

Verwaltungsgericht Berlin

Urteil vom 19.04.2024

T e n o r

Die Beklagte wird unter Aufhebung des Bescheids vom 9. Mai 2022 verpflichtet, den Antrag des Klägers auf Erteilung eines Visums zur Beschäftigung als Spezialitätenkoch unter Beachtung der Rechtsauffassung des Gerichts neu zu bescheiden.

Im Übrigen wird die Klage abgewiesen.

Die Kosten des Verfahrens mit Ausnahme der außergerichtlichen Kosten der Beigeladenen, die diese selbst trägt, haben der Kläger zu einem Viertel und die Beklagte zu drei Vierteln zu tragen.

Das Urteil ist hinsichtlich der Kosten vorläufig vollstreckbar. Der jeweilige Vollstreckungsschuldner kann die Vollstreckung durch Sicherheitsleistung in Höhe von 110% des aufgrund des Urteils vollstreckbaren Betrags abwenden, sofern nicht der jeweilige Vollstreckungsgläubiger zuvor Sicherheit in Höhe von 110% des jeweils zu vollstreckenden Betrags leistet.

T a t b e s t a n d

1 Der Kläger, ein türkischer Staatsangehöriger, begehrt die Erteilung eines Visums zur Beschäftigung als Spezialitätenkoch.

2 Der 1994 in Gaziantep in der Türkei geborene Kläger ist seit 2010 im Bereich der Herstellung der türkischen Süßigkeiten Baklava und Kadayif beschäftigt. Im Jahr ... erwarb er einen Meisterbrief für türkische Süßigkeiten und Desserts.

3 Am 26. April 2022 stellte er beim Generalkonsulat der Bundesrepublik Deutschland in Izmir einen Antrag auf Erteilung eines Beschäftigungsvisums, um als Meister für die Herstellung der türkischen Teigsüßigkeiten Baklava und Kadayif in dem Lokal ... am ... für die Firma ... zu arbeiten. Laut Arbeitsvertrag vom ... 2022 sollte er ab Beschäftigungsbeginn am 1. Juni 2022 eine monatliche Bruttovergütung von 4.700,00 Euro erhalten und mit der Herstellung türkischer Desserts und Mehlspeisen beschäftigt sein, namentlich gesüßtes Kadayif mit Nüssen (Weizennudeln-Engelshaar-Teigfäden) und Baklava (Blätterteigkuchen mit Nüssen). Als Nachweis für seine Qualifikation reichte der Antragsteller im Visumsverfahren eine Arbeitsbescheinigung ein, wonach er von Februar 2010 bis Februar 2021 als Geselle und Meister bei der Firma "... in der Herstellung der türkischen Desserts Baklava und Kadayif tätig war. Diese Firma ist laut Eintrag im Handelsregister Izmir in der Berufsgruppe für Kuchen und Süßwaren eingetragen und hat zum Gegenstand die Herstellung und den Verkauf der Süßspeisen Baklava, Kadayif und Lokma. Weiterhin reichte er eine Arbeitsbescheinigung vom 28. Januar 2022 ein, wonach er seit dem 11. Oktober 2021 im Betrieb "... als Meister in der Herstellung von Baklava und Kadayiv tätig ist. Im türkischen Renten-

versicherungsverlauf des Klägers ist als Code für die Beschäftigung seit 2010 "7512.13 Dessert Meister (Baklava)" und "7512.12: Kadayif-Hersteller Meister" eingetragen.

4 Die beigeladene Bundesagentur für Arbeit (Bundesagentur) stimmte der Visumserteilung nicht zu und begründete dies im Wesentlichen damit, dass ein Bäcker bzw. Konditor nicht als Spezialitätenkoch anerkannt werden könne.

5 Daraufhin lehnte das Generalkonsulat den Antrag des Klägers mit Bescheid vom 9. Mai 2022 ab. Der Kläger könne nicht als Spezialitätenkoch anerkannt werden, weil der Betrieb, bei dem der Kläger arbeiten wolle, kein Spezialitätenrestaurant, sondern ein Bäckereibetrieb sei. Für ein Visum als qualifizierte Fachkraft fehle es wiederum an der deutschen Anerkennung seiner türkischen Berufsausbildung.

