

Lars Amenda/Ernst Langthaler (Hg.)

# Kulinarische „Heimat“ und „Fremde“



Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes 2013

Migration und Ernährung  
im 19. und 20. Jahrhundert

StudienVerlag



Die Drucklegung dieser Arbeit wurde durch das Amt der Niederösterreichischen Landesregierung (Abteilung Wissenschaft und Forschung) sowie die Magistratsabteilung 7 – Wissenschafts- und Forschungsförderung – der Stadt Wien ermöglicht.

Redaktionsadresse:

Martin Bauer, Institut für Geschichte des ländlichen Raumes, Kulturbezirk 4, A-3109 St. Pölten  
Tel.: +43-(0)2742-9005-12987, Fax: +43-(0)2742-9005-16275  
E-Mail: office@ruralhistory.at, Internet: www.ruralhistory.at

Das *Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes* erscheint jährlich im Umfang von etwa 250 Seiten. Einzelpreis € 29,-/sfr 39,20; Abonnementpreis € 22,-/sfr 30,80; Einzelpreis für Studierende € 23,50/sfr 32,60; Abonnementpreis für Studierende € 17,60/sfr 24,90 (gegen Vorlage einer Inskriptionsbestätigung). Abonnementpreise inkl. 10 % MWSt. zuzüglich Versand. Alle Bezugspreise und Versandkosten unterliegen der Preisbindung. Abbestellungen müssen mindestens drei Monate vor Ende des Kalenderjahres schriftlich erfolgen.

© 2014 by Studienverlag Ges.m.b.H., Erlenstraße 10, A-6020 Innsbruck  
E-Mail: order@studienverlag.at, Internet: www.studienverlag.at

Buchgestaltung nach Entwürfen von Kurt Höretzeder  
Satz: Studienverlag/Georg Toll, www.tollmedia.at  
Umschlag: Studienverlag/Karin Berner  
Umschlagabbildung: Eisverkäufer auf dem Wiener Naschmarkt 1924 (Österreichische Nationalbibliothek, Bildarchiv Austria, 99.161 B)

Gedruckt auf umweltfreundlichem, chlor- und säurefrei gebleichtem Papier.

Bibliografische Information der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-7065-5320-9

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder in einem anderen Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

# Inhalt

## Einleitung

*Lars Amenda/Ernst Langthaler*

Kulinarische „Heimat“ und „Fremde“.

Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert

9

## Aufsätze

Kulinarische Heimatgefühle

*Tim Wätzold*

Europäische Ernährung in der Migration.

Das Beispiel Brasilien

15

*Christine Howald*

Heimat in der Fremde?

Europäisches Ernährungs- und Konsumverhalten im China des 19. Jahrhunderts

29

*Leonard Schmieding*

Esskulturen deutscher Einwanderer in Nordkalifornien im 19. und 20. Jahrhundert

42

Kulinarische Identitätsstiftungen

*Martina Kaller*

Die Erfindung von „Pizza & Pasta“.

Italienisches Essen und italienische Einwanderung

in den USA im 19. und 20. Jahrhundert

54

*Isabel Schropper*

Du bist, was du isst?

Ernährung und Identität bei österreichischen Migrantinnen

in Großbritannien seit 1945

72

*Daniel Gerson*

Alles kosher?

„Jüdische Küche“ zu Beginn des 21. Jahrhunderts

als Kennzeichen weltoffener Urbanität

80

## Kulinarische Konfliktpotenziale

*Ernst Langthaler*

Im Kräftefeld des Essens.

Ernährungsalltag ländlicher Zwangsarbeiter/-innen  
im Reichsgau Niederdonau 1939–1945 95

*Peter Moser*

Bohnen, Speck und Schnaps oder Weißbrot, Bananen und Salami?

Über das Konflikt- und Kooperationspotenzial der Pidgin-Essenskultur  
auf Bauernhöfen in der Schweiz in den fünfziger und sechziger Jahren 109

*Julia Bernstein*

Aneignungen und Entfremdungen.

Symbolische Dimensionen des Nahrungskonsums im Migrationsprozess  
am Beispiel russischsprachiger Juden in Israel und Deutschland 123

---

## Kulinarische Kontaktzonen

*Maren Möhring*

Vom ambulanten Handel zur Eisdiele.

Die Geschichte italienischer Eismacher in (West-)Deutschland 136

*Lars Amenda*

Die Küche der „Anderen“.

Chinesische Gastronomie und Ethnizität in Westeuropa 1950–1980 151

*Gin-Young Song*

Kimchi – Geschmack der Heimat?

Essen und Identität am Beispiel alltäglicher Esspraktiken koreanischer Migranten 166

*Markus Schermer*

Transnational daheim.

Der Beitrag interkultureller Gärten zur sozialen Nachhaltigkeit von Städten 174

## Forum

*Barbara Staudinger*

Juden und Migration im ländlichen Raum vom 16. bis zum 19. Jahrhundert.  
Stand und Perspektiven der Forschung

189

*Gerhard Strohmeier*

Wege der Agrargeschichte. Bericht über den Workshop zur Evaluierung des Archivs  
für Agrargeschichte und des Instituts für Geschichte des ländlichen Raumes

203

Abstracts

209

Autorinnen und Autoren

215

# Bohnen, Speck und Schnaps oder Weißbrot, Bananen und Salami?

Über das Konflikt- und Kooperationspotenzial  
der Pidgin-Essenskultur auf Bauernhöfen in der Schweiz  
in den fünfziger und sechziger Jahren

## Einleitung<sup>1</sup>

Im November 1961 erschien in den *Luzerner Neusten Nachrichten* ein Bericht zur Lage der seit dem Zweiten Weltkrieg in Südeuropa rekrutierten, in der Schweiz „ausländische Arbeitskräfte“, „Fremdarbeiter“ oder „Gastarbeiter“ genannten Arbeiter.<sup>2</sup> „Am schlimmsten“ hätten es „die in der Landwirtschaft Tätigen getroffen“, heißt es darin, denn „99% von ihnen“ seien unzufrieden und fühlten sich betrogen. „Bei den Bergbauern“, schreibt der Autor, „treffen sie eine völlig unbekannte Situation. Sie kennen nicht die Werkzeuge, und die aus den Getreide- und Rebbaugebieten Stammenden kennen nicht einmal Kühe. Sie vertragen die Kost unserer Bauern nicht und es ist begreiflich, wenn ein spanischer Bauernknecht einem Innerschweizer, der mehr Alkohol als Blut in sich hat, davon läuft.“<sup>3</sup> So plakativ, polemisch und wenig repräsentativ für das Verhältnis zwischen bäuerlichen Arbeitgebern und den ausländischen Landarbeitern der Artikel auch sein mochte, er benannte zumindest ansatzweise die wichtigsten Felder, auf denen es in den fünfziger und sechziger Jahren zwischen diesen beiden Gruppierungen Konflikte, aber auch Kooperationen gab: Die Sprache, die Arbeitszeit, die fachliche Eignung für die zu erledigenden Arbeiten sowie die unterschiedlichen Essens- und Trinkgewohnheiten von Menschen, die nicht nur zusammen arbeiteten, sondern auch unter dem gleichen Dach wohnten und mehrmals täglich am gleichen Tisch aßen. Im Gegensatz zur Industrie, wo das Arbeiten und Wohnen in der Regel strikt getrennt waren und Arbeitgeber und Arbeitnehmer so gut wie nie am gleichen Tisch aßen, bestand auf den meisten Landwirtschaftsbetrieben, die familienfremde Arbeitskräfte beschäftigten, eine Art „Betriebsgemeinschaft“<sup>4</sup> aus der bäuerlichen Familienarbeitsgemeinschaft (zu der die Mitglieder der bäuerlichen Eigentümer- oder Pächterfamilie gehörten) und den familienfremden Arbeitskräften (zu denen die einheimischen Landarbeiter ebenso wie die ausländischen Saisoniers gehörten). Die Betriebsgemeinschaft war keine Gemeinschaft im Sinne von Ferdinand Tönnies,<sup>5</sup> sondern ein komplexer sozialer Kosmos, in dem sich Arbeiten und Sprechen sowie Essen und Verhandeln überlagerten. Am Küchentisch der Betriebsgemeinschaft wurde nicht nur gegessen, hier wurden auch die Machtverhältnisse und symbolischen Ordnungen ausgehandelt und sanktioniert.

