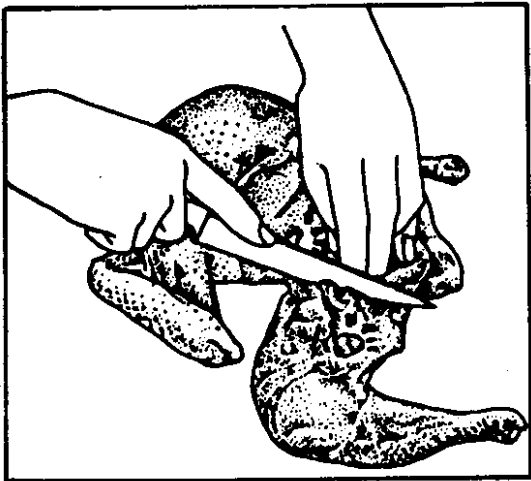
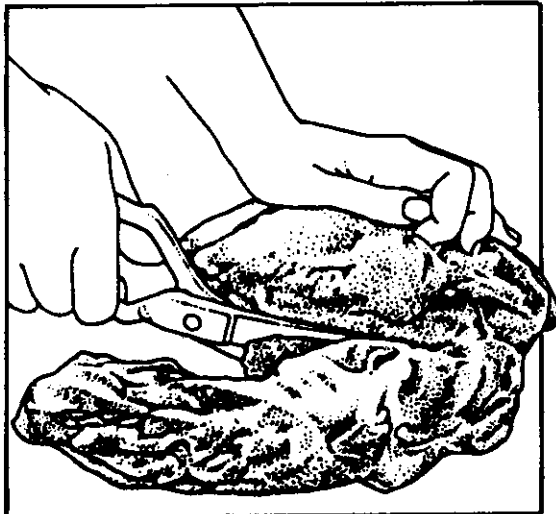
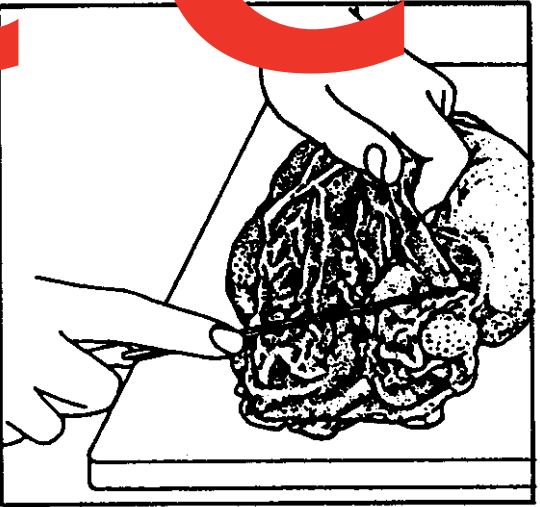


terra cognita

Schweizer Zeitschrift zu Integration und Migration
Revue suisse de l'intégration et de la migration
Rivista svizzera dell'integrazione e della migrazione



Essen und trinken
Manger et boire
Mangiare e bere



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Impressum

terra cognita
Schweizer Zeitschrift zu Integration und Migration
Revue suisse de l'intégration et de la migration
Rivista svizzera dell' integrazione e della migrazione

Frühling/printemps/primavera 20/2012

Herausgeberin/Editrice
Eidgenössische Kommission für Migrationsfragen EKM
Commission fédérale pour les questions de migration CFM
Commissione federale della migrazione CFM
Federal Commission on Migration FCM

Quellenweg 6, 3003 Bern-Wabern
Tel.: 031 325 91 16, Fax: 031 325 80 21
E-Mail: ekm@bfm.admin.ch,
Internet: www.terra-cognita.ch, www.ekm.admin.ch, www.migration-news.ch

Redaktion/Rédaction/Redazione
Simone Prodolliet, Elsbeth Steiner, Sylvana Béchon

Übersetzung/Traduction/Traduzione
Alain Barbier, Yvonand (f), Sara Schneider, UDM (i)

Gestaltung/Graphisme/Grafica
bertschidesign, Zürich

Druck/Impression/Impressione
Cavelti AG, Gossau

Titelbild/Page de couverture/Pagina di copertina
Della rivista italiana «La Gola» (p.10)

Erscheint zwei Mal jährlich/Paraît deux fois par année/Esce due volte all'anno

Auflage/Tirage/Tiratura
11 000 Ex.

© EKM/CFM
Nachdruck von Beiträgen mit Quellenangabe erwünscht. Belegexemplar an die EKM.
Reproduction autorisée avec indication de la source. Remise d'un exemplaire à la CFM.
Ristampa autorizzata con indicazione della fonte. Consegna di un esemplare alla CFM.

Vertrieb/Distribution/Distribuzione
BBL, Verkauf Bundespublikationen, CH-3003 Bern
www.bundespublikationen.admin.ch
Art.-Nr. 420.900.20/12

Abonnement/Abbonamento
ekm@bfm.admin.ch

Preis/Prix/Prezzo: gratis

Die in den einzelnen Artikeln geäußerte Meinung muss sich mit derjenigen der EKM nicht decken.
Les points de vue exprimés dans les divers articles ne doivent pas forcément coïncider avec l'opinion de la CFM.
I punti di vista espressi nei diversi articoli non devono necessariamente corrispondere con l'opinione della CFM.

Essen und trinken
Manger et boire
Mangiare e bere

Editorial
Kulinarische Erbschaften,
Verschmelzung von Traditionen
und Wandel der Geschmäcker.
Seite 4
Héritages culinaires, fusion
de traditions et évolution des goûts.
Page 6
Eredità culinaria, tradizioni
che si fondono, gusti e abitudini
che si trasformano.
Pagina 8

Illustrationen / Illustrations / Illustrazioni
Von Kochutensilien und
Rezeptanweisungen.
A propos d'ustensiles de cuisine et de
livres de recettes.
Dagli utensili di cucina ai libri di
ricette.
Simone Prodolliet
Seite 10

Esskultur und Migration
Liebe geht durch den Magen.
Walter Leimgruber
Seite 12

Pratiques alimentaires en situation
de migration
Le regard politique sur la
société pluraliste.
Chantal Crenn et Jean-Pierre Hassoun
Page 18

Letteratura
Migrazione, storia di una vita...
Michael Capozzi
Pagina 24

Das kulinarische Erbe der Schweiz
Die Natur schafft den Geschmack,
der Mensch die Produkte.
Paul Imhof
Seite 26

Pastetenbäcker, Konditorinnen und
Kaffeesieder
«Die vorzüglichsten Zuckerbäcker
auf der ganzen Erde kommen aus
Graubünden.»
Peter Michael-Caflisch
Seite 30

Getränkultur im Wandel
Bier – ein Volksgetränk aus dem
Ausland.
Matthias Wiesmann
Seite 34

L'alimentation du migrant italien des
années 1960-1970
«Bouffeurs de spaghettis» et
«mangeurs de chats».
Salvatore Bevilacqua
Page 38

Siegeszug der italienischen Küche in
der Schweiz
Der Beginn einer
kulinarischen Liebesaffäre!
Myriam Zumbühl
Seite 42

Zahlen aus der Gastrobranche
Ausländische Arbeitskräfte im
Gastgewerbe: Ein Gang durch die
Vielfalt der Statistiken.
Alice Uehlinger
Seite 46

Zulassungspolitik im Dienste des
leiblichen Wohls
Sushi-Spezialisten und indische Köche.
Interview mit Boiana Krantcheva
Seite 52

Les Albanophones et la restauration
en Suisse
De la nécessité au succès.
Bashkim Iseni, Blerim Shabani et
Sevdail Tahiri
Page 56

Ces étrangers qui sauvent nos bistrots
de campagne
Poulet au coco, posta à mirandeza et
croûte au fromage.
William Türler
Page 60

Literatur
Die Cafeteria «Mondial».
Melinda Nadj Abonji
Seite 64

Restauration et commerces
alimentaires de migrants
Plongée dans un monde épicé.
Basile Weber
Page 68

Porträt eines «ethnic entrepreneur»
«We love to make you Happy».
Martina Kamm im Gespräch mit Yakup Aydin
Seite 72

Littérature
La Symphonie du loup.
Marius Daniel Popescu
Page 74

Fremdländische Lebensmittel
bei den Grossverteilern
Exotik im Ladenregal.
Seite 76

Kochen im Zeichen «interkultureller
Verständigung»
Weltküche zwischen Exotisierung,
Kulturalisierung und Begegnung.
Gaby Fierz
Seite 78

Concorso «Art Your Food»
Un grande Happening in cui l'arte
interpreta cibo e migrazione.
Elena Maria Manzini
Pagina 82

Shoppenkochen
«Einkaufen und kochen, dort, wo
Zürich lebt.»
Simone Prodolliet im Gespräch mit
Dominik Flammer
Seite 84

Tamilische Kost im Schweizer Exil
Reis mit Sambar, Dörrbohnen-
Curry oder Rösti?
Damaris Lüthi
Seite 86

Speisegebote
Über den Umgang mit religiösen
Vorschriften in der pluralistischen
Gesellschaft.
Interview mit Angela Ullmann
Seite 90

Kultur- und religionskonforme
Mahlzeiten für Strafgefangene
«Extrawürste» im Strafvollzug?
Simon Schädler
Seite 92

«Gesunde Ernährung» im
Migrationskontext
«Gesunder Znüni» oder
«Fritten-Revolte»?
Theres Bauer und Corina Salis Gross
Seite 96

Ortaggi urbani
A Chiasso i richiedenti l'asilo non
piantano solo grane.
Agatha Eberhard
Pagina 100

Ausbildung für vorläufig
Aufgenommene
Ein besonderer Gastronomiebetrieb.
Alice Uehlinger
Seite 102

Semestres de motivation
Formation en cuisine pour
accéder au travail.
Stéphane Girod
Page 104

Infothek
Infothèque
Infoteca

Thema/Thème/Tema
Essen und Trinken
Manger et boire
Mangiare e bere
Seite 106

Neuerscheinungen
Vient de paraître
Nuove pubblicazioni
Seite 108

Ausblick/Aperçu/Scorcio
Abwehr und Öffnung im Widerstreit
Attitude défensive et esprit d'ouverture
en conflit
Difesa e apertura in conflitto
Seite 118

Kulinarische Erbschaften, Verschmelzung von Traditionen und Wandel der Geschmäcker.

Wie unser Speisezettel aussehen würde, wenn Migration nicht ebenfalls zu unserem Alltag gehören würde, möchte man sich lieber nicht ausmalen. Wir geniessen die Vielfalt. Darüber, dass wir täglich durch die Präsenz von Zugewanderten eine Bereicherung in gastronomischer Hinsicht erfahren, hat sich denn auch noch keine einzige politische Partei beklagt. Und selbst Verfechter einer «echten Schweizer Küche» greifen ab und zu gerne in die Tiefkühltruhe des Grossverteilers, um rasch eine Pizza oder ein fernöstliches Gericht auf den Tisch zu zaubern. Sowohl in Restaurants mit einfacher Kost wie auch in Gourmettempeln mit raffinierten Menus treffen wir Gerichte an, die wohl nicht auf der Speisekarte figurieren würden, wenn Menschen nicht wandern würden.

Essen und Trinken sind Grundbedürfnisse. Dass wir heute aus einer grossen Palette von Zutaten auswählen können, wenn wir fürs leibliche Wohl einkaufen, hat auch mit der Reisefreudigkeit der einheimischen Bevölkerung zu tun. Dass aber mittlerweile nicht nur Spezialgeschäfte Grundnahrungsmittel und Delikatessen aus einer Vielzahl von Ländern verkaufen, sondern auch Migros und Coop ein umfangreiches Sortiment «exotischer» Produkte anbieten, ist vor allem Zugewanderten zu verdanken. Ein untrügliches Zeichen dafür, dass die Integration «fremder» Rezepte in Schweizers Küche längst vollzogen ist, zeigt das Armeekochbuch, das für die Auflage von 2009 mit folgenden Worten warb: «Neben traditionellen Rezepten wie der guten alten Militärkäseschnitte finden sich neu die China-Pfanne, das Mah-Mee, der provenzialische Auberginengratin oder die Paëlla.»

Essen und Trinken im Migrationskontext

In seinem einführenden Beitrag zu Esskultur und Migration zeigt *Walter Leimgruber* auf, wie vielfältig die Bezüge sind, die man dabei herstellen kann: Es geht um Identitätsstiftung, kulturelles Selbstverständnis, den Versuch, «Authentisches» zu bewahren, sich im neuen Umfeld kulinarisch einzurichten und – aus Sicht der Aufnahmegesellschaft – Bereicherung zu erfahren. Der Blick auf «das, was Migranten essen», ist jedoch nie wertfrei, wie *Chantal Crenn* und *Jean-Pierre Hassoun* am Beispiel von Frankreich zeigen, wo während des präsidentiellen

Wahlkampfs heftig darüber debattiert wurde, ob der französische Fleischmarkt mehrheitlich aus *halal*-Schlachtereien gespiesen werde, worauf populistische Gruppierungen als Akt des Protests öffentliche «Wurstessen mit Wein» veranstalteten. Die Autoren weisen darauf hin, dass die Aufteilung von Menschen in solche, die «noch» der Küche ihrer Herkunftsregion anhängen, und solche, die Essgewohnheiten des Gastlandes übernommen haben, unsinnig ist und auch nichts über deren «Integrationsgrad» aussagen kann. «Nationalgerichte» sind im Übrigen keineswegs nur in einem einzigen Land zu finden, wie *Paul Imhof* anhand der Beschreibung des kulinarischen Erbes der Schweiz darlegt: Das Schmelzen von Käse wurde nicht hierzulande erfunden, sondern in den 1930er-Jahren als Nationalspeise «Fondue» inthronisiert.

Ohnehin – ein Blick in die Geschichte offenbart Spannendes: *Peter Michael* berichtet von der Auswanderung von Bündner Zuckerbäckern in alle Teile der Welt, *Matthias Wiesmann* beschreibt, wie das Bier, importiert aus dem Ausland, zum Schweizer Volksgetränk wurde, *Salvatore Bevilacqua* zeichnet den Wandel nach, den die italienische Küche im Verlauf der Jahrzehnte erlebte. Vormalig als «Salamitiger» und «Makkaronifresser» beschimpft und aufgrund ihrer Kost von Präventivmedizinern als Kandidaten für gesundheitliche Risiken eingestuft, waren italienische Gastarbeiter lange Zeit Projektionsfläche des Fremden schlechthin. Dass Italianità heute in den kulinarischen Adelsstand erhoben wurde, hängt nach Meinung von *Myriam Zumbühl* jedoch weniger mit der gestiegenen Akzeptanz durch die einheimische Bevölkerung zusammen, sondern mit der Tatsache, dass die Sehnsucht der Schweizer nach lauen Sommernächten an südländischen Ferienstränden mit italienischen Gerichten gestillt werden kann.

Migrantinnen und Migranten in Gastronomie und Lebensmittelbranche

Wir erleben es in fast jedem Restaurant: Ein grosser Teil der Arbeit im Gastgewerbe wird von ausländischen Arbeitskräften geleistet, die meisten von ihnen stammen aus der EU. *Alice Uehlinger* hat aus Statistiken die Zahlen zusammengetragen.

Im Interview mit *Boiana Krantcheva* wird erläutert, unter welchen Bedingungen Köche aus Drittstaaten für Sushi-Lokale oder andere Spezialitätenrestaurants zugelassen werden. Für viele Migrantinnen und Migranten bieten die Gastronomie und die Lebensmittelbranche jedoch auch die Möglichkeit, sich selbstständig zu machen. Von Schweizern oder älteren Ausländergenerationen oft als zu strapazios empfunden, steigen Angehörige neuerer Migrationsgruppen, die sich von solchen Anstrengungen nicht abhalten lassen, in Gastrobetriebe ein. *Bashkim Iseni*, *Blerim Shabani* und *Sevdail Tahiri* beschreiben die Karrieren dreier Kosovaren, die Restaurants übernommen haben, und *William Türler* berichtet von der Rettung von Landgasthöfen durch Zugewanderte. *Melinda Nadj Abonji* hat die Erfahrung der Übernahme eines Cafés durch die Familie Koczis in ihrem preisgekrönten Buch literarisch umgesetzt.

Als Sprungbrett in die Selbständigkeit dienen auch die so genannten «ethnischen» Läden. *Basile Weber* ist den Biographien von Ladenbesitzern nachgegangen, die in Neuenburg Produkte aus ihren Herkunftsländern anbieten. *Martina Kamm* hat die Erfolgsgeschichte eines türkischen Bäckers in Zürich aufgezeichnet, der jedoch vollständig auf die Herstellung von schweizerischen Backwaren setzt.

Wandel der Geschmäcker und interkultureller Austausch

Heute geht man allerdings nicht mehr so oft zum «Italiener», zum «Ungarn» oder zum «Chinesen». Die Grossverteiler haben längst entdeckt, dass sich mit exotischen Produkten geschäftlich lässt. *terra cognita* hat die beiden Marktleader angefragt, zu dieser Entwicklung Stellung zu nehmen. Apropos Supermarkt: *Marius Daniel Popescu* gewährt uns durch die Augen eines rumänischen Immigranten, der das Treiben an den Kassen beobachtet, einen exotischen Blick von aussen.

Im Rahmen der «interkulturellen Verständigung» wird häufig gekocht und werden fremdländische Gerichte aufgetragen. *Gaby Fierz* hat an solchen Anlässen teilgenommen und festgestellt, dass sich dabei ein Spannungsfeld zwischen Exotisierung, Kulturalisierung und Begegnung auftut. *Elena Maria Manzini* berichtet von der Veranstaltung «Art Your Food» in Mailand. Begegnung über das Essen ist auch dort das Ziel: Künstler verschiedener Richtungen werden eingeladen, «cibo e migrazione» in ihrer jeweiligen Kunstrichtung umzusetzen. Der Text von *Michael Capozzi* wurde in der Kategorie Literatur für einen Preis nominiert.

«Shoppenkochen» verfolgt ebenfalls den Anspruch, einen Beitrag zur Integration zu leisten. *Dominik Flammer* führt eine Kochschule der besonderen Art, an der nicht nur Grundprinzipien etwa der libanesischen oder der sri-lankischen Küche vermittelt, sondern auch Nahrungsmittelkunde in einschlägigen

Läden betrieben werden. Die Klientel kommt so in Kontakt mit Leuten aus der entsprechenden Herkunftsregion.