6 Hiergegen hat der Kläger am 13. Juni 2022 Klage erhoben.

7 Zur Begründung trägt er vor, er habe einen Meisterbrief und langjährige Berufserfahrung bei der Herstellung türkischer Süßspeisen. Seine Berufsbezeichnung entspreche wohl in Deutschland am ehesten der eines Konditormeister. Bei Baklava handele es sich um traditionelles Gebäck, das seit Jahrhunderten fester Bestandteil der türkischen Küche sei. In dem Lokal, in dem der Kläger arbeiten solle, werde ausschließlich türkisches Baklava hergestellt. Die Herstellung erfolge nach strengen Regeln des Handwerks. Der Inhaber habe lange nach einem Mitarbeiter mit den Qualifikationen des Klägers gesucht. Das sogenannte "Antep-Baklava" aus der Region Gaziantep werde vor allem aus Pistazien hergestellt. Die Europäische Union habe dem Antep-Baklava aus Gaziantep kürzlich als erstes türkisches Produkt das EU-Qualitätssiegel mit geschützter geographischer Herkunft verliehen. Die Süßspeisen würden vor Ort handwerklich in höchster Qualität hergestellt und auch zum Verzehr vor Ort angeboten. Es gebe eine große Anzahl von Plätzen zum Verzehr vor Ort. Die Gäste würden den Betrieb gerade besuchen, um ein Stück "Heimat" zu erleben. Ergänzend legte der Kläger im gerichtlichen Verfahren eine Reihe von Fotos, betriebswirtschaftliche Unterlagen sowie Personalunterlagen des Betriebs vor. In Vorbereitung auf die mündliche Verhandlung reichte er außerdem einen aktualisierten Arbeitsvertrag vom 2. Januar 2024 mit Beschäftigungsbeginn ab 1. Juni 2024, einer wöchentlichen Arbeitszeit von 40 Stunden und einem monatlichen Bruttogehalt von 4.200,00 Euro ein. Weiterhin trägt der Kläger vor, er müsse nicht nur als Spezialitätenkoch anerkannt werden, sondern habe außerdem auch einen Anspruch auf Erteilung eines Beschäftigungsvertrags als Fachkraft mit Berufsausbildung nach § 18a AufenthG.

8,9 Der Kläger beantragt,

die Beklagte unter Aufhebung des Bescheides vom 9. Mai 2022 zu verpflichten, ihm ein Visum zur Beschäftigung als Spezialitätenkoch zu erteilen.

10,11 Die Beklagte beantragt, die Klage abzuweisen.

12 Sie begründet dies im Termin zur mündlichen Verhandlung nunmehr ausschließlich mit der fehlenden Zustimmung der Beigeladenen.

13 Die Beigeladene hat keinen Antrag gestellt.

14 Zur Begründung trägt sie vor, dem Kläger könne kein Visum nach § 18a AufenthG erteilt werden, weil er das spezifische Berufsanerkennungsverfahren nicht durchlaufen habe. Es stehe dem Kläger frei, bei der IHK die Feststellung der Gleichwertigkeit seiner Ausbildung zu beantragen. Ein Visum zur Beschäftigung als Spezialitätenkoch scheide aus, da der Kläger kein Koch und das Baklava-Lokal kein Spezialitätenrestaurant sei. Mit dem Begriff Spezialitätenrestaurant verbinde sich eine gewisse Erwartung an "gehobene Gastronomie". Ein Spezialitätenrestaurant biete anspruchsvollen Service an gedeckten Tischen durch ausgebildetes Personal. Das Berufsbild Bäcker/Konditor entspreche dem nicht. Das Lokal, in dem der Kläger arbeiten wolle, lege den Fokus eher auf Außer-Haus-Verkauf und sei weniger auf ein längeres Verweilen der Gäste zum Verzehr von Speisen vor Ort angelegt. Außerdem müsse ein Spezialitätenrestaurant ein breites Angebot der jeweiligen landestypischen Küche bereitstellen, was bei dem hier in Rede stehenden Betrieb nicht der Fall sei.

15 Wegen des weiteren Sach- und Streitstands wird auf den Inhalt der Gerichtsakte sowie auf die Verwaltungsvorgänge der Beklagten und der Beigeladenen verwiesen.

#### E n t s c h e i d u n g s g r ü n d e

16 Über die Klage entscheidet aufgrund des entsprechenden Beschlusses der Kammer gemäß § 6 Abs. 1 Verwaltungsgerichtsordnung (VwGO) die Einzelrichterin.

17 Die Klage hat weitgehend Erfolg. Sie ist zulässig (hierzu unter I.) und in dem aus dem Tenor ersichtlichen Umfang auch begründet (hierzu unter II.).

18 I. Die als Verpflichtungsklage gemäß § 42 Abs. 1 Alt. 2 VwGO statthafte Klage ist zulässig.

19 II. Die Klage ist in dem aus dem Tenor ersichtlichen Umfang auch begründet. Durch die Ablehnung des begehrten Visums wird der Kläger in seinen Rechten verletzt (§ 113 Abs. 5 VwGO). Denn er hat zwar keinen Anspruch auf Erteilung des begehrten Visums, wohl aber auf eine ermessensfehlerfreie Bescheidung seines Antrags.

