Zeitschrift: Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald

Herausgeber: Historischer Verein der Region Werdenberg

Band: 21 (2008)

Artikel: Migrationsspuren auf dem Speisezettel : die Akkulturation der italienischen Küche in der Schweiz

Autor: Bellofatto, Sabina

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-893627

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 06.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

883761

Migrationsspuren auf dem Speisezettel

Die Akkulturation der italienischen Küche in der Schweiz[1]

Sabina Bellofatto

Lebensmittel kennen keine Grenzen

Der Austausch zwischen den Kulturen und Völkern hat den Speisezettel der Menschen in Europa immer wieder bereichert. Das galt bereits in prähistorischer Zeit, als die Jäger und Sammler der Jungsteinzeit von den Hochkulturen Vorderasiens den Getreideanbau und die Viehhaltung übernahmen und zu sesshaften Bauern wurden. In der frühen Neuzeit brachten Seefahrer aus der Neuen Welt Pflanzen nach Europa, die – wie der Mais und die Kartoffel – entscheidend dazu beigetragen haben, die Bevölkerung von der ständigen Gefahr von Hungersnöten zu befreien.

Ein aktuelles Beispiel, wie vorerst «Unbekanntes» und «Fremdes» übernommen und zur geschätzten Selbstverständlichkeit wird, ist die Etablierung der italienischen Küche in der Schweiz. Im vorliegenden Beitrag stellt die Historikerin Sabina Bellofatto dar, wie es dazu gekommen ist. HJR

Die italienische Küche ist in der Schweiz omnipräsent. Sie hat sich soweit etabliert, dass sie schon lange nicht mehr als «fremd» wahrgenommen wird: «Italienisch» isst man hier nicht nur in den zahlreichen Restaurants und Pizzerien, sondern viele italienische Lebensmittel – wie Spaghetti, geschälte Tomaten und Mozzarella – gehören zum festen Bestandteil des normalen schweizerischen Haushaltes.

Diese Entwicklung wird meist umgehend mit der Präsenz der italienischen Einwanderer[2] und deren Nachkommen in Verbindung gebracht. Die Geschichte der italienischen Einwanderung in die Schweiz besitzt eine lange Tradition und hat deshalb unweigerlich kulinarische Spuren in der Schweiz hinterlassen. Die Akkulturation der italienischen Küche verlief jedoch nicht parallel zur Akzeptanz der Italiener in der Schweiz. Die Aufnahme von italienischen Lebensmitteln in die Schweizer Küche wurde massgeblich von Veränderungen in der Konsumkultur bestimmt.

Beginn der italienischen Einwanderung in die Schweiz

Der Beginn der italienischen Einwanderung in die Schweiz ist eng mit dem Bau der schweizerischen Eisenbahnlinien in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts verbunden. Die Mehrheit der Einwanderer waren junge, ledige Männer, die vorwiegend aus der Landbevölkerung Norditaliens stammten und meist keinen Beruf erlernt hatten.

Der Kanton St.Gallen blieb trotz einsetzendem Eisenbahnbau bis Anfang des 20. Jahrhunderts eine Randregion der italienischen Zuwanderung. Erst mit dem Aufschwung der Textilindustrie wurde er zu einem Anziehungspunkt für italienische Arbeitskräfte, insbesondere für weibliche Fremdarbeiterinnen. So stammten 1911 von den 70 Prozent ausländischen Textilarbeitern und Textilarbeiterinnen im Kanton St.Gallen 63 Prozent aus Italien.[3]

Italiener im Bezirk Werdenberg

Im Bezirk Werdenberg bewirkte die Gründung der Weberei Azmoos in der Gemeinde Wartau Ende der 1860er Jahre einen Zuzug von Arbeitskräften. Zu Beginn waren dies hauptsächlich Leute aus der Region, doch durch das Aufblühen der Stickereiindustrie und die Vergrösserung des Betriebes kam es bald zu einem empfindlichen Mangel an Arbeitern.[4] Daher begann man ausländische Arbeitskräfte anzuwerben, die sich anfänglich nur als Saisonniers in Azmoos aufhielten, doch allmählich auch festen Wohnsitz in der Gemeinde nahmen.

Die Weberei Azmoos errichtete in den 1880er Jahren betriebseigene Wohnungen, in denen die Arbeiter untergebracht wurden. Stark vertreten scheinen dabei die italienischen Fremdarbeiter gewesen zu sein, wie Oskar Peter 1948 in seinem Werk über die Gemeinde Wartau bemerkt: «Von dieser Zuziehung fremder Arbeitskraft zeugt heute noch die recht starke Italiener-Kolonie

1 Dieser Beitrag basiert auf der Lizentiatsarbeit der Autorin (Bellofatto 2007/2008). Für genauere Angaben zu den verwendeten Quellen und zur Literatur wird auf diesen Text verwiesen.

2 In den nachfolgenden Ausführungen ist mit der männlichen Schreibform immer auch die weibliche Form eingeschlossen. Nur bei einzelnen Fällen wird gezielt die weibliche Form hervorgehoben.

3 Habicht 1977, S. 34.

4 Peter 1960, S. 481.

Arbeiterwohnhäuser («Tschinggehüser») der Weberei Azmoos um 1900.
Foto Richard A. Anderegg; Bild bei Hans Senn, Azmoos

in Azmoos.»[5] Neben den betriebseigenen Wohnungen wurden den Italienern auch Zimmer bei Schweizer Familien vermietet.

Genaue Angaben zur Nationalität der ausländischen Fremdarbeiter sind nicht verfügbar. Oskar Peter spricht von italienischsprechenden Gruppen und erwähnt unter anderem die «welschen Südtiroler und Piemontesen»[6], und dass von den Ausländern in den Jahren 1910–1920 die italienisch sprechenden Südtiroler die grösste Gruppe bildeten.[7]

Italienische Arbeitskräfte im Bezirk Werdenberg werden aber auch im Zusammenhang mit dem Bau der Rheintalbahnlinie Rorschach–Chur erwähnt. Hier war es im Juli 1857 in Salez zu einem Streik der Bauarbeiter gekommen, bei welchem, wie in der «St.Galler Zeitung» berichtet wurde, es «an lärmenden Drohungen der Italianissimi» nicht fehlte.[8] Solche Streiks seitens der italienischen Fremdarbeiter kamen immer wieder vor und waren meist auf Missstände in den Arbeits- und Lohnverhältnissen zurückzuführen.[9] Ursache für solche Auseinandersetzungen war aber auch ihre schlechte Integration im Vergleich zu anderen Einwanderungsgruppen wie den deutschen und französischen Fremdarbeitern. Die Ausgrenzung der Italiener wurde meist durch ihren schlechten Bildungsstand und ihre Verständigungsprobleme in der Deutschschweiz verstärkt. Dies führte im letzten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts zum Entstehen von sogenannten Italienerquartieren.