Reis mit Sambar, Dörrbohnen-Curry oder Rösti? Diese Frage stellt sich in tamilischen Familien, wenn beantwortet werden soll, was mittags oder abends auf den Tisch kommt. *Damaris Lüthi* hat der Adaption traditioneller Küche von Menschen im Exil nachgespürt. Dabei wird sichtbar, wie mit Mitgebrachtem in einem neuen Umfeld kreativ umgegangen wird. Was in der privaten Sphäre eines Haushalts relativ unkompliziert vonstattengehen kann, kann in der Öffentlichkeit zuweilen zu heiklen Fragen führen. Muss auf religiös begründete Speisegebote Rücksicht genommen werden? *Angela Ullmann* erklärt, welchen Stellenwert solche Vorschriften bei Gläubigen verschiedener Religionsgemeinschaften einnehmen. *Simon Schädler* beschreibt, wie in Gefängnissen mit dem Anspruch auf religionskonformer Kost gehandelt wird: pragmatisch und angepasst. Neuere Gerichtsurteile bestätigen, dass das Recht auf Religionsfreiheit auch bezüglich Speisegebote gilt.

Präventionsprogramme, Projekte und Integrationsförderung

Das Thema Ernährung im Migrationskontext wird häufig mit Fragen der Gesundheit in Verbindung gebracht. *Theres Bauer* und *Corina Salis Gross* haben Gesundheitsförderungsprogramme, die sich an die Migrationsbevölkerung richten, unter die Lupe genommen und dabei festgestellt, dass oft zu wenig auf den Einbezug der Betroffenen geachtet werde. Die entsprechende Ausrichtung solcher Programme könne helfen, die Anliegen besser umzusetzen, denn Essen und Kochen sind ein dankbarer Ausgangspunkt für Integrationsförderung. Dieser Prämisse verpflichten sich auch verschiedenste Projekte: *Agatha Eberhard* berichtet von den Stadtgärten in Chiasso, wo Asylsuchende Gemüse und Kräuter anbauen und dabei in Kontakt mit der Bevölkerung vor Ort kommen. *Alice Uehlinger* zeigt auf, wie vorläufig Aufgenommene, die es schwer haben, eine Beschäftigung zu finden, im Rahmen des Schulrestaurants «La Cultina» eine gastronomische Grundausbildung erhalten, und *Stéphane Girod* schliesslich beschreibt die vom Seco unterstützten Motivationssemester, während derer ebenfalls Grundkenntnisse des Kochens vermittelt werden.

En Guete!

Simone Prodolliet ist Ethnologin und Geschäftsführerin der Eidgenössischen Kommission für Migrationsfragen.

Héritages culinaires, fusion de traditions et évolution des goûts.

Comment se présenterait notre carte des mets si la migration ne faisait pas partie de notre quotidien ? N’y pensons même pas ! La diversité culinaire est un plaisir auquel nous ne voudrions plus renoncer et, du reste, aucun parti politique ne s’est encore plaint de l’enrichissement dont nous bénéficions chaque jour sur le plan de la gastronomie par la présence d’immigrés dans notre pays. Et même les plus ardents défenseurs d’une « authentique cuisine suisse » achètent volontiers une pizza surgelée ou un mets asiatique prêt à la consommation. Du restaurant plus simple à celui plus raffiné, tous nous offrent des mets qui n’existeraient pas sur la carte si ce n’était grâce à la migration.

Manger et boire constituent des besoins élémentaires. Le fait que, lors de nos achats alimentaires, nous ayons le choix d’une vaste gamme de produits a aussi quelque chose à voir avec le plaisir que la population autochtone éprouve à voyager. Toutefois, c’est avant tout grâce aux immigrés que, désormais, non seulement des commerces spécialisés, mais aussi la Migros et la Coop vendent des produits de base et des délicatesses provenant d’un grand nombre de pays. Il est un signe qui démontre à l’évidence que la cuisine suisse a pleinement intégré des recettes « étrangères ». En effet, l’édition 2009 du livre de cuisine de l’armée précise : « En plus des recettes traditionnelles, telles que celle des bonnes vieilles croûtes au fromage, vous découvrirez aussi dans cet ouvrage des spécialités chinoises au wok, le mah-mee, le gratin d’aubergines à la provençale ou la paëlla. »

Manger et boire dans le contexte de la migration

Dans son introduction au thème de la culture culinaire et de la migration, *Walter Leimgruber* montre combien les liens entre les deux sont multiples. Il est question de fondement de l’identité, de la perception culturelle, de la préservation d’une authenticité, de l’adaptation à un nouvel environnement culinaire et – du point de vue de la société d’accueil – de la considération de ce nouvel environnement comme un enrichissement. Se pencher sur « ce que les migrants mangent » n’est jamais un acte objectif. C’est ce que démontrent *Chantal Crenn* et *Jean-Pierre Hassoun* par le biais de l’exemple de la France où, en

pleine campagne électorale, a lieu un débat houleux en vue de déterminer si le marché français de la viande était ou non principalement constitué de viande *halal*. Des groupements populistes y ont réagi en organisant, en guise de protestation, des apéritifs publics « saucisson-pinard ». Les auteurs démontrent que le clivage entre individus qui sont « encore » attachés à la cuisine de leur région de provenance et ceux qui ont adopté les habitudes alimentaires de leur pays d’accueil n’est pas pertinent et ne donne pas non plus d’indication sur leur « degré d’intégration ». En outre, on ne trouve pas de « plats nationaux » que dans un seul et unique pays, comme l’explique *Paul Imhof* de par la description de l’héritage culinaire de la Suisse : l’idée de faire fondre du fromage n’est pas née dans notre pays, mais a été intronisée en tant que plat national – la fondue – dans les années 1930.

Quoi qu’il en soit, se pencher sur l’histoire permet des découvertes passionnantes : *Peter Michael* raconte l’émigration de pâtisseries grisons aux quatre coins de la planète ; *Matthias Wiesmann* décrit comment la bière importée de l’étranger est devenue une boisson populaire et *Salvatore Bevilacqua* évoque l’évolution de la cuisine italienne au cours des décennies. Autrement surnommés – entre autres – « mangeurs de salami » ou encore « bouffeurs de macaronis » et considérés par la médecine préventive comme des candidats aux problèmes de santé en raison de leur alimentation, les travailleurs saisonniers italiens ont longtemps été victimes de notre projection de ce qui était « étranger ». Si l’italianité a aujourd’hui acquis ses lettres de noblesse en matière culinaire, *Myriam Zumbühl* est d’avis que cela est moins lié à une plus grande acceptation de la part de la population autochtone qu’avec le fait que cette dernière peut pallier sa nostalgie des douces nuits d’été sur les plages du sud en savourant des spécialités italiennes.

Migrants dans la gastronomie et denrées alimentaires

Nous le constatons dans presque tous les restaurants : une grande part du travail dans le secteur hôtelier est effectué par de la main-d’œuvre étrangère provenant en majorité de l’UE. *Alice Uehlinger* a compilé les chiffres des statistiques. L’inter-

view avec *Boiana Krantcheva* explique à quelles conditions les cuisiniers issus d’Etats tiers sont admis dans notre pays pour travailler dans les établissements proposant des sushis ou d’autres spécialités. La gastronomie et le secteur alimentaire offrent toutefois à beaucoup de migrants la possibilité de devenir indépendants. Si les Suisses ou les anciennes générations d’étrangers estiment souvent que ce travail en tant qu’indépendant est trop épuisant, nombre de personnes appartenant à des nouveaux groupes migratoires ne reculent pas devant ces contraintes et se lancent dans l’industrie de la restauration. *Bashkim Iseni*, *Blerim Shabani* et *Sevdail Tahiri* décrivent les carrières de trois Kosovars qui ont repris des restaurants, et *William Türler* relate le sauvetage d’auberges de campagne par des immigrés. *Melinda Nadj Abonji*, quant à elle, raconte dans son livre couronné de prix littéraires, l’expérience qu’a vécue la famille Koczis en reprenant un café.

Les « magasins ethniques » constituent aussi un tremplin vers l’indépendance. *Basile Weber* s’est penché sur les biographies de propriétaires de magasins qui, à Neuchâtel, proposent des produits de leur pays d’origine. *Martina Kamm* relate l’histoire à succès d’un boulanger-pâtissier turc de Zurich qui mise exclusivement sur la production de pains et de pâtisseries suisses.

Evolution des goûts et échange interculturel

Il est vrai qu’aujourd’hui, on ne va plus aussi souvent faire ses achats « chez l’Italien » ou « chez le Chinois ». Les grossistes, eux, ont découvert de longue date que l’on peut faire de bonnes affaires avec les produits exotiques. *terra cognita* a demandé aux deux leaders du marché de s’exprimer au sujet de ce développement. Et à propos de supermarché, *Marius Daniel Popescu* nous donne à voir, à travers le regard d’un immigrant roumain, l’activité aux caisses d’un magasin et son « exotisme » pour le néophyte.

Dans le cadre de la « compréhension interculturelle », il arrive souvent que l’on cuisine et que l’on serve des mets étrangers. *Gaby Fierz* a pris part à de tels événements et a constaté qu’il existe un champ de tension entre exotisation, culturalisation et rencontre. *Elena Maria Manzini* évoque la manifestation « Art Your Food » à Milan. L’objectif, là aussi, est de se rencontrer autour de l’alimentation : des artistes de divers horizons sont invités à illustrer « cibo e migrazione » par le biais de leur art. Le texte de *Michael Capozzi* a été retenu pour un prix dans la catégorie littérature. « Shoppenkochen » se revendique aussi comme une contribution à l’intégration. *Dominik Flammer* dirige une école de cuisine d’un genre particulier où l’on n’enseigne pas uniquement les principes de base de la cuisine libanaise ou sri-lankaise, mais où l’on apprend à faire ses achats dans les magasins « ethniques ». La clientèle entre ainsi en contact avec des personnes issues de la région d’où provient la spécialité culinaire.

Riz avec du sambar, curry aux haricots secs ou röstis ? C’est une question que l’on se pose dans les familles tamoules

lorsqu’il s’agit de décider ce qui constituera le prochain repas. *Damaris Lüthi* s’est lancée sur la piste de l’adaptation de la cuisine traditionnelle par des personnes exilées. Elle démontre qu’il existe une grande créativité lorsqu’il s’agit d’accommoder des produits du pays de provenance dans un nouvel environnement. Ce qui semble relativement simple dans la sphère privée d’un ménage peut parfois soulever des questions délicates dans la sphère publique. Par exemple, convient-il de tenir compte des prescriptions alimentaires fondées sur la religion ? *Angela Ullmann* explique quelle importance revêtent de telles prescriptions pour les croyants de diverses communautés religieuses. *Simon Schädler* décrit comment, dans les prisons, l’on aborde la question d’une alimentation conforme aux principes religieux de chacun, à savoir de manière pragmatique et adaptée. De nouveaux jugements de tribunaux confirment que le droit à la liberté de religion s’applique aussi aux prescriptions alimentaires.

Programmes de prévention, projets et encouragement de l’intégration

Le thème de la nourriture dans le contexte de la migration est souvent mis en relation avec des questions de santé. *Theres Bauer* et *Corina Salis Gross* ont étudié des programmes de promotion de la santé qui s’adressent à la population immigrée et ont constaté que, souvent, l’on accorde trop peu d’attention à l’implication des personnes concernées. L’orientation pertinente de tels programmes pourrait contribuer à mieux mettre en œuvre de telles demandes en la matière, car l’alimentation et la cuisine constituent un bon point de départ pour l’encouragement de l’intégration. Des projets très divers tiennent compte de ces prémisses : *Agatha Eberhard* évoque les jardins familiaux de Chiasso, où des requérants d’asile font pousser légumes et plantes aromatiques et, ce faisant, entrent en contact avec la population locale. *Alice Uehlinger* relate comment des personnes admises provisoirement qui ont du mal à trouver un emploi bénéficient d’une formation culinaire de base dans le cadre du restaurant-école « La Cultina ». Enfin, *Stéphane Girard* évoque les semestres de motivation soutenus par le Seco, au cours desquels des cours de base de cuisine sont prodigués.

Bon appétit !

Simone Prodolliet est ethnologue et Cheffe du Secrétariat de la Commission fédérale pour les questions de migration.

Eredità culinarie, tradizioni che si fondono, gusti e abitudini che si trasformano.

Come si presenterebbe la nostra carta del menù se la migrazione non fosse diventata parte integrante della nostra realtà quotidiana? Meglio non pensarci! La molteplicità culinaria è un piacere al quale non vorremmo più rinunciare e, del resto, nessun partito si è mai lamentato dell’arricchimento gastronomico generato dalla presenza degli immigrati. Persino i più ardenti difensori della cucina nostrana si lasciano tentare qualche volta da offerte allettanti quanto pratiche, tipo una pizza bell’è pronta o un piatto orientale da riscaldare due minuti in forno. Dal ristorante più semplice a quello più raffinato, tutti offrono piatti che, se non fosse per la migrazione, mai e poi mai sarebbero giunti sulle nostre mense.

Mangiare e bere sono bisogni fondamentali. Se, per soddisfare queste esigenze di base, beneficiamo oggi di una palette tanto vasta di ingredienti e pietanze, lo dobbiamo anche all’amore dei viaggi che caratterizza la popolazione svizzera. Merito degli immigrati, invece, se ormai non solo i negozi specializzati ma anche grandi distributori come Migros e Coop offrono un vasto assortimento di prodotti di base e prelibatezze provenienti dai più svariati Paesi, esotici e meno esotici. La prova più lampante che la cucina svizzera ha ormai integrato ricette di provenienza straniera è il libro di cucina dell’esercito svizzero, che nell’edizione del 2009 annovera, oltre a piatti tradizionali tipo crostini al formaggio, piatti di estrazione tutt’altro che elvetica come il mah-mee, la gratinata di melanzane provenzale e la paella.

Mangiare e bere in un contesto migratorio

Nel suo contributo introduttivo su tavola e migrazione, *Walter Leimgruber* illustra la molteplicità di riferimenti che caratterizza il binomio: dalla valenza identitaria alla ricerca dell’appartenenza culturale, passando per il tentativo di conservare valori «autentici» e di inserirsi al tempo stesso nella nuova realtà culturale; e, nell’ottica della società di accoglienza, arricchimento della cucina locale e crescente molteplicità. Ma lo sguardo portato su «cosa mangiano i migranti» non è mai scervro di giudizio di valore. È quanto illustrano *Chantal Crenn* e *Jean-Pierre Hassoun* in base all’esempio della Francia, dove durante la campagna elettorale si è dibattuto animatamente per

sapere se, sì o no, la macellazione *halal* finirà con l’avere il sopravvento sulle modalità locali. In reazione, atto di protesta dei gruppi populistici, che brandiscono provocatoriamente «salsicce e vino rosso». Gli autori mostrano quanto sia assurdo voler distinguere tra chi rimane fedele alla cucina della regione d’origine e chi si adegua alla cucina del Paese d’accoglienza, e a maggior ragione quanto sia insensato voler interpretare tali fattori come indicatori del grado d’integrazione. Del resto, i «piatti nazionali» non sono affatto, come si vorrebbe credere, l’appannaggio esclusivo di un unico Paese: *Paul Imhof* ci invita a un interessante viaggio alla scoperta all’eredità culinaria della Svizzera. Scopriamo così con grande sorpresa che la fonduta di formaggio non è stata inventata in Svizzera, sebbene negli anni 1930 la «fondue» sia effettivamente assunta a piatto nazionale svizzero.

E la storia, di curiosità e episodi interessanti, ce ne riserva parecchi: *Peter Michael* narra il periplo dei pasticceri grigionesi in giro per il mondo; *Matthias Wiesmann* descrive l’adozione della birra, prodotto d’importazione, quale bibita popolare degli Svizzeri; *Salvatore Bevilacqua* illustra la trasformazione graduale della cucina italiana nel corso dei decenni. I lavoratori italiani ne hanno viste, e soprattutto sentite, di tutti i colori: tacciati di «mangioni di pasta», di candidati ai maggiori rischi per la salute, proprio per la loro cucina considerata dalla medicina preventiva eccessivamente ricca di grassi e quant’altro, gli immigrati italiani hanno incarnato per lunghi anni il prototipo dello «straniero», con tutte le connotazioni negative connesse. Se oggi l’italianità è diventata sinonimo di saper vivere e raffinatezza culinaria, secondo *Myriam Zumbühl* lo si deve meno alla crescente accettazione degli Italiani in Svizzera che alla nostalgia degli Svizzeri per il dolce Paese delle vacanze, con le sue spiagge, le indimenticabili serate a cielo aperto e gli immancabili manicaretti gustati in questo clima idilliaco.

I migranti nella gastronomia e nel ramo alimentare

Lo si costata ormai in quasi tutti i ristoranti: a lavorare, nel settore gastronomico e alberghiero, sono soprattutto gli stranieri,

soprattutto cittadini dell’UE. *Alice Uehlinger* ha raccolto cifre in merito. Da un’intervista a *Boiana Krantcheva* apprendiamo le condizioni d’ammissione per cuochi di specialità provenienti da Stati terzi, reclutati da ristoranti di specialità nazionali (sushi e via dicendo). Per i migranti, la gastronomia e il ramo alimentare rappresentano anche un’opportunità di mettersi in proprio. Lavori che gli Svizzeri o gli immigrati di lunga data considerano troppo faticosi non spaventano le nuove generazioni di migranti, che non esitano quindi a lanciarsi in affari nel settore della ristorazione o alimentare. *Bashkim Iseni*, *Blerim Shabani* e *Sevdail Tahiri* descrivono la carriera di tre Kosovari che hanno ritirato tre ristoranti. *William Türler* narra il salvataggio di ristoranti di campagna da parte di immigrati che li hanno trasformati in locali di successo. *Melinda Nadj Abonji* ha addirittura scritto un libro di successo (con tanto di premio!), in cui narra la storia della famiglia Koczis e del suo locale.

Anche i negozi di prodotti «etnici» sono un’ottima opportunità per chi desidera mettersi in proprio. *Basile Weber* racconta la biografia di proprietari di negozi stabiliti a Neuchâtel che offrono prodotti tipici del loro Paese d’origine. *Martina Kamm* narra la storia vincente di un panettiere turco stabilito a Zurigo, che riscontra un successo grazie alla sua produzione squisitamente svizzera.

Gusti che si trasformano e scambio interculturale

Oggi si va meno che un tempo a fare acquisti «dall’Italiano», «dall’Ungherese», «dal Cinese»: nel frattempo i grandi distributori hanno infatti scoperto che con i prodotti esotici c’è denaro da guadagnare. *terra cognita* ha interrogato i due leader del mercato svizzero in merito a questo sviluppo. A proposito di supermercato, *Marius Daniel Popescu* ci offre una visione diversa del nostro modo di fare gli acquisti. È la visione di un immigrato rumeno che osserva i clienti di un grande magazzino dalla prospettiva della sua cassa: uno sguardo esotico da fuori, dunque.

