

Zeitschrift: Der Geschichtsfreund : Mitteilungen des Historischen Vereins
Zentralschweiz

Herausgeber: Historischer Verein Zentralschweiz

Band: 167 (2014)

Artikel: "Hier sind wir in der Schweiz, wir essen Rösti und keine Vögel und Katzen" : Migration von italienischen Arbeitskräften und der italienischen Küche in die Schweiz der Nachkriegszeit

Autor: Bellofatto, Sabina

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-513973>

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: 17.04.2026

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

**«Hier sind wir in der Schweiz, wir essen Röstli
und keine Vögel und Katzen.»
Migration von italienischen Arbeitskräften
und der italienischen Küche in die Schweiz
der Nachkriegszeit¹**

Sabina Bellofatto

Spaghetti zur Zeit des Tunnelbaus am Gotthard	55
«Man hat Arbeitskräfte gerufen, und es kommen Menschen»	56
«Wenn er aber Vogelfallen aufstellt, so bleibt er ein Fremder»	58
«Spaghetti-Esser» in der Schweiz der 1950er- und 1960er-Jahre	60
Spaghetti bolognese: ein internationalisiertes italienisches Gericht	61
Pizza napolitana: Eine Art Wähe	65
Die «Italianisierung» der Essgewohnheiten in der Schweiz	66
Quellen- und Literaturverzeichnis	68
Quellen	68
Literatur	68

SPAGHETTI ZUR ZEIT DES TUNNELBAUS AM GOTTHARD

Im Spielfilm *Der letzte Postillon vom Gotthard* (CH, 1941) beobachtet der amerikanische Passagier der Gotthard-Post beim Zwischenhalt in einem Restaurant in Wassen (im Kanton Uri) wie ein italienischer Gast voller Genuss eine Speise verschlingt.² Spaghetti sind dem Amerikaner offensichtlich unbekannt, erscheinen diesem aber sehr schmackhaft und haben seine Neugier geweckt. «Oh Fräulein, bringen sie mir auch von diesen Mehlwürmer», bittet er die Kellnerin, worauf diese ihm entgegnet: «Das sind kei Mählwürmer, das sind Spaghetti!»



Filmausschnitt aus *Der letzte Postillon vom Gotthard*,
R: Heuberger, Edmund: *Der letzte Postillon vom
Gotthard*, Schweiz 1941

Noch bevor der Amerikaner die Spaghetti geniessen kann, muss die Reisegruppe jedoch wieder aufbrechen. Der italienische Gast tröstet ihn und meint, dass er auch beim nächsten Halt Spaghetti essen könne. In einem Gasthof in Andermatt angekommen, bestellt der Amerikaner daraufhin erwartungsvoll einen Teller Spaghetti. Doch als ihm dieser serviert wird und er die Spaghetti essen will, rutschen sie ihm ständig von der Gabel. Mit der Herausforderung der Esstech-

nik wird in dieser Szene auch die Exotik des Gerichts unterstrichen. Ein weiterer Schweizer Passagier zeigt dem Amerikaner schliesslich vor, wie er die Stränge mit dem Löffel auf die Gabel aufrollen soll.

Dieses Potpourri aus Heimatfilm, volkstümlichem Schwank und sentimentalem Historiengemälde erschien zwar 1941, behandelte thematisch jedoch das Jahr 1879: die Zeit, in welcher aufgrund des Tunnelbaus am Gotthard eine italienische Einwanderungswelle in die Schweiz einsetzte. In diesen Szenen erhält man den Eindruck, dass Spaghetti in der Schweiz der 1870er-Jahre ein etabliertes Gericht waren, ja sogar als schweizerisch betrachtet wurden. Dies wird im Film insbesondere mit dem lokal angeblich verbreiteten Wissen über die Technik des Spaghettiverzehr vermittelt. Dass dem Amerikaner Ende des 19. Jahrhunderts die Spaghetti unbekannt waren, ist durchaus wahrheitsgetreu dargestellt.³ Was jedoch die Akzeptanz der Spaghetti bei der schweizerischen Bevölkerung angeht, ist ein Anachronismus nachweisbar. Denn bis in die 1920er-Jahre hinein wurden die italienischen Arbeitskräfte in der Schweiz gerade wegen ihren Essgewohnheiten diskriminiert und entsprechend pejorativ u. a. als «Spaghettifresser» beschimpft.

¹ Der Beitrag basiert auf Forschungsarbeiten im Rahmen meiner Dissertation zur Konsumgeschichte der «italienischen» Küche in der Schweiz der Nachkriegszeit, welche 2015 publiziert wird.

² HEUBERGER, Postillon.

³ In den USA verbreiteten sich die Spaghetti erst in den 1930er-Jahren. Vgl. dazu LEVENSTEIN, Response, S. 75–90.

In der Zentralschweiz war die italienische Migrationsküche zur Zeit des Tunnelbaus allgegenwärtig. «Italienisch» gegessen wurde zu Beginn ausschliesslich in den «Italienervierteln», wo Restaurants und Lebensmittelläden hauptsächlich von der italienischen Migrationsbevölkerung frequentiert wurden. Erst in der Zwischenkriegszeit wurde das einst fremde Essen der italienischen Arbeitskräfte zur eigenen schweizerischen Spezialität deklariert.⁴

Obwohl Spaghetti damals in den schweizerischen Speiseplan integriert wurden, stellten die vermeintlich fremdartigen Ernährungsgewohnheiten der italienischen Migrationsbevölkerung in den Medien ein allgegenwärtiges Diskussionsthema dar. In der Genossenschaftszeitung «Wir Brückenbauer» des schweizerischen Detailhändlers Migros, welche gegenüber ausländischen Arbeitskräften grundsätzlich positiv gesinnt war, ist einem Leserbrief 1961 etwa zu entnehmen: «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.»⁵

«MAN HAT ARBEITSKRÄFTE GERUFEN, UND ES KOMMEN MENSCHEN»

In der Nachkriegszeit erlebte die vom Krieg verschonte schweizerische Industrie bald einen beispiellosen Aufschwung, was zahlreiche Arbeitskräfte aus dem krisengezeichneten Nachkriegsitalien anzog.⁶ Da man in der schweizerischen Arbeitsmarktpolitik der 1950er-Jahre nicht mit einer dauerhaften Hochkonjunktur rechnete, war man ständig darauf bedacht, «den Bestand an sesshaft werdenden ausländischen Arbeitskräften nicht über den mutmasslichen Bedarf einer normalisierten Wirtschaft hinauswachsen zu lassen».⁷ Als die Hochkonjunktur entgegen allen Erwartungen anhielt und man einsah, dass die ausländischen Arbeitskräfte kein vorübergehendes Phänomen darstellen würden, sahen sich

⁴ Vgl. TANNER «Makkaroni-Esser», S. 473–497.