Die Esskultur als identitätsstiftender Faktor

Eine für die Verbreitung der italienischen Küche in der Schweiz entscheidende Rolle spielte der starke Wille italienischer Einwanderer, an ihrer heimatlichen Küche festzuhalten. Die absolute Notwendigkeit des Essens für den Menschen und die alltägliche Wiederholung dieses Vorgangs prädestinieren das Essen geradezu, als identitätsstiftende Komponente zu wirken. Allgemein ist es deshalb für Einwanderer in der ersten Phase ihres Migrationsprozesses wichtig, an ihrer Esskultur festzuhalten.

Essen schafft Identität, Zugehörigkeitsgefühl und, daraus abgeleitet, Heimatbewusstsein. Ausserdem kann die Küche im Gegensatz zu anderen kulturellen Eigenarten sehr leicht ins Migrationsland mitgenommen werden, was mit ein Grund dafür ist, warum Migranten meistens relativ spät die Küche des Einwanderungslandes adaptieren.

Amerikanische Studien zu den Ernährungsgewohnheiten von Italienern, die im ausgehenden 19. Jahrhundert in die Vereinigten Staaten auswanderten, zeigen, dass es den Italo-Amerikanern als einziger ethnischer Gruppe gelang, ihre eigene Esskultur unverändert bis mindestens in die dritte Generation zu halten und sogar weltweit zu verbreiten. Ein solches Verhalten wurde allgemein bei italienischen Auswanderern beobachtet und wurde ihnen als typische Eigenschaft zugeschrieben.

In Bezug auf die Ernährungsgewohnheiten der Italiener in der Schweiz kam den Restaurants und den Lebensmittelläden in den Italienerquartieren eine wichtige Funktion zu. Sie ermöglichten es den Einwanderern, ihre heimatliche Küche auch in der Ferne weiterzupflegen. Verbreitet waren die Konsumläden der von linken Sozialisten gegründeten «Società Cooperative Italiane». In Azmoos wurde in der Nähe der Weberei eine Cooperativa betrieben.[10] Italienischer Wein, Salami, Mortadella, Coppa, Gorgonzola, Olivenöl, Maismehl, Teigwaren, südländisches Gemüse und Früchte gehörten zum Sortiment.

Mais und Teigwaren

Wie aus einzelnen zeitgenössischen Quellen zu entnehmen ist, gehörte hauptsächlich Polenta zur täglichen Nahrung der italienischen Arbeitskräfte. Maisgerichte waren besonders in Norditalien verbreitet, wo Mais und Reis seit dem 16. Jahrhundert aus historischen Gründen und wegen der günstigen Klimaverhältnisse zu den Hauptnahrungsmitteln der Bevölkerung avancierten. Dass der Mais einen wichtigen Stellenwert in der Ernährung der italienischen Einwanderer be-

sass, bezeugen auch die in der Deutschschweiz geläufigen Spottnamen wie «Polentaschlucker» oder «Maiser». Durch diese wurden die italienischen Fremdarbeiter abgewertet, und sie dienten dazu, einen Unterschied zur schweizerischen Esskultur zu markieren.

Der Mais war – in Form von Türggenbrot und Türggenribel – auch im Werdenbergischen ein wichtiges Nahrungsmittel. Während der Kartoffelanbau in der Schweiz hauptsächlich im Mittelland betrieben wurde, von wo aus er Richtung Süden gegen das Alpengebiet und vom Bernbiet aus westlich gegen das Welschland vordrang, verbreitete sich der Mais wegen der Handelsbeziehungen zu den oberitalienischen Maisgebieten vor allem im Tessin, im St.Galler Rheintal und in Teilen Graubündens. Oskar Peter beschreibt ebenfalls, dass ab dem 18. Jahrhundert in der Gemeinde Wartau der Mais eine gewaltige Anbaufläche eroberte und verschiedene andere Halmfrüchte verdrängte.[11]

Teigwaren hingegen gehörten bei den italienischen Fremdarbeitern in der Schweiz wegen ihrer norditalienischen Abstammung weniger zu den Hauptnahrungsmitteln. Sie waren mehr im Süden Italiens verbreitet, weil sich dort Klima und Böden besonders für das Anpflanzen von Hartweizen eigneten. Teigwaren gab es in der Schweiz aber schon vor der Einwanderung der italienischen Fremdarbeiter. Die Anfänge der schweizerischen Teigwarenherstellung liegen in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Grosse Verbreitung fanden die Teigwaren jedoch erst seit der Zwischenkriegszeit, als ein grosser Teil der Italiener bereits in die Heimat zurückgekehrt war. Das zeigt, dass dieser Durchbruch nicht vom Konsum der Italiener abhing.

Mit der Rückkehr zahlreicher italienischer Migranten vor dem Ersten Weltkrieg sank die Nachfrage nach italienischen Lebensmitteln. Italienische Restaurants und italienische Spezialitätengeschäfte, die dennoch vorwiegend in grösseren Städten weiterhin bestanden, wurden nun vermehrt von einer schweizerischen Kundschaft frequentiert.

Der italienische Freileitungsmonteur Musatto (rechts) als Kostgänger bei der Familie Anna und Stephan Hagmann-Senn in ihrer Stube an der Histengass in Sevelen, um 1925.
Bild bei Werner Hagmann, Zürich/Sevelen

Integration der Italiener in der Zwischenkriegszeit

Die Italiener, die während der Kriegszeit in der Schweiz geblieben waren, hatten sich weitgehend integriert. Oskar Peter bemerkt dazu, dass nach dem Zweiten Weltkrieg in der Gemeinde Wartau nur in Azmoos eine italienischsprechende Gruppe bestand, die sich aber «grössenteils des Deutschen als Umgangssprache bedient[e]».[12]

Von dieser Integration zeugt auch die Geschichte der Familie Toldo aus Sevelen. Heinrich Toldo, Sohn italienischer Einwanderer, war in Sevelen geboren und hatte sich in den 1930er Jahren in der Stadt Zürich eingebürgert. Wie aus einem Zeitungsartikel im Werdenberger & Obertoggenburger von Ende 1967 zu seinem Andenken hervorgeht, war er an seinem Arbeitsort völlig assimiliert, leistete während des Krieges Aktivdienst, und sein später gegründetes Strassenbauunternehmen war und ist noch heute in der Region Werdenberg bekannt und anerkannt.

