

60er-Jahre: Spaghetti erobern die Schweizer Küchen und werden zum beliebten Zmittag und Znacht.

Wie die Schweiz **Spaghetti lieben lernte**

Was wir heute für typisch italienisch halten, entstand erst durch Auswanderung, Konsum und kulturellen Austausch. So eroberten Pizza und Pasta die Schweiz.

Text: Dinah Leuenberger

Pizza und Pasta kommen aus den USA. Na ja, jedenfalls verdankt die italienische Küche den USA ihre Bekanntheit. Denn damit sie zur weltweit beliebtesten Küche werden konnte, brauchte es Migration und amerikanisches Marketing. Italien existiert als Staat erst seit 1861. «Auch deshalb konnte sich eine italienische Identität erst durch die Auswanderung festigen – am neuen Ort angelangt, bezeichnete man die Menschen erstmals als Italiener», erklärt die Historikerin Sabina Bellofatto, Spezialistin für die Geschichte der italienischen Küche in der Schweiz.

Um 1900 lebten bereits zahlreiche italienische Arbeitskräfte in der Schweiz. Viele stammten aus armen ländlichen Regionen Norditaliens, wo vor allem Polenta auf den

Fotos: Schweizerisches Sozialarchiv/Hermann Freytag, Winterthurer Bibliotheken/Sammlung Winterthur, MGB-Archiv (4), Paolo Dutto (2), Adobe Stock





1950er-Jahre: Im Laden der Società Cooperativa Winterthur gibts alles, was die italienische Kundschaft begehrt.



1960er-Jahre: Pasta, Reis, Würste, Käse, Dolci, Gemüse – grosses Angebot an italienischen Produkten in der Migros

Tisch kam. Tomatenkonserven, Parmesan, Olivenöl oder Pasta waren zwar in der Schweiz erhältlich, aber teuer. Das änderte sich mit der Gründung italienischer Konsumgenossenschaften. Sie importierten Produkte ohne Zwischenhandel und verkauften sie günstiger. Eine «italienische Küche», wie wir sie heute kennen, gab es jedoch noch nicht, erklärt Bellofatto.

Pizza: aus Napoli nach New York

Diese Küche nahm vor allem in den USA Gestalt an. Dort trafen ab Anfang des 20. Jahrhunderts Ausgewanderte aus verschiedenen Regionen Italiens aufeinander und konnten sich häufiger Fleisch, Eier oder

Fortsetzung auf Seite 30

«In den 1950ern wurden nicht nur Tomatenpüree oder Ravioli verkauft, sondern ein ganzes Lebensgefühl.»

Sabina Bellofatto, Historikerin

«Cannoli esse ich nur in Sizilien»

Die Grosseltern von Kundenberaterin Alexandra Reina (33) stammen aus Agrigent. Bis heute prägen die sizilianischen Wurzeln ihren Alltag, ihre Rezepte und ihren Geschmack.



«Meine Eltern kannten damals nicht viele Menschen und sprachen auch kein Deutsch oder Französisch. Aber es gab das Zentrum ‹La Famille Sicilienne›.» Dort trafen sich alle Italiener aus Sizilien, assen am Sonntag gemeinsam», weiss Reina. Damals habe es noch kaum italienische Produkte zum Kochen gegeben. Ganz anders als heute.

«Ich kaufe praktisch alle Lebensmittel in der Migros ein, auch wenn ich italienisch koche. Nur Olivenöl nehmen wir mit, wenn wir nach den Sommerferien aus Sizilien zurückkommen. Ein Teil meiner Familie produziert es dort.» Zurück in Biel vermisst Reina vor allem den Ricotta aus Schafmilch oder Brot aus Maismehl mit Sesam, beides typisch in Sizilien. Auch Cannoli isst sie in der Schweiz selten: «Es gibt sie zwar, aber meistens kommen sie nicht an die Qualität aus Sizilien heran.»

Sie hat schon früh ihrer Nonna beim Kochen zugeschaut, an die sonntäglichen Familienessen erinnert sie sich sehr gern. «Aber kochen gelernt habe ich erst, als ich ausgezogen bin. Meine Nonna und auch meine Mutter wollten niemanden in der Küche haben. Das war ihre Domäne.» Heute kocht Reina kompromissbereit: Für ihre drei Kinder zum Beispiel passt sie die italienischen Gerichte an. «Dann gibt es auch mal Carbonara mit Speck und Parmesan. Aber den Rahm lasse ich definitiv immer weg.»



Fortsetzung von Seite 29



1970er-Jahre: In der Jowa läuft die Produktion von Tiefkühlpizza auf Hochtouren.

Käse leisten. Aus einfachen regionalen Gerichten entstanden so reichhaltigere Speisen. Restaurants boten sie als italienische Küche an, die Industrie stellte sie in grossen Mengen her, und die Werbung machte sie über die italienischen Viertel hinaus bekannt. Auch die Pizza – ursprünglich aus Napoli – veränderte sich: «In New York wurde sie vom einfachen neapolitanischen Streetfood zum Restaurantgericht», erzählt Bellofatto.

Gibt es die «richtige» Carbonara?

Nach dem Zweiten Weltkrieg kamen erneut viele italienische Arbeitskräfte in die Schweiz. Dank ihres regelmässigen Einkommens konnten sie hier Lebensmittel kaufen, die in ihren Herkunftsregionen für viele zu teuer gewesen waren. In dieser neuen Konsumwelt entstand auch unter den Zugewanderten allmählich eine gemeinsame italienische Küche. Gleichzeitig entdeckte die Schweizer Bevölkerung Italien als Ferienland. Werbung und Massentourismus verbreiteten das Bild des sonnigen Südens.