Nel contesto della promozione della «comunicazione interculturale» si ricorre sovente alla cucina e alla condivisione di piatti stranieri. *Gaby Fierz* ha partecipato a diversi eventi di questo tipo, osservando la tensione che nasce tra esotizzazione, culturalizzazione e incontro. *Elena Maria Manzini* ci parla della manifestazione «Art Your Food» a Milano. Anche qui, lo scopo è incontrarsi attorno al cibo: artisti di varie discipline e orientamenti sono invitati a esprimersi attraverso la loro opera sul tema «cibo e migrazione». Nella categoria letteraria, è stato ritenuto per un premio il testo di *Michael Capozzi*. «Shoppenkochen» è anche concepito come un contributo all’integrazione. *Domini Flammer* dirige una scuola di cucina sui generis, basata cioè non tanto e esclusivamente sulla trasmissione di principi di base, quanto sull’esperienza degli alimenti dei

Paesi d’origine (nel suo caso, prevalentemente il Libano e lo Sri Lanka) direttamente nel negozio. In questo modo il cliente si familiarizza sia con i prodotti, sia con le persone provenienti dalla regione di cui desidera esplorare le ricchezze culinarie. Riso al sambar, fagiolini secchi al curry o rösti? È la domanda che ci si pone in una famiglia tamil per decidere cosa servire a pranzo o a cena. *Damaris Lüthi* ha seguito il processo di adattamento della cucina tradizionale in esilio, evidenziando l’approccio creativo con cui si possono combinare cucina nazionale tradizionale e abitudini locali. Ciò che nella sfera privata può essere risolto senza troppe complicazioni, in pubblico rischia di rivelarsi delicato: si pensi alla questione delle prescrizioni alimentari dettate dalla religione. *Angela Ullmann* spiega la valenza di queste prescrizioni nelle varie comunità religiose. *Simon Schädler* illustra l’esempio di una prigione in cui, con pragmatismo e intelligenza, si riesce a tenere conto di questo tipo di esigenze. Recenti sentenze giudiziarie confermano che il diritto alla libertà di religione abbraccia anche il diritto a pietanze conformi ai precetti religiosi.

Programmi di prevenzione, progetti e promozione dell’integrazione

Il tema dell’alimentazione in ambito migratorio è spesso connesso al tema della salute. *Theres Bauer* e *Corina Salis Gross* hanno posto sotto la lente alcuni programmi di promozione della salute rivolti ai migranti, constatando che sovente i diretti interessati vengono troppo poco coinvolti. Un maggiore coinvolgimento dei destinatari sarebbe proficuo per lo scopo perseguito dai programmi, tanto più che cibo e cucina offrono agganci allettanti assai favorevoli al lavoro integrativo. Del resto, il coinvolgimento è l’approccio adottato da numerosi progetti: *Agatha Eberhard* narra dei giardini urbani di Chiasso, dove richiedenti l’asilo coltivano verdure e erbe, entrando così in contatto con la popolazione locale. *Alice Uehlinger* mostra l’esempio di un gruppo di persone ammesse a titolo provvisorio che, grazie al ristorante scolastico «La Cultina», beneficia di una formazione gastronomica di base. Questo esempio è particolarmente degno di nota, infatti, proprio le persone ammesse provvisoriamente faticano a trovare soluzioni occupazionali. Infine, *Stéphane Girod* presenta il semestre di motivazione supportato dalla Seco, nel cui contesto i partecipanti ottengono i primi rudimenti dell’arte culinaria.

Buon appetito!

Simone Prodolliet è etnologa e responsabile della Segreteria della Commissione federale della migrazione.

Von Kochutensilien und Rezeptanweisungen.

Bevor es Kochbücher mit Photos von verführerischen Speisen im Vierfarbendruck gab, mussten sich Kochbuchautorinnen und -autoren damit begnügen, auf Abbildungen in Schwarz-Weiss zur Illustration ihrer Rezepte zu verweisen. In einigen älteren Kochbüchern finden sich auch Zeichnungen, wie bestimmte Speisen zubereitet oder präsentiert werden sollen oder welche Utensilien benötigt werden, damit das beschriebene Rezept gelingt.

Die für dieses Heft zusammengetragenen Zeichnungen stammen aus der «Basler Kochschule» vom 1886, der italienischen Zeitschrift «La Gola», die in den 1980er-Jahren erschien und sich historischer Zeichnungen bediente, sowie dem für den professionellen Koch konzipierten Handbuch «The Cook's Companion». Ein herzliches Dankeschön an Michele Galizia, der seine Privatsammlung zur Verfügung stellte!

A propos d'ustensiles de cuisine et de livres de recettes.

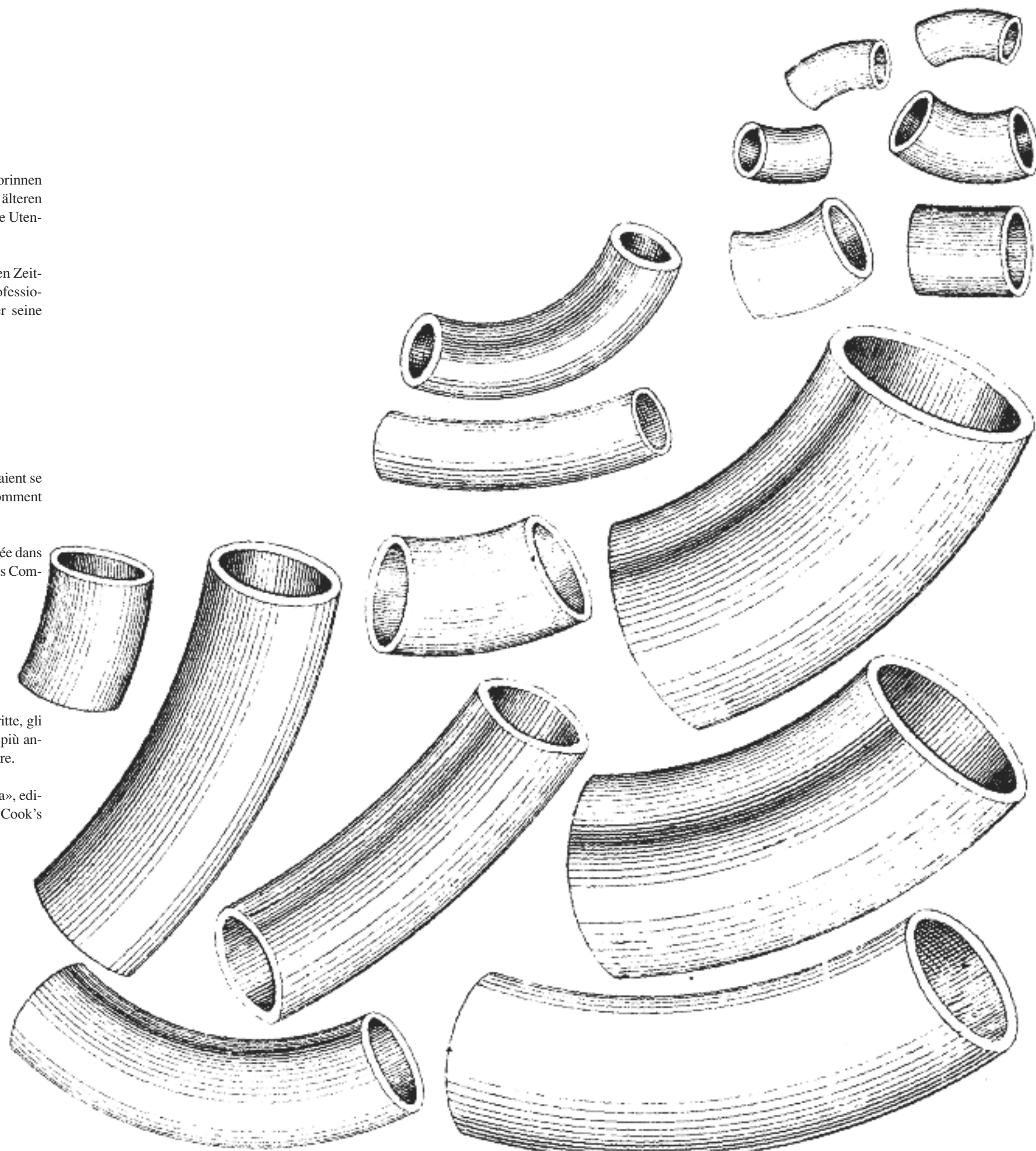
Avant l'apparition de livres de cuisine avec des photos en couleurs de mets séduisants, les auteurs de livres de cuisine devaient se contenter d'illustrer leurs recettes en noir et blanc. Certains livres de cuisine plus anciens montrent aussi par des dessins comment préparer et présenter certains mets ou quels ustensiles utiliser.

Les dessins réunis dans ce numéro ressortent du livre «Basler Kochschule» de 1886, de la revue italienne «La Gola», publiée dans les années 1980 – qui présentait des dessins historiques – et du manuel conçu pour les cuisiniers professionnels «The Cook's Companion». Un grand merci à Michele Galizia, qui a mis à disposition sa collection privée!

Dagli utensili di cucina ai libri di ricette.

Prima che vedessero il giorno i libri di ricette come li conosciamo ora, con fotografie a colori delle deliziose ricette descritte, gli autori di questo genere letterario dovevano accontentarsi di raffigurazioni sommarie in bianco e nero. Nei libri di ricette più anziani si ricorre addirittura a semplici disegni per spiegare come preparare o presentare le pietanze o quali utensili impiegare.

I disegni raccolti nel presente fascicolo provengono dal libro «Basler Kochschule» del 1886, dalla rivista italiana «La Gola», edita negli anni 1980 – che riportava raffigurazioni storiche – e dal manuale di cucina dedicato ai cuochi professionisti «The Cook's Companion». Un particolare ringraziamento a Michele Galizia, per avere messo a disposizione la sua collezione privata!



Liebe geht durch den Magen.

Das Essen ist für Menschen ein zentrales Element ihrer Identität und ihrer Zugehörigkeit, mit ihm werden Werthaltungen wie auch Erfahrungen und Erinnerungen vermittelt. Ändert sich – wie in der Migration – die Lebenssituation und das kulturelle Umfeld, erfährt auch die Ernährung einen komplexen und differenzierten Wandel, bei dem es weniger um «Assimilation» oder «Bewahrung der Tradition» als vielmehr um einen Prozess der Vermischung und kreativen Adaptation geht.

Wenn wir in andere Länder reisen, so erzählen wir danach von den Menschen dort, von ihren Sitten und Gebräuchen, vor allem auch vom Essen. Denn nichts ist so prägend wie die Nahrung, mit der man sich Fremdes im wahrsten Sinne des Wortes einverleibt. Die besten Ferien sind dahin, wenn das Essen nicht stimmt, und umgekehrt rettet eine tolle kulinarische Erfahrung manchen verregneten Tag. Auch wenn wir vordergründig dem Sehen und Hören mehr Aufmerksamkeit schenken, nehmen wir die Welt intensiv über das Essen wahr. Die sinnlich-körperliche Erfahrung wie auch die damit verbundene Kommunikation mit anderen Menschen bestimmen unsere Eindrücke.

Umgekehrt hängen wir an unseren eigenen Speisen, lieben bestimmte Gerüche und Gerichte, die uns seit Kindstagen begleiten, freuen uns auf Mahlzeiten, die es nur zu besonderen Anlässen gibt. Denn Essen ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Identität, nicht umsonst heisst es: «Der Mensch ist, was er isst.» Unser Ernährungsverhalten ist geprägt durch relativ stabile und konstante Verhaltensmechanismen, die von Kindheit an geformt werden. Durch die Internalisierung der gesellschaftlichen Konventionen, die bestimmen, was als Nahrungsmittel zu gelten hat und was bei welchem Anlass gegessen wird, wird das Ernährungsverhalten im einzelnen Menschen verankert. Diese kulturelle Bedeutung der Ernährung sieht man vor allem in religiösen Speisevorschriften, Fest-

tagsspeisen und Nahrungstabus, die in praktisch allen Kulturen existieren (Teuteberg 1986: 6f.).

Die Revolution beim Essen

Leben Menschen in der Fremde, wird das Essen zum Symbol des mitgebrachten kulturellen Selbstverständnisses. Gerade in Situationen des Unbekannten, wie es die Migration meist darstellt, bietet vertraute Nahrung Wärme, Schutz und Sicherheit, dient aber auch der Abgrenzung. Im Essen und Trinken erkennen sich die Menschen als einander zugehörig, als Gruppe. Nur die eigene Kost hält gesund und schmeckt, davon sind die Menschen in vielen Kulturen überzeugt. Das Ernährungsverhalten ändert sich daher langsamer als die meisten anderen Bereiche. Man spricht vom «Geschmacks-Konservatismus» der Menschen (Tolksdorf 1978, 1993). Aller Beharrungskraft zum Trotz wandeln sich die Essgewohnheiten aber dennoch – bedingt etwa durch neue Nahrungsmittel, Änderungen der Lebensweise oder Erfahrungen aus dem Austausch mit anderen Menschen. Im Alltag erscheint unser Essverhalten zwar als stabil, da wir über längere Zeit hinweg die gleichen Dinge essen. Doch die Geschichte ist voll von Essensrevolutionen, das Phänomen der Ernährungstrends keineswegs neu. Im Zeitalter der Entdeckungen etwa kamen Tomaten, Kartoffeln, Bohnen, Kürbisse, Mais, Reis, Kakao, Tee und Tabak nach Europa. Manche lösten enorme Umwälzungen bei den Speisegewohnheiten aus. Man denke an die vielen Kartoffelgerichte in deutschen Landen, die Rolle der Tomate in Italien und des Tees in England. All das wird heute als Teil einer traditionellen und regional verankerten Kultur verstanden.

Ein komplizierter Prozess

Der Austausch von Nahrungsmitteln und Ernährungsgewohnheiten hat sich mit der Intensivierung der Migration und der Warenströme im Zeitalter der Globalisierung intensiviert. Die Menschen, die in ein anderes Land ziehen, nehmen meist wenig an materiellen Gütern, aber viel von ihren Vorlieben mit. Die wichtigsten sind wohl das Essen und die Tätigkeiten, welche dem Zusammensein ein besonderes Gepräge geben, Sin-

gen, Musik, Geschichten und Erzählungen. Und diese wiederum sind häufig miteinander verbunden. Beim Essen redet und erzählt man, und bei besonderen Anlässen wird zudem gesungen und getanzt. Es sind diese Elemente, die besonders «integrationsresistent» erscheinen, an denen die Menschen festhalten, wenn sie schon längst viele alltägliche Routinen übernommen haben, die neue Sprache sprechen, die Regeln des Ankunftslandes schon fast zu ihren eigenen gemacht haben. Und es sind diese Elemente, die zeigen, dass Integration nicht heissen kann, dass man alles, was man von seinem Herkunftsland mitbringt, aufgeben muss. Keiner von uns verzichtet gerne auf Erfahrungen, die ihn eng mit seiner Familie, seiner Herkunft, seiner Kindheit verbinden, die ihm Halt geben, die ihn beglücken oder auch sentimental und manchmal traurig stimmen. Die Geschichten von den Schweizern, die im Ausland den Cervelat vermissen, sind Legion.

Integration heisst also wohl eher, die alten Erfahrungen, die jemanden prägen und in vielerlei Hinsicht erst zu einer Persönlichkeit machen, so mit den neuen zu verbinden, dass daraus ein Mensch entsteht, der sich durch eben dieses integrative Element, durch dieses Inkorporieren unterschiedlicher Erfahrungen auszeichnet, der Erfahrungen so miteinander verbinden kann, dass sie ihm Halt und Stabilität geben. Das tönt einfacher, als es in Wirklichkeit ist, wir alle kennen das Gefühl, von unterschiedlichen Ansprüchen geradezu zerrissen zu werden. Die Migration ruft solche Empfindungen fast zwangsläufig hervor. Das Essen wird dann zu einem Bollwerk, das Halt gibt, das ordnet und tröstet, aber auch, das verbindet und öffnet. Denn in Wirklichkeit stellen wir auch bei der Ernährung einen differenzierten Adaptationsprozess fest: Dieser beginnt zwar sehr spät, aber nach und nach kommt es zur Übernahme neuer Elemente. Vor allem beim Abendessen, weniger bei Frühstück und Mittagessen, so zeigen Untersuchungen, kommt traditionelles Essen auf den Tisch. Oft werden die Grundnahrungsmittel, die Bestandteil fast jeder Mahlzeit sind, – etwa Weizen, Reis, Kartoffeln, Brot – am wenigsten angepasst. Häufig ist auch eine besonders starke Bindung an Gewürze und Öle, welche die Geschmacksrichtung bestimmen, feststellbar. Am beharrlichsten werden festtägliche und religiöse Speisen gepflegt. Sie stehen für Identität, Zugehörigkeit, vor allem aber

auch für die Erinnerung an schöne Momente. Speisen, die schon in der Heimat einen gewissen Symbolwert hatten, etwa den Gästen gereicht wurden, bleiben ebenfalls besonders lange, dazu zählen zum Beispiel Gebäck und Getränke. Die als typisch angesehenen Speisen sind allerdings in der Regel nicht diejenigen, die man am häufigsten isst. Denn nicht die Häufigkeit bestimmt, was typisch ist, sondern andere Dinge, der Anlass etwa (Schmid 2003).

Die erste Generation von Migrantinnen und Migranten hält stark an ihren Ernährungsgewohnheiten fest, Kinder und zweite Generation passen sich wie auch Personen in Mischehen stärker an. Meist sind es eher die Männer, die traditionelle Nahrung wollen, Kinder und Frauen sind neugieriger und experimentierfreudiger. Die Unterschiede im Ernährungsverhalten sind zudem teilweise durch Unterschiede im Sozialstatus zu erklären. Migranten mit gutem Einkommen gleichen ihr Ernährungsverhalten stärker an die Mehrheitsgesellschaft an als solche mit weniger hohem Verdienst. Auch der äussere Druck wirkt bei der Veränderung des Ernährungsverhaltens mit. Traditionelles Essen benötigt häufig sehr lange Zubereitungszeiten. Für diesen grossen Aufwand fehlt aber oft die Zeit, etwa wenn alle berufstätig sind, oder man will ihn nicht auf sich nehmen, wenn man bloss drei oder vier Personen zu versorgen hat.