Gleichzeitig ist in den drei Jahrzehnten nach dem Zweiten Weltkrieg die Nahrungsmittelproduktion wie nie zuvor in der Geschichte ausgedehnt und die Produktivität erhöht

worden.<sup>6</sup> Auch in der Schweiz produzierten ab den späten vierziger Jahren immer weniger Menschen auf einer immer geringeren Fläche mit einem immer größeren Hilfsstoffeinsatz immer mehr und immer billiger werdende Lebensmittel.<sup>7</sup> Dass ausgerechnet jetzt vielen in der Nahrungsmittelproduktion tätigen Menschen ein Teil der täglichen Mahlzeiten buchstäblich „fremd“ wurde, hängt primär mit den beiden großen Migrationsbewegungen zusammen, die in den ländlichen Gesellschaften Europas nach dem Zweiten Weltkrieg zu beobachten sind.

Die spätestens seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Nord- und Westeuropa so viel diskutierte „Landflucht“ wurde unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg überlagert von einer Migration, in deren Verlauf Millionen von Menschen aus vorwiegend ländlich-agrarischen Verhältnissen in Südeuropa in meist städtisch-industrielle Zentren in West- und Nordeuropa zogen. In den fünfziger und sechziger Jahren machten allerdings nicht wenige von ihnen auf diesem Weg eine Art Zwischenhalt auf einem Bauernhof, wo sie in der Regel ein paar Jahre als Saisonarbeiter tätig waren, bevor sie im Baugewerbe oder in der Industrie zu arbeiten begannen, wo die Löhne in der Regel höher und die Arbeitszeiten kürzer waren.<sup>8</sup>

Die Bauernhöfe, auf denen sich viele Migranten und – zahlenmäßig viel geringer – Migrantinnen gewissermaßen vor Ort auf die west- und nordeuropäischen Verhältnisse vorbereiteten, konnten, was die Größe, die geografische Lage oder die Produktionsrichtung betraf, unter sich zwar sehr unterschiedlich sein. Aber jeder Hof, der die fünfziger und sechziger Jahre als Betrieb überlebte, durchlief in dieser Zeit vielfache Veränderungen, denen sich alle auf dem Betrieb lebenden Menschen (und Tiere) anpassen mussten. Gleichzeitig verfügten sie aber auch über Möglichkeiten, diese Veränderungen zu beeinflussen und auszugestalten. Das gilt, wenn auch in einem je unterschiedlichen Ausmaß, sowohl für die bäuerlichen Arbeitgeber wie auch für die Saisoniers, aber auch für die Kinder und die Bäuerinnen, die in der Regel für die Küche und das Essen zuständig waren.

Gerade am Beispiel der Entwicklung des Essens auf den Höfen zeigt sich, dass während der umfassenden Veränderungen der Nachkriegszeit weder die einheimischen Bauernküchen (die sich schon in der ersten Globalisierung während der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts stark verändert hatten<sup>9</sup>) verdrängt, noch die in sich äußerst vielfältigen südländischen Einflüsse total zurückgewiesen wurden. Im Verlaufe der komplexen, unterschiedliche Ebenen integrierenden Aushandlungsprozesse schufen sozial ungleiche, verschiedene Sprachen sprechende und zuweilen über ganz unterschiedliche kulinarische Präferenzen verfügende Individuen eine Pidgin-Essenskultur. Der der Linguistik entlehnte und von Harald Fischer-Tiné unlängst auf den Wissensbereich übertragene Begriff des Pidgin bezeichnet „eine in einem multikulturellen Interaktionsraum entstandene Kontaktsprache“ und bietet gegenüber „der im postkolonialen Kontext weitverbreiteten (biologistischen) Hybriditätsmetapher den doppelten Vorteil, dass er zum einen nicht eine Mischung von lediglich zwei eindeutig zu identifizierenden Ausgangsentitäten impliziert, sondern eine *Vielzahl* von unterschiedlichen Komponenten und Einflüssen zulässt und zum anderen den pragmatischen, situativen und zweckorientierten Charakter der wechselseitigen Anleihen betont“.<sup>10</sup> Der Begriff eignet sich besonders gut zur Charakterisierung der Essenskultur, weil sich die Küche auf den Bauernhöfen der Nachkriegszeit zu einem wichtigen sozialen Interaktionsraum entwickelte, in welcher sich eine solche Pidgin-Essenskultur herausbilden konnte. Am Esstisch nahmen die Mitglieder der Betriebsgemeinschaft nicht nur Nahrung auf, um wieder zu Kräften zu kommen, hier wurden jenseits der physiologischen Notwendigkeiten immer

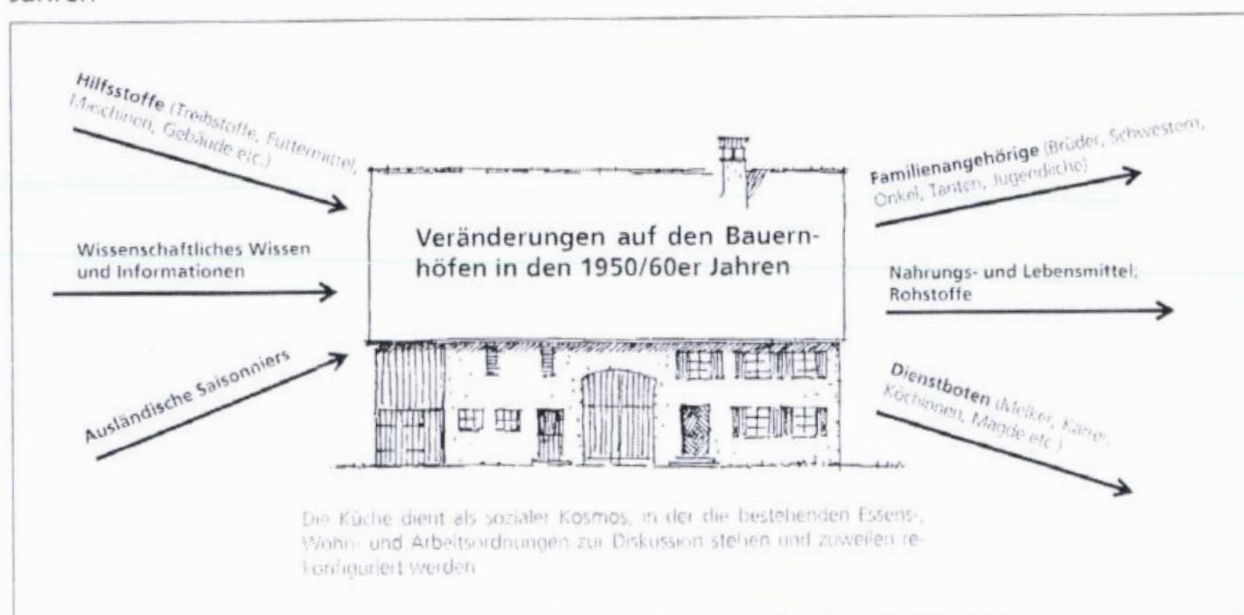
auch soziale Beziehungen gestaltet, die symbolische Ordnung verhandelt, wechselseitige Lernprozesse angestoßen, Kooperationspotenziale erschlossen und Konflikte ausgetragen oder unterdrückt.

## Grundlegende Veränderungen auf Bauernhöfen in der Nachkriegszeit

Zu den wichtigsten Veränderungen auf den Höfen gehört der stark steigende Einsatz von Produktionsmitteln, die von außerhalb der Höfe zugekauft wurden. Neben immer mehr Treibstoffen, Mineraldünger, Saatgut, Futter- und Pflanzenschutzmitteln sowie Investitionsgütern wie Motoren, Maschinen und Gebäuden kauften die bäuerlichen Betriebsleiter auch zunehmend Dienstleistungen und Informationen zu. So konnte nicht nur die sich stark verminderte Menge der auf dem Hof produzierten Produktionsmittel (z. B. Zugtiere und deren Futter) kompensiert werden, sondern auch das Volumen der für den Verkauf produzierten Lebens-, Nahrungs- und Futtermittel massiv ausgedehnt werden, obwohl der Umfang der landwirtschaftlichen Nutzfläche abnahm.