Trotz der Integration der dagebliebenen Italiener hinterliessen sie besonders in grösseren Städten der Schweiz kulinarische Spuren, indem einzelne von ihnen italienische Restaurants und Spezialitätengeschäfte führten.

Die italienische Einwanderung nach dem Zweiten Weltkrieg

Die vom Krieg verschonte Schweizer Industrie, die bald einen beispiellosen Aufschwung erlebte, wurde zu einem erneuten Anziehungspunkt für italienische Einwanderer. Beim Übergang von der Kriegs- zur Friedenswirtschaft kam

5 Ebenda.

6 Ebenda.

7 Peter 1960, S. 145.

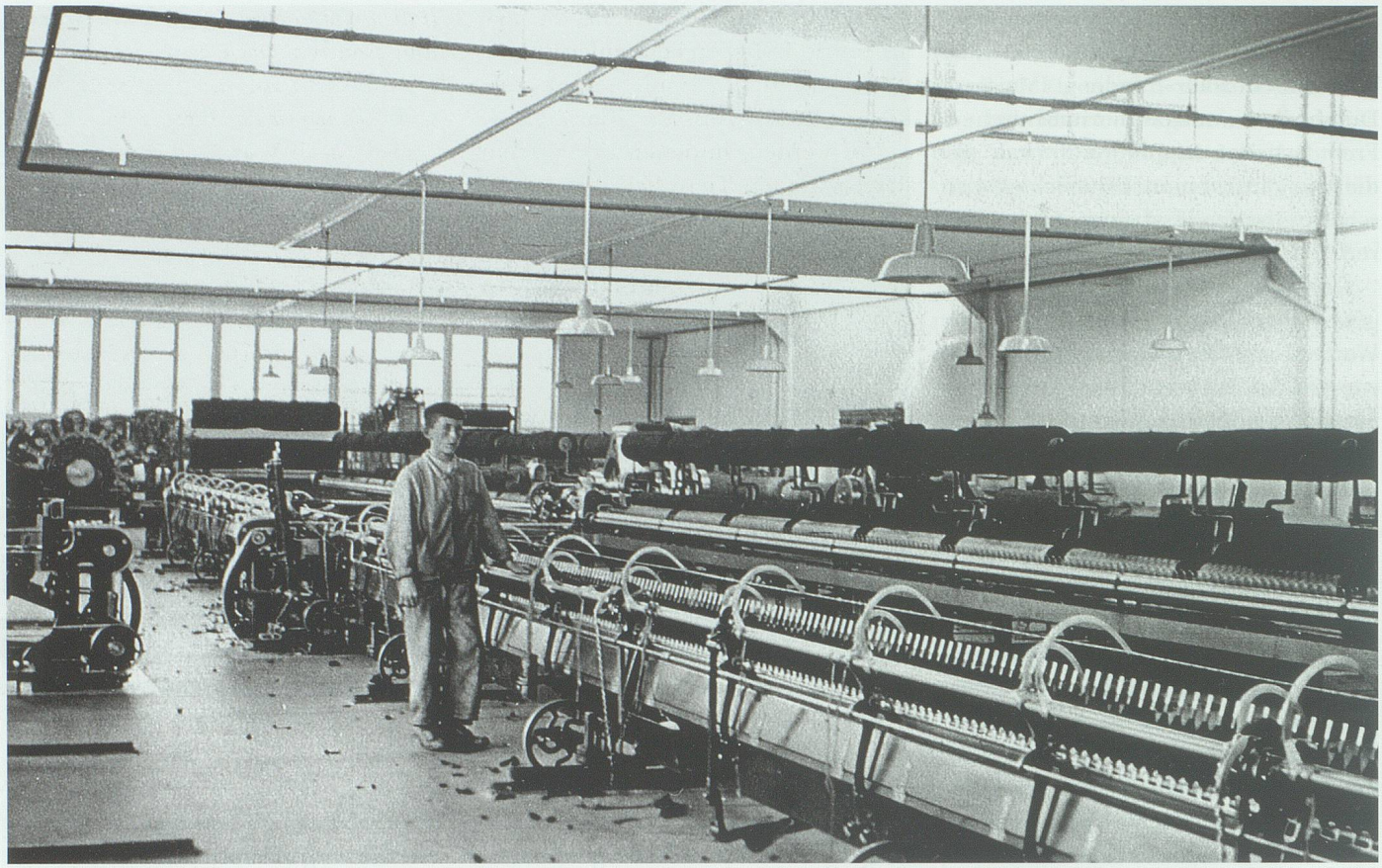
8 Ackermann 2001, S. 92.

9 Habicht 1977, S. 99.

10 Gemäss mündlicher Auskunft von Hans Senn, Azmoos.

11 Peter 1960, S. 336.

12 Peter 1960, S. 141.



Spinnerei der Tuchfabrik Sevelen um 1936. In dieser Fabrik waren vor allem in der Nachkriegszeit zahlreiche italienische Arbeitskräfte tätig. Bild bei Werner Hagmann, Zürich/Sevelen

es nicht zur befürchteten Nachkriegsarbeitslosigkeit, sondern im Gegenteil zu einem grossen Mangel an Arbeitskräften. Auch im Kanton St.Gallen begannen die Textil- und Maschinenindustrie, Baugewerbe und Landwirtschaft mit einer gezielten Anwerbung ausländischer Arbeitskräfte.