⁵ Die beste Küche der Welt, in: Wir Brückenbauer, 20.10.1961. Die Analyse der Berichterstattung im Brückenbauer der 1960er-Jahre hat ergeben, dass die Migros-Genossenschaftszeitung im Zusammenhang mit der Problematik der Integration ausländischer Arbeitskräfte und der Überfremdungsdebatten eine überwiegend fremdenfreundliche Haltung einnahm. Zu den Überfremdungsbewegungen in der Schweiz der 1960er-Jahre siehe den Artikel «Fremdenfeindlichkeit» von Damir Skenderovic im Historischen Lexikon der Schweiz: <http://www.hls-dhs-dss.ch/textes/d/D16529.php> (Version, 15.5.2014).

⁶ Die am Rotationsprinzip orientierte schweizerische Einwanderungspolitik war dabei nicht auf eine langfristige Aufenthaltsdauer der ausländischen Arbeitskräfte ausgelegt. Die Arbeitspolitik beruhte vielmehr darauf, Aufenthaltsbewilligungen nur für eine beschränkte Zeitspanne auszustellen, diese nicht automatisch zu verlängern und zudem jederzeit widerrufbar zu belassen. Diese Politik der «Nicht-Integration» schien sich jedoch weitgehend mit den Plänen der italienischen Arbeitskräfte zu decken. Denn die Mehrheit von ihnen kam nicht mit der Absicht, sich für mehrere Jahre oder gar für immer in der Schweiz niederzulassen. Damit stellten sich viele der italienischen Migrantinnen und Migranten nur auf ein provisorisches Leben in der Schweiz ein und mussten sich somit nie ganz von der Heimat lösen. Zur Einwanderungspolitik der Schweiz: PIGUET, Einwanderungsland.

⁷ BUNDESAMT FÜR INDUSTRIE, GEWERBE UND ARBEIT, Problem, S. 77.

die schweizerischen Behörden gezwungen, die bis anhin praktizierte Einwanderungspolitik einer temporären Ausrichtung den neuen Umständen entsprechend anzupassen.

Mit der Einsicht, dass sich die ausländischen Arbeitskräfte langfristig in der Schweiz niederlassen würden, bemühte sich die schweizerische Regierung 1964 erstmals, sich mit deren Eingliederungsproblemen ernsthaft auseinanderzusetzen. Mit dem «Italiener-Abkommen» im selben Jahr, welches u. a. den Familiennachzug ermöglichte, verbesserten sich die Aufenthaltsbedingungen der italienischen Arbeitskräfte, so dass ihre Zahl in der Schweiz bis 1964 auf 474'300 anstieg, was 65,8 Prozent des gesamten Ausländeranteils und ganze 14 Prozent der Gesamtbevölkerung ausmachte.⁸ Während der schweizerische Arbeitsmarkt die Migrantinnen und Migranten dringend benötigte und daher schnell absorbierte,⁹ gestaltete sich die soziale Integration schwieriger. Max Frischs pointierte Aussage «Man hat Arbeitskräfte gerufen, und es kommen Menschen» drückt diesen Umstand trefflich aus.¹⁰ Als probates Mittel zur Eingliederung der Ausländerinnen und Ausländer in die schweizerische Gesellschaft erachtete man dabei das Konzept der Assimilation. Im Vordergrund dieser «Assimilationsmassnahmen» stand die angestrebte «Verschweizerung» der ausländischen Bevölkerung.¹¹

Kulturelle Unterschiede wurden und werden meist besonders gut und alltäglich an den kulinarischen Praktiken sichtbar. Nicht zuletzt dadurch, dass die italienischen Migrationsgruppen in den Gastländern vermehrt der unteren sozialen Schicht angehörten, wurden deren Essgewohnheiten von den Einheimischen gerne stereotyp als fremd und minderwertig betrachtet.¹² So erstaunt es nicht, dass damals auch die schweizerischen Behörden die Ernährungsgewohnheiten der italienischen Migrationsbevölkerung als integrationshemmend betrachteten und diese daher aufforderte, die heimatliche Kost aufzugeben und sich stattdessen an schweizerische Gepflogenheiten anzupassen.¹³

Darüber hinaus wurde eine kulinarische Annäherung zwischen Einheimischen und Zugewanderten dadurch erschwert, dass die Behausungen der italienischen Arbeitskräfte räumlich meist klar von den Wohnvierteln der schweizerischen Bevölkerung getrennt waren. Lebten Angehörige beider Bevölkerungsgruppen in denselben Wohnblöcken, wurde dadurch der Kontakt hingegen auch nicht enger. Besonders süditalienische Migrantinnen und Migranten hatten Mühe, eine Wohnung zu finden.¹⁴ Ihre Herkunft aus meist ruralen und wirtschaftlich eher rückständigen Regionen förderte die Bildung von Vorurteilen zusätzlich. So ist der Studie von Rudolf Braun zu den sozio-kulturellen Problemen bei der

⁸ BRAUN, Sozio-kulturelle Probleme, S. 37 und PIGUET, Einwanderung S. 30.

⁹ Dies führte u. a. auch dazu, dass Schweizerinnen und Schweizer in den unteren Lohngruppen von ausländischen Arbeitskräften ersetzt wurden und damit sozial aufstiegen.

¹⁰ FRISCH, Vorwort, S. 7.

¹¹ GUGGENBÜHL, Schweizer, S. 230.

¹² Vgl. LEVENSTEIN, Paradox, S. 216.

¹³ VIROT, Assimilation, S. 23.

¹⁴ Vgl. BRAUN, Sozio-kulturelle Probleme, S. 181.

