

Zeitschrift: Badener Neujaarsblätter
Herausgeber: Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden
Band: 79 (2004)

Artikel: Maccaroni statt Hörnli : wie die fremde Küche nach Baden kam
Autor: Tremp, Urs
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-324785>

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: 02.01.2026

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

Maccaroni statt Hörnli

Wie die fremde Küche nach Baden kam

Urs Tresp

Der Mensch ist, was er isst. Was der Bauer nicht kennt, das frisst er nicht.

Tatsächlich: Essen stiftet Identität. Und wenns ums Essen geht, dann sind die meisten Menschen Bauern. Ernährungsgewohnheiten sind zählebig. Sie sind Heimat, die nicht gern und schon gar nicht schnell aufgegeben werden. Man hängt an ihnen. Sie sind Erinnerung an die Kindheit, sie hängen zusammen mit Ritualen im Kreis der Nächsten, sind also viel mehr als nur die Einverleibung von lebensnotwendigen Nährstoffen.

Über Jahrhunderte haben die Menschen – auch in Baden (die Welt war eine kleine) – gegessen, was in unmittelbarer Umgebung Feld, Wald, Garten und Stall hergaben. Das war hier zu Lande zumeist eine nicht eben raffinierte, sondern eine eher derbe bäuerliche Küche, die ausserdem wenig Abwechslung bot. Speisen mit fremden Einflüssen – unbekannte Produkte oder eine andere Art der Zubereitung – gabs in Baden höchstens, wenn – wie 1714 während des Friedenskongresses nach dem Spanischen Erbfolgekrieg – wichtige Gäste in der Stadt waren. Da wurden üppige Bankette inszeniert, man kredenzte Champagner und feinste Burgunderweine. Allerdings: Die Badener Bevölkerung war bei diesen Festivitäten in erster Linie Zaungast, auch wenn die Diplomaten das gemeine hiesige Volk zuweilen zu einer Vergnügung einluden. Auf den kulinarischen Alltag der Kleinstadt hatten solche ausserordentlichen Ereignisse aber keinen Einfluss. Selbst in den Badehotels unterschied sich die Speisekarte nur dann von derjenigen der Einheimischen, wenn die Kurgäste ihr Essen selbst oder einen eigenen Koch mitnahmen. Anfang des 19. Jahrhunderts beklagte sich David Hess, der Verfasser der «Badenfahrt», dass «Gemüse, zumal feinere, in Baden noch immer etwas selten sind». Wer «feinere vegetabilische Nahrung» andern Speisen vorziehe, tue wohl, «sich alle Wochen ein paarmal frische Gemüse von Zürich kommen zu lassen».

David Hess war gewiss nicht anspruchsvoll. Aber er war schon in der Welt herumgekommen. Und er war als neugieriger und weltoffener Mensch gewohnt, Neues und Unbekanntes als Bereicherung anzusehen. Etwas, das den meisten Ba-



Seit Jahrzehnten eine
verlässliche Stütze der
Badener Beizenszene, die

«Porta Romana» an der
Mellingerstrasse (Foto
Dominik Golob).

denerinnen und Badenern – auch mangels Gelegenheit – fremd war und noch lange fremd bleiben sollte. Wie den meisten Schweizerinnen und Schweizern: Als Nicht-Seefahrernation und als Nation ohne Kolonien abgeschnitten von neuen Geschmäcken und Genüssen, blieb die Schweiz lange ein kulinarisch weitgehend autarkes Land, ärmlich und im 19. Jahrhundert zuweilen von meteorologischen und wirtschaftlichen Unbilden derart geplagt, dass auf dem Land halbe Dörfer zur Auswanderung nach Nord- oder Südamerika gezwungen waren. So weit sich heute an noch vorhandenen Speisekarten wiedergeben lässt, waren in Baden die Mahlzeiten bis ins 20. Jahrhundert selbst bei Festanlässen wie Hochzeiten einfach und kamen ohne Extravaganzen aus. Getrunken wurde Wein aus der Umgebung.