20 1. Ein gebundener Anspruch auf Erteilung eines Visums für die Beschäftigung als Fachkraft mit Berufsausbildung nach § 18a Aufenthaltsgesetz (AufenthG) scheidet vorliegend aus, da nicht gemäß § 18

Abs. 2 Nr. 4 AufenthG die Gleichwertigkeit der beruflichen Qualifikation festgestellt wurde. Das hierfür erforderliche gesonderte Verfahren nach dem Gesetz über die Feststellung der Gleichwertigkeit von Berufsqualifikationen hat der Kläger unstreitig nicht durchlaufen.

21 2. Als Anspruchsgrundlage für das begehrte Visum kommt hier allein § 6 Abs. 3 i.V.m. § 19c Abs. 1 des Aufenthaltsgesetzes (AufenthG) i.V.m. § 11 Abs. 2 der Beschäftigungsverordnung (BeschV) in Betracht.

22 Gemäß § 19c Abs.1 AufenthG kann einem Ausländer unabhängig von einer Qualifikation als Fachkraft ein Visum zur Ausübung einer Beschäftigung erteilt werden, wenn die Beschäftigungsverordnung oder eine zwischenstaatliche Vereinbarung bestimmt, dass der Ausländer zur Ausübung dieser Beschäftigung zugelassen werden kann. Gemäß § 11 Abs. 2 BeschV kann die Zustimmung mit Vorrangprüfung für Spezialitätenköchinnen und Spezialitätenköche für die Ausübung einer Vollzeitbeschäftigung in Spezialitätenrestaurants mit einer Geltungsdauer von bis zu vier Jahren erteilt werden. Die erstmalige Zustimmung wird längstens für ein Jahr erteilt. Darüber hinaus ist gemäß § 18 Abs. 2 Nr. 1 AufenthG erforderlich, dass ein konkretes Arbeitsplatzangebot vorliegt. Ferner setzt die Visumerteilung zur Ausübung einer Beschäftigung gemäß § 18 Abs. 2 Nr. 2 und § 39 Abs. 1 AufenthG die Zustimmung der Bundesagentur für Arbeit voraus. Im Übrigen müssen die allgemeinen Erteilungsvoraussetzungen erfüllt sein (vgl. § 5 AufenthG).

23 Der Kläger hat einen Anspruch auf eine ermessensfehlerfreie Entscheidung über seinen Antrag auf Erteilung eines Visums zur Beschäftigung als Spezialitätenkoch, da die tatbestandlichen Voraussetzungen der Anspruchsgrundlage erfüllt sind. Gründe für eine Ermessensreduzierung auf Null sind hingegen nicht ersichtlich.

24 a) An einem konkreten Arbeitsplatzangebot im Sinne des § 18 Abs. 2 Nr. 1 AufenthG bestehen nach Vorlage des aktualisierten Arbeitsvertrags vom 2. Januar 2024 mit Arbeitsbeginn am 1. Juni 2024 keine Zweifel.

25 b) Zwar liegt die nach § 39 Abs. 1 AufenthG i.V.m. § 11 Abs. 2 BeschV erforderliche Zustimmung der Beigeladenen zur Erteilung des Visums nicht vor, dies ist jedoch im vorliegenden Fall unerheblich. Bei der Zustimmung nach § 39 AufenthG handelt es sich nicht um einen Verwaltungsakt, sondern um ein Verwaltungsinternum (BVerwG, Urteil vom 19. November 2019 – 1 C 41/18 – juris, Rn. 16). Rechtsschutz gegen die Versagung der Zustimmung ist somit ausschließlich in Form einer gerichtlichen Überprüfung der ausländerrechtlichen Entscheidung möglich (A. Nusser, in: Bergmann/Dienelt, Ausländerrecht, 14. Auflage 2022, § 39, Rn. 58). Liegen die materiellen Zustimmungsvoraussetzungen zum maßgeblichen Zeitpunkt der mündlichen Verhandlung vor, so kann die verwaltungsinterne Zustimmung der Beigeladenen im gerichtlichen Verfahren ersetzt werden (BVerwG, Urteil vom 19. November 2019, a.a.O., Rn. 32).

26 So liegen die Dinge hier. Die Voraussetzungen für die Zustimmung zur Visumserteilung sind sämtlich erfüllt. Die speziellen tatbestandlichen Voraussetzungen aus § 11 Abs. 2 BeschV liegen vor, da der Kläger eine Beschäftigung als Spezialitätenkoch in einem Spezialitätenrestaurant anstrebt (hierzu unter c). Auch die weiteren in § 39 Abs. 3 AufenthG geregelten Zustimmungsvoraussetzungen liegen vor. Weder wird der Kläger zu ungünstigeren Arbeitsbedingungen als vergleichbare inländische Arbeitnehmer beschäftigt (hierzu unter d) noch stehen bevorrechtigte Arbeitnehmer zur Verfügung (hierzu unter e).