Von «Krauts» und «Frogs»

Die Menschen fangen an, neues Essen auszuprobieren, wenn sie sicher sind, dass sie im Land bleiben. Erst jetzt werden Grenzen überschritten, neue Speisen akzeptiert. Wesentliche Impulse kommen dabei von Arbeitskolleginnen und -kollegen, aber auch Rezepte in den Medien und Fernsehsendungen spielen eine wichtige Rolle. Vor allem aber die Kinder sind Antriebskräfte für Experimente. Sie wünschen sich ein bestimmtes Essen, das sie aus der Schule oder von Freunden kennen, und verschmähen häufig traditionelle Gerichte, denn sie wollen zur grossen Gemeinschaft der Hamburger- und Döner-Kids dazugehören, was oft familiäre Konflikte hervorruft. Dabei setzen sich oft die Kinder durch, denn «für sie macht man das ja alles». Umgekehrt spielt das Essen in vielen Familien eine zentrale Rolle als Erinnerungsvehikel, als Verbindung zur Her-

kunft und als kulturelles und religiöses Erbe, das man gerne an die nächste Generation weitergeben möchte (Bauer 2005: 27-33).

Schauen wir von der anderen Seite, stellen wir fest, dass die Menschen ihnen unbekannten Ernährungsgewohnheiten nicht nur positiv gegenüberstehen, wie wir das am Beispiel der touristischen Erfahrung geschildert haben, sondern dass Essen und Trinken immer auch Eingangstore für Vorurteile und Klischees sind. Deutsche etwa werden verächtlich als «Krauts», Franzosen als «Frogs», Italiener als «Makkaronis» und «Spaghettifresser» bezeichnet. Die zugeschriebenen negativen Eigenschaften spiegeln sich genau so im Essen wie die positiven, und oft genug ist es eine reine Frage der Interpretation, ob man eine Zuschreibung ins Positive oder ins Negative wendet.

Sushi, Bagel, Currywurst

Es gibt Gelegenheiten im Leben, die uns neue Esserfahrungen aufzwingen, weil es nichts anderes gibt, weil man Hunger hat: Schulausflüge, Feste, Militärdienst, auch Einladungen: Da kommen Dinge auf den Tisch, die man so nicht kennt, da werden Geschmäcker justiert, da lassen sich Entwicklungen beobachten, etwa die Einführung von neuen Gewürzen wie Curry, hierzulande vor wenigen Jahrzehnten völlig unbekannt, heute in jeder Küche zu finden. Und es gibt auch Gelegenheiten, an denen man freiwillig Neues ausprobiert, weil es billig ist oder als cool gilt: vor zwei Generationen Pizza und Pasta, vor einer Generation die asiatische Küche, heute Sushi, Bagels oder Currywurst. An diesen Orten vermischen sich die Geschmäcker und kreuzen sich auch die Wege der Eingewanderten und der Alteingesessenen. Die einen haben aus der Not eine Tugend gemacht und ein Restaurant eröffnet, welches die Spezialitäten ihrer Heimat anbietet, die anderen sind hierher gekommen, weil sie ein günstiges Angebot oder etwas Neues suchten. Die Versorgung mit Nahrungsmitteln ihrer Heimat wird für manche Migrantinnen und Migranten zum Sprungbrett in die Selbstständigkeit und in den Erfolg, häufig sind Läden und Restaurants die ersten Unternehmen von zugewanderten Gruppen, werden zum Ort der Vertrautheit und Sehnsucht, aber auch zum Tor zur neuen Welt. Die Betriebsin-

haber wirken bisweilen als wichtige Vermittler, lernen Abläufe und Prozesse des Landes besser kennen, kommen in Kontakt mit Behörden, Lieferanten und Kundinnen. Solche Betriebe bringen Menschen, aber auch Küchen zusammen: Die Migranten lernen, dass die Vorlieben hier etwas anders sind, verwenden weniger Knoblauch oder scharfe Gewürze, fügen neue Zutaten hinzu. Und die Einheimischen fangen an, ähnliche Rezepte selber zuzubereiten, probieren aus, variieren, kombinieren.

Dieser Prozess wiederholt sich dauernd, nach den italienischen Restaurants kamen andere mediterrane Küchen, etwa die spanische oder portugiesische. Die südosteuropäische und türkische Seite etablierte sich weniger in der Form klassischer Restaurants als mit Take-Aways, Dönerständen und einzelnen Zutaten. Asiatische und afrikanische Küchen und Läden folgten. Auf diese Weise schreiben sich die Phasen der Immigration auch in den Geschmack der Alteingesessenen ein, bilden Ablagerungen und neue Schichten.

Die häufig als «ethnisch» bezeichneten Unternehmungen korrespondieren mit der Stellung zugewanderter Gruppen, sind zunächst oft wenig angesehen. Der Wandel der italienischen Küche von der billigen Pizzabude zum gesunden und gehobenen Mediterranean Food verlief kaum zufällig parallel zum Aufstieg der italienischen Einwanderer zu allgemein akzeptierten Mitgliedern der Gesellschaft. Die Werbung für italienische und mediterrane Küche und Produkte ist inzwischen alltäglich, entführt uns ins Zauberland von Nonna und Mamma, in dem alles noch echt und unverfälscht ist. Das vermeintlich Authentische, Originale und Natürliche stillt unsere Sehnsucht nach Überschaubarkeit, Einfachheit und Stabilität. Die Verlustgefühle in einer sich rasch wandelnden Welt werden kompensiert mit Flucht- und Sehnsuchtsbildern, mit «Authentizitätstankstellen», wie der Kulturwissenschaftler Konrad Köstlin sie einmal genannt hat.

Dick und dünn, gesund und ungesund

Essen und Trinken sind vielleicht die schönsten und unproblematischsten Seiten der Migration. Und häufig werden sie des-

halb dann genannt, wenn es darum geht, die positiven Aspekte des Miteinanders hervorzuheben. Wenn Politiker Ansprachen halten und Gemeinden und Quartiere ein Fest veranstalten, tragen die verschiedenen Nahrungskulturen wesentlich zum Gelingen bei. Die Gefahr, dass der tamilische Laden und das kurdische Restaurant bereits als Beweis einer funktionierenden Multikultur gelten, dass sich der Umgang mit den Fremden auf das Angenehme, Schöne und Genussfähige begrenzt, ist dabei nicht zu übersehen. Man beschränkt sich multikulti-lifestylemässig auf konsumierbare Exotik, die ihrerseits eingesperrt wird im Zwang, «echt» italienisch, serbisch oder thailändisch zu sein und den Gästen eher Folklore als Alltag darzubieten, so dass die Herkunftsländer als ländlich-traditionelle Idyllen und nicht als komplexe Gesellschaften erscheinen.

Wenn «der Alltag exotisch und die Exotik alltäglich wird» (Bausinger 1991), heisst das aber noch lange nicht, dass alle Probleme und offenen Fragen des Umgangs miteinander gelöst sind. Denn die Realität ist komplexer, neben den wunderbaren Zutaten und Gerichten sind mit dem Essen auch schwierigere Aspekte verbunden. Wer aus armen Regionen kommt, in denen es kaum Überschuss an Nahrungsmitteln gibt, wer in Familien aufgewachsen ist, in denen es kein Geld für Naschereien, Schokolade und Süsses gab, wer in seinem Leben Mangel erfahren hat, für den spielt zunächst einmal die Menge des Essens eine wichtige Rolle. Für viele Generationen war das praktisch überall auf der Welt für einen Grossteil der Bevölkerung so. Deshalb waren Festessen auch wirklich Festessen, kamen Dinge auf den Tisch, die man sonst nie sah, und wurden Mengen aufgetragen, die unvorstellbar erschienen. Während diese Erfahrung in reichen Ländern wie der Schweiz weitgehend der Vergangenheit angehört (wenn auch erst seit relativ kurzer Zeit), ist sie in vielen anderen Regionen noch immer präsent. Vor allem Menschen aus ländlichen Gebieten ist diese traditionelle Vorstellung von Essen noch überaus vertraut. Viele Migrationsmütter setzen alles daran, ihren Familien die Erfahrung von Mangel oder gar Hunger zu ersparen. Und so füttern sie ihre Lieben, wie wir es vielleicht auch von Reisen in entsprechende Regionen kennen, da wird aufgetragen, dass sich die Tische biegen, da wird der Teller nochmals und nochmals gefüllt.

Vielleicht erinnern Sie sich an alte Werbebilder aus dem 19. und frühen 20. Jahrhundert, die beleibte Herren oder Damen zeigen, die so gar nicht den ausgehungerten Models heutiger Werbungen entsprechen. Diese Werbungen richteten sich an eine Kundschaft, die es geschafft hatte, die genug auf dem Teller hatte, um sich als Zeichen des Wohlstandes eine stattliche Leibesfülle zuzulegen. Das Schönheitsideal war denn auch nicht auf anorektische Hungerkünstlerinnen, sondern auf üppige Rundungen ausgerichtet. Und dieses Schönheitsideal ist heute bei Menschen, deren Mangelerfahrungen noch nicht so weit zurückliegen, noch immer anzutreffen. Deshalb sind die Gesundheitsbehörden alarmiert, starten Programme für eine gesunde Ernährung von Migrantinnen und Migranten. Zweifellos ist hier Beratung wichtig, der Übergang von der Mangel- zur Überflussgesellschaft ist kein leichter, das zeigt auch die eigene Erfahrung. Es braucht seine Zeit, bis man realisiert hat, dass die unendliche Verfügbarkeit auch eine unendliche Verführbarkeit bedeutet, dass unser Berufsleben sich ebenfalls fundamental verändert hat, wir immer weniger körperliche Anstrengung erbringen und daher auf andere Art und Weise einen Ausgleich schaffen müssen. Und es ist nicht zuletzt eine Frage der sozialen Position, wie man sich ernährt.

Studien zum Essverhalten von Migrantinnen und Migranten zeigen allerdings ein sehr differenziertes Bild. Einerseits ist es so, dass sich diese in westlichen Industrienationen häufig gesünder ernähren als die einheimische Bevölkerung, weil sie an den gemüse-, obst- und hülsenfrüchtereichen traditionellen Ernährungsformen ihrer Herkunftsländer festhalten. Andererseits gibt es Anzeichen, dass ihre Lebensführung zu vermehrten Krankheitsrisiken führt. Denn der Übergang von der agrarisch-vorindustriellen zur industriellen Lebensweise führt bei vielen zu einer «Verwestlichung» der Ernährung: Mehr Fleisch, mehr tierisches Fett und mehr Zucker werden konsumiert, dagegen sinkt die Bedeutung pflanzlicher Proteine aus Getreide, Wurzeln, Knollen und Leguminosen (Schmid 2003: 12, 30; den Hartog 1994). Erwachsene Migrierende der ersten Generation halten eher an traditionellen Ernährungsgewohnheiten fest, Kinder und die nachfolgenden Generationen lösen sich jedoch davon. Die Vorzüge einer traditionellen Küche weichen einer vermeintlich modernen Lebens- und Ernährungsweise. Nicht

immer ist die Anpassung an die neue Umgebung also die sinnvollste Lösung.

So sehr die Ernährung heute für alle Menschen und nicht nur für Migrantinnen und Migranten auch ihre heiklen Seiten hat, wir mit Übergewicht und anderen gesundheitlichen Folgen kämpfen, so sehr ist die neue Vielfalt eine Bereicherung, die wir kaum missen möchten. Und diese Bereicherung führt dazu, dass wir auch eigene Traditionen wieder bewusster pflegen. Überall werden regionale Spezialitäten ausgegraben, von denen oft niemand mehr gewusst hat, dass es sie gab. Die langweilige Schniposa-Unkultur von einst hat nicht nur einer internationalen, sondern auch einer lokalen und regionalen Vielfalt Platz gemacht. Alte Pflanzensorten und Tierrassen wie auch alte Rezepte erleben ein Revival, man pilgert zu Könnerrinnen der lokalen Küche. Vielleicht zeigt uns das Ernährungsverhalten, wie der Umgang mit Globalisierung aussehen kann: Es gilt, Neues kennen zu lernen und aufzunehmen, zugleich aber auch die eigenen Stärken zu betonen, so dass ein buntes, vielfältiges Angebot entsteht, das den Horizont erweitert, ohne dass wir auf das, was wir schon immer geliebt haben, verzichten müssten. Tradition und Innovation liegen oft nahe beieinander, und wie uns die Kulinarik zeigt, lassen sie sich sogar fusionieren.

Literatur

Bauer, Theres, 2005, Ist Essen Heimat? Das Beibehalten und das Verändern von Koch- und Essgewohnheiten in der Migration. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 101, 21-37.

Bausinger, Hermann, 1991, Malaiendolch und China-Stühle. Wie der Alltag exotisch und Exotik alltäglich wird. In: Ders.: Der blinde Hund. Anmerkungen zur Alltagskultur. Tübingen: Verlag Schwäbisches Tagblatt, 224-228.

den Hartog, Adel P., 1994, Ernährung und Migration. In: Ernährungs-umschau 41, 216-221.

Schmid, Brigitte, 2003, Ernährung und Migration. Empirische Untersuchungen zum Ernährungsverhalten italienischer, griechischer und türkischer Migrantinnen in Deutschland. München: Herbert Utz Verlag.

Teuteberg, Hans Jürgen, Wiegelmann, Günter, 1986, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. Münster: F. Coppenrath.

Tolksdorf, Ulrich, 1978, Essen und Trinken in alter und neuer Heimat. In: Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde 21, 341-364.

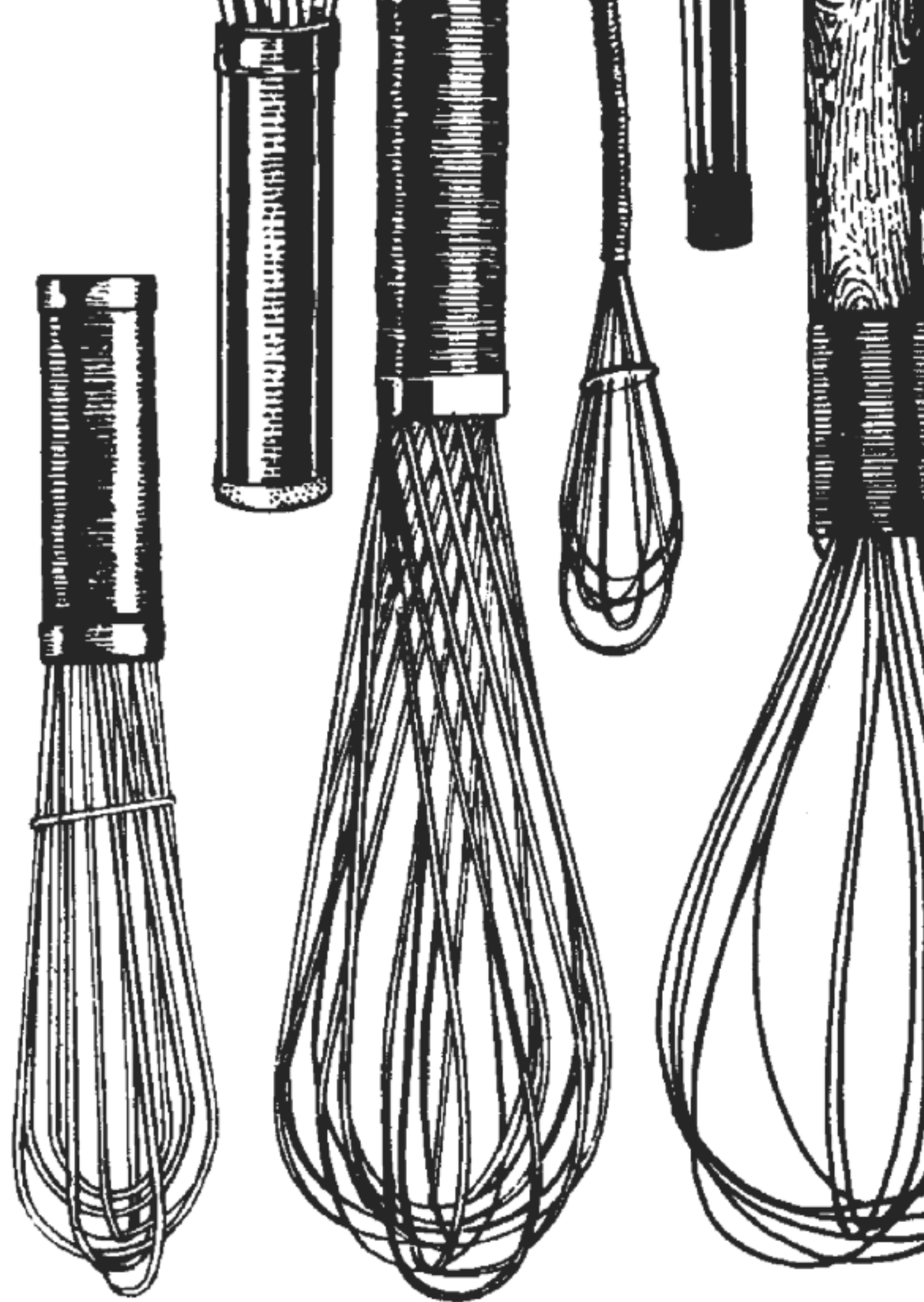
Tolksdorf, Ulrich, 1993, Das Eigene und das Fremde. In: Neumann, Gerhard, Teuteberg, Hans Jürgen, Wierlacher, Alois: Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin: Akademie, 187-192.

Cucina e migrazione

L'alimentazione è un elemento centrale della nostra identità e appartenenza. In ambito culinario, il nostro comportamento muta quindi più lentamente che nella maggior parte degli altri ambiti, il che ci fa dire che, in materia di gusti alimentari, noi umani siamo conservatori. La rilevanza culturale dei pasti si rispecchia soprattutto nelle prescrizioni alimentari dettate dalla religione, nelle pietanze festive e nei tabù alimentari che caratterizzano per così dire tutte le culture. Spesso sono proprio questi aspetti a resistere maggiormente all'integrazione: persone che si sono adeguate ai modi di vita locali, che parlano la lingua del posto e hanno fatto proprie le regole del Paese d'accoglienza, restano comunque attaccate alle loro abitudini culinarie. Ma in barba alla perseveranza, anche le abitudini alimentari finiscono col mutare. Attraverso il lavoro, i media e soprattutto i figli, i migranti imparano ad adottare nuovi alimenti e nuovi piatti.

Con la ricchezza della loro cucina tradizionale, i migranti impregnano la cultura gastronomica dei Paesi in cui si stabiliscono. Ne risulta una particolare miscellanea di gusti e ingredienti indigeni ed esotici. Non pochi migranti aprono negozi o ristoranti «etnici», in cui offrono alimenti e piatti della loro regione di provenienza. Il riscontro presso la popolazione locale è tanto più positivo quanto più il gruppo etnico in questione è ben visto e ben accetto. L'evoluzione dalle pizzerie a buon mercato verso il trend attuale della gastronomia mediterranea sana e ricercata rispecchia l'ascesa degli immigrati italiani in seno alla società ospite. La crescente molteplicità culinaria indotta dalla migrazione ha anche il pregio di rivalutare le tradizioni locali. L'approccio all'alimentazione può ispirare il nostro modo di porci di fronte alla globalizzazione: conoscere e far proprie realtà nuove, nella piena consapevolezza dei propri punti di forza. Spesso tradizione e innovazione vanno di pari passo e, come l'arte culinaria lo insegna, possono fondersi in un tutt'uno ricco e armonico.