Erst in der zweiten Hälfte des 19. und dann im 20. Jahrhundert wurde die Schweiz vom Auswanderer- zum Einwandererland. In der neuen Grossindustrie in den städtischen Gebieten und auf den Grossbaustellen der Eisenbahn wurden fremdländische Arbeitskräfte gebraucht. Mit dem Bau des Gotthard- (1872–1882) und des Simplontunnels (1889–1906) kamen erstmals italienische Arbeiter in grosser Zahl in unser Land. In der Stadt Zürich entwickelte sich im heutigen Kreis 4 ein eigentliches «Little Italy». Zwar hatten viele der Arbeiter den Status von Saisonniers. Aber weil immer weitere Arbeitskräfte gebraucht wurden und neue kamen, entwickelte sich in diesem Zürcher Quartier ein eigentliches italienisches Leben. Die Wirte, Coiffeure, Lebensmittelhändler blieben. So gab es mit einem Mal italienisches Leben mitten in der Schweiz. Statt der schweizerischen Weichweizen-Teigwaren (übrigens auch erst seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts Bestandteil der helvetischen Speisekarte) wurde hier Pasta aus Hartweizen gegessen. Maccaroni statt Hörnli, Spaghetti statt Nüdeli.

Die Italiener hielten also an ihrer kulinarischen Identität fest. «Maccaroni-Fresser» wurde in der Schweiz zu einem der ersten xenophoben Schimpfwörter. Bei den so genannten «Italienerkrawallen» (gewaltsamen Übergriffen der schweizerischen Bevölkerung gegen die Kreis-4-Italiener) im Jahr 1896 seien – schreibt der Historiker Jakob Tanner – «nationale Feindbilder und kulinarische Stereotypen an der emotionalen Aufladung der Konfliktatmosphäre ganz wesentlich beteiligt» gewesen. Auch wenn es jetzt in Zürich die ersten italienischen Restaurants gab (das «Ferlin» und die «Cooperativo» existieren bis heute): dass der Zürcher beim «Italiener» einkehrte, blieb noch viele Jahre undenkbar.

In Baden wiederholte sich die Geschichte – wenn auch ohne Krawalle – ein halbes Jahrhundert später. Die Brown, Boveri & Cie. brauchte Arbeitskräfte und holte sie im Land südlich der Alpen. Aus Mangel an Wohnraum, aber sicherlich auch aus Angst vor sozialen Spannungen kasernierte man die Italiener ab 1947 in der Barackensiedlung «Brisgi» im Kappelerhof. Die Badener Öffentlichkeit blieb



Das Restaurant zur «Krone»
war bis vor wenigen Jahren
Treffpunkt der Freunde bal-

kanischer Küche (Foto
Dominik Golob).

ihnen gegenüber lange skeptisch. Noch 1964 schrieb der Badener Arzt Josef Weber in den Badener Neujaarsblättern: «Die Italiener leben gerne in geselligem Kreis. Sie besuchen sich gegenseitig häufig, und da sie das forte dem piano vorziehen, geht es dabei oft lebhafter zu, als es uns verschlosseneren Deutschschweizern lieb ist.»

Dass die Italiener sich vorerst und lange nur als temporäre Badener sahen, führte dazu, dass sie – im Hinterkopf immer den Gedanken an die Rückkehr in die Heimat – selbstverständlich an ihrer (kulinarischen) Identität festhielten. Warum sich den hiesigen Essgewohnheiten anpassen, wenn man ja ohnehin wieder geht und wenn man mit den Badenern und der Schweiz ohnehin nicht viel zu tun hat? Doch sie blieben – die BBC brauchte sie weiter –, sie zogen ihre Familien nach. Kurz: Die Italiener wurden zu «Fremden», wie sie der Soziologe Georg Simmel einmal definierte: «Nicht der Wandernde, der heute kommt und morgen geht, sondern der, der heute kommt und morgen bleibt – sozusagen der potenziell Wandernde, der, obgleich er nicht weitergezogen ist, die Gelöstheit des Kommens und Gehens nicht ganz überwunden hat.» Die – Mitte der 60er-Jahre – über 5000 Italiener in Baden und Wettingen wurden Teil der hiesigen Bevölkerung. Und mit ihnen zog Italianità in Baden ein. Mit dem «Kreuzliberg» («Da Giacomelli»), der «Porta Romana» und der Umwandlung des «Salmen» in das toscanische Restaurant «Da Franco» etablierten sich in Baden die ersten Gastwirte mit italienischer Küche. Ihnen kamen zwei Umstände zugute: Die Kinder der Badener gingen nun mit den Kindern der «Gastarbeiter» zur Schule, und für die Schweizer begann mit dem Aufkommen des Massentourismus Italien – 150 Jahre nach Goethe – wieder zu einem Land der Träume zu werden: Leichtigkeit, Lebensfreude, kulinarische Genüsse! In den hiesigen italienischen Restaurants konnten diese Ferienerinnerungen aufgefrischt und immer wiederholt werden.