27 c) Bei dem Betrieb, in dem der Kläger laut Arbeitsvertrag tätig sein soll, handelt es sich zur Überzeugung des Gerichts um ein Spezialitätenrestaurant im Sinne von § 11 Abs. 2 BeschV und der Kläger ist als Spezialitätenkoch im Sinne der genannten Norm anzusehen.

28 aa) Der Begriff des Spezialitätenrestaurants ist ein unbestimmter Rechtsbegriff, dessen Auslegung und Anwendung vollständig gerichtlich überprüfbar ist. An die internen "Fachlichen Weisungen der Bundesagentur für Arbeit zum Aufenthaltsgesetz und zur Beschäftigungsverordnung" (in der Fassung von 03/2024: <https://www.Arbeitsagentur.de>, abgerufen am 30. April 2024) ist das Gericht bei der Auslegung nicht gebunden (OVG Berlin-Brandenburg Beschluss v. 18. Februar 2019 – OVG 3 S 8.19 – juris, Rn. 4).

29 Ein "Restaurant" bezeichnet nach allgemeinem Sprachgebrauch eine Speisegaststätte, das heißt eine Gaststätte, in der Essen serviert wird ("Restaurant": <http://www.duden.de/>, abgerufen am 30. April 2024) und in der die Gäste im Allgemeinen eine gewisse Zeit verweilen. An ein Spezialitätenrestaurant sind im Vergleich zu einem einfachen Restaurant höhere Anforderungen zu stellen. Es handelt sich dabei nach allgemeinem Sprachgebrauch um ein Restaurant, das vor allem Spezialitäten, das heißt besonders zubereitete Gerichte, anbietet ("Spezialitätenrestaurant": <http://www.duden.de/>, abgerufen am 30. April 2024; vgl. hierzu auch: VG Berlin, Urteil vom 22. Dezember 2022 – VG 14 K 139.19 V – juris, Rn. 20 ff.).

30 Nach verbreiteter Auffassung in der Literatur sind Spezialitätenrestaurants solche Restaurants, in denen landesspezifische Speisen zubereitet werden. Der Betrieb muss geprägt sein vom Angebot ausländischer Speisen, die nach Rezepten des jeweiligen Landes zubereitet werden. Die Produktpalette soll dabei mindestens zu 90 Prozent aus landestypischen Speisen bestehen. Weitere Anhaltspunkte können sein, dass das Restaurant vom Ambiente her den nationalen Charakter des jeweiligen Landes wiedergibt oder der Firmenname auf die Landesküche hinweist (Breidenbach, in: Kluth/Heusch, Beck-OK AuslR, Stand: 1. Januar 2024, BeschV, § 11 Rn. 6; Bünte, in: Offer/Mävers, BeschV, 2. Auflage 2022, § 11 (Abs. 2), Rn. 10). Keine Spezialitätenrestaurants sind demgegenüber nach allgemeiner Verkehrsauffassung reine Imbiss-Betriebe, Schnellrestaurants, Catering-Unternehmen und Liefer-Services (Breidenbach, in: Kluth/Heusch, Beck-OK AuslR, a.a.O.; Bünte, in: Offer/Mävers, a.a.O.). Dieses Verständnis entspricht im Wesentlichen den internen fachlichen Weisungen der Beigeladenen (Fachliche Weisungen, Stand: 03/2024, S. 90, 19c.11.3), die wie oben dargelegt als norminterpretierende Verwaltungsvorschriften jedoch nicht Maßstab, sondern Gegenstand richterlicher Überprüfung sind.