Walter Leimgruber leitet das Seminar für Kulturwissenschaft und Europäische Ethnologie der Universität Basel, forscht vor allem zu Fragen der populären Kultur und zu den Mechanismen gesellschaftlicher Integration und Ausgrenzung. Er ist seit dem 1. Januar 2012 Präsident der EKM.



Le regard politique sur la société pluraliste.

S'intéresser aujourd'hui aux pratiques alimentaires en situation de migration, outre les habituels processus d'identification et de différenciation sociale que ces situations révèlent, oblige à regarder les pratiques alimentaires à travers le prisme de la circulation. Circulations des hommes et des femmes, mais aussi des marchandises, des capitaux et des idées dont certaines sont érigées en valeurs. Il s'agit d'abord de prendre acte que l'intensification de ces circulations a des effets tout autant sur ceux qui circulent que sur l'ensemble des sociétés où ils s'installent. Se pencher sur ce que mangent les migrants incite également aujourd'hui à rompre avec une vision des choses qui jusque-là focalisait le regard sur des populations minoritaires ou marginalisées.

Les pratiques alimentaires permettent-elles d'éclairer différemment le phénomène migratoire ? C'est ce que nous incite à penser la récente direction d'un numéro de la revue en ligne *Anthropology of Food* ainsi que nos recherches récentes à Gonesse en Région parisienne, à Bordeaux, New York ou Dakar (Crenn 2010, Crenn et al. 2010 ; Hassoun 2009, 2010).

Se garder du globalisme...

Si nous reprenons dans un premier temps le vocabulaire de certains anthropologues anglo-saxons qui essaient de décrire des phénomènes qu'ils rassemblent sous le terme *globalization*, il nous faut tout aussitôt l'interroger. Les textes de référence (Appadurai 1996, Inda et Rosaldo 2002, entre autres) datent déjà et le principal écueil aujourd'hui quand on aborde ces questions est de se protéger du « globalisme » que nous définirons comme l'ensemble des discours qui se positionnent de façon militante « pour » ou « contre » le phénomène qui lui-même finit aussi par exister à travers cette dichotomie vécue comme morale et politique. Pour notre part, nous considérons ces flux avant tout comme des configurations sociales au sens d'Elias

(1991), c'est-à-dire des chaînes d'individus interdépendants, tributaires et dépendants les uns des autres (1991), mais dont une des caractéristiques contemporaines est de se développer quasiment sans limite au-delà des frontières établies par les États-Nations. Pour éviter d'être prises dans les prêt-à-penser du globalisme, ces configurations mobiles et étendues se doivent d'être saisies empiriquement, sans à priori sur leurs limites spatiales, ni sur les trajets que ces individus, marchandises, capitaux et valeurs empruntent.

De fait, aujourd'hui le mot « migration » recouvre bien des configurations, bien des projets. Ces situations font varier, presque à l'infini, les paramètres sociologiques et historiques du changement alimentaire, et c'est en ce sens que ces migrations sont précieuses pour qui veut comprendre l'acte alimentaire en général qui, lui, n'est pas spécifique à un déplacement de population.

... et du nationalisme alimentaire

Mais le globalisme n'est pas le seul écueil idéologique à éviter quand on aborde ces questions. On doit également mettre à distance le nationalisme et ses diverses déclinaisons en matière alimentaire. Cela implique d'être vigilant tant par rapport aux sens communs et aux discours politiques qu'aux doctrines culturelles qui se glissent dans les travaux académiques. Si l'on prend l'exemple de la France, pays où, il est vrai, le discours gastronomique a depuis longtemps été un enjeu pour le pouvoir et les élites (Spang 2000), cette question est un enjeu politique récurrent.

Considérons trois moments politiques. En septembre 2009, à l'Université d'été de l'Union pour un Mouvement Populaire (UMP), les médias ont surtout retenu les propos de Brice Hortefeux, Ministre de l'Intérieur, face à un militant UMP d'origine maghrébine (« Quand il y a en a un, ça va... C'est quand il y en a beaucoup qu'il y a des problèmes ! ») et moins la phrase « bienveillante » d'une déléguée à propos de ce même militant : « Il est catholique, il mange du cochon et il boit de la bière... » et Brice Hortefeux de répondre : « Il ne correspond pas au prototype... ». Cette dame en voulant prouver la « bonne intégra-

tion » à la communauté nationale de ce militant dit « d'origine maghrébine » assénait l'argument alimentaire de manière définitive. Dix-huit ans plus tôt, en 1991, de la même façon, mais cette fois-ci pour souligner la distance et l'extériorité, Jacques Chirac, dans une réunion publique de la même famille politique, faisait référence aux bruits, mais aussi aux odeurs des « immigrés » (sous-entendu des cuisines) comme frontière olfactive indépassable ou problématique. Enfin, au cours de l'actuelle campagne présidentielle de 2012, Claude Guéant, actuel Ministre de l'Intérieur, a provoqué un buzz politique en affirmant de façon catégorique que l'ensemble de la viande distribuée en Ile de France était halal de fait. On ne peut s'empêcher de penser que dans deux de ces situations c'est au Ministre de l'Intérieur qu'est revenu le rôle du gardien des frontières alimentaires, comme si le nom de la fonction – Ministère de l'Intérieur – prédisposait à prendre garde à l'extérieur ... alimentaire.

Face à ces situations, le chercheur en sciences sociales, et l'anthropologue en premier lieu, ne doit pas céder à la facilité de l'indignation ou à l'ironie, mais se servir de ces moments (au sens fort du mot) pour mesurer à quel point le politique, tout en faisant de la mobilité une valeur cardinale, sait utiliser l'altérité alimentaire pour fabriquer de l'ethnicité et pour hiérarchiser les frontières gustatives et les présenter comme une sorte de noyau dur « national ».

Le plat national existe-t-il ?

La croyance en ce type de frontière avait été questionnée par Annie Hubert dans un article publié en 2000 où elle posait une question presque iconoclaste dans le champ des études sur l'alimentation : « Le plat national existe-t-il ? ». En fait, nous disait-elle, l'idée d'un plat national existe avant tout dans le regard des autres. Quand on pense aux autres nations, on les associe à un plat emblématique qui sert (parfois) à conceptualiser leur supposée nature profonde : choucroute des Allemands, pizza des Italiens, foie gras et escargots des Français, frites et moules des Belges, paëlla et omelette des Espagnols, poisson cru des Japonais. De ce point de vue on pourrait se demander si les migrants n'incarnent pas une altérité alimentaire « à do-

micile » qui permet, en creux, de construire des cuisines locales ou régionales comme cuisines nationales. On pourrait à ce propos citer les récents « Grands apéritifs Républicains » et autres « Apéros géants saucisson et pinard » qui veulent rassembler des mangeurs de porc et des buveurs d'alcool dans le but de « reprendre la rue » aux musulmans qui prohibent ces produits. Ici aussi le conflit politique n'est pas loin puisque la plupart de ces rassemblements appelés à se tenir dans des quartiers à forte présence étrangère ont été interdits par les Préfectures de Police pour éviter de « troubler l'ordre public ». Les frontières alimentaires qu'à priori on pouvait considérer comme relevant de l'espace privé le plus intime entretiennent donc une relation avec l'ordre et l'espace publics. Le principe fondateur qui, dans nos sociétés, et tout particulièrement en France, met à distance espace privé et espace public, est ici mis à mal.

Il est vrai qu'en France ce point de vue a longtemps été relayé de manière paradoxale par le paradigme assimilationniste qui fait de la migration une rupture fondamentale dans la vie des migrants, une sorte de nouvelle naissance, et des pratiques alimentaires un critère d'intégration. La question alimentaire des « immigrés », sans être centrale, revient régulièrement dans le débat public. On peut penser aux polémiques sur le sacrifice du mouton et à Brigitte Bardot, icône nationale d'un temps, qui en a fait son cheval de bataille. Mais dans le même temps, on peut entendre que le couscous est devenu un plat couramment consommé dans l'ensemble de la société française, au point que certains lui concèdent le titre de « plat national » ou au moins de plat le plus consommé, ce qui par ailleurs n'a jamais été vraiment prouvé. Comme pour souligner une capacité d'ouverture de la société française au moment où les valeurs cosmopolites deviennent un attribut statutaire, voire une carte de visite indispensable pour affronter la compétition économique internationale.

Au-delà des rhétoriques politiques et de leur capacité à instrumentaliser jusqu'à la façon de manger, la question de l'adaptation des migrants a longtemps été régulièrement mesurée à travers leurs pratiques alimentaires. « Est-ce qu'ils mangent encore comme au pays ? », cette question, parfois anxieuse, est presque devenue, au moins en France, une habitude nationale

de pensée pour réfléchir à l'alimentation des migrants même quand celle-ci est regardée sous l'angle du changement.

Styles alimentaires variables

Les sciences sociales ne sont pas étrangères à cette vision des choses. De ce point de vue, l'article programmatique de Manuel Calvo (1982), presque toujours cité sur ces questions et qui a le mérite d'avoir proposé l'objet, nécessite aujourd'hui d'être discuté. Il propose une approche en termes de styles alimentaires plutôt qu'en termes de structures comme une conception strictement lévi-straussienne aurait pu le faire. Il est vrai qu'au début des années 1980, les approches trop systématiques commençaient à douter et à faire douter. Cette approche a eu également le mérite d'attirer notre attention sur la variabilité du changement des pratiques alimentaires des migrants. Cependant, cette tonalité non structurelle est tempérée par un recours à un vocabulaire qui peut faire penser à des structures sous-jacentes, ainsi Manuel Calvo assimile souvent « groupe migrant » et « groupe ethnique » (comme synonyme « d'ethnie »), ce qui peut présupposer un « système alimentaire » de départ stable d'autant que le terme « système alimentaire » est également utilisé dans l'article. Cette instabilité ou hésitation conceptuelle est une des contradictions de l'approche qui elle-même reflète celle d'une époque à la charnière de deux paradigmes.

Dans ce cadre, la variabilité des pratiques alimentaires des migrants – toujours envisagée dans la société d'arrivée et pas ou peu dans la société de départ – est suggérée sous la forme d'une typologie à trois entrées : style dichotomique, style duel et style anomique. Sans rentrer ici dans les détails de chacun de ces styles, retenons que chacun d'eux est toujours pensé en relation exclusive avec « une culture d'origine » sous-entendu un système alimentaire d'origine « authentique », stable, voire immuable ; relation qui serait analysée uniquement sous l'angle du conflit ou au contraire de l'enrichissement mutuel. Ce qui différencierait entre eux ces trois styles, c'est le degré et les formes d'hybridité entre les deux ensembles (société de départ/société d'arrivée) qui sont présupposés stables sans interroger leur construction et la place hiérarchique qu'ils occupent

dans la société globale. Plus ponctuellement, la sociologue de l'intégration Dominique Schnapper (1986) sans en faire le « noyau dur » insiste, comme beaucoup d'autres observateurs et spécialistes à cette époque, sur le fort attachement des migrants à « leurs » pratiques alimentaires. D'autres auteurs (Bouly de Lesdain 2002 entre autres) ont parlé des pratiques alimentaires des migrants comme celles qui « résisteraient » le mieux, les dernières à « disparaître ». Cette vision des choses, plutôt culturaliste, jamais vraiment prouvée, s'est retrouvée au service d'une idéologie assimilationniste qui se légitime par la proclamation d'un universalisme, linéaire et presque téléologique.

La chose est paradoxale car cette doctrine a par ailleurs des difficultés à prendre en considération les relations complexes que les migrants peuvent entretenir avec l'histoire sociale qui était la leur avant qu'ils ne migrent. Ces points de vue, et en particulier celui de Calvo, sans être homogènes, présupposent cependant tous l'existence d'une cuisine « nationale » ou « ethnique » et, en creux, que les standards alimentaires nationaux ou ethniques soient peu sujets aux évolutions et aux transformations. En d'autres termes, les migrants arriveraient porteurs d'un modèle culinaire stable et symboliquement fort et devraient adopter le modèle de notre (nos) société(s) qui serait lui-même également pensé comme stable et symboliquement fort. La dureté du modèle de la cuisine d'origine des migrants ne ferait que renforcer la dureté du modèle culinaire national.

C'est cette contradiction – faire cohabiter dans une même représentation l'essentialisation des pratiques alimentaires antérieures à la migration et poser comme critère idéal d'intégration l'abandon de ces mêmes pratiques – qui est au cœur de bien des analyses sociologiques des années 1970/1980. Moment à partir duquel, en France, politiques et observateurs spécialisés se sont aperçus que l'immigration temporaire de travailleurs était également une immigration de peuplement. On a alors vu s'installer un débat sur l'immigration centré sur « la culture d'origine des immigrés » ; un débat que les politiques ont parfois investi en défendant une conception quelque peu irréductible des cultures autochtones et allogènes. Mais ce débat a eu lieu sans que, dans la plupart des cas, ne s'engage une véritable réflexion sur la vie sociale qui avait été celle des im-

migrants avant qu'ils ne migrent, ni sur leurs conditions réelles d'existence (hors travail) en France, où malgré quelques incitations au retour, ils allaient s'installer de manière durable avec leur famille.

Discontinuité versus continuité

Aujourd'hui l'enjeu des sciences sociales, et en particulier de l'anthropologie, est de faire rupture avec ce paradigme dans lequel les migrants sont enfermés. Car du point de vue du sens commun, mais souvent aussi du côté des chercheurs, les migrants n'auraient d'autres alternatives que de se penser soit dans la continuité soit dans la discontinuité alimentaire.

L'historien et anthropologue Sydney Mintz (2002), en relevant les grandes contradictions (irrésolues) qui parcourent le champ des études sur l'alimentation, note le fait que les acteurs sont à la fois très attachés à leurs pratiques alimentaires, conservateurs en quelque sorte, mais en même temps ouverts au changement, voire à des changements spectaculaires et rapides. En faisant nôtre cette remarque – ce qui permet au passage de désenclaver les pratiques alimentaires des migrants –, nous proposons un triple paradigme.

1 En situation de migration « l'attachement » aux pratiques alimentaires de la première socialisation – la supposée continuité culturelle – ne doit pas être assimilé à une simple reprise ou reproduction des pratiques antérieures au déplacement migratoire car dans ces situations les significations et les ressentis de ces pratiques alimentaires se reformulent et se renouvellent à des degrés divers comme l'avait montré Roger Bastide (1956) dans des contextes de déplacements sur la longue durée (esclaves noirs au Brésil par exemple). Les notions d'acculturation formelle *versus* informelle qu'il a proposées doivent ici être rediscutées en retenant les dynamiques de création culturelle que ce couple notionnel peut produire tout en accordant sans doute une place plus importante aux initiatives des migrants (*agency*) qui ont aujourd'hui des ressources dont ils ne disposaient pas précédemment.

2 L'adoption de pratiques alimentaires découvertes dans la société d'émigration – ce que l'on appelle discontinuité – en-

tretient très souvent des relations avec les pratiques alimentaires précédant l'acte de migrer et ne sont (et ne peuvent être) que rarement adoptées telles quelles. Ces « découvertes » peuvent être l'objet de pratiques créatives tant sur le plan culinaire que symbolique. Elles peuvent être assimilées à des formes d'action et d'émancipation qui ne peuvent pleinement se comprendre que si on les met en relation avec les premières socialisations alimentaires (religieux/non religieux, pénurie/abondance, etc.). Il faut également prendre conscience analytiquement que d'un point de vue émique cette distinction (continuité/discontinuité) n'a peut-être pas lieu d'être. On peut faire l'hypothèse qu'elle est avant tout le produit d'un regard extérieur aux acteurs qui, parfois, modifient leurs pratiques alimentaires en étant persuadés qu'ils continuent à manger comme « au pays » et d'autres fois sont sûrs de faire perdurer des modes alimentaires alors que ceux-ci, outre les inévitables modifications culinaires, sont investis de nouvelles significations. Poser cette hypothèse c'est aussi s'engager sur la recherche des catégories cognitives indigènes qui permettent à ces acteurs de situer historiquement leurs pratiques alimentaires et les mouvements qui affectent ces pratiques. Poser cette hypothèse, c'est donc s'engager à dépasser cette dichotomie (continuité/discontinuité) et chercher à proposer un cadre analytique alternatif.

3 Enfin, ces deux hypothèses ne peuvent être pensées qu'en relation dialectique avec le contexte historique, c'est-à-dire le « régime d'altérité » (Lopez-Caballero 2011) qui a cours dans la société d'arrivée. Par « régime d'altérité », il faut ici entendre l'ensemble des critères d'inclusion et d'exclusion – dont les normes alimentaires – qu'un Etat, et les membres d'une société, se donnent, à un moment historique donné, pour délimiter le « Nous » national, ce qui incite à tracer des frontières (alimentaires) avec ceux qui sont imaginés comme (partiellement) exogènes y compris parfois plusieurs générations après la migration. Dans le même esprit, on peut également faire l'hypothèse que le concept d'ethnicité, entendu comme un rapport social producteur de distances et de hiérarchies entre des groupes, permet également de mieux comprendre comment les marqueurs alimentaires sont « fabriqués » sans pour autant, encore une fois, que la capacité d'initiative (*agency*) des migrants-

mangeurs ne soit ignorée bien qu'elle soit plus ou moins contrainte dans le cadre de rapports sociaux asymétriques. Voir les choses sous cet angle remet l'individu au premier plan, ce qui nuancerait bien des propos tenus jusque-là sur les pratiques alimentaires comme héritage incontournable du groupe ethnique, religieux ou familial.

Bibliographie

Appadurai A., 2001 (1996), Après le colonialisme. Les conséquences culturelles de la globalisation, Paris: Petite Bibliothèque Payot (Traduction de Modernity at large: cultural dimensions of globalization, Minneapolis, MN, University of Minneapolis Press, 1998).

Bastide R., 1956, La causalité externe et la causalité interne dans l'explication sociologique. Cahiers internationaux de sociologie 21: 77-99.

Bouly de Lesdain S., 2002, Alimentation et migration, une définition spatiale. Dans: Garabau-Moussaoui I., Palomares E., Desjeux D., (dir.), Alimentations contemporaines, Paris: L'Harmattan, 173-189.

Calvo M., 1982, Migration et alimentation. Social science information 21, 3: 383-446.

Crenn C., 2010, Les «migrants» sénégalais à la retraite voyageant entre la France et le Sénégal: normes alimentaires et sanitaires en débat. Revue Sociologie, Anthropologie, Psychologie, Presses Universitaires de Dakar 2: 55-71.