Ab 1953 nahm die Zahl der einwandernden Italiener konstant zu, wobei eine Veränderung hinsichtlich ihrer geografischen Herkunft stattfand. Die vor dem Ersten Weltkrieg und in den ersten Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg dominierende norditalienische Einwanderung begann abzunehmen, während die Einwanderung aus den südlicheren Regionen Italiens immer mehr zunahm. Diese Veränderung wurde durch verschiedene Faktoren ausgelöst: Durch die sich verbessernde Wirtschaftslage in Norditalien fanden die Norditaliener in der Heimat Arbeit. Gleichzeitig begannen die Behörden der italienischen Arbeitsvermittlung vermehrt Arbeitskräfte aus dem vergleichsweise wirtschaftlich rückständigen Mittel- und Süditalien anzuwerben, da sich dort wegen der gescheiterten Agrarreform die Arbeitslosigkeit verstärkt hatte.

Die am Rotationsprinzip orientierte schweizerische Einwanderungspolitik war nicht auf eine langfristige Aufenthaltsdauer der ausländischen Arbeitskräfte ausgelegt. Die Arbeitspolitik beruhte darauf, Aufenthaltsbewilligungen nur für eine beschränkte Zeitspanne auszustellen, sie nicht automatisch zu erneuern und zudem widerrufbar zu belassen. Doch diese Politik der «Nicht-Integration» schien sich weitgehend mit den Plänen der italienischen Einwanderer zu decken. Denn die meisten von ihnen waren nicht darauf bedacht, sich für mehrere Jahre oder gar für immer in der Schweiz niederzulassen. Ihre Einwanderung war vielmehr von kurzfristigem Charakter mit dem hauptsächlichen Zweck, möglichst viel Geld zu verdienen, bis sich in der Heimat wieder eine angemessene Arbeit finden liess. Damit nahm auch die Lebensführung der Fremdarbeiter provisorische Züge an. Sie wohnten meist in schlecht ausgebauten Baracken oder in untervermieteten Zimmern, die sie oft zu horrenden Mietzinsen mit mehreren Personen teilten.

Die Zahl der Italiener in der Schweiz stieg bis 1964 auf 474 300, was 65,8 Prozent des gesamten Ausländeranteils ausmachte. Die kontinuierlich ansteigende Zahl der Ausländer, die sich seit Mitte der 1950er Jahre vermehrt aus Süditalienern zusammensetzte und somit aus Menschen, die der schweizerischen Kultur noch entfernter schienen, führte dazu, dass eine Angst vor der

«Überfremdung» der Schweiz um sich zu greifen begann. Dies liess die soziale Distanz zwischen den Schweizern und Italienern grösser werden und verhinderte eine Annäherung an die italienische Migrantenküche.

Die befremdende Esskultur der italienischen Migranten

Die italienische Migrantenkultur wurde als minderwertig und fremd betrachtet, und die italienische Migrantenküche stellte, wie ein Beitrag aus dem «Brückenbauer» zeigt, eine Art soziale Barriere dar: *«Es wird lange dauern, bis der Zeitpunkt je eintritt, wo wir Schweizer und die Italiener uns aneinander gewöhnt haben. Ein Haupthindernis ist die Verschiedenheit der italienischen und der schweizerischen Essgewohnheiten.»*[13]

Die Verfasserin dieser Zeilen räumt ein, keine Zweifel zu haben, dass Italiens Küche «prima» sei. Die Migros-Körbli der Italiener seien mit leckeren Dingen wie *«Mortadella, Güggeli, Peperoni, Spaghetti, Auberginen und Olivenflaschen»* gefüllt gewesen. Doch dann geht sie auf Ernährungsgewohnheiten von italienischen Migranten ein, die mit den schweizerischen überhaupt nicht zu vereinbaren wären. So hatte sie zum Beispiel beobachtet, wie Italiener Schnecken in Gärten gesammelt oder Vögel eingefangen hätten, um sie dann zu essen. Auch seien viele Katzen verschwunden, seit Italiener im Quartier wohnten. Solche Eigenarten der Migrantenküche würden kaum eine Annäherung an die italienischen Migranten bewirken: *«Esst meinetwegen Schnekken und Mortadella, aber die Vögel und Katzen lasst in Ruhe. Hier sind wir in der Schweiz, wir essen Rösti und keine Vögel und Katzen, die uns lieb sind [...]. Ihr habt euch auch ein wenig anzupassen.»*[14]

Die Schreiberin betonte jedoch selbst am Schluss nochmals, dass die italienische Küche an sich prima sei, «die beste Küche der Welt», sage ihr Mann, der «Weitgereiste». Damit unterschied sie also zwischen der italienischen Migrantenküche und der Küche, die man als Tourist in Italien kennenlernt.

Anhand der gefundenen Quellen können keine Aussagen darüber gemacht werden, inwieweit der Verzehr der erwähnten Tiere bei den italienischen Migranten wirklich verbreitet war. Solche Praktiken kamen vermutlich tatsächlich vor und waren hauptsächlich mit der ländlichen Herkunft und der Armut dieser Leute begründet. Doch es ist trotzdem anzunehmen, dass es sich hier um Einzelfälle gehandelt haben muss, die sich eben besonders gut eigneten, Distanz zwischen den beiden Gesellschaften zu schaffen und angeblich frappante Kulturunterschiede hervorzuheben. Solche speziellen Vorlieben einiger Italiener reichten aus, um die ganze Migrantenküche abzulehnen.

Der Wirtschaftsaufschwung und die neue Konsumkultur

Trotz der Distanzierung gegenüber den italienischen Migranten fand die italienische Küche Eingang in den schweizerischen Alltag. Massgebend für diese Entwicklung war in erster Linie der beispiellose Wirtschaftsaufschwung der Nachkriegszeit. Die sich daraus entwickelnde Wohlstandsvermehrung in Form einer Einkommenssteigerung erreichte zum ersten Mal breite Bevölkerungsschichten. Diese Entwicklung brachte eine neue Konsumkultur mit sich, die in verschiedenen Bereichen des Alltags ihre Auswirkungen hatte.