Eingliederung italienischer Arbeitskräfte in der Schweiz, welche selbst aus den 1960er-Jahren stammt und zum Zeitpunkt der schweizerischen Überfremdungsinitiativen veröffentlicht wurde, zu entnehmen, dass bei der schweizerischen Bevölkerung damals die Meinung verbreitet gewesen ist, die italienischen Arbeitskräfte würden in ihren Wohnungen Kleintiere halten und in den Badewannen Gemüse anpflanzen. Gemäss der Antwort eines dazu befragten Schweizers soll es gar vorgekommen sein, dass «Italiener in der Badewanne eine Sau mästeten und im Küchenschrank Kaninchen hielten».¹⁵ Viele Schweizerinnen und Schweizer hätten sich laut dieser Untersuchung auch am Geruch aus den Küchen der Migrantinnen und Migranten gestört.¹⁶ Doch auch die italienische Migrationsbevölkerung war den schweizerischen Essgewohnheiten wenig zugeneigt. So führte ein Italiener in dieser Studie aus: «Das Essen in der Kantine passt mir gar nicht; es ist eine «porcheria», eine Schweinerei. Diese vielen Saucen und die ewigen Pommes-frites. Ich kann nur essen, wenn ich wirklich Hunger habe. Manchmal kochen sie in der Kantine «Pasta asciutta», aber nur sehr selten, und sie können sie auch nicht richtig zubereiten. Gewöhnen konnte ich mich bis heute an keine Speise, die man hier vorgesetzt bekommt. Ich esse eben, weil ich schliesslich etwas essen muss.»¹⁷ Dieser Italiener kannte die Schweizer Küche also vornehmlich von der Betriebskantine. Umgekehrt, so ist aufgrund der sozialen Segregation anzunehmen, dürften Schweizerinnen und Schweizern kaum je bei Italienerinnen und Italienern zu Hause gegessen haben, so dass die Vorstellung über die italienische Migrationsküche vor allem imaginär entstanden ist und sich nicht aus konkreten Esserfahrungen gespiesen hat.

«WENN ER ABER VOGELFALLEN AUFSTELLT, SO BLEIBT ER EIN FREMDER»

Die ablehnende Haltung gegenüber den kulinarischen Praktiken der italienischen Migrationsbevölkerung verstärkte sich im Zuge der schweizerischen Überfremdungsdebatten der 1960er-Jahre zusätzlich.¹⁸ Der damalige Fremdenpolizeivorsteher hielt in der von ihm herausgegebenen Broschüre *Vom Anders-*

¹⁵ BRAUN, Sozio-kulturelle Probleme, S. 193.

¹⁶ BRAUN, Sozio-kulturelle Probleme, S. 185.

¹⁷ BRAUN, Sozio-kulturelle Probleme, S. 241.

¹⁸ Die vorherrschende Abwehrhaltung der schweizerischen Bevölkerung gegenüber der italienischen Migrationsbevölkerung gründete u. a. auf folgendem Umstand: Während der italienischen Einwanderung in der Vorkriegszeit kam es Ende des 19. Jahrhunderts vor allem in grösseren schweizerischen Städten zu gewaltsamen fremdenfeindlichen Ausschreitungen gegen die italienische Migrationsbevölkerung. Parallel dazu wurde die «Ausländerfrage» erstmals in der Schweiz thematisiert, wobei sich der Begriff der «Überfremdung» durchsetzte, ein Terminus, welcher sich während des Zweiten Weltkriegs im Zuge der «geistigen Landesverteidigung» verfestigen sollte.

Mit der italienischen Einwanderung in der Nachkriegszeit kam es zu erneuten Diskussionen rund um die Gefahr einer sogenannten «Überfremdung» der Schweiz. Der Begriff «Überfremdung» blieb bis in die neueste Schweizer Geschichte wirkungsmächtig. Vgl. zur Geschichte der Einwanderung in der Schweiz VUILLEUMIER, Immigranten.

sein zur Assimilation. Merkmale zur Beurteilung der Assimilationsreife der Ausländer in der Schweiz zu den Essgewohnheiten der ausländischen Arbeitskräfte fest: «[«Der» Ausländer] kann assimiliert sein und trotzdem Olivenöl verwenden. Wir dürfen nicht verlangen, ein Ausländer soll statt Chianti oder Rioja wie wir französischen Wein oder Coca-Cola trinken. Wenn er aber Vogelfallen aufstellt, so bleibt er ein Fremder.»¹⁹ Im öffentlichen Diskurs der 1950er- und 1960er-Jahre waren Vorfälle von sogenannter Tierquälerei, wie insbesondere der Vogelfang mit Leimruten und Vogelfallen, in welche italienische Arbeitskräfte involviert waren, präsent. Den Italienerinnen und Italienern wurde ausser dem Vogelfang auch der Verzehr von Katzenfleisch vorgeworfen. Juristisch belegte Fälle von Tierquälereien, in denen italienische Arbeitskräfte angeklagt und verurteilt worden sind, bestätigen, dass solche Praktiken in der Schweiz tatsächlich vereinzelt vorgekommen sind. Wie die untersuchten Quellenbeispiele gezeigt haben, schienen sich solche Ausnahmefälle daraufhin vor allem als Schauergeschichten weiträumig zu verbreiten. Solche Negativbeschreibungen, in denen die italienische Migrationsbevölkerung pauschal abgelehnt wurde, beruhten selten auf tatsächlich beobachteten Erlebnissen, sondern zogen ihre Evidenz vielmehr aus dem öffentlichen Diskurs heraus.

Je nach Bezugsrahmen wurden die italienischen Essgewohnheiten allerdings unterschiedlich wahrgenommen. In Bereichen, in denen die Präsenz ausländischer Arbeitskräfte als störend empfunden wurden, dienten Narrative über deren «tierfeindliches» Verhalten nicht zuletzt dazu, die vermeintlich kulturellen Unterschiede zwischen den beiden Gesellschaften hervorzuheben. In einem gastronomischen Kontext hingegen wurden die ausländischen Küchen durchaus akzeptiert. Die zuvor zitierte Verfasserin des Leserbriefes äusserte sich beispielsweise auch positiv und schrieb: «Die italienische Küche mag prima sein, die beste Küche der Welt!»²⁰ Die Migros-Körbli der Italienerinnen und Italiener seien stets mit leckeren Dingen, wie «Mortadella, Guggeli, Peperoni, Spaghetti, Auberginen und Olivenölflaschen» gefüllt gewesen. Was jedoch ihre süditalienischen Nachbarin und Nachbar anging, konnte sie nur über seltsame Essgewohnheiten berichten, weshalb sie diese energisch dazu aufforderte, sich gefälligst an die schweizerischen Gepflogenheiten anzupassen: «Esst meinerwegen Schnecken 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.»²¹ Der Verzehr von Katzenfleisch wurde übrigens auch bei der ländlichen schweizerischen Bevölkerung lamentiert. Im *Schweizerischen Beobachter* ist dazu etwa zu lesen: «Weisst Du eigentlich, dass sich ein Jodlerclub im Bernbiet anlässlich seiner Jahresversammlung jeweils eine

¹⁹ VIROT, Assimilation, S. 83. Auch die anfängliche Skepsis gegenüber dem Konsum des Olivenöls verdeutlicht – wie die ursprüngliche ablehnende Haltung gegenüber Spaghetti – die Dynamik kulinarischer Transferprozesse, zumal das einst abgelehnte fremdländische Lebensmittel heute in den schweizerischen Speiseplan vollständig integriert wurde.