31 Die Auslegung des unbestimmten Rechtsbegriffs Spezialitätenrestaurant wird nach zutreffender Auffassung der obergerichtlichen Rechtsprechung maßgeblich durch den Zweck der Regelung des § 11 Abs. 2 BeschV bestimmt. Deren Ziel ist es, die auf eine bestimmte ausländische Küche spezialisierten Restaurants durch die Zulassung von Fachkräften in die Lage zu versetzen, ihre Produkte landestypisch und unverfälscht anbieten zu können. Sie ermöglicht es, einen spezifischen Personalbedarf zu befriedigen, der auf dem hiesigen Arbeitsmarkt grundsätzlich nicht gedeckt werden kann. Erforderlich ist danach – wie die Verordnungsbegründung zu § 26 BeschV a.F. formuliert (BR-Drs. 727/04 S. 39), den die Regelung des § 11 BeschV übernimmt (vgl. BR-Drs. 182/13 S. 32) – eine Prägung des Betriebskonzepts durch eine "echte nationale Küche", das heißt ein Angebot ausländischer, nach Rezepten des jeweiligen Landes zubereiteter Speisen und Getränke. Nur solchen Köchen, die aufgrund ihrer Herkunft und Ausbildung über die notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten verfügen, um diese landestypischen Speisen ("Spezialitäten") authentisch zuzubereiten, soll durch § 11 Abs. 2 BeschV privilegiert der Zugang zum Arbeitsmarkt und damit der Aufenthalt im Bundesgebiet eröffnet werden. Die durch die Verordnungsregelung vorgegebene Intention einer Originalität der angebotenen Gerichte wird nicht zuletzt durch die Begrenzung der Beschäftigungsmöglichkeit und des Aufenthalts auf höchstens vier Jahre (§ 11 Abs. 2 Satz 1 BeschV) und die Vorgabe einer Mindestabwesenheit von drei Jahren vor einer erneuten Zustimmung (§ 11 Abs. 3 BeschV) verdeutlicht, die dazu dienen sollen, dass sich die betreffenden Personen wieder im Heimatland mit zwischenzeitlich geänderten Speisezubereitungen vertraut machen (OVG Berlin-Brandenburg, Beschluss vom 21. Oktober 2019 – OVG 3 S 11.19 – juris, Rn. 3 m.w.N.; Beschluss vom 22. April 2022 – OVG 3 N 307.19 – aml. EA S. 3; VG Berlin, Urteil vom 22. Dezember 2022, a.a.O., Rn. 23).

32 bb) Nach diesem Maßstab ist der Betrieb ..., in dem der Kläger arbeiten soll, ein Spezialitätenrestaurant im Sinne von § 11 Abs. 2 BeschV.

33 (1) Das Gericht hat keinen Zweifel daran, dass es sich bei der Süßspeise Baklava um eine für die Türkei landestypische Spezialität handelt. Dies wird soweit ersichtlich auch von keinem der Beteiligten in Frage gestellt. Das Angebot von Baklava stellt zweifellos den Markenkern von ... her, das den Namen der Speise "Baklava" bereits im Namen trägt. Ausweislich der Internetpräsenz sowie der vorgelegten Speisekarte beschränkt sich das Speisenangebot des Betriebs ganz überwiegend auf Baklava sowie einige andere türkische Süßspeisen. Speisen, die sich nicht der türkischen Küche zuordnen ließen, finden sich auf der Speisekarte nicht.

34 (2) Der in Rede stehende Betrieb ist auch ein Restaurant und nicht etwa nur ein Imbiss bzw. eine Verkaufsstelle.

35 Der ursprüngliche Einwand der Beigeladenen, das Lokal, in dem der Kläger arbeiten wolle, lege den Fokus eher auf Außer-Haus-Verkauf und sei weniger auf ein längeres Verweilen der Gäste zum Verzehr von Speisen vor Ort angelegt, ist – zur Überzeugung des Gerichts und der Beklagten – durch die zahlreichen vom

Kläger vorgelegten betrieblichen Unterlagen und Fotos des Betriebs überzeugend widerlegt. Auf den Fotos ist eine im maurischen Stil mit Kacheln und hölzernen Oberlichtern hochwertig eingerichtete Gaststätte mit rund einem Dutzend Tischen zu erkennen, an denen zum Zeitpunkt der Bildaufnahme zahlreiche Gäste saßen und Speisen verzehrten. Ausweislich der eingereichten Speisekarte werden sowohl Getränke wie auch Speisen für den Verzehr vor Ort angeboten. Die Süßspeisen sind ansprechend in aufwändig dekorierten Glasvitrinen ausgestellt und werden durch Kellner serviert. Ausweislich des vorliegenden Lohnjournals hat der Betrieb aktuell 25 Beschäftigte. Nach dem Gesamteindruck handelt es sich weder um einen Schnellimbiss mit Selbstbedienung noch um eine klassische Bäckerei/Konditorei mit Schwerpunkt auf Außer-Haus-Verkauf bzw. Catering, sondern vielmehr um ein größeres, ansprechend eingerichtetes Restaurant, in dem spezielle landestypische Süßspeisen hergestellt, von Kellnern serviert und vor Ort von den Gästen an Tischen verzehrt werden (siehe zur Abgrenzung zwischen Restaurant und Imbiss u.a. VG Berlin, Urteil vom 22. Dezember 2022, a.a.O., juris – in dem zitierten Urteil ging es um einen Döner-Imbiss).

36 (3) Der Annahme eines Spezialitätenrestaurants steht auch nicht entgegen, dass der hier in Rede stehende Betrieb auf einen Ausschnitt der türkischen Küche beschränkt ist.