Einerseits gewann die Freizeitgestaltung an Bedeutung, so dass Ferien im Ausland und Auswärts-Essen immer populärer wurden. Italien war in der Nachkriegszeit – begünstigt durch die geografische Nähe – eine der ersten wichtigen ausländischen Feriendestinationen der Schweizer. Dass solche Ferienaufenthalte einen Einfluss auf die alltägliche Küche in der Schweiz hatten, zeigen unter anderem Fragen in Leserbriefen, die der fiktiven Schweizer Kochlehrerin Betty Bossi in der «Betty Bossi Post» gestellt wurden: *«Bei einer Italienreise hat mein Mann Pizza gegessen und schwärmt noch heute davon. Nach seiner Beschreibung muss es eine Art Wähe sein. Kennen sie das Rezept?»*[15]

Auch nach Vorschlägen für die Zubereitung von Tomatensaucen wurde gefragt: *«Wir waren in den Sommerferien in Italien und haben dort eine ganz ausgezeichnete Tomatensauce aus frischen Tomaten zu den Spaghetti serviert bekommen. Ich bringe einfach nichts Ebenbürtiges zuwege – können Sie mir auf den Sprung helfen?»*[16]

Ferienaufenthalte mögen die Nachfrage nach italienischen Lebensmitteln in der Schweiz gesteigert haben, waren aber nicht Voraussetzung, um als Schweizer in Kontakt mit der italienischen Küche zu kommen. Italienische Restaurants und italienische Lebensmittelläden, die von den Nachkommen der ersten italienischen Einwanderungswelle geführt wurden, waren in der Nachkriegszeit in der Schweiz vorhanden. Zu ihrer Kundschaft gehörte vor allem die einheimische Bevölkerung. Italienische Restaurants wurden von Italienern kaum besucht, denn, wie beschrieben, hatte der Aufenthalt in der Schweiz für die meisten von ihnen zunächst einen kurzfristigen Charakter. Sie wollten möglichst viel Geld verdienen und dieses für die Familie in Italien sparen. Auch Produkte in den italienischen Spezialitätengeschäften lagen nicht in ihrem Budget.

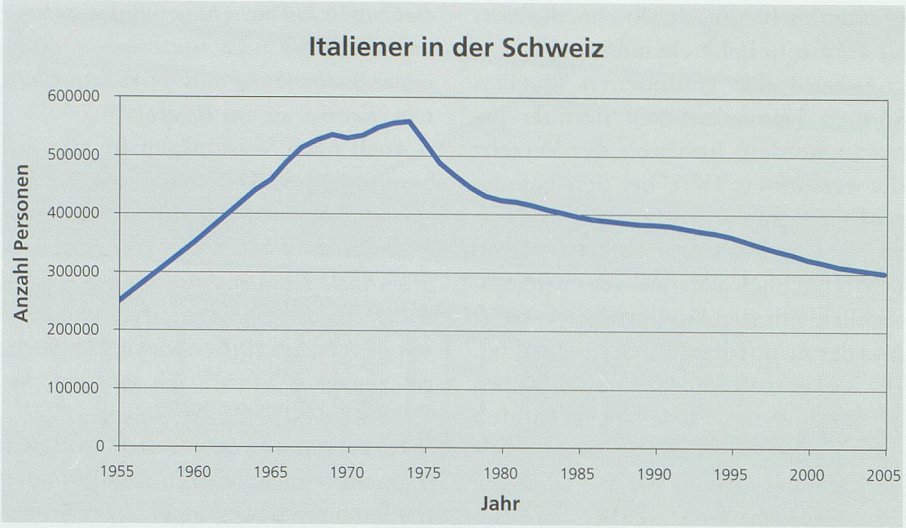
Ein Indiz dafür, dass sich die italienischen Gerichte in der Schweiz zunehmend wegen der Ferienaufenthalte oder der Restaurantbesuche zu verbreiten begannen, sind italienische Rezeptvorschläge von typischen Restaurantgerichten, die unabhängig von Leseranfragen publiziert wurden. Rezepte für Gerichte wie «Ragù alla fiorentina», «Risotto milanese», «vitello tonnato»,

13 Brückenbauer 1961.

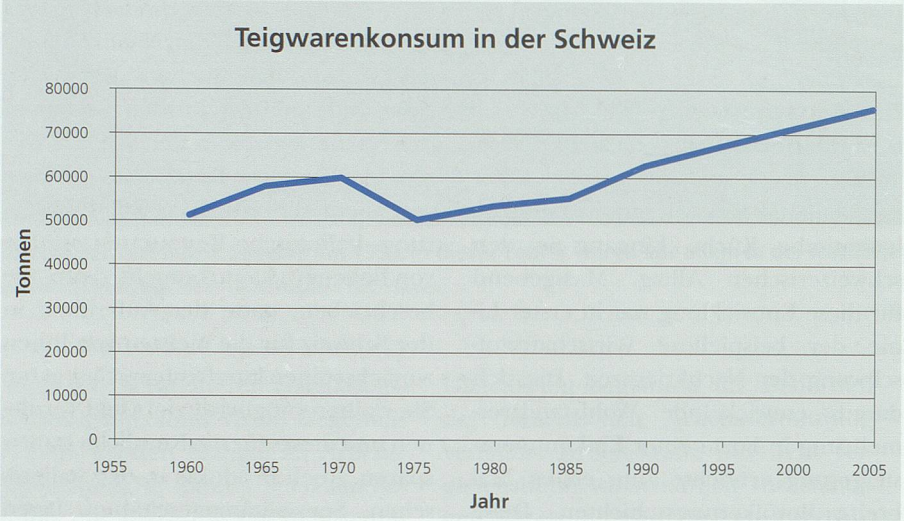
14 Ebenda.

15 Betty Bossi Post 1956.

16 Betty Bossi Post 1963.



Der Konjunktureinbruch von 1974 hatte einen starken Rückgang der Zahl der in der Schweiz lebenden Italiener zur Folge.
Quelle: Bundesamt für Migration BFM, Zentrales Ausländerregister ZAR, Statistikdienst



Bis Mitte der 1970er Jahre korrelierte der Teigwarenkonsum in der Schweiz mit der Zahl der italienischen Migranten. Informationsbroschüre «Swiss Pasta», 7.3.2006

«Saltimbocca mit Risotto», «Schweinskoteletten Pizzaiola», «Polpette[17] an Tomatensauce», «Makkaroni milanese», «Piccata milanaise», «Lasagne», «Cannelloni» tauchen in den Ausgaben der Migros-, Coop- und Betty-Bossi-Zeitungen Anfang der 1960er Jahre vermehrt auf.

Die Bedeutung der Migros für die italienischen Fremdarbeiter

Mit der Vergrösserung des Sortimentes an italienischen Produkten in den Läden der Grossverteiler Migros und Coop begann die eigentliche Verbreitung von italienischen Lebensmitteln. Dabei spielte sicherlich auch die Kostenfrage eine entscheidende Rolle, da besonders die Migros ihre Produkte viel günstiger anbot als die italienischen Spezialitätenläden.