Verändert hat sich in den fünfziger und sechziger Jahren auch die Zusammensetzung der bäuerlichen Bevölkerung. So verließen nicht nur viele der (schon damals nur noch relativ wenigen) einheimischen Dienstboten die Höfe, sondern vor allem auch viele männliche und weibliche Familienangehörige des Betriebsleiterpaares. Dienstboten und mitarbeitende Familienangehörige wurden zu einem kleinen Teil ersetzt durch Migranten aus dem Süden, die in der Regel vom Frühling bis in den Spätherbst als Saisonniers arbeiteten. In der Tendenz wurde die bäuerliche Bevölkerung durch diese Wanderungsbewegung also männlicher und jünger.

Abbildung 1: Veränderungen auf Bauernhöfen in der Schweiz in den fünfziger und sechziger Jahren



Entwurf: Peter Moser



Waren die Bauernhöfe für die Wirtschaft und Gesellschaft primär die Produktionsstätten, wo das historisch einmalige Wachstum der Nahrungsmittelproduktion stattfand, so waren sie für die bäuerlichen Arbeitgeber und die ausländischen Landarbeiter zugleich auch noch Arbeits-, Wohn- und Essensorte. Die räumliche und soziale Nähe von Arbeitgebern und Arbeitnehmern bot Chancen zur Interaktion, beinhaltete aber namentlich im Essensbereich auch immer wieder neue Konfliktpotenziale, weil aufgrund der noch größeren Nachfrage nach Arbeitskräften durch die Industrie, das Baugewerbe und den Tourismus die Landwirtschaft gezwungen wurde, ihre Rekrutierung in konzentrischen Kreisen immer weiter in den Süden, Südosten und Südwesten Europas auszudehnen. So wurden die Norditaliener auf den Höfen schon bald durch Süditaliener, dann durch Spanier, Jugoslawen, Portugiesen und schließlich Tunesier und Türken abgelöst, was dazu führte, dass die bereits bestehende große kulturelle Vielfalt innerhalb der Schweiz laufend ergänzt und überlagert wurde durch Elemente einer kulturellen Diversität aus dem ganzen Mittelmeerraum.

Im Spannungsverhältnis, in dem sich die aus der einheimischen Bauernfamilie und den ausländischen Landarbeitern bestehende Betriebsgemeinschaft befand, spielten die Sprach(en) und das Essen eine ganz zentrale Rolle – und zwar sowohl das Konflikt- wie auch das Kooperationspotenzial betreffend. Beide Seiten erfuhren hier „Heimat“ und „Fremde“ vermutlich unmittelbarer als auf anderen Ebenen, was sich auch daran zeigt, dass sowohl die Konflikte wie auch die Kooperationsbestrebungen in diesen beiden Bereichen zuweilen bemerkenswerte Formen und Ausmaße annahmen.

Im Fall der Sprache gibt es keinen Zweifel, dass die Schwierigkeiten und Reibungsflächen zwischen den bäuerlichen Arbeitgebern in der Deutschschweiz und ihren aus dem Ausland stammenden Landarbeitern in der Nachkriegszeit größer und komplexer wurden, als sie vor dem Zweiten Weltkrieg gewesen waren. Denn bis in die Zwischenkriegszeit stammten die ausländischen Dienstboten und Mägde noch vorwiegend aus Süddeutschland, was ihre Integration in die deutschschweizerische Landwirtschaft wesentlich erleichterte und sicher viel dazu beitrug, dass viele Immigrantinnen hier sesshaft wurden. So heirateten in der Zwischenkriegszeit in bäuerlichen Grenzgemeinden des Kantons Schaffhausen bis zu 40 Prozent der Männer eine aus dem benachbarten Baden stammende Magd.<sup>11</sup>

Ob im Bereich des Essens im gleichen Zeitraum eine ähnliche Abnahme an Gemeinsamkeiten zwischen den bäuerlichen Arbeitgebern und ihren ausländischen Arbeitern stattfand, ist hingegen weniger klar. Denn mehr noch als die Sprache motiviert und befähigt das Essen Menschen zum Handeln und damit zur Interaktion mit anderen.<sup>12</sup> Drehten sich die Konflikte an den bäuerlichen Küchentischen bis zum Zweiten Weltkrieg vor allem um die von den Dienstboten zuweilen als ungenügend empfundene Menge und die allenfalls als zu wenig abwechslungsreich wahrgenommene Zusammensetzung des Essens, so ging es in den fünfziger und sechziger Jahren nun vor allem darum, was zu kochen und zu essen sei und was nicht: Kartoffeln, Bohnen und Speck etwa – oder Weißbrot, Teigwaren und Tomaten? Ja, das vorher oft als zu wenig umfangreich beklagte Volumen und die Reichhaltigkeit der aufgetischten Speisen konnten nun sogar in einem umgekehrten Sinne zum Problem werden, wie aus einem Bericht in der Agrarpresse zu Beginn der sechziger Jahre deutlich wird. „Wenn sich die spanischen Arbeitskräfte auch verhältnismäßig rasch an unsere Verpflegung gewöhnen“, schrieb der *Schweizer Bauer* 1962, so gelte es „doch zu beachten, dass die Spanier nicht aus einem ‚überernährten‘ Lande kommen“ und „namentlich am Anfang schwere und allzu

reichliche Schweizer Kost nicht ohne weiteres vertragen“ würden. Eine „Zurückhaltung im Vorsetzen von Speck und Käse“ sei daher „zumindest am Anfang eines Arbeitsverhältnisses wünschenswert.“<sup>13</sup>

Bevor hier näher auf das Konflikt- und Kooperationspotenzial des Essens und die vielfältigen Erfahrungen von „Heimat“ und „Fremde“ in den Bauernküchen eingegangen wird, erfolgt zuerst eine kurze Darstellung der Herkunft der Migranten sowie der Rekrutierungspraxis der bäuerlichen Arbeitgeber.

## Herkunft der Migranten und Rekrutierungspraxis

Landwirtschaftliche und industrielle Arbeitgeber begannen unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg im Ausland Arbeitskräfte zu rekrutieren.<sup>14</sup> Der Bernische Bauernverband etwa machte die Vermittlung ausländischer Arbeitskräfte an bäuerliche Arbeitgeber schon 1945 zu einer seiner Haupttätigkeiten. Mit Hilfe der schweizerischen und der italienischen Behörden rekrutierten Vertreter der kantonalen Bauernverbände vor allem in Italien männliche und weibliche Landarbeiter. Sie wurden auf den Höfen dringend zur Erfüllung der nach wie vor geltenden Anbau- und Ablieferungsverpflichtungen gebraucht.<sup>15</sup> Zuerst bemühten sich viele Bauern jedoch vor allem um Deutsche und Österreicher, doch diesen erlaubten die Alliierten die Ausreise in der Regel nicht. Und Versuche mit der Rekrutierung ungarischer Praktikanten scheiterten in der Praxis, weil sich die sprachlichen und kulturellen Unterschiede als zu groß erwiesen.<sup>16</sup>

Erfolgreicher verlief die Rekrutierung in Italien, sodass vom Frühling 1947 an – auch außerhalb des Kantons Tessin – an den Küchentischen, auf den Feldern und in den Ställen in der Schweiz zunehmend auch italienisch gesprochen wurde. Mitte der fünfziger Jahre arbeiteten bereits rund 36.000 Ausländer auf schweizerischen Höfen. Zehn Jahre später setzte ein Rückgang ein, wodurch ihre Zahl bis Mitte der siebziger Jahre auf rund 18.000 und bis zum Beginn der neunziger Jahre auf etwa 8.000 sank.<sup>17</sup>