²⁰ Die beste Küche der Welt, in: Wir Brückenbauer, 20.10.1961.

²¹ Die beste Küche der Welt, in: Wir Brückenbauer, 20.10.1961.

Anzahl von Katzen schenken lässt, um sie seinen Mitglieder mit Kartoffelstock und Salat zu servieren?»²² Dieser kulinarische Brauch ist demnach eher durch die rurale und nicht nationale Herkunft der Essenden zu erklären.

«SPAGHETTI-ESSER» IN DER SCHWEIZ DER 1950ER- UND 1960ER-JAHRE

Auf welche Weise vermochten sich nun die Essgewohnheiten in der Schweiz trotz diesen in den öffentlichen Diskursen vorgebrachten, scheinbar unüberwindbaren «kulturellen» Differenzen zu italianisieren?

Allein schon die Präsenz der rund 550'000 Italienerinnen und Italienern in der Schweiz der 1960er-Jahre beeinflusste zweifellos die Nachfrage nach italienischen Lebensmitteln.²³ Wie historische Studien zu den Essgewohnheiten in Italien selbst aufzeigen, scheint bei der italienischen Bevölkerung noch die kulturelle Eigenschaft hinzuzukommen, dass diese besonders stark an ihre Heimatküche festhalten und Mühe haben, ihre Essgewohnheiten zu ändern.²⁴ Bei Migrantinnen und Migranten erhält das effektive Verharren in den eigenen kulinarischen Gepflogenheiten eine zusätzliche Bedeutung, da die Vergegenwärtigung der Heimat in der Fremde umso dringlicher erscheint. So konstruieren Landsleute in der speziellen Situation der Migration insbesondere durch die Ernährung gemeinsame, integrative Symbole, um ihre Identität und ihr Heimatbewusstsein zu stärken.²⁵ Solche Speisen, welche auch den Migrierenden selbst als Distinktionsmerkmal dienen, führen allerdings auch zu sozialer Diskriminierung, wie der bekannte Spottname «Spaghettifresser» für die Italienerinnen und Italienern bezeugt.²⁶

Die italienische Migrationsbevölkerung des 20. Jahrhunderts fand – anders als jene der Vorkriegszeit – viele ihrer heimatlichen Nahrungsmittel bereits im Auswanderungsland vor. In grösseren Städten der Schweiz etwa hatten dagebliebene Italienerinnen und Italiener kulinarische Spuren hinterlassen, indem einzelne unter ihnen italienische Restaurants und Spezialitätengeschäfte führten. Diese Einrichtungen förderten ebenfalls die Tendenz, dass die italienische Migrationsbevölkerung an ihren ursprünglichen Essgewohnheiten festhielt. Hinzu kam, dass sie aufgrund der geografischen Nähe zur Heimat und der zunächst temporären Ausgestaltung der schweizerischen Einwanderungspolitik regelmässig nach Italien zurückkehrten. Durch die Besuche im südlichen Nachbarland konnten sie

²² Rubrik «Lieber Beobachter», in: Schweizerischer Beobachter, 15.9.1958.

²³ Ein Indiz dafür ist eine bemerkenswerte Korrelation zwischen der schweizerischen Entwicklung des Teigwarenkonsums von 1960 bis 1975 und der Entwicklung der italienischen Einwanderung im gleichen Zeitraum. Siehe dazu die Einwanderungsstatistiken zur italienischen Einwanderung in die Schweiz vom Schweizer Bundesamt für Migration und der Statistiken der Swiss Pasta – dem Verband der schweizerischen Teigwarenindustrie – zum Teigwarenkonsum seit 1960.

²⁴ Zur Entstehung dieses italienischen kulinarischen Konservatismus vgl. u. a. HELSTOSKY, Garlic, insbesondere S. 139–150 und DICKIE, Delizia.

²⁵ Vgl. BARLÖSIUS, Soziologie, S. 161.

²⁶ Vgl. TANNER, «Makkaroni-Esser», S. 489.

heimatliche Lebensmittel wie Olivenöl, Wein, in Öl eingelegtes Gemüse sowie andere meist im eigenen Familienbetrieb produzierten Spezialitäten in die Schweiz einführen.²⁷ Auf diese Weise lösten sie sich kulturell, sozial und wirtschaftlich nie ganz von Italien oder ihrer heimatlichen Küche.

Trotzdem hatten die neuen Lebens- und Arbeitsverhältnisse unweigerlich einen Einfluss auf die Ernährung der italienischen Arbeitskräfte. Die Zuwanderinnen und Zuwanderer verfügten in der Schweiz über ein geregeltes Einkommen, welches nicht wie bisher nur für die Grundbedürfnisse reichte, sondern es ihnen mittlerweile auch ermöglichte, etwas auf die Seite zu legen oder mehr auszugeben. Das machte sich auch bei ihrem Konsumverhalten bemerkbar und so wurde die italienische Migrationsbevölkerung von den grössten schweizerischen Detailhandelsunternehmen wie Migros und Coop als potenzielle Kundschaft entdeckt.²⁸ Die neuen Einkommensverhältnisse erlaubten es ihnen zudem, sich besser und nahrhafter als im Heimatland zu ernähren. Besonders schätzten sie es, hier nun auch öfters Fleisch essen zu können, was im Heimatland dem wohlhabenden Teil der Bevölkerung vorbehalten war.²⁹ Grosse Bedeutung gewannen ebenso Süsswaren wie Schokolade und Biskuits, welche besonders die Italienerinnen zur Abwechslung als Zwischenverpflegung während ihrer meist «monotonen» Arbeit konsumierten.³⁰ Durch den gesteigerten Lebensstandard wurden damit die herkömmlichen Esstraditionen, welche auf Lebensmitteln von symbolischem und nostalgischem Charakter aus der Heimat basierten, in der Fremde zusätzlich sowohl bereichert als auch ergänzt und dadurch weiterentwickelt. Mit diesen veränderten Konsumgewohnheiten wirkten die italienischen Arbeitskräfte jedoch nur sporadisch als kulinarisch Vermittelnde, da sich parallel andere assimilierte Varianten der «italienischen» Küche, wie beispielsweise die italo-amerikanische, bereits global etablieren konnte.