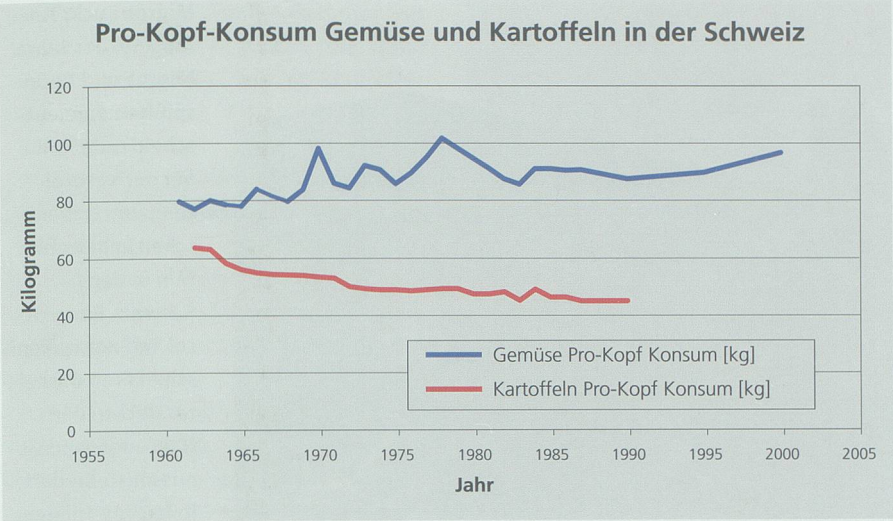
Wie Anzeigen des «Brückenbauers» zeigen, wurde die Migros bald zum wichtigsten Einkaufsladen der italienischen Migranten. Viele italienische Lebensmittel waren in das Migrossortiment eingeführt worden: Mortadella, Salami, Gorgonzola, Parmesan, Provolone, Arborio- und Vialone-Reis, italienische Teigwaren, geschälte Tomaten und aus Italien importierte Früchte und Gemüse waren hier erhältlich. Die Erweiterung des Warensortiments um italienische Produkte ging mit der sich ändernden Konsumkultur der 1950er Jahre einher.

Die Präsenz von rund 500 000 Italienern im Jahr 1964 beeinflusste ohne Zweifel die Nachfrage nach italienischen Produkten. Wie der Vergleich zwischen der Statistik des Teigwarenkonsums und der Entwicklung der italienischen Einwanderung zeigt, haben die italienischen Migranten den Konsum von Teigwaren bis Mitte der 1970er Jahre mitbestimmt. Während vor dem Ersten Weltkrieg besonders darüber berichtet wurde, wie die Migranten in ihren Unterkünften Polentagerichte zubereiteten, wurden nach dem Zweiten Weltkrieg die Teigwaren als die Hauptspeise der Italiener hervorgehoben.

Seit der Zwischenkriegszeit hatte sich eine eigenständige schweizerische Teigwarenindustrie gebildet, so dass Teigwaren praktisch als «schweizerisches Volksnahrungsmittel» betrachtet wurden. Eierteigwaren gehörten dabei zur typisch schweizerischen Sorte, während die italienischen Fremdarbeiter *Spaghetti tipo napoli*, also Hartweizengriess-Teigwaren, die ohne Eier hergestellt werden, bevorzugten. Wie aus der Korrespondenz der Eidgenössischen Handelsabteilung zu entnehmen ist, dienten italienische Teigwaren denn auch vor allem zur Ergänzung des Sortiments: *«[…] die Hauptabsatzprodukte, wie Hörnli, Nudeln, Eierhörnli, Eiernudeln etc., [werden] in der Schweiz bezogen, während die ital. Spaghetti lediglich eine notwendige Ergänzung des Sortiments darstellen.»*[18]

Vergrösserung der Gemüse- und Früchtesortimente

Die grössten Veränderungen hinsichtlich italienischer Produkte ergaben sich bei Migros und Coop in den Gemüse- und Früchtesortimenten.



Während der Pro-Kopf-Gemüsekonsum in der Schweiz seit 1960 eine steigende Tendenz zeigt, ist der Kartoffelkonsum gesunken. Schweizerisches Bauernsekretariat, Brugg; statistische Erhebungen und Schätzungen über Landwirtschaft und Ernährung 1960–2000

In den 1960er Jahren waren viele ausländische Gemüsesorten bei der Schweizer Bevölkerung kaum bekannt. In der «Betty Bossi Post» aus dem Jahr 1962 findet sich zum Beispiel ein Beitrag zur Verwendung «südländischer» Gemüse wie der Aubergine, Peperoni und Zucchetti unter dem Titel: *«Südländisches Gemüse. Kennen sie diese drei?»*[19] Die Schweiz war im 19. Jahrhundert vorwiegend eine Kartoffelregion, in der keine grosse Vielfalt an Gemüse bestand. In Italien hingegen gab es seit dem Mittelalter ein reiches Gemüseangebot. In der Nachkriegszeit wurde dieser landwirtschaftliche Reichtum nun noch speziell gefördert, so dass von 1945 bis 1964 eine Produktionssteigerung von insgesamt 72 Prozent erzielt wurde.

Die Handelsbeziehungen zwischen der Schweiz und Italien waren stark ausgeweitet worden. Auffallend ist die vermehrte Einfuhr von Peperoni, Auberginen, Artischocken, Fenchel und kleinen Esskürbissen, die bis anhin praktisch nicht in die Schweiz importiert worden waren. Bei den Früchten wurden hauptsächlich Orangen, Pfirsiche, Äpfel, Zitronen, Trauben, Aprikosen, Birnen, Mandarinen, Kirschen und Erdbeeren aus Italien importiert.

Bei der verstärkten Einfuhr von Gemüse und Obst wirkten sich die sich verändernden Gewohnheiten und Ansprüche der schweizerischen Konsumenten aus. Neue Ernährungstrends führten zu einem erhöhten Konsum an vitaminreichen Lebensmitteln wie Gemüse und Obst.

Überfremdungsängste in den 1960er Jahren

Als entgegen allen Erwartungen die Hochkonjunktur anhielt und man einsah, dass die ausländischen Arbeitskräfte kein vorübergehendes Phänomen darstellten, musste das bisherige Modell der Rotation angepasst werden.