Weil viele nach einigen Saisonen in die Bauwirtschaft oder in die Industrie wechselten, musste die Landwirtschaft ihre Rekrutierungspraxis in Italien aufrechterhalten und dort immer weiter in den Süden ausdehnen. Allerdings wurde es trotz der geografischen Ausweitung innerhalb Italiens zunehmend unmöglich, genügend Landarbeiter anzuwerben. Sogar in Sardinien seien die Schwierigkeiten bei der Rekrutierung praktisch unüberwindlich geworden, hieß es Anfang der sechziger Jahre bei den kantonalen Bauernverbänden.<sup>18</sup> Deshalb verlegten diese ab Mitte der fünfziger Jahre ihre Rekrutierungstätigkeit mit Hilfe der Behörden zunehmend nach Spanien.<sup>19</sup> Ein Anfang der sechziger Jahre zwischen der Schweiz und Spanien abgeschlossenes Abkommen zur Regelung der Arbeitsmigration bewirkte, dass die spanischen Landarbeiter die Italiener zahlenmäßig schon bald überholten.<sup>20</sup> Bis Mitte der siebziger Jahre blieb Spanien das wichtigste Herkunftsland der ausländischen Saisoniers, danach trat Portugal an dessen Stelle. Zudem kamen schon ab Mitte der sechziger Jahre viele Landarbeiter aus Jugoslawien. Sie galten, vor allem bei den Luzerner Bauern, als „besonders gute“, wenn auch „eigenwillige Arbeiter“, die häufig die Stelle wechselten und zuweilen erfolgreich individuelle Erhöhungen der eigentlich kollektiv geregelten Löhne durchzusetzen vermochten.<sup>21</sup> Durch die europaweit wachsende Nachfrage nach Arbeitskräften aus dem Süden stießen die Vertreter landwirtschaftlicher Organisationen immer weiter in die

Randzonen Europas vor, um überhaupt noch Migrationswillige zu finden, die bereit waren in der Schweiz als Landarbeiter zu arbeiten.<sup>22</sup>

Bereits in der zweiten Hälfte der sechziger Jahre ging die Nachfrage nach ausländischen Saisoniers durch die Schweizerische Landwirtschaft wieder zurück. Denn mit Ausnahme von Gebieten wie den Kantonen Luzern und Freiburg oder Teilen der Ostschweiz, wo die Tierhaltung, vor allem die Milchproduktion und teilweise auch die Schweinehaltung, im Sog des steigenden Konsums tierischer Produkte massiv ausgebaut wurden, führten die Motorisierung vieler Arbeitsprozesse sowie der steigende Einsatz chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel im Ackerbau zu einer umfassenden Reduktion des Bedarfs an familienfremden Arbeitskräften.<sup>23</sup>

## Konflikte und Lösungsstrategien

Die Frage, ob es zwischen den bäuerlichen Arbeitgebern und ihren ausländischen Arbeitern in der Nachkriegszeit mehr und schwerere Konflikte gab als in der Vorkriegszeit zwischen den Bauernfamilien und den einheimischen Dienstboten (an deren Stelle die ausländischen Saisoniers in den fünfziger und sechziger Jahren teilweise traten), ist aus Gründen der Quellenlage kaum mehr schlüssig zu beantworten. Sicher ist nur, dass die Konflikte nach dem Zweiten Weltkrieg in der Öffentlichkeit stärker wahrgenommen wurden und ihnen teilweise andere Ursachen zu Grunde lagen. Wie bereits erwähnt, waren es nun vor allem die Sprache(n), die unterschiedlichen Vorstellungen über die ‚richtigen‘ Arbeitszeiten, die fachliche Eignung für die zu erledigenden Arbeiten sowie die unterschiedlichen Essens- und Trinkgewohnheiten, die zu Reibereien zwischen bäuerlichen Arbeitgebern und ihren ausländischen Saisoniers führten.

Neben den Behörden versuchten auch Vertreter der bäuerlichen Arbeitgeber, nicht nur Streitigkeiten zu schlichten, sondern auch die Ursachen der Konflikte aus dem Weg zu räumen und die Lage der Saisoniers zu verbessern. In Luzern etwa wurden zur Verstetigung der Arbeitsverhältnisse und zur Eindämmung der Wissensverluste, die mit den häufigen Stellenwechseln verbunden waren, 1965 Treueprämien für diejenigen Saisonarbeiter eingeführt, die ihren im Frühling abgeschlossenen Arbeitsvertrag bis Ende Oktober einhielten.<sup>24</sup> Mit dieser Maßnahme, die auch die Lage der Saisoniers verbesserte, verschafften sich die bäuerlichen Arbeitgeber zugleich einen Verhandlungsgegenstand, den sie einsetzen konnten, wenn die Arbeiter in Zeiten saisonaler Arbeitsspitzen kurzfristig mit einem Stellenwechsel drohten, um eine individuelle Lohnerhöhung durchzusetzen, die im Normalarbeitsvertrag nicht vorgesehen war. Die vom kantonalen Bauernverband initiierte Maßnahme blieb nicht folgenlos: Gegen Ende der sechziger Jahre wechselten erstmals weniger als 50 Prozent der Saisoniers von einem Jahr zum anderen die Stelle. Das war nicht nur ganz im Sinne der Bauern, sondern leistete auch einen Beitrag zur besseren Integration und zu steigenden Reallöhnen für die Landarbeiter.<sup>25</sup>

Schwieriger miteinander in Einklang zu bringen waren die unterschiedlichen Vorstellungen über die zumutbaren Arbeitszeiten. Die meisten Klagen der Italiener, die in den fünfziger Jahren bei den Behörden landeten, drehten sich um diesen Punkt, der im sonst detailliert geregelten Kollektivarbeitsvertrag aus Rücksicht auf die in der Landwirtschaft sich saisonal, oft aber auch täglich ändernden Arbeitsbedingungen (Zyklizität der Nutzung von Tieren

und Pflanzen, Wetter, Verderblichkeit der Frischprodukte etc.) nur vage umschrieben war.<sup>26</sup> Als sich die Klagen über die von den Saisoniers als zu lang empfundenen Arbeitszeiten im Kanton Bern häuften, setzte der Schweizerische Bauernverband eine Untersuchungskommission ein, um die Vorwürfe einzeln abzuklären. Sämtliche befragten Betriebsleiter bestätigten die von den Landarbeitern beanstandeten Arbeitszeiten. Die Bauern und Bäuerinnen erklärten, dass auf ihren Höfen normalerweise von 5 Uhr morgens bis 12 Uhr mittags und von 13 bis 19 Uhr gearbeitet werde, während der Erntezeit und in Ausnahmefällen auch noch nach dem Nachtesen.<sup>27</sup>

Was von vielen Saisoniers, die ihre Arbeitszeit mit derjenigen von Kollegen aus der Industrie und dem Baugewerbe verglichen, als eindeutig zu lang kritisiert wurde, war für die Bauernfamilien durchaus ‚normal‘. Praktisch alle befragten Bauern und Bäuerinnen wiesen darauf hin, dass alle bei ihnen im Haushalt lebenden Familienangehörigen mindestens so lange arbeiten würden.<sup>28</sup> Mit der Forderung nach einer klar geregelten, täglich gleich bleibenden Arbeitszeit taten sich die in ihrem Alltag stark in die saisonalen Arbeitsrhythmen eingebundenen Bauern und Bäuerinnen, die zudem (noch) kaum einen Unterschied zwischen Arbeits- und Freizeit machten, besonders schwer. Viele Bauern hätten „Mühe zu begreifen“, dass sich die zur bäuerlichen Betriebsgemeinschaft gehörenden familienfremden Arbeitskräfte weigerten, ebenso lange zu arbeiten wie die Betriebsinhaber und ihre Familienangehörigen, stellte der Schweizerische Bauernverband fest. Gleichzeitig gab er seinen Mitgliedern zu bedenken, dass sie sich dieser Hinsicht den Verhältnissen in anderen Wirtschaftszweigen anpassen müssten, wenn sie auch in Zukunft Angestellte finden wollten.<sup>29</sup>

Allerdings konnte die Freizeit für ausländische Saisoniers, besonders wenn sie auf außerhalb der Dörfer gelegenen Höfen arbeiteten und lebten, auch zum Problem werden. Besonders die arbeitsfreien Sonntage empfanden viele nicht nur als Errungenschaft. Der Filmmacher Yves Yersin hat den für Jugendliche, Dienstboten und Saisoniers „zum Sterben langweiligen Sonntag“<sup>30</sup> auf dem Bauernhof der sechziger Jahre in *Les petites Fugues* optisch und stimmungsmäßig eindrücklich in Szene gesetzt. Yersin zeigt, wie Akteure ihre durch die gesamtgesellschaftlichen Umwälzungen etwas größer werdenden ‚kleinen Freiheiten‘ zum sonntäglichen Ausbruch aus der Enge der bäuerlichen Betriebsgemeinschaft nutzten und damit, wenn auch unbeabsichtigt, ihren Anteil zur Auflösung dieser Lebens- und Arbeitsform leisteten.

