

Interview

«Auch wenn Spaghetti Bolognese als typisch italienisch gelten – in Italien sind sie höchst unüblich»

*Das italienische Essen war in der Schweiz viel früher
akzeptiert als die Italiener selbst, sagt die Historikerin **Sabina Bellofatto**.*

*Ein Gespräch über kulinarischen Wandel, Fremdenangst und
das Leben als Seconda.*

Text: Monica Müller, Ralf Kaminski Bilder: Christian Schnur



Sabina Bellofatto hat die Entwicklung der italienischen Küche in der Schweiz erforscht. Als Quelle dienten ihr dabei auch alte Ausgaben des «Brückenbauers», Vorgänger des Migros-Magazins (oben links).

Sabina Bellofatto, Pizza und Pasta gehören heute genauso zur Schweiz wie Bratwurst und Röstli. Wie ist es zu dieser kulinarischen Integration gekommen?

Pasta gehört schon deutlich länger zur Schweiz als Pizza. Seit der Zwischenkriegszeit hatte sich eine eigenständige schweizerische Teigwarenindustrie gebildet, die aber hauptsächlich kurze Eierteigwaren wie Hörnli produzierte. Pizza hingegen verbreitete sich erst in der Nachkriegszeit, und zwar auf dem Umweg über die USA. Durch die Little Italys etablierte sich die italienische Küche nach und nach in ganz Amerika. In den 50er-Jahren setzte sich dort auch die industrielle Herstellung von Pizza erfolgreich durch. Mit Hilfe der amerikanischen Vermarktung von Pizza gelangte nicht nur das Gericht in die Schweiz, die hiesigen Werbeagenturen übernahmen von den USA auch die typischen Italien-Sehnsuchtsbilder.

Obwohl Italien und die Schweiz Nachbarländer sind, brauchte es den Umweg über die USA?

Erst die USA machten Pizza international populär. Selbst in Italien hatte sich die regionale Spezialität erst durch diese Entwicklung und die Rückkehr zahlreicher USA-Auswanderer national verbreitet. In der Stadt Zürich gab es in den 50er-Jahren zwei italienische Restaurants, die Pizza anboten. Die erste offizielle Holzofen-Pizzeria wurde erst 1964 vom Bindella-Unternehmen eröffnet. Pizza-Rezepte erschienen hingegen recht häufig in Schweizer Zeitschriften. Allerdings wurde der Teigfladen hier oft als Wähe bezeichnet, und die Zubereitung hatte wenig mit Pizza zu tun. Man verwendete Blätter- oder Kuchenteig mit Gruyère oder Schachtelkäse.

Früher nannte man Italiener abschätzig «Spaghettifresser». Wann wurde der Verzehr von Spaghetti Schweizer Alltag?

Als die ersten Italiener in der Vorkriegszeit in die Schweiz einwanderten, waren Spaghetti noch nicht verbreitet, und der Begriff «Spaghettifresser» diente als diskriminierende Abgrenzung. Die schweizerische Teigwarenindustrie stellte zwar seit den 30er-Jahren Spaghetti her, und in der Nachkriegszeit wurden sie in den Frauenzeitschriften oft als Lieblings Speise der Schweizer Männer erwähnt. Trotzdem wurden die Italiener auch in den 60er-Jahren noch als «Spaghettifresser» beschimpft.

Und sie assen offenbar tatsächlich gelegentlich Katzen und Vögel, wie ihnen die Schweizer gerne unterstellten.

Das kam aber genauso unter Schweizern vor! Das vergisst man gerne. Hatte man auf dem Land nicht viel zu essen, aber reichlich Katzen, dann landete schon mal eine im

Kochtopf. Die Schweizer kritisierten besonders den von den Italienern praktizierten Vogelfang mit Leimruten und Vogelfallen und nicht unbedingt den Verzehr von Vögeln.

Wann und wie wandelte sich das Bild der Italiener ins Positive?

Mit der wirtschaftlichen Rezession Mitte der 70er-Jahre mussten viele italienische Arbeitskräfte die Schweiz verlassen, damit begann sich die Angst einer kulturellen Überfremdung abzuschwächen. **Und als dann in den 80er-Jahren neue, exotischere Einwanderungsgruppen kamen, fand man plötzlich: Die Italiener sind gar nicht so anders als wir.** So passierte langsam eine kulturelle Annäherung, man begann, italienisches Essen positiv mit den Italienern in Verbindung zu bringen. Auch die italienische Wirtschaft erlebte einen Aufschwung; es entwickelte sich ein neues Bild von Italien, das nicht mehr die Migranten prägten.

Das Essen war also deutlich früher akzeptiert als die Menschen?