37 Anders als die Beigeladene hält das Gericht es nicht für erforderlich, dass ein Spezialitätenrestaurant ein breites Angebot der jeweiligen nationalen Küche bzw. sogar die vollumfängliche Küche eines Landes anbietet. Soweit sich die Beigeladene hierfür auf ihre internen fachlichen Weisungen beruft, kann dies nicht nachvollzogen werden. Abgesehen davon, dass die fachlichen Weisungen für das Gericht keine Bindungswirkung entfalten, kann das Gericht den fachlichen Weisungen auch keine solche Anforderung entnehmen. Dort ist lediglich die Rede davon, dass landestypische Speisen den Markenkern eines Spezialitätenrestaurants ausmachen sollen und nicht landestypische Speisen eine Ausnahme auf der Speisekarte darstellen müssen. Die darüberhinausgehende Anforderung, ein Spezialitätenrestaurant müsse ein breites Angebot bzw. die gesamte Bandbreite der jeweiligen nationalen Küche abbilden, lässt sich der fachlichen Weisung nicht entnehmen.

38 Nach Sinn und Zweck der Norm sollte der Maßstab dafür, was "landestypisch" ist und somit als "Spezialität" gelten kann, vielmehr der jeweiligen landestypischen Küche entnommen werden, da § 11 Abs. 2 BeschV wie oben dargelegt darauf abzielt, Restaurants, die auf eine bestimmte ausländische Küche spezialisiert sind, durch die Zulassung von Fachkräften in die Lage zu versetzen, ihre Produkte landestypisch und unverfälscht anbieten zu können. Der Vergleich mit verschiedenen Landesküchen zeigt, dass es keineswegs unüblich ist, dass sich ein Restaurant auf eine ganz bestimmte Spezialität bzw. auf einen bestimmten Ausschnitt einer landestypischen Küche spezialisiert. So bieten beispielsweise japanische Sushi-Restaurants in Japan ausschließlich Sushi und damit nur einen kleinen Ausschnitt aus dem breit gefächerten Angebot der japanischen Küche an. In der türkischen Küche wiederum nehmen süße Speisen wie Baklava traditionell

einen hohen Stellenwert ein und Lokale, die – wie der hier in Rede stehende Betrieb – ausschließlich Süßspeisen anbieten, sind fester Bestandteil des gastronomischen Angebots und somit landestypisch.

39 (4) Auch die Tatsache, dass sich das Angebot von ... ausschließlich auf Süßspeisen beschränkt, steht der Annahme eines Spezialitätenrestaurants nicht entgegen.

40 In einem Restaurant werden nach der oben eingeführten Definition Speisen zum Verzehr vor Ort hergestellt, wobei der Begriff "Speise" nach allgemeinem Sprachgebrauch "feste Nahrung" bezeichnet und sowohl kräftige Speisen wie auch Süßspeisen umfasst ("Speise": <https://duden.de>, abgerufen am 30. April 2024). In Ländern, in denen süße Speisen wie in der Türkei traditionell eine große Rolle spielen, ist es durchaus nicht untypisch, dass spezialisierte Restaurants sich auf das Angebot dieser Süßspeisen beschränken. Dies gilt beispielsweise auch für die österreichische Küche. Ein auf österreichische Mehlspeisen spezialisiertes Restaurant dürfte auch dann als österreichisches Spezialitätenrestaurant anzusehen sein, wenn es ausschließlich süße Speisen wie beispielsweise Kaiserschmarrn, Marillenknödel, Germknödel oder Palatschinken – und damit nur einen kleinen Ausschnitt der landestypischen österreichischen Küche – anbietet.

41 (5) Schließlich überzeugt auch der Einwand der Beigeladenen, der Kläger sei von Beruf Bäcker bzw. Konditor und ein Bäcker könne per se kein Spezialitätenkoch und eine Bäckerei kein Spezialitätenrestaurant sein, nicht.

42 Bereits die Auslegung nach dem Wortlaut spricht für ein weites Verständnis des Begriffs "Spezialitätenkoch". Nach allgemeinem Sprachgebrauch ist ein Bäcker ein Handwerker, der Backwaren für den Verkauf herstellt. Ein Konditor ist ein Feinbäcker, der auf süße Backwaren spezialisiert ist ("Bäcker" und "Konditor": <https://duden.de>, abgerufen am 30. April 2024). Ein Koch wiederum ist eine Person, die im Zubereiten von Speisen ausgebildet ist und berufsmäßig kocht ("Koch": <https://www.duden.de>, abgerufen am 30. April 2024). Dies schließt sowohl die Zubereitung von süßen wie auch von kräftigen Speisen ein. Dementsprechend gehört der Posten des "Pâtissier", der für die Herstellung von Desserts zuständig ist, neben den Posten "Entremetier", "Gardemanger" und "Saucier" zu den vier Hauptposten der klassischen Küche und ist fester Bestandteil der Kochoausbildung ("Koch", <https://www.wikipedia.org>, abgerufen am 30. April 2024). Die Berufsbilder "Koch" und "Konditor" bzw. "Bäcker" weisen somit Überschneidungen auf. Sowohl Köche wie auch Konditoren bzw. Bäcker können süße Backwaren herstellen.