Crenn C., Delavigne A.E., Techoueyres I. 2010, Migrants' food habits when returning home (in Bamako, Mali, and Dakar, Senegal). Anthropology of food [Online], 7, December 2010.

Elias N., 1991, Trop tard ou trop tôt. Note sur la classification de la théorie du processus et de la configuration. Norbert Elias par lui-même. Paris: Fayard, 161-183.

Hassoun J.-P., 2009, Moderniser l'ethnique pour développer l'urbain. La venue d'une industrie de la feuille de brick dans une ville de banlieue. Genèses 76: 52-75.

Hassoun J.-P., 2010, Deux restaurants à New York: l'un franco-maghrébin, l'autre africain. Créations récentes d'exotismes bien tempérés. Anthropology of Food 7, décembre 2010.

Inda J. X., Rosaldo R., 2002, Introduction: a world in motion. In: Inda J. and Rosaldo R., The anthropology of globalization. Oxford: Blackwell Publishing, 1-34.

Lopez-Caballero P., 2011, Altérités intimes, altérités éloignées. La greffe du multiculturalisme au Mexique et en Amérique latine. Critique Internationale 50,1.

Schnapper D., 1986, Modernité et acculturations: le cas des travailleurs immigrés. Communications 43: 141-168.

Spang R., 2000, The invention of the restaurant. Paris and modern gastronomic culture. Cambridge/London: Harvard University Press.

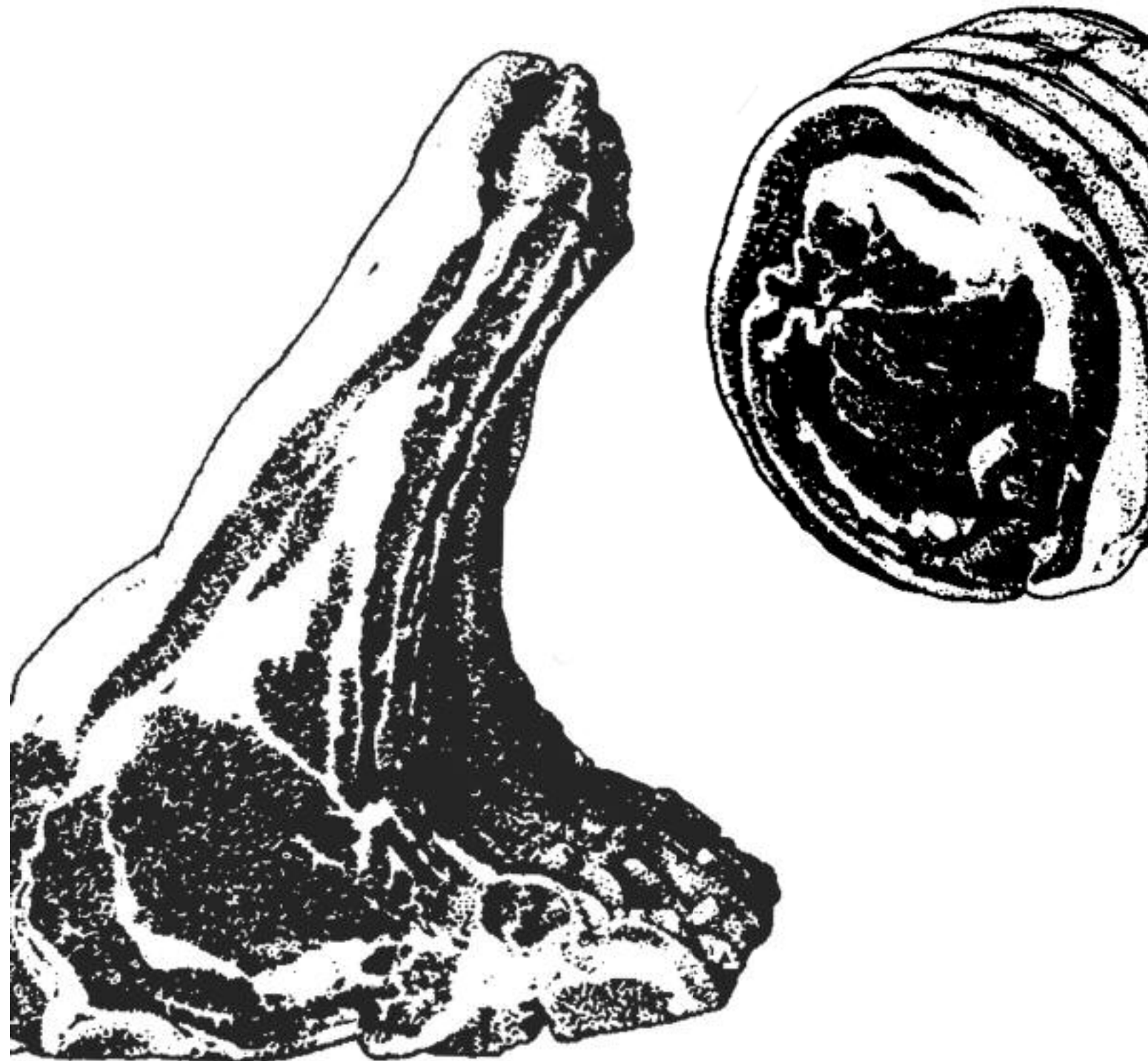
Was «die» Migranten essen – der politische Blick auf die pluralistische Gesellschaft

Was können uns Essgewohnheiten über Migrantinnen und Migranten sagen? Sind sie ein Indikator dafür, ob Zugewanderte «rückwärtsgewandt» mitgebrachten Traditionen anhängen oder sich im Gastland integrieren? Die Autoren dieses Beitrags plädieren generell dafür, Fragen der Integration nicht in «Entweder-Oder-Schemata» zu behandeln. Dichotomes Denken führe nicht weiter und werde den konkreten Situationen von Migrantinnen und Migranten nicht gerecht. Dies gelte auch für das «kulinärische Verhalten» eingewanderter Bevölkerungsgruppen. Ob Menschen die Küche ihres Herkunftslandes pflegen, ob sie Essgewohnheiten des Gastlandes übernehmen oder ob sie Elemente beider «Kulturen» verwenden, sagt ihrer Ansicht nach nichts über die Stellung der betreffenden Menschen in der Gesellschaft aus.

Die Polemik um die Frage, die im Rahmen des Wahlkampfs die Öffentlichkeit bewegt, ob das in Frankreich verkaufte Fleisch mehrheitlich halal sei und ob Französinnen und Franzosen über das Essen der muslimischen Einwanderer ihres kulinärischen Erbes beraubt würden, zeigt auf, wie sehr Essenstraditionen mit Identität verknüpft werden. Eigens veranstaltete «Apéros riches» populistischer Gruppen, an denen französische Wurstspezialitäten serviert werden und an denen reichlich Alkohol fließt, sollten der Pflege nationaler Küche dienen. Sie haben jedoch die Funktion, dem Fremden eine Absage zu erteilen und nationale Einheit zu demonstrieren. Anhand dieser Beispiele zeigen die Autoren auf, dass das Konzept von nationalen Gerichten immer konstruiert ist, denn das Definieren von «Nationalspeisen» geschehe immer mit einem Blick von aussen. So sei die Küche von Maghrebinern beispielsweise in Frankreich vielleicht sogar «traditioneller» als in den verschiedenen Regionalküchen des Maghreb, und Couscous sei in vielen Haushalten Frankreichs sogar zu einem französischen «Nationalgericht» geworden.

Chantal Crenn est Maître de conférence en anthropologie sociale à l'Université de Bordeaux Michel de Montaigne et chercheure CNRS à l'Université de Bordeaux III.

Jean-Pierre Hassoun est Directeur de recherche au CNRS et à l'Institut Interdisciplinaire d'Anthropologie du Contemporain (EHESS/CNRS).



Migrazione, storia di una vita...

Il vento soffia caldo ora tiepido. È una giornata come tutte le altre, frase per nulla originale per indicare una giornata che sembra andare secondo la usuale routine quotidiana. Come fa una giornata a essere come tutte le altre? Impossibile. Infatti.

Il vento soffia molto più forte del solito. Il sole soleggia molto più forte del solito. Le nubi se ne vanno, disturbate dal vento, il sole le saluta alzando i raggi al cielo.

È giunto il suo momento. L'alba stamani è chiara, limpida, si vede la grande stella salire nel cielo in tutto il suo percorso.

Prima una puntina minuscola, poi ancora un po' e un po' e un altro po' poi ancora e ancora e ancora, i raggi aumentano, le circonferenze no, ma un po' alla volta si vede tutto il diametro. Eccola la metà esatta del sole.

E poi ancora e ancora e ancora.

Fino a quando non si apposta là, fermo, irraggiante, felice...solare !

Io mi sento qualcosa di turbolento dentro. Dico turbolento per quanto sia una contraddizione. Perché dopo pochi istanti il turbo si inserisce davvero a quella mia sensazione.

Tutto diventa veloce, velocissimo, praticamente ingestibile.

Mi pervade il corpo. Come se sentissi che oggi per me qualcosa succederà.

Il mio sentore si fa enorme, non riesco più a controllarlo, forse perché non avevo mai deciso di volerlo controllare.

Un calore forte nel mio busto alto, magro, oserei dire secco.

Una mano che mi afferra, un taglio netto. ZAC !

Vengo issato al cielo. Al mio fianco alcuni amici miei. Impietriti, che si muovevano solo nella misura in cui un corpo spostato di forza subisce gli effetti di quello spostamento.

Io lo sapevo troppo bene che oggi sarebbe andata così.

Loro, non lo so.

Sta di fatto che inizia qui il mio lungo viaggio, un lungo viaggio verso quella che sarà la mia destinazione finale, il mare.

Preso dal mio spazio naturale, sono stato portato sulla terra. Qui sono stato alimentato e cresciuto e adesso è ora che io prenda la mia strada, obbligata, unica e univoca.

Venni messo in un grande contenitore, lo chiamo così perché non saprei in che altro modo chiamarlo. Lì ci analizzarono tutti con attenzione.

Attenzione distratta. Nessuno a occhio nudo potrebbe riuscire

a svolgere un'analisi tanto difficile in ... circa mezzo secondo. Poi ci hanno trasferiti. Il primo trasferimento è sempre il meno doloroso, sei troppo sconvolto dal movimento iniziale.

Ci misero, a me ed a un altro migliaia di amici, in un grande camion, o forse un carretto, che ci trasportò per moltissimi chilometri fino in un luogo che era ben lontano da dove eravamo stati presi pochi istanti prima mentre io ammiravo quel meraviglioso albeggiare.

Era questo il nostro destino. Sapevo che era doloroso, come può esserlo per un genitore nel momento in cui un ragazzo di 20 anni decide di andarsene di casa per prendere la sua strada. Dopo qualche tempo ti abitui, ma all'inizio è dura.

Io sono il ragazzo di 20 anni, che sta attraversando spazi e mondi sconosciuti, in cui non saprà cosa incontrerà, ma saprà solo che deve stare attento, perché per quanto è manipolato da altri, nessuno si potrà prendere cura della sua salute come lui stesso, cioè io.

Arrivati nel posto ci fecero scendere dal cassone come fossimo un mucchio di rifiuti, ma senza cattiveria, era il loro modo di lavorare e avevano tutti quanti fretta.

Entrammo in una grande fabbrica, dove iniziarono i lavori di manutenzione su ognuno di noi.

La sera ci misero a riposare là, in un'enorme stanza della fabbrica.

Mi sentivo stanco, ma iniziavo a provare il piacere e il brio dato dall'avventura.

Mi sistemai tra alcuni miei compagni di viaggio.

Mi addormentai velocemente, ero troppo stanco per il viaggio. Il mattino seguente i lavori ripresero molto presto.

Alle 5 in punto, quando ancora il sole era lontano da occidente, aprirono le porte e iniziarono a smistarci.

Qui il primo momento di tensioni. Si perché alcuni andavano in una direzione, altri in un'altra.

Ci misero in massa dentro questa enorme struttura che si muoveva in modo velocissimo ed esagitato. Io mi tenevo stretto ad un paio di amici, nonostante il caldo fosse già incredibile e quella quantità di movimenti rapidissimi della macchina non facevano altro che aumentare continuamente la temperatura.

In men che non si dica ci trovammo tra dei fortissimi colpi, capaci di distruggere un timpano a distanza di un metro.

Fu il nostro momento, il momento del cambiamento. La prima

sorta di metamorfosi. Fu rapida e indolore.

Mi piaceva. Era come una sorta di massaggio da centro benessere, un massaggio shiatsu di quelli che si fanno agli atleti pieni di muscoli. Forte, deciso, piacevole e stimolante.

In un attimo uscii da quel turbinio. Ero completamente nuovo. Cambiato dalla cima al fondo.

Adesso iniziava la seconda parte del viaggio. Ci portarono tutti insieme verso un'altra macchina, dopo averci presi a gruppi di ... tanti non so nemmeno io quanti.

Là ci lavarono, ovvero, a noi sembrava che ci lavassero, in realtà ci cosparsero di acqua mista a qualcos'altro e ci spalmarono e ci massaggiarono per un bel po' di tempo, non so quanto di preciso.

Una volta terminato questo passaggio ci fu la seconda metamorfosi importante. Un lavoro minuzioso, veloce, caldo e freddo allo stesso tempo.

Fino a quando non fummo pronti per rivedere la luce del giorno.

Ci presero a gruppi, ci vestirono con del materiale sintetico e ci misero ordinatamente in fila. Un gruppo sopra quell'altro. Nel giro di qualche giorno eravamo là, completamente disponibili per tutti.

Questo era il momento che sognavo.

Io.

Da adulto vero.

Era un sogno.

Un sogno che durò qualche istante.

Perché mi dovetti imbattere subito in una delle tante cose che sento dire in questo mondo:

«Non mi piace, quel colore scuro mi dà un senso di non sicurezza.»

Di tutto ciò che le mie orecchie potevano udire, questa fu la più tremenda.

Io che dopo un lungo, difficile, incredibile viaggio, con il mio entusiasmo e la mia voglia di scoprire cosa ci fosse veramente per me in questa vita, mi ero vestito elegante, lavato e profumato, dovevo sentirmi dire che siccome ero scuro non mi volevano.

Un velo di tristezza calò sul mio volto.

Diedi un'occhiata intorno a me. In effetti quelli di colore bianco erano molto più amati.

Eppure io non avevo niente di diverso da loro. Anzi alcuni sostenevano che potevo aiutare a far stare bene il corpo, potevo insegnare come tenere regolato l'organismo. Potevo dare lo stesso identico apporto culturale dei miei simili bianchi con qualcosa in più.

Un altro disse «non mi piace il suo profumo».

Ero distrutto.

Mi venne in mente quel giorno che ero tranquillo e beato con i miei amici, il vento, il sole, le nuvole.

E ora mi ritrovo qui.

Ho attraversato pianure, colline, montagne, luoghi desertici,

per arrivare fino qui.

Passarono lentamente i giorni, poi le settimane, poi... qualcosa dentro di me si incominciò a muovere, proprio come il giorno della mia partenza, fosse che qualcuno avesse bisogno di me?! Mi preparai, i miei amici intorno non capirono, o almeno non tutti.

Alle 10.37 del lunedì mattina di una tiepida giornata autunnale, qualcuno mi afferrò.

Non fu una persona a caso.

Fu qualcuno che forse aveva sentito i miei pensieri, o forse la pensava come me.

Era un cuoco tra i migliori d'Italia.

Aveva bisogno di me perché voleva dimostrare come, la pasta integrale, col suo colore marroncino, dai lineamenti mediterranei e il sapore delicato, potesse essere utilizzata in ogni tipo di cucina, con ogni tipo di condimento, in ogni luogo del mondo.

Pensate quale coincidenza. Mi portò con sé per decine di anni, non fui mai cucinato, fu come se si fosse innamorato completamente di me. Vidi il sud America, quasi tutta l'Europa, persino l'Asia. Il cuoco che mi aveva per le mani, la sapeva lunga. Mi faceva vedere a tutti: la mia forma sottile, «tubica», mi maneggiava con cura e delicatezza e alla fine mi metteva in un barattolo e mi portava con sé, premurosamente geloso del suo spaghetti integrale.

I miei simili andavano in pentola felici e gioiosi. Io invece là tra le sue mani.

Una vita diversa, una vita alternativa. Fu allora che capii che anche la mia fine sarebbe stata anch'essa differente.

Io non finii nel mare, ma non so mai quanti anni dopo, il mio cuoco mi portò con sé anche nel luogo della pace eterna.

Riuscii a tornare da dove ero venuto.

Dalla terra.

Michael Capozzi è l'autore del breve racconto, presentato quest'anno al concorso internazionale «Art Your Food» (cibo e migrazione), nella categoria «Letteratura», proposto da IMAFestival (International Migration Art Festival). www.imafestival.com

Die Natur schafft den Geschmack, der Mensch die Produkte.

Der Mensch muss essen, also sorgt er auch dafür – egal, wo er ist, egal, was er isst. Was ihm bekommt und gefällt, behält er, verfeinert es und nimmt es mit auf seine Reisen. So auch in die Schweiz, wo in den Bergen drei bedeutende westeuropäische Kulturräume aufeinanderstossen. An diesem Knotenpunkt der Routen blieben und bleiben nicht nur Brosamen liegen. Seit Jahrhunderten haben Heimkehrer und Neuankömmlinge den Speiseplan des Landes gestaltet und bereichert. Die ersten «Köche» kannten keine Nationalität, die neusten stammen aus einer Vielzahl von Ländern. Entstanden ist ein faszinierendes kulinarisches Erbe.

Isabelle Raboud-Schüle, Direktorin des Musée gruérien in Bulle, wundert sich heute noch, wie heftig ein Rezept aus dem 17. Jahrhundert das Selbstverständnis der Romandie erschüttern konnte. In einem Referat zum Thema «Wie das Fondue in die Schweiz kam» stellte die Ethnologin vor gut fünf Jahren klar, dass «die Praxis, Käse zu schmelzen, so alt ist wie das Käse-machen selbst» und also weder eine Erfindung aus der Schweiz, dem Piemont noch Savoyen sein kann, wie gerne angenommen wird. Denn da Käse gemacht wird, seit der Mensch Muttertieren die Milch abzapft, kann keine Nation ein Copyright auf diese Entdeckung erheben – wer weiss denn schon, wo der erste Melker Zitzen gezupft hat? Gar in Afrika? Zu den ältesten Zeugnissen von Milchverarbeitung gehören Melkdarstellungen, die um 5000 vor Christus auf Höhlenwänden in der libyschen Sahara angebracht worden sind.