Absolut, es liegen etwa 20, 30 Jahre dazwischen. Davor hat man das Essen einfach von den Einwanderern abstrahiert. Selbst wenn die Einheimischen nichts lieber mochten als Pizza und Pasta, die Italiener empfanden sie dennoch als kulturell «anders». Lange Zeit brachten die Schweizer italienisches Essen höchstens mit den Italien-Ferien in Verbindung. Und das, obwohl sie dort selten italienisch assen: Alte Hotelplan-Inserate betonten, man könne in den Hotels in Italien auch Schweizer Küche geniessen. Viele Reisende hielten die Italiener für nicht sonderlich hygienisch und fürchteten, vom italienischen Essen krank zu werden. Dennoch bekamen die Schweizer Touristen in den Ferien mit, was die italienische Bevölkerung ass, was es an den lokalen Märkten zu kaufen gab.

Kann das Essen helfen, Sympathien für andere Kulturen zu schaffen?

Ich denke, schon. Gibt es auf einem Festgelände Stände mit Gerichten aus aller Welt, probieren die Leute gern. Der Erstkontakt läuft am Einfachsten übers Essen – es hat absolut das Potenzial, einem auch die Menschen anderer Kulturen näherzubringen. Aber es kommt eben immer auf den Kontext an. In den 50er- und 60er-Jahren waren die Schweizer mit sehr vielen Ausländern konfrontiert, und die grösste Gruppe waren die Italiener. Hatten die Schweizer italienische Nachbarn, störte sie der Duft ihres Essens. In einem italienischen Restaurant hingegen war das etwas ganz anderes. Grund für diese widersprüchliche Haltung war die Angst, die Italiener könnten ihren Alltag verändern, ihnen die Jobs, Wohnungen, den Platz im Tram oder gar die Frauen wegnehmen.

Auch das Bild des messerstechenden Italieners kursierte in den Köpfen der Leute.

Das klingt vergleichbar mit der heutigen Situation, Stichwort Dichtestress und Flüchtlinge aus Afrika. Spielen da immer dieselben Mechanismen? Oder gibt es Unterschiede, weil die Afrikaner doch «exotischer» sind?

Ich glaube, es sind immer dieselben Mechanismen, die zur Abwehrhaltung führen: Es kommt etwas Fremdes, das Angst auslöst. Das Eigene wird durch diese Konfrontation wichtig. Man hat den Eindruck, der Alltag verändere sich, kann aber nicht abschätzen, wie. Das verunsichert die Leute, und es entstehen Stereotype und Vorurteile als Schutzmechanismus, um die eigene Kultur zu bewahren. Den Begriff der Überfremdung gab es bereits in der Vorkriegszeit. Interessant ist, dass die Schweizer damals die Südtalener als so dunkel empfanden wie Nordafrikaner. Die Norditaliener akzeptierten die Einheimischen wegen ihrer geographischen Nähe zur Schweiz eher.

Heute sind viele ausgewanderte Italiener stolz auf ihre Wurzeln.

Sehr sogar. In den USA gibt es Studien, die über die Identitätsbildung von Italienern bis in die vierte Generation Auskunft geben. Die zweite Generation – da spreche ich aus eigener Erfahrung – versucht, sich zu assimilieren. Sie will nicht auffallen, will dieselbe Sprache sprechen wie die Einheimischen. Bei der dritten Generation besteht ein Interesse für die Wiederentdeckung der eigenen Wurzeln, auf welche sie stolz sind. Bei den Italo-Amerikanern konnte meine Kollegin, die Historikerin Christa Wirth, nachweisen, dass das Essen bis in die vierte Generation grosse Bedeutung hat. **Die Sprache hat diese Generation zwar längst verlernt, die kulinarischen Wurzeln aber bleiben wichtig. Essen stiftet kulturelle Identität.**

Wie haben Sie selbst das Aufwachsen in der Schweiz erlebt?

Wir waren damals in Bülach ZH meist die einzigen Ausländer im Quartier und in der Schulklasse. Ich dachte immer: bloss nicht auffallen. Trotzdem bezeichnete man mich hie und da als «Tschingg». Sagte ich meinen Namen, hiess es: Ah, du kannst kein Deutsch. Man schubladisierte mich als Ausländerin.

Wie haben Sie sich verhalten, um nicht aufzufallen?

Nicht Italienisch geredet! Wenn meine Mutter in der Öffentlichkeit Italienisch mit mir sprach, antwortete ich auf Schweizerdeutsch. Aber klar: Meine Eltern und Grosseltern hatten es viel schwerer. Ausgegrenzt worden bin ich jedenfalls nie. →

Zur Person**Historikerin
und Seconda Sabina
Bellofatto (37)**

forscht am Historischen Seminar der Universität Zürich und hat sich dabei besonders mit der Migration von italienischen Arbeitskräften und der italienischen Küche in der Schweiz beschäftigt.

Sie ist als Tochter italienischer Eltern in Zürich geboren, in Bülach ZH aufgewachsen und wohnt heute in Zofingen AG.



Für Sabina Bellofatto muss Pasta al dente sein und in der Pfanne mit der Sauce vermischt werden.

Welche Rolle hat die italienische Kultur in Ihrer Erziehung gespielt?