Nach langjährigen Verhandlungen zwischen der Schweiz und Italien wurde 1964 das sogenannte Italiener-Abkommen unterzeichnet. Dieses brachte eine Stabilisierung der Aufenthaltsverhältnisse für italienische Migranten; wichtigster Punkt darin bildete die Regelung zum erleichterten Familiennachzug. Die Schweiz sah sich dazu verpflichtet, einigen Forderungen der italienischen Regierung entgegenzukommen, um als Arbeitsstandort für die Italiener attraktiv zu bleiben. Denn diese fanden zunehmend in den umliegenden europäischen Ländern bessere Arbeits- und Sozialbedingungen. Da mit der neuen Regelung die Familien nachgezogen werden konnten und die festen Niederlassungen zunahmen, wurde klar, dass die italienische Einwanderung weiter anhalten würde. Die einheimische Bevölkerung sah sich damit immer mehr mit der Gefahr einer «Überfremdung» der Schweiz konfrontiert. Dies führte zu einer verstärkten Mobilisierung von fremdenfeindlichen Bewegungen, die besonders gegen die Süditaliener gerichtet waren. Mit der sogenannten Schwarzenbach-Initiative fanden diese Bewegungen ihren Höhepunkt. Die Initiative wollte den Ausländeranteil in allen Kantonen, mit Ausnahme von Genf, auf maximal zehn Prozent reduzieren. Sie wurde im Juni 1970 nach heftigen Debatten bei einer hohen Stimmbeteiligung knapp abgelehnt.

Konsumgewohnheiten der italienischen Fremdarbeiter

Mit den neuen Lebens- und Arbeitsverhältnissen änderte sich die Konsumkultur der italienischen Migranten. Die Studie von Rudolf Braun aus dem Jahr 1970 zu den soziokulturellen Problemen bei der Eingliederung italienischer Arbeitskräfte in der Schweiz untersucht unter anderem deren Nahrungs- und Konsumgewohnheiten.[20] Daraus geht hervor, dass einzelne italienische Lebensmittel in der Schweiz nicht ersetzt werden konnten und sich die Ernährungssituation der Italiener dennoch in positiver Weise änderte:

17 Erscheint in den Rezepten fälschlicherweise meist als «Polpetti». Die falsche Pluralform italienischer Wörter – wie zum Beispiel auch «Tagliatelli», «Fettucini» – wird in der Schweiz häufig gebraucht.

18 Brief der Handelsabteilung des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements an den Verband der Schweizerischen Teigwarenfabrikanten vom 10. 3. 1964.

19 Betty Bossi Post 1962.

20 Braun 1970.

Migros Buchs Anfang 1970er Jahre. Migros und Coop spielten eine entscheidende Rolle bei der Verbreitung von italienischen Lebensmitteln in der Schweiz. Ein grosser Teil der italienischen Fremdarbeiter deckte den Nahrungs- und Genussmittelbedarf in Migros-Filialen.
Audiovisuelles Archiv MGB

Dank dem gestiegenen Lebensstandard konnten sich die meisten von ihnen ausgewogener ernähren. Sie mussten auf nur wenige ihrer Lebensmittel verzichten, da die meisten damals bereits zum festen Sortiment von Migros und Coop gehörten. Beim Einkaufen von Nahrungsmitteln wurde bei den Italienern trotz ihres ausgeprägten Sparwillens ein grosszügiges Verhalten beobachtet. Ausserdem fielen sie oft als heikle Kunden auf, die ihre Ware sehr qualitätsbewusst aussuchten.

Gemäss eines Migros-Filialleiters, der in der Studie von Rudolf Braun befragt wurde, machten die Italiener in den 1960er Jahren ein Drittel aller Kunden aus. Dies zeigt, dass sie einen nicht zu unterschätzenden Einfluss auf den Absatz von bestimmten Lebensmitteln hatten. Teigwaren, geschälte Tomaten, Wassermelonen, gelbe Melonen und allgemein Früchte gehörten zu den wichtigsten Lebensmitteln, welche die Italiener in grossen Mengen einkauften. Ausserdem seien sie «unheimliche Salat- und Tomatenkunden» gewesen, wobei sie allerdings das Salatöl wegen des Preises dem Olivenöl vorgezogen hätten.

Abwechslungsreiche Ernährung dank fremdländischem Gemüse

Ende der 1960er Jahre verstärkten sich die Ernährungstrends in Richtung einer kalorienarmen Küche. Die Einfuhr von Artischocken, Auberginen und Broccoli – und damit von typisch italienischem Gemüse – nahm stark zu. Der Kartoffelkonsum hingegen nahm ab. Einheimische Gerichte wie Rösti, Gschwellti und Kartoffelstock wurden dabei vermutlich zunehmend von den Pommes frites zurückgedrängt. Fremdländische und insbesondere italienische Gemüse begannen sich nun vollständig in die schweizerischen Haushalte zu integrieren. Wie eine Leserbriefschreiberin im «Brückenbauer» bemerkte, schätzte sie dabei besonders die Abwechslung, die diese «fremdartigen» Produkte in den schweizerischen kulinarischen Alltag brachten. Dieser war bis zum Beginn der Nachkriegszeit sehr eintönig: *«Zum Frühstück gab es Rösti und Milchkaffee, zum Mittagessen Suppe, Gemüse, Fleisch und Kartoffeln, am Abend gab es wiederum Rösti, bereichert mit Apfelmus oder gekochten Birnenschnitzen.»*[21] Dank der neuen Gemüsesorten konnte man sich nicht nur abwechslungsreicher, sondern auch gesünder als die Eltern und Grosseltern ernähren.

Paul Hugger beschreibt in seiner Studie über die Bräuche und das Alltagsleben im Werdenberg die Nivellierung, die hier in der Ernährung stattgefunden hat. Er stellt ebenfalls fest, dass sich die Bevölkerung seit den 1960er Jahren viel reichhaltiger als früher ernähren konnte. Diese Tatsache führt er unter anderem auf die Kommerzialisierung der Gesellschaft zurück, wovon die Region Werdenberg als Folge der Hochkonjunktur erfasst worden war. Es siedelten sich neue Industrien an, was zu einem Zuzug von Fremdarbeitern führte. Er erwähnt das Metallwerk Buchs, in welchem 1963 von den 264 Arbeitern die Hälfte aus dem Ausland stammte, davon 43 aus Italien.[22]

Trotz des sich verstärkenden fremdenfeindlichen Klimas setzte sich die Akkulturation der italienischen Küche weiter fort. Die Situation war also von einem Paradox gekennzeichnet, da einerseits der Konsum an italienischen Lebensmitteln bei den Schweizern anstieg, andererseits aber die Präsenz von italienischen Fremdarbeitern mit frem-

denfeindlichen Gefühlen behaftet war. Man abstrahierte demnach die italienische Küche von den italienischen Migranten.