## Sprachkurse für Schweizer Bauern und Fachkurse für Saisoniers

Im Verhältnis zwischen den bäuerlichen Arbeitgebern und den ausländischen Saisoniers spielte die Sprache in einem doppelten Sinne eine zentrale Rolle: Auf der einen Seite war sie das wichtigste Verständigungsmittel – auch zur Lösung von Konflikten, die wegen unterschiedlichen Auffassungen zur Arbeitszeit, wegen der Art der durchzuführenden Arbeiten oder wegen des aufgetischten Essens und Trinkens aufbrachen. Auf der anderen Seite waren es nicht selten sprachlich bedingte Kommunikationsschwierigkeiten, die zu Konflikten führen konnten, die gerade wegen der beiderseits fehlenden Sprachkenntnisse nicht gelöst werden konnten. Denn beide, die Bauern wie die Saisoniers, verstanden das jeweilige

Gegenüber oft buchstäblich nicht: Bauern und Bäuerinnen in der Deutschschweiz verstanden und sprachen zwar oft Französisch, aber kaum je Italienisch, Spanisch oder Serbokroatisch. Saisonniers wiederum verstanden selten Deutsch – und schon gar nicht Schweizerdeutsch, das zudem von Region zu Region stark variierte. Etwas einfacher war die Situation diesbezüglich in der Romandie, war es doch für beide Seiten einfacher, zumindest Teile der jeweils anderen Sprache zu verstehen und bruchstückhaft auch zu sprechen.

Zur Lösung der Verständigungsprobleme organisierten kantonale Bauernverbände in der Deutschschweiz Sprachkurse für Bauern, in den fünfziger Jahren vor allem Italienischkurse, ab den sechziger Jahren dann auch Spanischkurse.<sup>31</sup> Zudem wurden in der landwirtschaftlichen Presse ab den fünfziger Jahren wichtige Begriffe und Ausdrücke aus dem bäuerlichen Alltag immer wieder auf Italienisch, später dann auch auf Spanisch, Portugiesisch, Serbokroatisch und Türkisch publiziert. In der ersten Hälfte der sechziger Jahre strahlte Radio Beromünster, der nationale Radiosender für die Deutschschweiz, Sprachkurse für die bäuerliche Bevölkerung aus – und zwar nach acht Uhr abends, damit sie nicht in die Arbeitszeit der Bauern und Bäuerinnen fielen.<sup>32</sup> Sprachkurse für Bauern wurden gemäß Presseberichten zuweilen „unter grosser Beteiligung“ durchgeführt.<sup>33</sup> Die landwirtschaftliche Presse wies auch immer wieder darauf hin, dass das Erlernen einer Fremdsprache für die Bauernfamilie problemlos machbar sei. „Wenigstens ein Familienmitglied hat bestimmt in der Woche eine viertel Stunde Zeit dazu“, hiess es im *Schweizer Bauer*, die Wörter lerne man „leicht beim Runkeln- und Kartoffelnhacken“.<sup>34</sup>

Das Engagement bäuerlicher Arbeitgeber zur Verbesserung ihrer eigenen Sprachkompetenz hängt auch mit den Arbeiten zusammen, die sie den ausländischen Arbeitern nicht nur übertragen konnten, sondern auch erklären mussten. Denn die Motorisierung hatte in der landwirtschaftlichen Produktion nicht nur zur Folge, dass Zugtiere und menschliche Arbeitskräfte durch Maschinen ersetzt wurden – „es gibt solche, die haben Melkmaschinen, und es gibt solche, die haben Ausländer im Stall“, sagt der Dorfkäser in Beat Sterchis Roman *Blösch*<sup>35</sup> –, sondern zunehmend auch, dass alle auf den Höfen arbeitenden Menschen über ganz spezifische Kenntnisse verfügen mussten, um Maschinen, Motoren und chemisch-pharmazeutische Hilfsstoffe richtig handhaben zu können.

Diese Veränderungen auf den Höfen bedingten eine Vermittlung von Informationen und Wissen, die ohne Sprach- und Übersetzungskompetenzen nicht zu leisten war. Für die Bauern war das allerdings keine neue Erkenntnis. Ihre Vorfahren hatten schon im 19. Jahrhundert realisiert, dass – im Unterschied zur Arbeit in der Fabrik, wo oft die Verrichtung einfacher Handgriffe gefragt war – der Umgang mit Tieren wie die Mechanisierung und Motorisierung in der Landwirtschaft immer speziellere Kompetenzen verlangten, die sie sich zuerst aneignen mussten. Das war schon aufmerksamen zeitgenössischen Beobachtern wie Karl Kautsky aufgefallen. In seiner berühmt gewordenen *Agrarfrage* schrieb Kautsky 1899, die „Maschine in der Industrie“ bedürfe in der Regel nicht intelligenterer oder geschickterer Arbeiter als das Handwerk und die Manufaktur; in der Landwirtschaft hingegen seien die Verhältnisse (auch) diesbezüglich grundsätzlich anders: Hier seien die Maschinen „oft sehr kompliziert“ und verlangten zu ihrer Bedienung „eine bedeutende Intelligenz.“<sup>36</sup>

Eigneten sich bäuerliche Arbeitgeber Sprachkompetenzen an, so galt es den Saisonniers genauere Kenntnisse über die von ihnen zu erledigenden Arbeiten im Stall, auf dem Betrieb und auf den Äckern und Feldern zu vermitteln. Dazu wurden in vielen Kantonen überbetrieblich organisierte Weiterbildungskurse für ausländische Saisonniers organisiert. Der

landwirtschaftliche Kantonalverein Schaffhausen beispielsweise führte „Fortbildungskurse für Italiener“ in den Themenbereichen Milchgewinnung, Pferdehaltung und Traktorenkenntnis durch.<sup>37</sup> Und in Bern bot die Landwirtschaftliche Schule Rütli spezielle Viehhaltungs- und Melkkurse für Saisoniers an. Die Wichtigkeit, die diesen Kursen im bäuerlichen Milieu zugeschrieben wurde, wird auch daran ersichtlich, dass zuweilen sowohl der italienische Botschafter wie auch der Bernische Landwirtschaftsdirektor ihnen einen Besuch abstatteten und die Agrarpresse jeweils prominent darüber berichtete.<sup>38</sup>

## Konflikt- und Kooperationspotenzial beim Essen und Trinken

Konflikte innerhalb der bäuerlichen Betriebsgemeinschaft entzündeten sich nicht zuletzt auch an Speisen und Getränken, die auf die Küchentische kamen – hin und wieder aber auch an solchen, die *nicht* aufgetischt wurden. Denn das Verlangen nach etwas, das besonders geschätzt wurde, aber vor Ort nie zur Verfügung stand, löste zuweilen ähnliche Fremdheitsgefühle aus wie die Konfrontation mit Speisen, die man nicht mochte oder gar nicht vertrug. Allerdings traf das auf alle zu, die mehrmals pro Tag am Küchentisch zusammen aßen. Denn nicht nur Saisoniers verfügten über individuelle Vorlieben und Abneigungen. So vertrugen oder mochten beispielsweise nicht nur Spanier den in der Schweiz allgemein beliebten Hartkäse nicht, sondern zuweilen auch Einheimische. Ernst Därendinger, der schreibende Bauer, dem bereits der Geruch von Käse ein Gräuel war, erinnerte sich noch Jahrzehnte später an die Qualen, die ihm das Essen auf einem Hof bereitete, wo er in seiner Jugend als Angestellter tätig gewesen war. „Bei Eichenbergers dünkte mich, die Meisterin gebe einfach jeder Speise Käse bei“, schreibt Därendinger in *Der Engerling*, „ich mochte dann nichts essen. Dabei dieser Hunger! Ich hatte Hunger wie ein Wolf, bei so viel Arbeit. Frau Eichenberger sah es wohl, hatte aber kein Erbarmen.“<sup>39</sup>

Über die individuellen Befindlichkeiten hinaus gab es Eigenheiten, die nicht nur die verschiedenen Küchen der Schweiz und des Südens prägten, sondern von den meisten der dort kulinarisch sozialisierten Menschen als für gut und bekömmlich befunden wurden. Doch was als ‚gutes‘ Essen wahrgenommen wurde, hing noch von vielen anderen Faktoren ab. Traditionen der Herstellung und die geografische Herkunft konnten in der Tat eine wichtige Rolle spielen, aber auch die Menschen, die es zubereiteten, beeinträchtigten dessen Akzeptanz bei den Essenden.