Sie war sicher präsent, vor allem mit der Sprache, aber auch in der Mentalität und der Küche. Meine Eltern kannten ja nichts anderes. Und da blieb natürlich viel haften. Mit meinen Geschwistern spreche ich heute zwar Deutsch, mit den Eltern aber noch immer Italienisch. Die Schweizer Kultur und Küche kamen von aussen zu mir, über andere Kinder in der Schule oder im Pfadilager. Und natürlich waren wir in den Ferien oft in Italien. Dort galten wir als «die Schweizer» und hier als «die Italiener».

Wie stark hat man sich gegenseitig beeinflusst? Sind die Schweizer italienischer geworden und die Italiener schweizerischer?

Die Wechselwirkungen sind sicher da. Gehen die eingewanderten Italiener zurück nach Italien, nervt es sie, wenn die Leute und die öffentlichen Verkehrsmittel nicht pünktlich sind und Dinge nicht funktionieren. Bei den Schweizern andererseits hat neben der italienischen Küche auch die italienische Mentalität Einzug gehalten: Gewinnt die Schweizer Fussball-Nati, feiern die Schweizer heute wie die Italiener. In dieser Beziehung sind die Schweizer etwas lockerer und spontaner geworden.

Gibt es Kulinarisches aus der Schweiz, das den Sprung nach Italien geschafft hat?

Meine Mutter hat Fruchtwähen und Züriger Schnetzeltes übernommen. Viele Auswanderer, auch meine Grosseltern, brachten beispielsweise den Verwandten in Italien Cervelats und Schoggi mit. Die Schweizer Küche hatte und hat es aber grundsätzlich

schwer, die Herzen der Italiener zu erobern. Meine Tante beispielsweise findet es sehr irritierend, dass die Schweizer «Teigwaren mit Apfelmus» essen (Ghacketes mit Hörnli). Auch das Birchermüesli empfinden viele Italiener als eine sonderbare Spezialität.

Italien ist bis heute ein Sehnsuchtsort für die Nordländer. Ist es einem anderen Land gelungen, das Bild einer Lebensart à la Italianità global zu vermarkten?

Höchstens noch den USA, auch wenn deren Beliebtheit wohl durchzogener ist. Die Italianità passte halt sehr gut in den Konsumaufschwung der Nachkriegszeit, wo sich eine Mittelschicht bildete, die sich erstmals auch Ferien leisten konnte. Hinzu kommt, dass Italien als Reiseland eine lange Tradition hat – schon die jungen Adligen im 18. Jahrhundert reisten dorthin und genossen das Leben. Auch Goethe schwärmte vom entspannten Leben in Italien. **Die Italianità repräsentiert bis heute den lebenslustigen, genüsserischen Kontrast zur grauen, strengen Arbeitswelt im Norden.**

Wie authentisch sind eigentlich die italienischen Lebensmittel, die wir hier in den Läden kaufen können?

In den 50er- und 60er-Jahren waren italienische Lebensmittel in der Schweiz noch selten und deshalb ziemlich teuer. Es gab vor allem schweizerische Ersatzprodukte, die mit Marketing und Verpackung als italienisch verkauft wurden. Italienisch in Schweizer Qualität quasi – was auch daran lag, dass die Schweizer Lebensmittelindustrie in der ganzen Welt als qualitativ besonders hochwertig galt. Solche hybride Lebensmittel gibt es auch heute noch. Zum

Beispiel der Emmi-Mozzarella, wo auf der Verpackung die Herstellung aus «reiner Schweizer Milch» betont wird. Durch die Globalisierung der Märkte ist das Angebot an italienischen Lebensmitteln heute weltweit zunehmend dasselbe. Auch die Produkte in der Schweiz stammen ursprünglich aus Italien oder werden dort produziert.

Und die hiesigen Restaurants?

Restaurants passen ihr Angebot an die Vorlieben der Kundschaft an. Was als authentisch empfunden wird und was nicht, ist dabei sehr individuell. Am Ende zählt eigentlich nur, was einem persönlich am besten schmeckt. Durch die globalen Migrationsbewegungen und den internationalen Tourismus haben sich italienische Gerichte auch ständig verändert. So sind etwa «Spaghetti with Meat Balls» in den USA populär geworden und haben sich bei uns als Spaghetti Bolognese etabliert. Auch wenn sie als Inbegriff der italienischen Küche gelten – in Italien ist die Kombination Spaghetti und Bolognesesauce höchst unüblich und wird bloss den Touristen zuliebe angeboten.

Und wie kochen Sie selbst?

Als ich mit meinem Schweizer Mann zusammenzog, merkte ich, dass er Teigwaren ganz anders kocht als ich, weicher, nicht al dente. Auch seine Tomatensauce war anders, in Italien macht man sie eher mousig, in der Schweiz geht es eher Richtung Suppe. Und Schweizer geben die Spaghetti in den Teller, dann die Sauce drüber, die Italiener vermischen beides, bevor es auf den Teller kommt. Bei uns zu Hause hat sich jedenfalls meine italienischere Variante durchgesetzt (*lacht*). **MM**