SPAGHETTI BOLOGNESE: EIN INTERNATIONALISIERTES ITALIENISCHES GERICHT

Durch globale Migrationsbewegungen, den internationalen Tourismus sowie den internationalen Handel erlangte die «italienische» Migrationsküche in der Nachkriegszeit sowohl weltweiten als auch nachhaltigen Erfolg. Durch diese Austauschprozesse wurden «italienisch» konnotierte Gerichte ständig modifiziert, wodurch wiederum neue Varianten und Kreationen davon entstanden. Auf diese Weise entwickelten sich beispielsweise die *Spaghetti bolognese* zu einem Gericht, welches ausserhalb von Italien zum Inbegriff der «italienischen» Küche wurde.³¹

²⁷ BRAUN, Sozio-kulturelle Probleme, S. 230.

²⁸ In ihren Jahresberichten hatten diese Detailhändler festgehalten, dass sie ihre Sortimente insbesondere auch auf diese Klientel ausrichten würden.

²⁹ BRAUN, Sozio-kulturelle Probleme, S. 242–243.

³⁰ BRAUN, Sozio-kulturelle Probleme, S. 234.

³¹ Ausserhalb der Schweiz waren und sind *Spaghetti bolognese* auch in Deutschland und Grossbritannien stark verbreitet. Vgl. MÖHRING, Essen, S. 273, und MITCHELL, acceptance, S. 77–83.

ALEMAGNA in der Schweiz

Die Hausfrau hat herrlich gekocht:
Zum Dank und als Dessert GELATO ALEMAGNA!

Die Kinder waren artig:
Zur Belohnung und als Zvierli GELATO ALEMAGNA!

Freunde und Gäste unterhalten sich angeregt:
Zur Überraschung und Erfrischung GELATO ALEMAGNA!

Wählen Sie aus:
 Cassiate
 Monte Bianco
 Torte
 Panna Cotta

Erinnern Sie sich an die herrlichen ALEMAGNA-Glacen auf der letzten Reise in Italien? Heute stellt sie die ALEMAGNA in der Schweiz her: Mit Schweizer-Rohmaterial – nach den gleichen original-italienischen Rezepten!

GELATI ALEMAGNA

Werbeanzeige Gelati Alemagna 1962

Im Namenszusatz «*bolognese*» ist zwar eine italienische und speziell bolognesische Herkunft der Speise impliziert, obschon *Spaghetti bolognese* weder in Italien noch in Bologna in dieser Kombination verbreitet sind.³²

Die *Italianità*, welche in der Schweiz bereits seit Jahrzehnten durch die niedergelassenen Italienerinnen und Italienern präsent war, wurde durch den internationalen Erfolg der «italienischen» Küche neu entdeckt und geschätzt. So ist dem *Brückenbauer* zu entnehmen, dass einige darunter in den 1960er-Jahren beliebte Restaurantbetreibenden gewesen seien, welche Lokale geführt hätten, denen jeder Gourmet zugetan gewesen sei.³³ Mit dem internationalen Ruhm der «italienischen» Küche gewannen auch diese Restaurants zunehmend an Bedeutung.³⁴

Die Popularität der «italienischen» Küche wurde im internationalen Kontext insbesondere medial vorangetrieben. Wie aus der Analyse von Werbeanzeigen in unterschiedlichen schweizerischen Zeitschriften und Zeitungen hervorgeht, entwickelte sich «Italien» Anfang der 1960er-Jahre in der Werbeindustrie zu einer Art Marke, welche sowohl durch sprachliche als auch bildliche Bezüge die Qualität der Produkte ausdrückte. Diese Marke wurde selbst für jene Reklamen und Produkte – wie Teigwaren, Tomatenpürees und Dosenravioli – genutzt, welche gar nicht aus Italien importiert, sondern in der Schweiz hergestellt worden sind, wie der folgende Werbeslogan illustriert: «Knorr Sauce Tomato – eine

³² In einer untersuchten Speisekartensammlung von italienischen Restaurants aus den 1950er- und 1960er-Jahren (in Italien) wurden in keinem Lokal Spaghetti in Kombination mit der Sauce *bolognese* zubereitet, sondern mit *sughi al ragù*, *alla marinara*, *al pomodoro* oder *alla carbonara*. Diese «Menu Collections» sind im Culinary Institute of America in New York aufbewahrt. Vgl. u. a. die Bestände der Signaturen CIA 2-3040 bis 2-3076. Auch in italienischen Kochbüchern ist diese Kombination nicht vorhanden. Vgl. hier u. a. ANNABELLA, 550 ricette, und OBEROSLER, tesoretto.

³³ Gastarbeiterprobleme, in: *Wir Brückenbauer*, I. I. 1963.

³⁴ Es ist nicht anzunehmen, dass die italienischen Arbeitskräfte, welche in der Nachkriegszeit in die Schweiz einwanderten, ursprünglich die Absicht hatten solche Lokale zu eröffnen. Die Bestimmungen im Gastgewerbegesetz aus dem Jahre 1939 setzten u. a. ein Wirtepatent für die Eröffnung eines Restaurants voraus. Zum Erwerb eines solchen Patents musste ein Vorbereitungskurs besucht und eine Prüfung bestanden werden, was mit einem signifikanten zeitlichen und finanziellen Aufwand verbunden war. Diese Umstände lassen vermuten, dass niedergelassene und eingebürgerte Italienerinnen und Italiener solche Lokale eröffnet haben. Vgl. RUDOLF, *Gastronomie*, S. 48–49.

italienische Spezialität in Schweizer Qualität!»³⁵ Die Italianität des schweizerischen Produkts wurde dabei mit dem italianisierten Produktnamen «Tomato» unterstrichen.³⁶ Bei solchen Produkten wurde demnach nicht ihre materielle Eigenschaft an sich mit Italien assoziiert, sondern vielmehr das Herstellungsrezept, wie eine weitere Werbeanzeige deutlich zum Ausdruck bringt: «Erinnern Sie sich an die herrlichen Alemagna-Glacen auf der letzten Reise in Italien? Heute stellt sie die Alemagna in der Schweiz her: Mit Schweizer – Rohmaterial – nach den gleichen original-italienischen Rezepten!»³⁷ Der Verweis auf die schweizerischen Zutaten diente zur Bekräftigung der überragenden Qualität des ursprünglich aus Italien stammenden Produkts. Doch trotz dieser schweizerischen Produktion sei der Geschmack «italienisch» geblieben, wie mit der Erwähnung des italienischen Rezeptes angedeutet wird. Die Funktion dieser Werbestrategie lag darin, diese Nahrungsmittel als italienisch zu authentifizieren. Dafür war jedoch ein kulinarisches «(Vor-)Wissen» über die vermeintlich echte «italienische» Küche nötig, auf welches die Werbemacher zurückgreifen konnten. Eine entsprechende kollektive Vorstellung der Apennin-Halbinsel als Geburtsstätte der Teigwaren mit Tomatensauce resultierte aus dem globalen Transfer von Bildern und Narrationen, welche die internationale Tourismus-, Werbebranche sowie die Filmindustrie hervorgebracht hatte.