Es wurde schick, beim «Italiener» essen zu gehen. Die Badenerinnen und Badener wagten sich nun gar ins Ghetto. Die «Cucina» am Ende der Kronengasse – eigentlich eine Pension für die italienischen «Gastarbeiter» – wurde zur kulinarischen Adresse. 20 Jahre nachdem Mitte der 50er-Jahre in Zürich die erste Pizzeria eröffnet worden war, galt es auch in Baden als «in», von Hand das belegte neapolitanische Fladenbrot zu verzehren. Wer etwas auf sich hielt, ass nun Pasta statt Teigwaren und bestellte das Rindsplätzli als Bistecca.

Und die Küchen und kulinarischen Spezialitäten, die mit den andern Ausländern nach Baden gekommen waren? Bis in die 70er-Jahre waren die Italiener die mit Abstand grösste fremdländische Gruppe in der Badener Bevölkerung. Spanier, Türken, Jugoslawen, Ungarn, Tschechen, Polen oder Inder waren nur kleine Kolonien. Vor allem die Menschen aus Osteuropa bemühten sich um eine möglichst ra-



Die neueste kulinarische Errungenschaft Badens, der «Asian-Shop» mit Takeaway

und Restaurant im Langhaus am Bahnhof (Foto Dominik Golob).

sche Assimilation. Immerhin: Die Badener Bevölkerung kam an den «Badenfahrten» der 70er- und 80er-Jahre in den Genuss neuer fremder Küchen. Vor allem die Beizen der Ungarn und Inder wurden bei der einheimischen Bevölkerung zu gern besuchten kulinarischen Attraktionen. Im Alltag etablierte sich die «Krone» bei der Holzbrücke mit ihrer serbischen Küche als kulinarische Adresse.

Doch in dieser Zeit hatte sich die Einstellung vieler Schweizerinnen und Schweizer zur fremden Küche bereits geändert. Man ass nun nicht mehr einfach, was man kannte, sondern war – nicht zuletzt durch neue exotischere Feriendestinationen – neugierig auf andere Essgewohnheiten und Produkte geworden. In der aufkommenden Erlebnisgesellschaft wurde jetzt auch das Essen zum «Event». «Fremd» und «exotisch» waren nicht weiter negativ besetzte Begriffe, sondern standen für aufregend und genussvoll. Spezialitätenrestaurants entstanden, und in den Buchhandlungen lagen Kochbücher auf, die den Schweizerinnen und Schweizern neue Geschmackswelten eröffneten. Spezielle Geschäfte – zuerst die Südfrüchtehandlung Moneta am Schulhausplatz und in der Badstrasse (sie hatte unter anderem Melonen und Orangen in Baden eingeführt) und später Hossli's Comestibles-Geschäft im Metro-Shop – befriedigten die Nachfrage nach neuen Gewürzen, Früchten, Käsen oder Wurstwaren. Dem folgten die Grossverteiler, die sukzessive ihr Sortiment an fremdländischen Produkten ausbauten.

Für den Historiker Jakob Tanner sind durch die «Mobilisierung im grossen Stil» in wenigen Jahrzehnten ganze Kulturen durcheinander geraten. «Kulinarische Regionen wurden deterritorialisiert beziehungsweise delokalisiert. Sie verlagerten sich partiell, und so finden wir in den meisten Fällen schliesslich ein kulinarisches Patchwork in ein und derselben (territorial definierten) Region vor.»

Die Stadt Baden bildet da keine Ausnahme. Es ist zur Selbstverständlichkeit geworden, dass wir einmal Lust auf Kebab vom türkischen Takeaway haben, dann im neuen «Asian Shop» im Langhaus beim Bahnhof Zutaten für ein pikantes thailändisches Menü einkaufen oder schliesslich auf einer Feuerstelle im Wald ganz einfach eine Bratwurst braten. Die Mozzarella, vor wenigen Jahren hier zu Lande noch so gut wie unbekannt, ist inzwischen der meist verkaufte Käse in der Schweiz.

Das Essen ist heute – wie vieles andere auch – Teil einer pluralistischen Kultur. Und wenn der Mensch ist, was er isst, hat diese Entwicklung immerhin dazu beigetragen, dass er sich zumindest kulinarisch etwas weniger fremdenfeindlich gebärdet.



Das Lebensmittelgeschäft
von Arturo Moneta an der
Badstrasse neben dem

Café Burger, 1963 (Foto
Werner Nefflen).