43 Darüber hinaus spricht auch der Sinn und Zweck der Norm für eine weite Auslegung des Begriffs "Spezialitätenkoch". Wie oben dargelegt ist es Ziel der Regelung in § 11 Abs. 2 BeschV, die auf eine bestimmte ausländische Küche spezialisierten Restaurants durch die Zulassung von Fachkräften in die Lage zu versetzen, ihre Produkte landestypisch und unverfälscht anbieten zu können. Die Regelung ermöglicht es, einen spezifischen Personalbedarf zu befriedigen, der auf dem hiesigen Arbeitsmarkt grundsätzlich nicht gedeckt werden kann. Es ist nicht ersichtlich, weshalb hierbei zwischen Restaurants, die kräftige (und süße)

Speisen anbieten, und solchen, die ausschließlich süße Speisen anbieten, unterschieden werden sollte. Der hier in Rede stehende Betrieb wird vom Sinn und Zweck der Regelung in § 11 Abs. 2 BeschV erfasst. Der Betrieb sucht nach den unwidersprochen gebliebenen Angaben des Klägers seit längerem nach einer Fachkraft, die dazu in der Lage ist, türkische Süßspeisen, insbesondere Baklava, authentisch nach landestypischer Art herzustellen, so dass es den hohen Ansprüchen des Betriebs und seiner Gäste genügt.

44 cc) Nach den oben dargelegten Maßstäben verfügt der Kläger auch über die erforderliche fachliche Qualifikation als Spezialitätenkoch im Sinne von § 11 Abs. 2 BeschV.

45 Der Kläger verfügt aufgrund seiner Herkunft, der erworbenen Qualifikationen und der langjährigen einschlägigen Berufserfahrung über die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten, um die landestypische Süßspeise Baklava authentisch zuzubereiten. Der Kläger stammt aus der Türkei. Er hat nachgewiesen, dass er seit 2010 durchgängig in der Herstellung von türkischen Desserts, namentlich Baklava und Kadayif, tätig war. Weiterhin hat er nachgewiesen, dass er 2020 einen Meisterbrief als Hersteller von Baklava und Kadayif erworben hat und dass er seit Oktober 2021 in der Funktion als Meister für die Herstellung von Baklava und Kadayiv im Betrieb G... tätig ist.

46 Der Einwand der Beigeladenen, der Kläger habe keine Berufsausbildung von mindestens zwei Jahren nachgewiesen, führt zu keinem anderen Ergebnis. Zwar setzt die Zustimmung der Bundesagentur für Arbeit nach deren internen Weisungen voraus, dass der Spezialitätenkoch eine erfolgreich abgeschlossene Kochausbildung an einer Berufsfachschule im Herkunftsland nachweist, wobei die Dauer der Ausbildung mindestens zwei Jahre betragen muss (Fachliche Weisungen, Stand: 03/2024, S. 91, 19c.11.4). Eine sechsjährige berufliche Tätigkeit als Koch in qualifizierten Betrieben im Herkunftsland kann nach den internen Weisungen nur dann – ohne Nachweis einer Ausbildung – als ausreichend anerkannt werden, wenn im Herkunftsland keine Ausbildung an einer Berufsfachschule möglich ist.

47 Das Gericht, das an die internen fachlichen Weisungen der Bundesagentur nicht gebunden ist, sieht die fachliche Qualifikation des Klägers nach dem Gesamteindruck aller vorliegenden Umstände des Einzelfalls dennoch als erwiesen an. Der Kläger hat den Nachweis für seine über zehnjährige Beschäftigung in qualifizierten Betrieben erbracht und außerdem einen Meisterbrief vorgelegt, dessen Echtheit von keinem der Beteiligten in Zweifel gezogen wurde. Selbst wenn die entsprechenden Berufsbilder in der Türkei und in Deutschland nicht eins zu eins vergleichbar sind, so entspricht es allgemeinen Gepflogenheiten, dass ein Meisterbrief nur nach einer entsprechenden fachlichen Ausbildung und dem Nachweis praktischer Qualifikationen ausgestellt wird. Das Gericht geht somit davon aus, dass der Kläger eine entsprechende Ausbildung zum Meister für die Herstellung von Baklava absolviert hat, auch wenn diese möglicherweise nicht an einer Berufsfachschule stattgefunden hat.