Die Verbreitung der italienischen Küche in den letzten 30 Jahren

Während der wirtschaftlichen Rezession Mitte der 1970er Jahre verliessen zehntausende Italiener die Schweiz. Die Wirtschaft Italiens hatte sich in den folgenden Jahren soweit verbessert, dass die Auswanderung allgemein abzunehmen begann und die Zahl der Italiener in der Schweiz seit 1975 bis heute rückläufig ist.

Als Folge der Rückkehr vieler Italiener kam es zu einer spürbaren Konsumabnahme einzelner italienischer Lebensmittel wie zum Beispiel der Teigwaren. Trotzdem erlebte die italienische Küche in der Schweiz Ende der 1970er Jahre mit der Verbreitung der italienischen Restaurants einen neuen Aufschwung. In den 1970er Jahren wurde der Zugang zum Wirtepatent vereinfacht, was viele niedergelassene Italiener veranlasste, ein italienisches Restaurant zu eröffnen. Aus dieser Zeit stammen die ersten Pizzerien in der Schweiz. Weil eine Pizza relativ kostengünstig produziert werden kann, lohnte sich ein solches Lokal in finanzieller Hinsicht besonders.

Anfang der 1990er Jahre verstärkte sich die Übernahme verschiedener italienischer Betriebe durch Grosskonzerne wie Danone, Nestlé und Unilever. Durch diese Internationalisierung kam es zu einem wahren Boom von italienischen Lebensmitteln. Besonders der Konsum von Mozzarella, Parmesan, Olivenöl und von Teigwaren verstärkte sich zusehends, und die Präsenz von italienischen Marken nahm durch ihre internationale Vermarktung merklich zu.

Gleichzeitig stieg die Beliebtheit der Italiener in der Schweiz, und die frühere soziale Distanz verringerte sich. Diese Annäherung ging mit der angesprochenen Abnahme der Zahl der Italiener in der Schweiz einher und kann unter anderem auf den Umstand zurückgeführt werden, dass die Italiener im Gegensatz zu anderen ausländischen Gruppierungen länger in der Schweiz sesshaft sind und die Integration der zweiten und dritten Generation weiter fortgeschritten ist. Dies hat aber auch gewisse Nachteile mit sich gebracht: Italienische Restaurants werden beispielsweise kaum noch von Nachkommen italienischer Einwanderer übernommen, weil viele davon vermehrt über eine gute Ausbildung verfügen und deshalb andere Berufswege einschlagen.

In den 1990er Jahren stieg der Teigwarenkonsum in der Schweiz stark an, und italienische Teigwarenmarken wurden so bekannt wie in Italien. Coop-Zeitung vom 1. 3. 1991

Der Erfolg der italienischen Küche

Die italienischen Lebensmittel werden immer mehr in die schweizerische Küche aufgenommen. Ihr Erfolg bei den Schweizern kann unter anderem auf ihre relativ grossen Kombinationsmöglichkeiten zurückgeführt werden. Schweizerischen Gerichten kann man durch den Zusatz von einem italienischen Lebensmittel, wie zum Beispiel der Mozzarella, auf einfache Weise einen italienischen Touch geben. Es bleibt deshalb offen, inwieweit die italienische Küche in der Schweiz tatsächlich auch «original italienisch» schmeckt. Die Beantwortung dieser Frage wird zusätzlich dadurch erschwert, dass es nicht möglich ist, den italienischen Geschmack genau zu definieren. Das zunehmende Interesse an bisher kaum bekannten italienischen Spezialitäten zeigt immerhin, dass die Schweizer gern wieder vermehrt «echte» italienische Küche geniessen möchten.

---

21 Brückenbauer 1970.

22 Hugger 1979, S. 172.

Quellen und Literatur

Archiv für Zeitgeschichte, Vorort, 320.4.3.13. Korrespondenz zur Einfuhr von Teigwaren aus Italien. Brief Handelsabteilung des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements an den Verband der Schweizerischen Teigwarenfabrikanten vom 10. 3. 1964.

Betty Bossi Post 1956, 1962, 1963. [Kostenlose Konsumenteninformation der Öl- und Speisefettproduzentin Sais/Astra.]

Brückenbauer 1961: *Die beste Küche der Welt.* In: *Wir Brückenbauer*, 20. 10. 1961. [Wochenzeitung des Migros-Genossenschafts-Bundes.]

Brückenbauer 1970: *Aus dem Haushaltungsbuch 1970. Schweizerische Essgewohnheiten durch die Migros verändert!* In: *Wir Brückenbauer*, 20. 2. 1970.

Ackermann 2001: ACKERMANN, OTTO, *Der Streik von Salez beim Bau der Rheintallinie.* In: *Werdenberger Jahrbuch 2001*, 14. Jg., S. 88–95.

Bellofatto 2007/2008: BELLOFATTO, SABINA, *Buon appetito Svizzera! Die Akkulturation der italienischen Küche in der Schweiz seit den 1960er Jahren im Spiegel der italienischen Migration.* Liz. Phil I. Zürich 2007/2008.

Braun 1970: BRAUN, RUDOLF, *Soziokulturelle Probleme der Eingliederung italienischer Arbeitskräfte in der Schweiz.* Kapitel VII: *Nahrungs- und Konsumgewohnheiten der italienischen Arbeitskräfte.* Erlenbach-Zürich 1970, S. 220–265.

Habicht 1977: HABICHT, HANS-MARTIN, *Probleme der italienischen Fremdarbeiter im Kanton St. Gallen vor dem Ersten Weltkrieg.* Herisau 1977.

Hugger 1979: HUGGER, PAUL, *Werdenberg. Eine volkstümliche Monographie.* Zürich 1979.

Peter 1960: PETER, OSKAR, *Wartau. Eine Gemeinde im st.gallischen Rheintal.* St.Gallen 1960.

Foto Hans Jakob Reich, Salez