	241
2.3.2 Auswahl der Gerichte	242
2.3.3 Modifizierungen	246
<i>Resümee</i>	249
 Resümee	251
 Abbildungsverzeichnis	254
Literatur und Quellen	256