Der Umstand, dass es praktisch ausschließlich Frauen waren – in der Regel die Bäuerinnen selbst, zuweilen auch Mägde und in vielen Fällen die Töchter des Betriebsleiterpaars –, die die Nahrung zubereiteten, kochten und auf den Tisch stellten, wirkte sich ebenso auf die Wertschätzung der am Tische versammelten Väter, Brüder, Onkeln und Saisoniers aus wie die Auswahl der Speisen und die Art der Zubereitung.<sup>40</sup> Nicht wenige Bäuerinnen waren überzeugt, dass zumindest die noch nicht verheirateten unter den Saisoniers in Ernährungsfragen ebenso noch der Erziehung bedurften, wie andere Mitglieder der Betriebsgemeinschaft auch. So hatte Ernst Däringers Meisterin seiner Verlobten einst erklärt, „wenn ein Bursch nur halb erzogen sei, müsse man ihn nachbehandeln“ – und auch ihrem Mann habe sie in kulinarischer Hinsicht „manche Unart abgewöhnen müssen“.<sup>41</sup>

Erinnerungen an die kulinarische „Heimat“, Beurteilungen der „Kochkunst“ des Kochpersonals vor Ort und Vorstellungen über Generationen- und Geschlechterrollen vermischten

sich zuweilen untrennbar miteinander, wenn Individuen über die einen wesentlichen Teil ihres Lohnes ausmachende Verpflegung urteilten. Diese Komplexität aus individuellen Präferenzen, kulturellen Prägungen, sozialen Hierarchien und verhandelbaren Generationen- und Geschlechterverhältnissen gilt es in Erinnerung zu behalten, wenn die in der Öffentlichkeit thematisierten Konflikte ums Essen zwischen den schweizerischen Bäuerinnen und den ausländischen Saisoniers analysiert und interpretiert werden.

Die in der zeitgenössischen Öffentlichkeit kursierenden Vorstellungen über die Ernährungsgewohnheiten der bäuerlichen Bevölkerung in der Schweiz und die Präferenzen und Abneigungen der Saisoniers aus dem Süden bedienten nicht selten mehr stereotype Erwartungshaltungen als dass sie konkrete Zustände schilderten, wie aus der Eingangs zitierten Pressemeldung deutlich wird. So verschwand im Reden um die realen und vermeintlich kulinarisch bedingten Konflikte zwischen Bäuerinnen und Saisoniers oft nicht nur die Vielfalt der Bauernküchen in der Schweiz, sondern auch die große Variabilität der Präferenzen und Abneigungen der Landarbeiter aus so unterschiedlichen Ländern wie Jugoslawien, Italien, Spanien und Portugal. In den Medien wurden Wünsche Einzelner schnell zu allgemeinen Klagen ‚der‘ Saisoniers über die angebliche „patate-Kost“ in den Küchen auf den Schweizer Höfen.<sup>42</sup> Abgesehen davon, dass Kartoffeln keinesfalls in allen regionalen Küchenvarianten der Schweiz gleich stark Eingang gefunden hatten, gibt es kaum Quellen, die aufzeigen, wie weit verbreitet solch stereotype Vorstellungen unter den Saisoniers wirklich waren. Ebenso wenig wissen wir, ob und allenfalls in welchem Ausmaß kulinarische Unverträglichkeiten wirklich dazu beitrugen, dass ausländische Arbeitnehmer ihre Stelle überstürzt verließen und in ihr Herkunftsland zurückkehrten. Zeitgenössische Beobachtungen deuten darauf hin, dass diese Praxis des „Davonlaufens“ eher aus Gründen eines allgemeinen „Heimwehs“ oder aus Sorge um die zurückgelassene Familie geschah – beispielsweise dann, wenn die sonst regelmäßig eintreffende Post ausblieb.<sup>43</sup>

Konkrete, über individuelle Verhaltensweisen hinausgehende Folgen hatte die Zurückweisung von Speisen am Tisch der Bauernfamilie dann, wenn damit das Gegenüber in seinem Berufsstolz verletzt wurde. So reagierten Bäuerinnen dann gereizt und verletzt auf Kritik an ihrem Kochverhalten, wenn diese Kritik Speisen und Zubereitungsformen betraf, mit der sie und ihr soziales Umfeld sich besonders stark identifizierten. Im Kanton Bern etwa empörten sich Bäuerinnen offen darüber, dass italienische Saisoniers den in ihrem Umfeld im Herbst mit großer Sehnsucht und Vorfreude erwarteten Zwetschkuchen, eine saisonale Delikatesse sondergleichen, als ungenießbar zurückwiesen.<sup>44</sup>

Der offene Ausbruch kulinarisch bedingter Konflikte konnte jedoch auch zu einer Thematisierung der als Problem wahrgenommenen Sachverhalte führen und hatte deshalb auch zur Folge, dass nach Lösungen gesucht wurde, die beiden Seiten ein Stück weit entgegenkamen oder, im Alltag oft ebenso praktikabel, dazu führten, dass beide Seiten sich in kulinarischen Fragen künftig diskreter und pragmatischer verhielten. So ging die in den fünfziger Jahren eingesetzte Untersuchungskommission auf die kulinarisch begründeten Klagen gar nicht weiter ein. Dafür demonstrierte der kantonale Landwirtschaftsdirektor, Regierungsrat Dewet Buri, ein ehemaliger Landwirt, der in seiner Jugendzeit wie viele andere Bauern auch eine Zeit lang auf fremden Höfen als Diensthote gearbeitet und an deren Tischen gegessen hatte, seine Wertschätzung für den Zwetschkuchen bei den jährlichen „Inspektionsfahrten“ auf Saisoniers beschäftigenden Höfen, die er zusammen mit Vertretern der italienischen Gesandtschaft jeweils im Herbst machte. Wenn sich Regierungsrat Buri zur

Besprechung jeweils an den Küchentisch der Bäuerin setzte (während sich der Vertreter der italienischen Gesandtschaft mit seinem Landsmann auf dem Hof oder in dessen Zimmer unterhielt), so kam er nicht nur in den Genuss des von ihm geschätzten Zwetschkuchens, sondern er erwies der Bäuerin zugleich auch die von ihr durchaus erwartete Anerkennung, die ihr der Saisonier in dieser Sache vielleicht verwehrt hatte. Mit diesem Verhalten stärkten die Magistraten sowohl die Bäuerinnen als auch die Saisoniers und respektierten erst noch die auf den Höfen praktizierte Arbeitsteilung.<sup>45</sup>

Allerdings führten die Praktiken der kulinarischen Problemlösung nicht einfach zu einer Re-Stabilisierung der ‚alten‘ Ordnung, sondern gerade im Ernährungsbereich zu einer neuen, von vielen unterschiedlichen Einflüssen geprägten Essenskultur, die auch dann noch praktiziert (und weiterentwickelt) wurde, wenn die Saisoniers die Höfe wieder verlassen hatten. Die Herausbildung einer Pidgin-Essenskultur erfolgte vor allem dort, wo auch Kinder und Jugendliche zur bäuerlichen Betriebsgemeinschaft gehörten, die sich oft allein schon aus Gründen der Abgrenzung gegenüber den Eltern für ‚exotische‘, den Landarbeitern aus dem südlichen Europa bekannte Speisen interessierten. So hat in den fünfziger und sechziger Jahren eine ganze Generation junger Frauen auf dem Land Aspekte der italienischen Küche erkundet und in die Praxis umgesetzt, ohne je in Rimini oder Sizilien in den Ferien gewesen zu sein, wie viele ihrer Freundinnen aus nichtbäuerlichen Milieus, die Pizza und Spaghetti dort kennenlernten. Der Anschauungsunterricht zu Hause, wo ausländische Saisoniers und auf dem Hof tätige Handwerker Bohnen, Speck und sauren Most dankend zurückwiesen, um Weißbrot, Salami und Bananen zu essen, hinterließ bei vielen Jugendlichen tiefe Spuren. So machten Mitglieder der bäuerlichen Betriebsgemeinschaft nicht nur die konkrete Erfahrung, dass das „Fremde“ durchaus auch in der „Heimat“ erfahren werden konnte, sondern, noch viel wichtiger, dass das „Fremde“ auch zum „Eigenen“ gemacht werden konnte, wenn es interpretiert und in die eigene Lebenswelt integriert wurde.