Den internationalen Kontext bei der Verbreitung dieses kulinarischen «Wissens» verdeutlicht exemplarisch ein Vergleich mit amerikanischen Werbeanzeigen. Besonders frappant erscheinen hier die Analogien zwischen schweizerischen und amerikanischen Werbeanzeigen zu Dosenteigwaren, also einem Produkt, das kein Pendant in Italien hatte.³⁸ So ist in diesen Annoncen eine ähnliche Vorgehensweise bei der Konstruktion von Italianität feststellbar: Mit «Italian Style», «Traditional Italian» oder «True Italian dish» wurde sozusagen der authentische



Werbeanzeige Knorr Sauce Tomato von 1959

³⁵ Werbeanzeige Knorr Sauce Tomato in: Schweizerischer Beobachter, 15.6.1959.

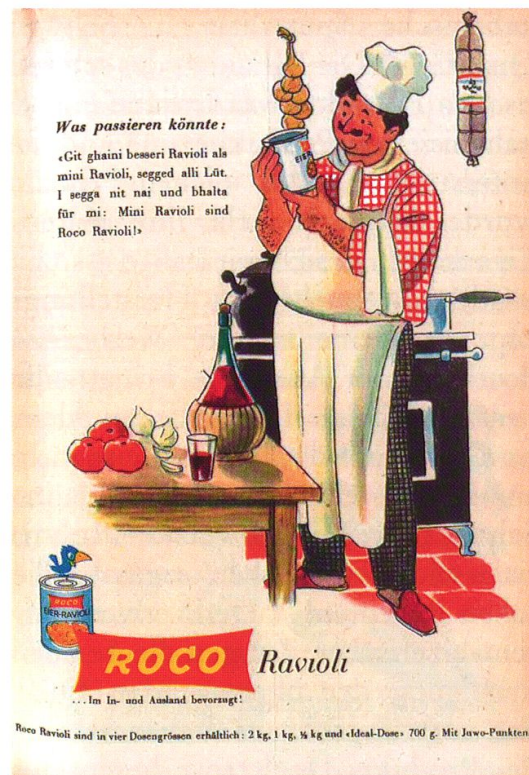
³⁶ Der Produktnamen «Tomato» wurde sozusagen italianisiert, indem die Endung -e mit der Endung -o ersetzt wurde. Die Endung wurde vermutlich vom italienischen Wort für Tomate «pomodoro» abgeleitet, hatte aber inhaltlich keine Bedeutung.

³⁷ Werbeanzeige Alemagna Glace, in: Schweizerischer Beobachter, 15.7.1962.

³⁸ Vgl. dazu HELSTOSKY, Garlic, S. 147 ff.



«Typisch italienisch», Roco Werbeanzeige von 1958



«Signor Ravioli», Roco Werbeanzeige von 1953

Geschmack des Produkts zum Ausdruck gebracht.³⁹ Entsprechend wurde bei Werbeanzeigen zum schweizerischen Dosenteigwarenprodukt der Marke Roco mit Phraseologismen wie «typisch italienisch» oder «nach italienischer Art» operiert.⁴⁰



Chef Boyardee,
<http://www.chefboyardee.com/history>

Aber auch bildlich wiesen sie das gleiche Muster auf, wurde der Inhalt der jeweiligen Dosenteigwaren doch meist auf einem Teller, welcher von stereotypen italienischen Dekorationsobjekten, wie der Chiantiflasche und einem gefüllten Weinglas umgeben wurde, dargestellt. Die Italianität der Produkte wurde ausserdem bei beiden Marken durch das Aussehen ihrer Werbefiguren – Signor Ravioli und Chef Boyardee – ausgedrückt, wobei insbesondere der Schnurrbart die italienische Herkunft suggerieren sollte.⁴¹

Die zentrale Werbebotschaft war die Vermittlung der angeblichen Authentizität des Gerichts, wodurch Bilder produziert wurden, welche zum

³⁹ Boyardee Dosenteigwaren Werbeanzeigen in der amerikanischen Zeitschrift Life vom 16.1.1956, 16.4.1956, 14.5.1956, 8.10.1956, 22.10.1956.

⁴⁰ Werbeanzeige Roco Ravioli «Typisch italienisch», in: Der Schweizerische Beobachter, 28.2.1958.

⁴¹ Zum Schnurrbart als «typisches» Attribut italienischer Migranten vgl. u. a. CINOTTO, famiglia, S. 132 Fussnote 130 und S. 418.

Erstarken der Vorstellung über die «italienische» Küche und der «Italianität» der Produkte beitragen. Die von der Werbebranche verwendeten Darstellungen stammten teilweise aus jenem Bilderrepertoire, welches der internationale Italien-Tourismus hervorgebracht hatte. Bei der Durchsicht von damaligen schweizerischen Reisekatalogen wird ersichtlich, dass sich Ferien in Italien vermehrt zum Inbegriff des *dolce far niente* entwickelt hatten.⁴²

PIZZA NAPOLITANA: EINE ART WÄHE

Wie gezeigt, produzierten und popularisierten die Werbe- und die Tourismusbranchen medial ein positives Italienimage, welches bei den Konsumentinnen und Konsumenten u. a. ein Bedürfnis nach italienischer Küche schaffte. Dieser Trend widerspiegelt sich in der Rezept- und Kochbuchliteratur, in welchen sich zeigen lässt, dass in den 1950er- und 1960er-Jahren vermehrt Rezepte zu «italienischen» Gerichte erschienen sind. Erkennbar sind diese an Namenszusätzen «*italienne*», «*napoletana*», «*milanese*» oder «*siciliana*». Nimmt man die Kochanleitungen genauer in den Blick, wird jedoch meist nicht ersichtlich, was am Zubereitungsprozess als «typisch italienisch» galt. Diese «italienischen» Benennungen verwiesen vielmehr auf die vermeintlich italienische Herkunft der Gerichte. Denn nach «italienischer Art» wurden all jene Speisen und Lebensmittel zubereitet, welche ursprünglich sozusagen aus dem Kompetenzbereich der italienischen Küche herstammten: insbesondere Gemüse-, Risotto-, Teigwaren- und Tomatensauce-Rezepte.