Streitobjekt Fondue

In der Schweiz wurde das Schmelzen von Käse also nicht erfunden, das Prinzip indessen, «la fondue» (das Geschmolzene), als Nationalspeise inthronisiert. Dies geschah in den 1930er-Jahren, als die Käseunion, die damalige staatliche Vermarktungsorganisation, den Käsekonsum anzukurbeln versuchte, in-

dem sie das Fondue als Inbegriff der Geselligkeit propagierte. Mit durchschlagendem Erfolg. Heute erklärt sogar der «Larousse gastronomique» den Begriff Fondue als «spécialité des Alpes françaises et de Suisse» und in «The Oxford Companion to Food» schreibt Alan Davidson unter Fondue «the French for ‚melted‘, is the name of a Swiss dish made of melted cheese».

Was also hatte Isabelle Raboud-Schüle in ihrem Greyerzer Regionalmuseum gesagt, dass die Freiburger Zeitung «La Liberté» am 27. März 2007 in heller Aufregung meldete: «Aïe, la fondue n’est pas gruérienne!»? Tags darauf war alles klar, in fetten Buchstaben schrie die Tageszeitung «Le Matin» die finale Enthüllung ins Land hinaus: «La fondue est zurichoise!»

Auf den ersten Blick mag dies erstaunen, auf den zweiten nicht mehr. Der Käse wurde dort gegessen, wohin er verkauft wurde. Die Bauern im Greyerzerland, im Emmental und in allen andern Landwirtschaftsregionen produzierten Käse, um Milch in Geld zu verwandeln. Die Bürger in den Städten hatten dieses Geld, und so kann es nicht verwundern, dass das älteste Fondue Rezept, das Isabelle Raboud-Schüle gefunden hat, eben aus Zürich stammt, und zwar aus dem Kochbuch der Anna Margeritha Gessner aus dem Jahr 1699. Da steht also: «Käss mit Wein zu kochen: Thu ein halb glässlein voll wein in ein blaten auf die glutpfann und thu gschabnen oder zeribnen feissen alten käs darein; ist er aber lind, dass er sich nit schaben oder zereiben lasst, so schneid ihn so du kanst und lass ihn im wein kochen, biss er gantz zergangen und man den wein im kusten nit mehr gspürt. Dann dunke brot darein und iss ihn also mit dem brot. Aber du musst allzeit ein wenig glüht darunter lassen, sonst wird er bald wieder hart.»

Ob welsch oder deutschschweizerisch, zur Nationalspeise ist das Fondue dank der Bemühungen der Käseunion und schräger Werbesprüche (wie «Figugegl» in den 1980er-Jahren: Fondue isch guet und git e gueti Luune) dann doch geworden – und ist es immer noch. Ob «moitié-moitié» wie im Freiburgischen (halb Greyerzer, halb Vacherin fribourgeois, leichter Weisswein), ob «à la neuchâteloise» (Greyerzer mit Emmentaler, Neuenburger Weisswein), ob «à la genevoise» (Greyerzer,

Emmentaler, Jura- oder Alpkäse, Genfer Weisswein, dazu Morcheln), ob «à la vaudoise» (verschiedene Greyerzer, Jura, Waadtländer Weisswein) oder «nach Art der Schweizer Armee» (für 100 Personen: 17 kg Greyerzer, 5 kg Emmentaler, 11 Liter Schweizer Weisswein, 3 dl Zitronensaft, 20 Knoblauchzehen, ca. 400 g Kartoffelmehl, Pfeffer, Muskat, Paprika, 15 kg Brot) – das Fondue ist heute tatsächlich ein Nationalgericht, eine zwar künstliche, aber durchaus wirkungsvolle Reminiszenz an archaische, bäurische Zeiten, die das republikanische Image vieler Schweizerinnen und Schweizer versinnbildlichen, das sie fremden Gästen gerne auf-tischen. Zusammen mit einem Fondue als «rite initiatique», wie Raboud-Schüle sagt, als Initiationsritus. Eine richtige Preziose also im kulinarischen Erbe der Schweiz.

Bei diesem Punkt freilich winkt Raboud-Schüle ab: Das Fondue passe nicht zum kulinarischen Erbe der Schweiz, betont die Ethnologin, weil das Prinzip, Käse in geschmolzener Form zu essen, eben viel älter als die Schweiz sei: «Das Fondue ist ein Gericht. Nicht aber die Käsesorten, die es dafür braucht. Sie sind traditionelle Produkte und gehören sehr wohl zum kulinarischen Erbe.»

Kulinarisches Erbe der Schweiz

Raboud-Schüle muss es wissen, sie hat als Mitinitiantin den Verein «Patrimoine culinaire suisse – Kulinarisches Erbe Schweiz» aus der Taufe gehoben und drei Jahre lang präsi-diert. Ziel dieses Vereins ist die Erstellung und Pflege eines wissenschaftlich fundierten Inventars der Produkte, die nach Überprüfung diverser Kriterien zum kulinarischen Erbe der Schweiz gehören: Produkte mit Geschichte, die im ganzen Land, in einer Region, in einem Kanton, ja im hinterletzten Krachen seit mindestens 40 Jahren Wertschätzung geniessen (das bedeutet, dass sie bereits einmal von einer Generation an die andere weiter gegeben worden sind), nach wie vor hergestellt, gekauft und natürlich auch gegessen werden.

Im Jahr 2000 forderte Josef Zisyadis, Nationalrat der Partei der Arbeit, Theologe und Gourmet aus Lausanne, das Parlament auf, nach französischem Vorbild ein Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz zu erstellen – bevor Zeitgeist, Industrialisierung und allgemeine Geschmacksverirrungen den zum Teil jahrhundertealten Reichtum an Genüssen für Leib und Seele vernichtet hätten. Zisyadis’ Postulat wurde an den Bundesrat überwiesen, dieser betraute das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) mit der Umsetzung. 2004 liess das BLW vier Gruppen einen Verein gründen: die kantonalen Landwirtschafts-direktionen, die landwirtschaftlichen Beratungsstellen Agridea, Slow Food Schweiz und Ippacs, ein Grüppchen von Fachleuten, das sich allein zum Zwecke des Inventars konstituiert hatte. Der Verein stellte eine Equipe an, diese nahm 2005 die Arbeit auf und stellte am 6. Dezember 2008 knapp 400 inventarisierte Produkte vor: von der Aargauer

Rüebli torte bis zum Züri-Tirggel, von Atriaux bis Zincarlin, von Damassine bis Rosoli. Das Inventar ist auf Internet einsehbar, es wird fortgeführt und soll auch in gedruckter Form erscheinen – wenn Sponsoren das Projekt finanzieren.

Der Schatz an kulinarischen Preziosen in der Schweiz ist enorm, denn das Erbe fusst auf drei bedeutenden Kulturen, die in den Alpen aufeinanderstossen: die französisch-atlantische, die italienisch-mediterrane, die deutsch/österreichisch-kontinentale. Und nicht zu vergessen eine vierte, richtig eigenständige, aber so winzige, dass sie fast erdrückt wird in diesem erlauchten Umfeld: der rhätisch-alpine Lebensraum.

In einem Land wie die Schweiz, wo harte Winter Vegetationspausen bewirken und während Epochen zu Vorratshaltung gezwungen haben, wo Milchwirtschaft einen bedeutenden Stellenwert genießt, spielt die Konservierung von Lebensmitteln eine wichtige Rolle. Es sind im Grunde solche Produkte, die das kulinarische Erbe massgeblich prägen: Wurst und Käse, getrocknetes Fleisch und geräucherte Fische, gedörrte Früchte und eingewecktes Gemüse, vergorene Säfte und gebrannte Moste, aber auch Gebäck, das man monatelang lagern kann, wie Walliser Roggenbrot, oder das für einen bestimmten Zweck hergestellt wird, vor allem für kirchliche Feiertage oder auch ein ländliches Dank- und Festessen. Und in all diesen Produkten, die zwischen Genfer- und Bodensee, zwischen Rhein und Ticino hergestellt und konsumiert werden, reift die Eigenwilligkeit mit.

Einwanderer bestimmen die Eigenwilligkeit mit

Diese Eigenwilligkeit ist kein starres Gebilde, sie lebt seit Jahrhunderten von neuen Einflüssen, absorbiert, verinnerlicht, verändert diese, passt sich an. Einwanderer haben stets eine Rolle gespielt. So haben die Römer das Pökeln mitgebracht, eine Methode, ohne die kein Bauer einen Schinken konservieren könnte. Die Alpen dienen seit eh dem Handel zwischen dem mediterranen Raum und dem Norden; so sind viele Produkte, Spezialitäten und Spezereien im Vorbeigehen von den Händlern hierher gebracht worden. Teigwaren sind kein Geschenk der italienischen Gastarbeiter, sondern schon seit langem bekannt – im Ancien Régime konnten sich freilich bloss drei Prozent der Menschen Pasta leisten.

Diese Eigenwilligkeit lässt sich nicht in Zahlen und Zutaten messen, aber sensorisch feststellen und beschreiben. Im Tessin zum Beispiel wird auf rund 100 einzelnen Alpen Käse nach dem gleichen Grundmuster hergestellt, sogar mit der gleichen, kantonalen Bakterienkultur – trotzdem schmecken die «formaggi delle alpi ticinesi» nie uniform, immer ein bisschen anders, eben so, wie es Boden, Futter und Mikroklima der Alp, das Können des Käfers und die Launen der Kühe zustande bringen.

Kulinarisches Erbe der Schweiz – Beispiele

Zürcher Leckerli

Leckerli heissen so, weil es etwas zu lecken gibt: den Zuckerguss. Laut Idiotikon, auf das sich das kulinarische Erbe gerne beruft, ist ein Leckerli «eine Art kleines, lebkuchenähnliches Gebäck von länglich viereckiger Form». Das Zürcher Leckerli ist allerdings kein lebkuchenähnliches Gebäck, also auch keine Imitation des Basler Leckerlis, sondern eine Art feine Verwandtschaft. Während Mehl und Honig die Grundzutaten für das Basler Leckerli bilden, braucht es für die Zürcher Variation eine Masse aus Mandeln, Puderzucker und Eiweiss, die dann mit Orange oder Kakao, Zimt oder Haselnuss, Walnuss, Sandelholz u.a. aromatisiert und in ein Holzmodel gedrückt wird. Die ausgelösten Stücke werden dann gebacken. Das Zürcher Leckerli kennt man in der Stadt seit Jahrhunderten – das erste Rezept der heutigen Form stammt von 1912. Dieses Leckerli ist vor allem eine Spezialität der Stadt; wohl deshalb, weil die Zutaten edel sind und man auf betuchte Kundschaft angewiesen ist. «Wer ein Zürcher Leckerli möchte, muss suchen», steht im Kulinarischen Erbe. Fündig wird man in wenigen Zürcher Bäckereien und Confisereien.

Cordon bleu

Wer das Cordon bleu erfunden hat, ist keine bekannte Figur. Eine erste Spur führt nach Paris, wo das «blaue Band» an Personen verliehen wird, die sich um Frankreich verdient machen. Der oder die «Créateur du Cordon bleu» gehört nicht dazu. Die nächste Spur endet in Hamburg bei Hapag-Lloyd. Der Archivar der Reederei machte einen über 80-jährigen Steward ausfindig, der eine Legende entkräftete: Nachdem der Ozeandampfer «Bremen» 1929 einen neuen Atlantik-Streckenrekord nach Amerika (Bremerhaven – New York) erzielt hatte, wurde die Mannschaft von Kommodore Ziegenbein mit dem «Cordon bleu» ausgezeichnet, einem blauen Band fürs Revers. Ziegenbein habe dann seinen Walliser Küchenchef gebeten, etwas Passendes

zu kochen – und es ward das Cordon bleu. Stimme nicht, erklärte der Steward, der Koch sei mit dem Rezept aufs Schiff gekommen. Hat vielleicht doch eine Wirtin in Brig das Cordon bleu in einer Stunde der Not erschaffen, als eine Hochzeitsgesellschaft die angemeldete Teilnehmerzahl weit übertroffen und die Köchin gezwungen hatte, das vorbereitete Fleisch zu strecken?

Pepita

Wer Pepita hört, denkt an Sprudelwasser mit Grapefruitgeschmack. Pepita gehört zu den wenigen Getränken, deren Namen zu Synonymen für ihre Kategorie geworden sind: Henniez zum Beispiel für Mineralwasser an sich (obschon es die Bedingungen gar nicht erfüllt) oder Evian für Mineralwasser ohne Kohlensäure (Evian liegt zwar in Frankreich, der Genfersee, dessen Fische in Evianwasser baden, gehört aber auch zur Schweiz). Kohlensäurehaltige Limonaden werden in der Schweiz seit Ende des 18. Jahrhunderts getrunken; die ersten Mineralwasserfabriken wurden Ende des 19. Jahrhunderts in Betrieb genommen. Damals galten die gesunden Wässerchen nicht sehr viel; das änderte sich zu Beginn des 20. Jahrhunderts, nachdem Wein und Schnaps ihren Nimbus als «unverseuchtes Wasser» verloren hatten: Schnaps wurde besteuert, die Abstinenzler gewannen Fahrt (Verbot von Absinth, einem der bekanntesten Schweizer Produkte – auch im Inventar), das Trinken von Alkohol wurde in die Freizeit verschoben. In der Mineralquelle Eptingen im Oberbaselbiet wurde 1929 erstmals eine Limonade mit Grapefruitsaft gemischt, der erste Name Sissa 1949 in Pepita geändert und mit dem berühmten Papagei auf der Etikette von Herbert Leupin verewigt.

Hinweise zum kulinarischen Erbe der Schweiz unter: www.kulinarischeserbe.ch.

Zahlreiche Produkte kommen in mehreren Regionen vor, einige schweizweit, wie der Cervelat, die Nationalwurst – der Wurstkompromiss über allen Kulturen, die speziell bei der Konservierung von Fleisch starke Eigenheiten beweisen: Von West und von Süd aus wird das Wurstbrät immer feiner, je weiter ostwärts die Wege der Wurst verlaufen. In den welschen Kantonen schätzt man Saucissons und Saucisses aus gehacktem Fleisch, oft gewürzt mit Wein, in Naturdärme gefüllt und dann leicht geräuchert. Ähnliches im Tessin (aber ohne Räucherchen), wo neben Brühwürsten aus gehacktem Fleisch (luganighe, cotechini) noch Salami und Mortadella dazu kommen: Die Tessiner Mortadella ist ein wunderbar weiches Stück, die Füllung ist grob und enthält auch Leber. In St. Gallen und Umgebung schliesslich blitzt man das Fleisch sehr fein und produziert zarte Berühmtheiten wie Kalbsbratwürste oder Appenzeller Siedwürste.

Unter den Durstlöschern fällt eine Besonderheit aus dem Genfer Hinterland auf, Chèvre, ein Zaubertrank, der mit der Ziege nur die Farbe ihrer Milch gemein hat, gewiss nicht deren Gehalt. In ein stabil gebautes Holz- oder Inoffass gibt man: 20 Liter Sauser, 5 Vanillestängel (zerschnitten), 1 Glas Reismehl, Zucker nach Belieben (das Getränk soll nicht sirupig werden), 3 dl Kirsch. Fass schliessen; etwa ein bis zwei Monate gären lassen. Im Fass bildet sich viel Druck. Wenn man am Neujahrstag den Saft aus dem Hähnchen sprudeln lässt, schiesst «la chèvre» schaumig heraus und geräuschvoll, als würde man an einer Ziegenzitze ziehen.

Le patrimoine culinaire de la Suisse

La Suisse est riche d'un grand nombre de trésors culinaires, car son patrimoine repose sur trois cultures que l'on retrouve dans les Alpes : les cultures franco-atlantique, italo-méditerranéenne et alémano-autrichienne continentale. Ne pas oublier une quatrième qui, même si elle est unique, peine à se faire une place dans la gastronomie de notre pays : la culture rhéto-alpine.

Dans un pays tel que la Suisse, où la végétation est au repos en hiver, ce qui a amené, à certaines époques, à faire des réserves, et où l'économie laitière occupe une place prépondérante, la conservation des aliments joue un rôle majeur. Le patrimoine culinaire comporte ainsi nombre de produits qui peuvent être conservés : saucisses et fromages, viande séchée et poisson fumé, fruits secs et légumes en conserve, jus fermentés et cidres distillés, mais aussi des produits de boulangerie que l'on peut stocker durant plusieurs mois comme le pain de seigle valaisan ou ce qui est confectionné dans un but bien précis, principalement pour les fêtes religieuses ou les agapes marquant les temps forts de la vie campagnarde. Tous ces produits, fabriqués et consommés entre le Léman et le Lac de Constance, entre la vallée du Rhin et le Tessin, ont une identité marquée, mais non pas rigide, qui se nourrit depuis des siècles de nouvelles influences qu'elle absorbe, assimile, modifie et adapte. Bref, depuis l'époque romaine à nos jours, les immigrants ont toujours joué ici un rôle non négligeable.

www.patrimoineculinaire.ch

Paul Imhof arbeitet als Redaktor beim Tages-Anzeiger (kulinarische Themen) und bei GEO (Schauplatz Schweiz). Er hat diverse Bücher zu kulinarischen Themen geschrieben und ist Mitglied des Vereins «Kulinarisches Erbe der Schweiz».

«Die vorzüglichsten Zuckerbäcker auf der ganzen Erde kommen aus Graubünden.»

Bis zum Ersten Weltkrieg haben Tausende von Jugendlichen Graubünden verlassen, um als Zuckerbäcker in der Fremde ihr Glück zu suchen. Wenigen war Erfolg beschieden. Die grosse Mehrheit hat die Heimat nie mehr wiedergesehen, denn die Arbeit mit Wallholz und Zuckerstössel, in Backstube und Kaffeehaus war kein Zuckerschlecken.

Hätten sie den väterlichen Bergbauernhof übernommen, sie wären sich wohl nie im Leben begegnet – der Rätoromane aus dem Albulatal und jener aus der Surselva. Johann Anton Cresta, in Surava geboren, wanderte nach Frankreich aus. Er ist als Pâtissier in Nizza nachgewiesen und später in Quahran in Algerien. Caspar Gabriel, in Waltensburg/Vuorz geboren, zog nach Italien und erlernte in Genua das Handwerk des Pasticciere. 1869 aber arbeiten Johann Anton Cresta und Caspar Gabriel Seite an Seite als Confiteros in einer Zuckerbäckerei in der Calle Victoria in Buenos Aires.

Ein Zuckerbäcker – so die landläufige Meinung – bäckt Kuchen, dekoriert Torten, belegt Wähen. Der Beruf des Zuckerbäckers aber umfasste – historisch gesehen – mehrere Tätigkeiten, so die Herstellung von Speiseeis, die Kaffeerösterei, die Produktion von Bonbons, die Branntwein- und Likördestillation, das Kandieren von Früchten, die Bierbrauerei, die Schokoladefabrikation, das Backen von Brot, die Fertigung von Limonaden und Konfitüren und der Ausschank und Vertrieb dieser Produkte.