Auch die Migros griff dieses Italienbild auf. Weil seit den 1950er-Jahren das Sortiment stark wuchs, standen bald italienische Lebensmittel in den Regalen. «Verkauft wurden nicht nur Tomatenpüree oder Ravioli, sondern ein ganzes Lebensgefühl», sagt Bellofatto.

«Die Pelati-Sorte, die die Gastarbeiter lieben», stand dann zum Beispiel auf einer Migros-Anzeige. Weil aber viele Schweizer Hausfrauen noch nicht wussten, wie sie diese Produkte verwenden sollten, publizierte die Migros passende Rezepte. So wurde die Pizza als «italienische Wähe» vorgestellt und mit Gruyère belegt, weil Mozzarella noch wenig verbreitet war.

«Seit den 1990er-Jahren rückten regionale Traditionen und die Frage nach dem authentischen italienischen Essen immer stärker in den Vordergrund», so Bellofatto. Sinnbildlich dafür steht die Carbonara. Bellofatto verweist auf eine These, wonach sie nach dem Zweiten Weltkrieg aus Eierpulver und Speck aus amerikanischen Soldatenrationen entstand. Das erste bekannte Rezept erschien 1952 – nicht in Italien, sondern in einem Restaurantführer für Chicago. In Italien folgte zwei Jahre später ein Rezept mit Gruyère und Knoblauch. Auch Rahm gehörte jahrzehntelang dazu.

Heute gilt meist die Zubereitung mit Guanciale, also Speck aus der Schweinebacke, und Pecorino Romano als einzig authentische Variante. Das Carbonara-Problem besteht deshalb weniger im Rahm, der für Puristen keinesfalls in eine Carbonara gehört, als in unserer Vorstellung, es habe schon immer nur ein richtiges Rezept gegeben.

«Jedes Gericht ist eine Erinnerung»

Giuseppe Mezzero (45), Koch aus Zürich, schaute seinem Vater beim Kochen über die Schultern. Die Tradition nun selbst weiterzugeben, ist für ihn das Grösste.

«Carbonara? Koche ich mit Guanciale, Pecorino Romano und ohne Rahm. Auch wenn ein Gast etwas anderes wünscht: Da bleibe ich hart!», sagt Giuseppe Mezzero schmunzelnd, der in Zürich das Ristorante Signor Giuseppe führt. Diese Haltung hat er von seinem Vater übernommen. Auch dieser war Koch, und als die Familie Anfang der 1990er-Jahre von Caserta in der Nähe von Napoli nach Deutschland auswanderte, führte er dort ein Restaurant. «Als Bub begann ich, ihm über die Schulter zu schauen. Heute steht mein neunjähriger Sohn auch schon bei mir in der Küche.»

«Die Tradition weitergeben zu können, ist für mich das Grösste», erzählt er. Es habe sich schon einiges verändert: Als wir in Deutschland ankamen, gab es vor allem Pizza vom Blech. Auberginen kannte niemand, als die Familie Mezzero dort ankam. Heute sei das Interesse an der traditionellen italienischen Küche deutlich grösser, auch in der Schweiz. Für Mezzero ist sie keine Mode, sondern etwas, mit dem er aufgewachsen ist.

«Jedes Gericht trägt eine Erinnerung, einen Menschen oder einen besonderen Moment meines Lebens in sich. Genau diese Authentizität möchte ich auch meinen Gästen in Zürich mitgeben.»



Als Italien in die **Migros kam**

Die italienische Küche ist aus der Schweiz nicht mehr wegzudenken. Doch wann begann ihr Siegeszug durch die Migros-Regale?



1928

Olivenöl, Risottoreis und Pasta

Die Migros wirbt italienisch für die Produkte. Zielgruppe: die «Muratori» in den Städten. 1 Kilo Reis gibts für 1 Franken.

1943

Zucchetti

Mitten im Krieg wird das Gemüse als «ertragreiche Pflanze» empfohlen.

1946

Ravioli

Die drei Sorten – «Delikatess», «Käse» und «Fleisch» – gelten als vollwertiger Zmittag und sind schnell beliebt.

1949

Broccoli

Das Gemüse aus Süditalien findet den Weg via Amerika in die Schweizer Küchen.



1950

Pasta

Nach zehn Jahren Unterbruch erneut im Sortiment. 1967 geben 65 Prozent der Männer in der Schweiz an, am liebsten Pasta zu essen.



1952

Pfirsiche

Dank einer ausserordentlichen Ernte können sie billig importiert und verkauft werden.

1956

Pizza

Die Migros preist ein Rezept für Pizzateig «mit Olivenöl» an.



1956

Pelati

Exklusiv von Luigi Manuzzi für die Migros produziert. Eine Dose kostet 1 Franken – und ist so günstig, dass sich nach Italien zurückkehrende Gastarbeiter reichlich damit eindecken.

1964

Salami

Die Würste werden wegen Importbeschränkungen knapp. Es herrscht der «Guerra di Salami» – Krieg der Salami.

1971

Formaggio

Mozzarella, Stracchino und Co. werden zu Migros-Hits.

1986

Tiramisù

Die Ikone der italienischen Desserts gibt es im Becher, ohne Alkohol. Tiramisù – «zieh mich hinauf» – hält im Nu Einzug in die Schweizer Küchen.

2007

Burrata

Die butterige Alternative zu Mozzarella stammt aus Apulien. In der Migros war die «Burrata Pugliese Murgella» vor knapp 20 Jahren erhältlich.

2023

Pinsa

2001 vom römischen Pizzabäcker Corrado Di Marco erfunden, gibt es den luftigen Teigboden seit 2023 auch in der Migros.