Zuweilen diente die Zugabe eines bestimmten «italienischen» Lebensmittels, wie die Tomate oder der Knoblauch, dazu, dem Gericht neben der Bezeichnung zusätzlich eine «italienische» Note zu verleihen. So hiess es beispielsweise in einem Tomatenspaghetti-Rezept: «Den Knobli nicht vergessen, sonst ist sie [die Sauce] nicht italienisch!»⁴³ Die Kochanweisungen orientierten sich meist an Koch- und Esstechniken, welche vielmehr in der Schweiz als in Italien vorherrschten. Auf diesen Aspekt verwies auch Elisabeth Fülcher, die Autorin des sogenannten «Fülcher Kochbuches», welches in der Deutschschweiz zu einem Klassiker geworden ist. Sie führte in jener Ausgabe, welche 1960 erschienen ist, u. a. die «Anerkennung» und die «Beliebtheit» der «Schweizerküche» auf ihre «Vielseitigkeit» zurück, welche sowohl u. a. auf den kulinarischen Austausch zwischen der Süd- und Westschweiz, als auch auf den «regen Verkehr mit anderen Ländern» gründete. Dies hätte zu einer erhöhten Nachfrage nach Rezepten aus diesen Sprachregionen der Schweiz und dem Ausland geführt. Um dies zu bewerkstelligen, so erklärte Fülcher weiter, habe sie allerdings gewisse traditionelle Zutaten, welche in der Schweiz nur schwer erhältlich waren, «anpassen» müssen.⁴⁴

⁴² Das hat eine Auswertung der Kataloge der Jahre 1950–1970 des Reiseanbieters Hotelplan ergeben.

⁴³ Nellys Kalender, Tomaten-Spaghetti, Nr. 33, I. I. 1951, S. 29. In Ancel Keys Publikation *Eat Well and Stay Well* von 1975 wurde der Verwendung von Zwiebeln und Knoblauch im mediterranen Raum ein Kapitel gewidmet, KEYS/ KEYS, Well, S. 35–37.

⁴⁴ FÜLSCHER, Kochbuch, S. III.

Auffällig sind diese «Verschweizerungen» besonders bei Pizzarezepten. Als eine «Art Wähe» bezeichnete eine Leserin der *Betty Bossi Post* jene Pizza, welche ihr Ehemann auf einer Fahrt durch Italien gekostet hatte, und diese nun rühmte: «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?»⁴⁵ An diesem Leserbrief lässt sich, abgesehen von der Gleichsetzung des ausländischen Gerichtes mit einer einheimischen Spezialität, auch ablesen, wie Ferienaufenthalte die Nachfrage an italienischen Speisen fördern konnten. Bei der Herstellung des Pizzabodens wurde in den Rezepten anstelle eines Brotteiges die Verwendung von Kuchen- oder Blätterteig empfohlen. Und statt der in Italien obligaten Zutat Mozzarella wurde meist auf einheimischen Käse wie Gruyère oder Schachtelkäse zurückgegriffen. Ab den 1960er-Jahren erweiterten schweizerische Detailhändler wie Migros und Coop jedoch zunehmend ihre Sortimente mit Lebensmitteln aus Italien. Dabei wurden viele italienische Gemüsesorten und Früchte wie Tomaten, Auberginen, Peperoni, Zucchini, Orangen, Pfirsichen, Zitronen, Mandarinen und Melonen, aber auch Käsesorten wie Gorgonzola oder Parmesan, welche bei der schweizerischen Bevölkerung bislang kaum bekannt und erschwinglich waren, neuerdings in die Standardsortimente integriert.⁴⁶

Dennoch verblieb die zuvor assimilierte bzw. helvetisierte Zubereitung der italienischen Gerichte unverändert. Dieser Befund stärkt die verbreitete These, dass lokale Nahrungsgewohnheiten, wie der erwartete Geschmack eines Gerichts (z. B. eine «italienische» Pizza aus Kuchenteig), einer starken kulturellen Konstanz unterliegen⁴⁷ und erklärt, warum Zubereitungstechniken «fremdländischer» Speisen den hiesigen Geschmackspräferenzen angepasst werden. Einmal etabliert, lassen sich diese hingegen nur langsam weiterentwickeln.

DIE «ITALIANISIERUNG» DER ESSGEWOHNHEITEN IN DER SCHWEIZ

Die «italienische» Küche hatte sich global gesehen bereits – wenn auch in assimilierten Formen – etabliert, bevor in der Schweiz die grosse italienische Einwanderungswelle nach 1945 erfolgte. Daher popularisierte sich die italienische

⁴⁵ Pizzarezept, in: Betty Bossi Post, Nr. 2, 1956. Die Anleitung für Pizza lautete meist wie dieses Migros Rezept: «Pizza Napolitana. Das Wähenblech mit ausgewalltem Kuchen- oder Blätterteig auslegen. 150 bis 200g Gruyère und Fontina je zur Hälfte, und je nach Grösse des Wähenblechs, in dünne Blättchen schneiden, diese auf den Teig verteilen. Dann zwei mittelgrosse Tomaten in Rädchen schneiden, diese auf dem Käse verteilen. Mit etwas Majoran und Mirador überstäuben, und nun je nach Geschmack, entweder feingeschnittene Sardellen aus dem Döschen oder Olivenstückli über den Tomaten verstreuen. [...]» Pizza Napolitana, in: Wir Brückenbauer 16.04.1965.

⁴⁶ Diese Erkenntnis hat eine systematische Analyse der Migros- und Coop-Zeitung sowie deren Jahresberichte ergeben. Der Zugang zu diesen Produkten wurde dadurch wesentlich einfacher, da sie nun auch ausserhalb der Spezialitätenläden erhältlich und günstiger angeboten wurden.

⁴⁷ Vgl. die Aussagen von W. H. Riehl: «Nirgends sind die Volksstämme konservativer, als wo es Mund und Magen gilt». In: TOLKSDORF, Essen, S. 341–342.

Küche in der Schweiz relativ unabhängig von der Präsenz italienischer Migrantinnen und Migranten.