So ist in den Bauernküchen ab den sechziger und siebziger Jahren ein relativ unaufgeregtes Miteinander kulinarischer Stile zu beobachten, die von einer Vielzahl möglicher Quellen genährt wurden, die im Einzelfall kaum verlässlich rekonstruiert werden können. Von Saisoniers geäußerte Wünsche gehörten ebenso dazu wie das sich in diesen Jahrzehnten stark verändernde Angebot an Kolonialwaren in den Dorfläden, die sich dem Sortiment der Großverteiler anzupassen versuchten.<sup>46</sup> Auch der obligatorische Besuch der Kochschulen und des Handarbeitsunterrichts veränderte die kulinarischen Vorstellungen der Bauernmädchen. Das gilt auch für den Kochunterricht in den bäuerlichen Hauswirtschaftsschulen, die angehende Bäuerinnen absolvierten. Denn alle diese Institutionen dienten auch als Transmissionsriemen von Kenntnissen über neue Produkte und Verfahren der in- und ausländischen Nahrungsmittelindustrie, die gerade in der Nachkriegszeit einen großen Aufschwung erlebte. Ein Hinweis, wie offen das Personal der bäuerlichen Betriebsgemeinschaft gegenüber solchen Veränderungen in den fünfziger und sechziger Jahren in der Regel war, zeigt sich auch anhand der umfassenden Veränderungen, die im gleichen Zeitraum die Betriebsgemeinschaft selbst, aber auch die Anbautechniken und den Speisezettel der Tiere erfassten. Wer unterschiedlichste „Landwirtschaftsstile“ entwickelte und praktizierte,<sup>47</sup> wer auf Botschaften wie derjenigen der Futtermittelindustrie, dass die Wissenschaft im Futtersack auf den Hof komme, offen reagierte<sup>48</sup> hatte wohl kaum grundsätzliche Bedenken, auch am Küchentisch auf Neuerungen einzugehen.



## Fazit

Praktisch alle Bauernhöfe, die den Strukturwandel der fünfziger und sechziger Jahre als Produktionseinheit überlebten, wurden durch vielfältige Veränderungen geprägt. Neue und immer mehr Hilfsmittel wurden zugekauft, die Zusammensetzung der bäuerlichen Betriebsgemeinschaft erfuhr signifikante Veränderungen und das Volumen der produzierten Lebens- und Nahrungsmittel konnte vervielfacht werden. Dass diese Veränderungen nicht ohne Kooperationen und Auseinandersetzungen unter den beteiligten Akteuren durchgeführt werden konnten, ist offensichtlich. In der Öffentlichkeit wahrgenommen wurden jedoch nur relativ wenige dieser Konflikte, in erster Linie diejenigen um das ‚richtige‘ Essen, die in der Regel zwischen den kochenden Bäuerinnen und den essenden ausländischen Saisoniers aufbrachen.

Die kulinarisch genährten Auseinandersetzungen führten in der Regel weder zur Unterordnung der einen noch der anderen Küche, sondern vielmehr zu einer durch eine Vielzahl von Einflüssen charakterisierten Pidgin-Essenskultur, die sowohl Elemente der ‚traditionellen‘ Lokalküchen (wie allein an der ungebrochenen Popularität des stark an der bäuerlichen Küche orientierten *Berner Kochbuchs* in der Deutschschweiz deutlich wird) wie auch Bestandteile der vielfältigen südlichen Lokal- und Nationalküchen enthielt. So wurden in bemerkenswert kurzer Zeit fast beliebig viele Elemente unterschiedlichster Essenskulturen in einer neuen ‚heimisch‘.

Wesentlich erleichtert haben diese kulinarische Entwicklung die umfassenden wirtschaftlichen, technischen, kulturellen und sozialen Veränderungen auf den Höfen. Denn diese Umwälzungen stellten zuweilen die Rollen aller Mitglieder der bäuerlichen Betriebsgemeinschaft zur Debatte, auch jene des bis in die fünfziger Jahre (auch) am Küchentisch über die Bäuerin, die Kinder, die Dienstboten und die Mägde dominierenden Patriarchen auf den bäuerlichen Großbetrieben.<sup>49</sup> Als Betriebsleiter der nun immer mehr zu Einmannbetrieben werdenden Familienbetriebe wurden sie im Verlaufe der fünfziger und sechziger Jahre faktisch während 365 Tagen im Jahr an den Hof gebunden. Die Motorisierung und Chemisierung erleichterten zwar auch viele ihrer Arbeitsgänge, aber das Verschwinden der Dienstboten und der Familienangehörigen, später auch der Saisoniers, nahm ihnen gleichzeitig viel vom sozialen Prestige, das sie vorher als Meister weit über den Hof hinaus genossen hatten.

Auf den Punkt gebracht respektive ins Bild gerückt hat diese für das Individuum ergebnisoffene Entwicklung der Filmemacher Yves Yersin in seinem „dokumentarischen Spielfilm“, in dem sich die Betriebsgemeinschaft auf einem Hof am Rande des Waadtländer Juras unter dem Druck der zahlreichen, sich teilweise widersprechenden Erwartungen buchstäblich auflöst, ohne die Zuschauer genauer darüber zu informieren, was mit den einzelnen Mitgliedern der Betriebsgemeinschaft (dem Bauer, der Bäuerin, dem Saisonier, dem Dienstboten, der Tochter und dem den Betrieb übernehmenden Sohn) in Zukunft passieren wird. Diese Verunsicherungen produzierten Konflikte, beinhalteten aber auch ein Kooperationspotenzial. Und beides, sowohl Konflikte als auch Kooperationen, wurden mithin während des Essens ausgetragen. Am Küchentisch des Bauernhofes wurden die Unsicherheiten und Unwägbarkeiten der Betriebsgemeinschaften in den fünfziger und sechziger Jahren ebenso thematisiert wie die Erfahrungen und Erwartungen ihrer individuellen Mitglieder. So lässt sich die Herausbildung von Pidgin-Essenskulturen auf den Höfen der Nachkriegszeit als

eine Mikrogeschichte deuten, welche sich unauflösbar mit den übergreifenden, in der Historiographie dominierenden Transformationsprozessen der Landwirtschaft in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts verbindet.