48 d) Es ist auch nicht ersichtlich, dass der Kläger, der laut Arbeitsvertrag für seine Tätigkeit in Vollzeit mit einer wöchentlichen Arbeitszeit von 40 Stunden eine monatliche Bruttovergütung von 4.200,00 Euro erhalten soll, im Sinne von § 39 Abs. 3 Nr. 1 AufenthG zu ungünstigeren Arbeitsbedingungen als vergleichbare inländische Arbeitnehmer beschäftigt würde. Den Vergleichsmaßstab hinsichtlich Arbeitszeit, Lohn, Lohnfortzahlung, Urlaub und Versicherungen bilden die in Deutschland geltenden gesetzlichen und tarifvertraglichen Regelungen (A. Nusser, in: Bergmann/Dienelt, Ausländerrecht 14. Auflage 2022, § 39 AufenthG, Rn. 28). Die für die Prüfung der Arbeitsbedingungen fachlich zuständige Beigeladene hat weder im Visumsverfahren noch im gerichtlichen Verfahren Zweifel an den gleichwertigen Arbeitsbedingungen geäußert. Dem Gericht drängen sich solche Zweifel auch nicht auf. Der vereinbarte Lohn übersteigt den gesetzlichen Mindestlohn von aktuell 12,41 Euro pro Stunde um ein Vielfaches. Nach den fachlichen Weisungen der Bundesagentur für Arbeit ist der Einsatz eines Spezialitätenkoches vergleichbar mit der Tarifposition "Chef de partie / Alleinkoch" (Fachliche Weisungen, Stand: 03/2024, S. 91, 19c.11.5). Nach dem Ergebnis einer Internetrecherche in einschlägigen Gehaltsportalen liegt das durchschnittliche Bruttogehalt für einen Alleinkoch in Berlin bei 3.141,00 Euro pro Monat (<https://www.gehalt.de/beruf/alleinkoch>, abgerufen am 2. Mai 2024). Auch im Vergleich hierzu ist das Gehalt des Klägers überdurchschnittlich.

49 e) Dem Anspruch des Klägers steht auch nicht die erforderliche Vorrangprüfung entgegen.

50 Gemäß § 11 Abs. 2 BeschV kann die Zustimmung zur Beschäftigung für Spezialitätenköche mit Vorrangprüfung erteilt werden. Dies setzt nach § 39 Abs. 3 Nr. 3 AufenthG voraus, dass für die Beschäftigung deutsche Arbeitnehmer, sowie Ausländer, die diesen hinsichtlich der Arbeitsaufnahme rechtlich gleichgestellt sind, oder andere Ausländer, die nach dem Recht der Europäischen Union einen Anspruch auf vorrangigen Zugang zum Arbeitsmarkt haben, nicht zur Verfügung stehen (Vorrangprüfung).

51 Das Gericht geht – mangels entgegenstehender Anhaltspunkte – davon aus, dass im vorliegenden Fall keine vorrangigen Arbeitnehmer für die vom Kläger avisierte Beschäftigung zur Verfügung stehen. Die fachlich zuständige und im gerichtlichen Verfahren beigeladene Bundesagentur für Arbeit hat bis zum Zeitpunkt der mündlichen Verhandlung nicht vorgetragen, dass für die Beschäftigung als spezialisierter Hersteller von Antep-Baklava im Raum Berlin bevorrechtigte Arbeitnehmer zur Verfügung stehen. Für das Vorliegen solcher anspruchshindernden Gründe ist die Beklagte im Zusammenspiel mit der fachnäheren Beigeladenen darlegungsbelastet. Die fachlich zuständige Beigeladene ist ihrer Darlegungslast trotz mehrfacher Aufforderung durch das Gericht nicht nachgekommen, so dass das Gericht keinen Anlass dazu sieht, "ins Blaue hinein" Ermittlungen zu möglicherweise bevorrechtigten Arbeitnehmern anzustellen.

52 f) Auch die allgemeinen Erteilungsvoraussetzungen aus § 5 AufenthG stehen dem Anspruch nicht entgegen.

53 III. Die Kostenentscheidung beruht auf § 155 Abs. 1 Satz 1 VwGO. Die Anordnung der vorläufigen Vollstreckbarkeit beruht auf § 167 Abs. 1 und 2 VwGO i.V.m. den §§ 708 Nr. 11, 711 und 709 Satz 2 der Zivilprozessordnung.

54 BESCHLUSS

55-57 Der Wert des Streitgegenstandes wird gemäß §§ 39 ff., 52 f. des Gerichtskostengesetzes auf 5.000,00 Euro festgesetzt.