Während vorwiegend die süditalienischen Arbeitskräfte im Alltag mehrheitlich in der Nachbarschaft oder am Arbeitsplatz diskriminiert worden sind, genossen niedergelassene Italienerinnen und Italiener, welche an einer kulinarischen Nischenindustrie partizipierten, also ein Restaurant oder Lebensmittelladen führten, mit dem internationalen Erfolg der «italienischen» Küche zunehmend an Anerkennung. Dies war u. a. darauf zurückzuführen, dass die Letzteren dem medial konstruierten, positiven Klischee von «Italienerinnen» und «Italienern» entsprachen.

Inwieweit haben sich die schweizerischen Essgewohnheiten in den 1950er- und 1960er-Jahren nun «italianisiert»? Wie gezeigt, popularisierten sich unter der Etikette «italienische Küche» modifizierte Gerichte, welche an die Geschmackspräferenzen der schweizerischen Bevölkerung angepasst wurden. «Italien» war in diesem Prozess insofern präsent, als dass durch Referenzen zur vermeintlich italienischen Herkunft kollektive und stereotype Vorstellungen zur Apennin-Halbinsel, wie beispielsweise die zuvor massenmedial produzierte als auch popularisierte *dolce vita* abgerufen wurden.

Was an der Oberfläche als «Italianisierung» der Essgewohnheiten in der Schweiz erschien, war das Produkt eines komplexen Zusammenspiels von globalen und lokalen Entwicklungen der italienischen Migration, des Italiéntourismus und des internationalen Handels.

Kulinarische Transferprozesse sind demnach dynamische, wechselseitige Phänomene, welche über verschiedene geographische Netzwerke stattfinden. Solche Austauschprozesse führten dazu, dass die Schweizerinnen und Schweizer in der Deutschschweiz nicht nur «Rösti-Esser» geblieben, sondern unter anderem auch zu überzeugten «Spaghetti-Essern» geworden sind.

Anschrift der Verfasserin:

lic. phil. Sabina Bellofatto

Universität Zürich

Forschungsstelle für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte

Rämistrasse 64

8001 Zürich

QUELLEN- UND LITERATURVERZEICHNIS

QUELLEN

Film:

HEUBERGER, Postillon

Der letzte Postillon vom Gotthard, R: Edmund Heuberger, Schweiz 1941.

Gedruckte Quellen und Literatur:

s.A, Annabella in cucina. 550 ricette gustose e pratiche per la donna moderna, Milano 1962.

BUNDESAMT FÜR INDUSTRIE, GEWERBE UND ARBEIT, Problem

Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Hrsg.), Studienkommission für das Problem der ausländischen Arbeitskräfte. Das Problem der ausländischen Arbeitskräfte. Bericht der Studienkommission, Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit, Bern 1964.

FRISCH, Vorwort,

Frisch, Max, Vorwort, in: Alexander J. Seiler, Die Italiener. Siamo italiani, Zürich 1965.

FÜLSCHER, Kochbuch

Fülscher, Elisabeth, Kochbuch, Zürich 1960.

GUGGENBÜHL, Schweizer

Guggenbühl, Adolf, Die Schweizer sind anders. Die Erhaltung der Eigenart – eine Frage der nationalen Existenz, Zürich 1967.

KEYS/KEYS, Well

Keys, Ancel/Keys, Margaret, How to Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way, Garden City (NY), 1975.

OBEROSLER, tesoretto

Oberosler, Giuseppe, Il tesoretto della cucina italiana. 1700 ricette partiche, economiche, gustose per uso di famiglia, Milano 1948.

VIROT, Assimilation

Virot, Marc, Vom Anderssein zur Assimilation. Merkmale zur Beurteilung der Assimilationsreife der Ausländer in der Schweiz, Bern 1968 (Eidgenössische Zukunft, Heft 7).

LITERATUR

BARLÖSIUS, Soziologie

Barlösius, Eva, Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, München 1999.

BRAUN, Sozio-kulturelle Probleme

Braun, Rudolf, Sozio-kulturelle Probleme bei der Eingliederung italienischer Arbeitskräfte in der Schweiz, Zürich 1970.

CINOTTO, famiglia

Cinotto, Simone, Una famiglia che mangia insieme. Cibo ed etnicità nella comunità italoamericana di New York, 1920–1940, Torino 2001.

DICKIE, Delizia

Dickie, John, Delizia! Die Italiener und ihre Küche. Geschichte einer Leidenschaft, Frankfurt a. M. 2008.

HELSTOSKY, Garlic

Helstosky, Carol F., Garlic and Oil. Politics and Food in Italy, Oxford 2004.

LEVENSTEIN, Paradox

Levenstein, Harvey A., A Paradox of Plenty. A social History of Eating in Modern America, New York 1993.

LEVENSTEIN, Response

Levenstein, Harvey A., The American Response to Italian Food, 1880–1930, in: Counihan, Carole (Hrsg.), Food in the USA, New York 2002, S. 75–90.

MITCHELL, acceptance

Mitchell, Janet, Food acceptance and acculturation, in: *Journal of Foodservice* 17/2, 2006, S. 77–83.

MÖHRING, Essen

Möhring, Maren, *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*, München 2012.

PIGUET, Einwanderungsland

Piguet, Etienne, *Einwanderungsland Schweiz. Fünf Jahrzehnte halb geöffnete Grenzen*, Bern 2006.

RUDOLF, Gastronomie

Rudolf, Susanne, *Italienische Gastronomie. Eine Untersuchung zum Begriff «Ethnic Business»*, unveröffentl. Lizentiatsarbeit Universität Zürich, 2000.

TANNER, «Makkaroni-Esser»

Tanner, Jakob, *Italienische «Makkaroni-Esser» in der Schweiz. Migration von Arbeitskräften und kulinarischen Traditionen*, in: Teuteberg, Hans Jürgen/Neumann, Gerhard/Wierlacher, Alois (Hrsg.), *Essen und kulturelle Identität*, Berlin 1997, S. 473–497.

TOLKSDORF, Essen

Tolksdorf, Ulrich, *Essen und Trinken in alter und neuer Heimat. Zur Frage des Geschmacks-Konservatismus*, in: *Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde* 21, 1978, S. 341–364.

VUILLEUMIER, Immigranten

Vuilleumier, Marc, *Flüchtlinge und Immigranten in der Schweiz. Ein historischer Überblick*, Zürich 1992.

Bild rechte Seite: Lebensbild: Situation in Kebrsiten um 3600 v. Chr. Ackerbau, Jagd, Fischfang und Sammeltätigkeit rund ums Dorf. Illustration Atelier bildebene, Joe Rohrer.