## Anmerkungen

- 1 Ich danke Juri Auderset für eine kritische Lektüre und wertvolle Hinweise.
- 2 Der Ausdruck „Gastarbeiter“ sei „unzutreffend“, schrieb Alois Schmid, Geschäftsführer der Schweizerischen Landjugendvereinigung in der *Schweizerischen Landwirtschaftlichen Zeitschrift* vom 23. April 1965, „denn die Arbeiter aus fremden Landen sind sicher nicht Gäste, sondern wollen bei uns etwas verdienen.“ Zum Einfluss der Bezeichnungen Fremdarbeiter und Gastarbeiter auf die Einstellungen gegenüber den ausländischen Arbeitskräften vgl. Peter Schönbach, *Sprache und Attitüden*, Bern 1970.
- 3 *Luzerner Neueste Nachrichten*, 16.11.1961.
- 4 Peter Trachsel, *Der Einsatz italienischer Arbeitskräfte in der schweizerischen Landwirtschaft*, Winterthur 1958, 80.
- 5 Ferdinand Tönnies, *Gemeinschaft und Gesellschaft*, Abhandlung des Communismus und des Socialismus als empirischer Culturformen, Leipzig 1887.
- 6 Peter Moser, Zugriff auf die Lithosphäre. Gestaltungspotentiale unterschiedlicher Energiegrundlagen in der agrarisch-industriellen Wissensgesellschaft, in: *Traverse* (2013) H. 3, 37–48.
- 7 Patrick Halbeisen/Margrit Müller/Béatrice Veyrassat (Hg.), *Wirtschaftsgeschichte der Schweiz im 20. Jahrhundert*, Basel 2012.
- 8 Trachsel, *Einsatz italienischer Arbeitskräfte*.
- 9 Der Agronom Hans Moos fasste seine Beobachtungen über die Auswirkungen der Globalisierung auf das Essverhalten der Bauernfamilien im Kanton Luzern 1913 folgendermassen zusammen: „Sie beziehen die ersten neuen Kartoffeln aus Italien, die späteren aus dem Elsass [...], sie essen russisches Brot, indischen Reis, italienische Makkaroni und Marroni, amerikanischen Speck und Schweineschmalz, argentinisches Gefrierfleisch und Bellsches Nierenfett und zu dieser ganzen Ration von Nahrungsmitteln vermögen sie aus eigenem Betrieb nur mehr Milch, Most und Träsch beizusteuern.“ Hans Moos, *Lehren des Krieges für unsere Landwirtschaft*, Luzern 1914, 8.
- 10 Harald Fischer-Tiné, *Pidgin-Knowledge. Wissen und Kolonialismus*, Zürich/Berlin 2013, 12.
- 11 Paul Schmid-Ammann, *Die landwirtschaftliche Dienstbotenfrage im Kanton Schaffhausen*, Thayngen 1939, 67.
- 12 Vgl. dazu auch: Jakob Tanner, *Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890–1950*, Zürich 1999, 15.
- 13 *Der Schweizer Bauer*, 2. März 1962, 22.
- 14 Zur schweizerischen Migrationspolitik nach dem Zweiten Weltkrieg vgl. Thomas Gees, *Die Schweiz im Europäisierungsprozess. Wirtschafts- und gesellschaftspolitische Konzepte am Beispiel der Arbeitsmigrations-, Agrar- und Wissenschaftspolitik, 1947–1974*, Zürich 2006, 71–158.
- 15 *Archiv Luzerner Bäuerinnen und Bauernverband (AfA Nr. 154)*, Bauernverband Luzern, Protokoll Vorstandssitzung vom 27.10.1945.
- 16 *Archiv Luzerner Bäuerinnen und Bauernverband (AfA Nr. 154)*, Bauernverband Luzern, Jahresberichte 1946–1948, S. 12.
- 17 Peter Moser, *Stand der Bauern*, Frauenfeld 1994, 192.
- 18 *Archiv Luzerner Bäuerinnen und Bauernverband (AfA Nr. 154)*, Bauernverband Luzern, Protokoll Vorstand 28.6.1961.
- 19 Peter Moser, *Stand der Bauern*, 191.
- 20 *Archiv Luzerner Bäuerinnen und Bauernverband (AfA Nr. 154)*, Bauernverband Luzern, Protokoll Vorstand 28.6.1961.
- 21 *Archiv Luzerner Bäuerinnen und Bauernverband (AfA Nr. 154)*, Bauernverband Luzern, Jahresbericht 1966, S. 17.
- 22 Zur Rekrutierungspolitik westeuropäischer Industriestaaten vgl. Frank Caerstecker/Eric Vanhaute, Zuwanderung von Arbeitskräften in die Industriestaaten Westeuropas, in: Jochen Oltmer/Axel Kreienbrink/Carlos Sanz

- Diaz (Hg.), Das „Gastarbeiter“-System. Arbeitsmigration und ihre Folgen in der Bundesrepublik Deutschland und Westeuropa, München 2012, 39–52.
- 23 Archiv Luzerner Bäuerinnen und Bauernverband (AfA Nr. 154), Bauernverband Luzern, Jahresbericht 1966, S. 17.
  - 24 Der Landarbeiter, 15.3.1966.
  - 25 Archiv Luzerner Bäuerinnen und Bauernverband (AfA Nr. 154), Bauernverband Luzern, Jahresbericht 1968, S. 20.
  - 26 Zu den Details und kantonalen Unterschieden vgl. Trachsel, Einsatz italienischer Arbeitskräfte, 52 f.
  - 27 Staatsarchiv Bern, BB 12.1.2099, Bericht über Untersuchungen von eingebrachten Klagen gegen die Arbeitsbedingungen für italienische Arbeitskräfte in der schweizerischen Landwirtschaft vom 22.12.1953.
  - 28 Staatsarchiv Bern, BB 12.1.2099, Bericht über Untersuchungen von eingebrachten Klagen gegen die Arbeitsbedingungen für italienische Arbeitskräfte in der schweizerischen Landwirtschaft vom 22.12.1953.
  - 29 Zit. nach: Der Landarbeiter, 15.3.1966.
  - 30 Trachsel, Einsatz italienischer Arbeitskräfte, 88.
  - 31 Archiv Luzerner Bäuerinnen und Bauernverband (AfA Nr. 154), Luzerner Bauernverband, Jahresberichte 1953–1958, S. 23; Schweizerische Landwirtschaftliche Zeitschrift, 22.3.1957, 337.
  - 32 Vgl. dazu: Schweizer Radio-Zeitung, 10.5.1962; Radio und Fernsehen, 1962, Nr. 18, 35 (Neue Beromünster-Sprachkurse).
  - 33 Schweizerische Landwirtschaftliche Zeitschrift, 22.3.1957, 337.
  - 34 Schweizer Bauer, 8.6.1962, 19.
  - 35 Beat Stierchi, Blösch, Zürich 1983, 185.
  - 36 Karl Kautsky, Die Agrarfrage. Eine Uebersicht über die Tendenzen der modernen Landwirtschaft und die Agrarpolitik der Sozialdemokratie, Stuttgart 1899, 39.
  - 37 Schweizer Bauer, 15.7.1957.
  - 38 Peter Moser/Beat Brodbeck, Milch für alle. Bilder, Dokumente und Analysen zur Milchwirtschaft und Milchpolitik in der Schweiz im 20. Jahrhundert, Baden 2007, 129.
  - 39 Ernst Därendinger, Der Engerling, Zürich 1983, 28.
  - 40 Umgekehrt gilt es zu beachten, dass nicht alle Essenden den gleichen Einfluss auf diejenigen hatten, die das Essen auftischten.
  - 41 Ernst Därendinger, Der Engerling, Zürich 1983, 28.
  - 42 Trachsel, Einsatz italienischer Arbeitskräfte, 84.
  - 43 Ebd., 87.
  - 44 Staatsarchiv Bern, BB 12.1.2099, Bericht über Untersuchungen von eingebrachten Klagen gegen die Arbeitsbedingungen für italienische Arbeitskräfte in der schweizerischen Landwirtschaft vom 22.12.1953.
  - 45 Staatsarchiv Bern, BB 12.1.2099, Bericht über Untersuchungen von eingebrachten Klagen gegen die Arbeitsbedingungen für italienische Arbeitskräfte in der schweizerischen Landwirtschaft vom 22.12.1953.
  - 46 Zur Entwicklung des Einzelhandels vgl. u. a. Traverse (2005) H. 3.
  - 47 Vgl. dazu: Ernst Langthaler, Wirtschaften mit Stil. Historisch-anthropologische Perspektiven zum Agrarstrukturwandel als Praxis, in: Historische Anthropologie 20 (2012) 3, 276–297.
  - 48 Vgl. dazu die Werbung der Vereinigung der Schweizerischen Futtermittelfabrikanten für ihre Mischfutter in den 1960er Jahren. So bspw. in den Schweizerischen Landwirtschaftlichen Monatsheften, 1957, 211.
  - 49 Die komplexe Tischordnung auf einem Großbauernbetrieb in den 1940er Jahren beschreibt Walter Kauer in seinem autobiografischen Roman *Schachteltraum*: „Jetzt erst durfte zugegriffen werden – in der exakten Reihenfolge, die sich während des ganzen Jahres niemals veränderte. Zuerst nahm sich der Bauer. Dann seine Frau und die neben der Frau sitzenden Kinder. Dann der Meisterknecht. Dann die anderen Knechte und zuletzt die Mägde.“ Mit Ausnahme des Meisterknechts und des Stallpersonals, die nach dem Essen wieder für das leibliche Wohl der Tiere zu sorgen hatten, mussten nach dem Nachtessen alle am Tisch Versammelten mithelfen, die Kartoffeln zu schälen, die es am nächsten Morgen als Rösti zu essen gab. Walter Kauer, *Schachteltraum*, Zürich/Köln 1978, 146.