In Graubünden hat es *nie* und *nirgends* Ausbildungsstätten für Zuckerbäcker gegeben. Der ganze Berufszweig war völlig ins Ausland verlagert. Ein angehender Zuckerbäcker musste im Alter von zehn bis sechzehn Jahren auswandern. Um 1835 waren von den fünf Kindern von Mengia und Flurin Rousch-Peer in Ftan nur die zwei jüngsten zu Hause. Der 14-jährige Praval diente als Kaffeesieder in Laibach / Ljubljana, der 12-jährige Balser schuftete in einer Zuckerbäckerei in Siena und der 10-jährige Jachen in Graz.

Harte Arbeit fern von Romantik

Der früheste Nachweis eines Bündners in einer Backstube fern seiner Heimat datiert ins Jahr 1458: In Venedig regelt der Bäcker Antonius de Agnelina seinen Nachlass zugunsten seiner Verwandten im Engadin und der Mauritiuskirche in St. Moritz. Die lange Reihe der seither im Zuckerbäckergewerbe tätig gewesenen Bündnerinnen und Bündner ist unüberschaubar. Namentlich bekannt sind bis anhin 11 782 Auswanderer aus *allen* Dörfern Graubündens mit Ausnahme der Südtäler Mesolcina und Calanca. Zwischen 1830 und 1850 erreichte die Auswanderung ihren Höhepunkt, mit dem Ersten Weltkrieg kam sie zum Erliegen.

Oft gingen zwei, drei oder mehr Kinder aus der gleichen Familie in einer Zuckerbäckerei ihrem Verdienst nach. Sechs Söhne und eine Tochter von Matè und Urschla Meuli-Dettli aus Sufers arbeiteten um 1840 als Caffettieri und Liquoristi in Brescia, Mantova und Reggio. Drei von ihnen zogen um 1850 über den Atlantik und eröffneten in Corpus Christi in Texas eine Bäckerei.

Diesen gewaltigen Exodus kommentierten Zeitgenossen immer wieder mit kritischer Feder. Thomas Frizzoni zählte anno 1806 in seiner Heimatgemeinde Celerina/Schlarigna 307 Personen, wovon 241 im Dorf selbst und 66 in der Fremde. Von diesen «in Zukerbäcker- oder Kaffeeläden» Abwesenden sagt er: «Oft unter schlechter Aufsicht, bei habstüchtigen Meistern und in dem Strom unsittlicher Beispiele, reisst die aufkeimende Leidenschaft sie selbst bald auf Abwege. Dann kommen sie nach Haus, und suchen sich durch Nachahmung des auswärts angegafften halbpöbelhaften Tons bemerken zu machen. Schon das Missverhältniss der Geschlechter, von 36-40 unverheurateten Töchtern zu 4-6 Knaben, die eben aus den freien Sitten des Auslands ankommen, muss zum Sittenverfall des ganzen Thals und der einzelnen Dorfschaften vieles beitragen.»

1539 oder 13 Prozent der Emigranten waren weiblichen Geschlechts – Dienstmädchen, Köchinnen, Buffetdamen oder Ehefrauen. Letztere arbeiteten in der Backstube mit oder be-

dienten die Kundschaft. Nur wenige Frauen werden ausdrücklich als Konditorin oder Caffettiera bezeichnet, eine einzige als «Cafébesitzerin»: Clara Camichel von Breil/Brigels in Lecco. Auch Giulitta Cadosch von Andiaast behauptete sich als «Fabricante de Biscuits» und führte nach dem Tod ihres Bruders den Betrieb in Angers allein weiter.

Forellenpastetchen in Paris, Pomeranzenlikör in Florenz, Quittengefrorenes in St. Petersburg

Bezogen auf die aktuelle politische Landkarte wanderten die Zuckerbäcker in 55 verschiedene Staaten aus. Etwas über ein Drittel aller Emigranten ist in Frankreich dokumentiert. Es folgen Italien, Deutschland, Polen, Russland und die Vereinigten Staaten von Amerika. Bündner buken dereinst in nahezu 1200 Städten Europas, Amerikas und Nordafrikas Anisplätzchen und Tartelettes, reichten ihren Gästen Forellenpastetchen und Quittengefrorenes und kredenzten Mokka oder Pomeranzenlikör. Häufigste Zielorte waren Triest, Paris und Florenz, dann die europäischen Metropolen Berlin, Warschau und St. Petersburg und die Hafenstädte Bordeaux, Marseille und Livorno. Doch auch an weniger kosmopolitischen Orten findet man erstaunlich viele Bündner. In der kroatischen Hafenstadt Rijeka, rätoromanisch Flüm genannt, sind 89 Bündner im süßbitteren Gewerbe nachgewiesen, in Riga 82, im schwedischen Gävle 8.

Die Auswanderung von Zuckerbäckern wurde unter anderem dadurch gefördert, dass ein grosser Bedarf an billigen Arbeitskräften bestand, an Lehrbuben, Kaffeesiedern, Aufwärtern, Laufburschen und Markkören. Diese dinge man in der Verwandtschaft, im eigenen Dorf oder im Heimattal. Bartholome Thöni von Zillis, Zuckerbäcker in Correggio, beklagt sich um 1795: «*Jou stichieva ca tei mi tarmatesti dalunga igl menziunau giuvan* – Ich erwartete, dass du baldmöglichst den erwähnten Burschen von Mathon schicken würdest. Stattdessen habe ich jetzt nichts und du erwähnst ihn nicht einmal. Der Laden hat einen Burschen nötig, der mit dem Teig umgehen kann, der ihn nicht anbrennen lässt und ihn nicht in die Latrine schütet, einen, der Schokolade, Konfitüre, Fruchteis, Röteli herstellen kann, oder es sich wenigstens zeigen lässt, ohne selber zu befehlen.»

Der Nachzug von Personal führte dazu, dass sich die Auswanderer einer Talschaft oder eines Dorfes im selben Gebiet oder am gleichen Ort wiederfanden. Die Schamser zogen vor allem in die baltischen Städte, die benachbarten Rheinwalder in die Lombardei, die Nachbarn im Safiental nach Ungarn und Siebenbürgen.

In der Erinnerung überlebten die erfolgreichen Zuckerbäcker, ein Esaias Caflisch von Trin beispielsweise, der sich südlich der Alpen Luigi nannte. Nach der Lehre in Livorno gründete er 1825 mit Landsleuten das Unternehmen «Luigi Caflisch e Compagni» mit Hauptsitz an der Via Toledo in Neapel und Fi-

lialen in Rom. Während 150 Jahren wurde der Name Caflisch im ganzen Mezzogiorno und darüber hinaus zu einem Begriff. Caflischs Spezialität waren raffinierte Süssigkeiten wie der «Babà», ein weiches, mit viel Rum durchtränktes Biskuit, oder die «Sfogliatella», ein mit Ricotta und kleingeschnittenen kandierten Früchten gefülltes Blätterteiggebäck. Auf dem Höhepunkt ihrer Tätigkeit verkauften die Konditoreien Caflisch durchschnittlich 500 «Sfogliatelle» pro Tag. Das Gebäck war so bekannt, beliebt und begehrt, dass Neapolitaner ihr Mädchen mit den Worten begrüßten: «*Sei profumata si capisce com'una sfogliatella di Caflische.*»

Beitrag zur europäischen Kulturgeschichte

Die Zuckerbäcker aus den Bauerndörfern und Bergtälern Graubündens haben ein Kapitel europäischer Kulturgeschichte geschrieben. Das hat schon der Schriftsteller Friedrich Christian Eugen Baron von Vaerst erkannt, als er 1851 in Leipzig seine geistvolle «Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel» veröffentlichte: «Die vorzüglichsten Zuckerbäcker auf der ganzen Erde, die man auch in allen grossen Städten inner- und ausserhalb Europas findet, kommen aus Graubünden. Dort haben die Leute, die wir von Mexiko bis Petersburg in grauen Jacken und weissen Schürzen sehen, grosse Steinpaläste.»

Dieser hervorragende Ruf ist teuer erkaufte worden. Denn einen Esaias Caflisch gab es nur einmal! Für den weitaus grössten Teil der Bündner Zuckerbäcker gilt das, was ein Zeitungsbe-richterstatter 1856 schreibt: «Die Eltern ziehen es vor, ihre Knaben als Zuckerbäcker in die weite Welt zu schicken, wo sie allerdings, wenn ihnen das Glück lächelt, glänzendere Geschäfte machen können, als ein Handwerker in seiner Heimat. Aber wie vielen ist das Glück günstig? Kann man sagen, dass von zehn Zuckerbäckerjungen einer reich wird? Geht nicht vielmehr weit der grössere Teil dieser Auswanderer einer traurigen Sklaverei und einem frühen Tod entgegen?»

Mancher Jugendliche ist an den Anforderungen, an der Übermüdung und am Heimweh zerbrochen. Die Arbeit in feuchtheissen Backstuben und eiskalten Kellergewölben war ungesund, überlange Arbeitszeiten waren die Regel. Durig Seeli, in einer Backstube in Venedig beschäftigt, berichtet um 1761 den Seinen nach Scharans: «*Ju sto lavar meza ura avonggi* – Ich muss eine halbe Stunde vor Tagesanbruch aufstehen und immer neben dem Feuer sein bis nach Mitternacht. Denn ich muss alle Ware machen und die andern tragen diese laufend in die Häuser aus. Wenn ich nicht gelernt habe zu schwitzen, dann lerne ich es jetzt.»

Johann Antieni schreibt 1819 aus Magdeburg, er wünschte, Deutschland nie gesehen zu haben. Hätte er unter den Ange-stellten aus der Heimat nicht gute Freunde gehabt, er wäre ins Wasser gegangen, so sehr habe ihn sein Meister und Lands-

mann gepeinigt! «*Egn ple grand schelm* – Einen grösseren Schelm als den gibt es nicht auf Erden. Ich habe bei dem mehr Ärger geschluckt als Brot gegessen. Die Unsrigen hier unten sind alle nichts wert.»

Aberhunderte Zuckerbäcker sind fernab der Heimat in Armut gestorben. Als der Konditor Johannes Fuoter von Rongellen 1847 in Kostroma an der Wolga verschied, reichte seine Hinterlassenschaft von 87 Rubeln, einigen Effekten und einer vergoldeten Sackuhr nicht aus, um alle Schulden zu tilgen. – Der Nachlass des Likördestillateurs Jodocus Ruben von Präz, 1858 in Flensburg verstorben, war so gering, dass damit gerade seine Beerdigung bestritten werden konnte. – Johann Kienz, Kaffeesieder im «Caffè della Casa Rossa» in Triest, wurde 1855 von der Cholera hinweggerafft und hinterliess Frau und Tochter in Ramosch einige abgetragene Kleidungsstücke.

Christian Tester von Bäch im Safiental war nach der Lehre beim Bergeller Ulrico Zuan in Schemnitz/Banská Štiavnica in acht Städten der Slowakei, Ungarns, Rumäniens und der Ukraine als Konditorgeselle tätig. Verbittert schreibt er einmal: «Wer lebt wie ein Mensch, der kann von einem Gehilfengehalt wenig erübrigen, wer jedoch leben kann wie ein Hund, erspart.»

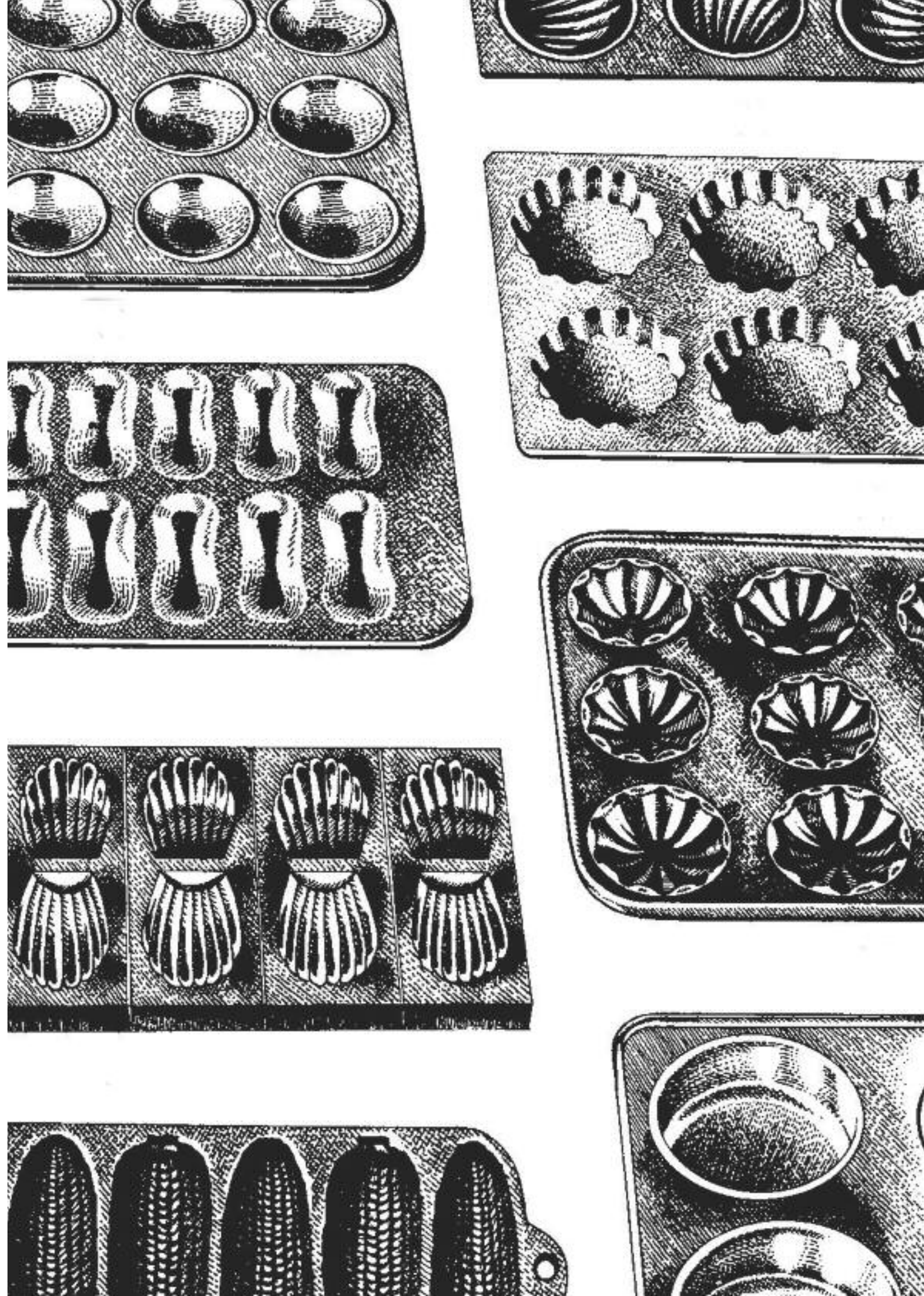
Selbst dann, wenn es ihnen gelang, auf eigene Rechnung zu wirtschaften, führten Zuckerbäcker einen harten Lebens- und Konkurrenzkampf. Der Kuchenbäcker Johann Caprez, Teilhaber an einer «Botega da Cunfetiero» in Rom, berichtet: «*Ei füss ina buna bottega* – Es wäre eine gute Bude, macht aber viel Strapazzo. Ich muss zwanzig Stunden im Tag tätig sein und habe nur vier Stunden der Ruhe und so kannst du verstehen, wie viel ich auf dieser Welt geniessen kann. Es geht jetzt in den vierten Monat, dass ich angekleidet in der Bude schlafe, um das Geld für ein Zimmer zu sparen.»

86 Prozent aller Zuckerbäcker, deren Schicksal bekannt ist, sind in der Fremde verstorben, 14 Prozent sind zurückgekommen. Die Mehrheit der Rückkehrer wird nach der Heimkehr wieder die Sense geschwungen haben. Wenige genossen auf ihrem herrschaftlichen Alterssitz die Früchte ihrer Arbeit und waren vielleicht politisch, kulturell oder philanthropisch tätig. Heute sind sie weitgehend verschwunden, die Bündner Konditoreien und Kaffeehäuser, die man einst in vielen Städten von Nižnij Novgorod bis New Orleans fand. Das «Caffè degli Svizzeri» in Pontremoli, die «Confiserie Léonard Parli» in Aix-en-Provence, die «Pasticceria Mark» in Montechiaro d'Asti zeugen heute noch von jenen Zeiten, als Tausende junger Bündnerinnen und Bündner in die Fremde zogen, damals, als die Schweiz ein Auswanderungsland war.

Les pâtisseries des Grisons dans le monde entier

Jusqu'à la Première Guerre mondiale, 11 782 jeunes ont quitté les Grisons pour apprendre le métier de pâtissier-confiseur auprès de compatriotes à l'étranger. Ils étaient confiseurs, pâtissiers, cafetiers, distillateurs de liqueurs, limonadiers, brasseurs ou fabricants de chocolat dans près de 1200 villes, d'Aachen à Saragosse en passant par Sátorajújhely (Hongrie). Des 55 pays où ils se sont rendus en Europe, en Amérique et en Afrique du Nord, la France fut sans nul doute leur destination favorite: en effet, on a pu y dénombrer plus de 4000 pâtissiers-confiseurs grisons. Ces pâtissiers-confiseurs doivent leur excellente renommée à quelques émigrants auxquels la chance a souri et qui ont bâti des dynasties de cafetiers ou sont revenus finir paisiblement leurs jours à la «Villa Kiew» ou au manoir «Zur Stadt Riga». Mais les registres paroissiaux, les documents d'archives officiels et des lettres de l'époque évoquent surtout un travail harassant, des conflits, le mal du pays, la lutte pour la survie, le triste destin ou le décès prématuré de la majorité de ces émigrants.

Peter Michael-Cafilisch lebt in Arezen im vorderen Safiental. Er forscht und schreibt zur Bündner Auswanderungsgeschichte.



Bier – ein Volksgetränk aus dem Ausland.

«Bier braucht Heimat», sagen die lokalen Brauereien mit Blick auf die Einkaufstour der ausländischen Braukonzerne Heineken und Carlsberg in der Schweiz. Nur: War das Bier schon immer in der Schweiz zu Hause? Nach ersten Brauereiaktivitäten in Klöstern entlang des Oberrheins zur Zeit der Karolinger eroberten im Spätmittelalter und der frühen Neuzeit die Weinreben vom Rhonetal und dem Genfersee aus das Mittelland und die Alpentäler. Erst im 17. Jahrhundert waren es deutsche Brauer, die in den Städten erste Braustätten betrieben. Nach einer Krise im Rebbau und technischen Verbesserungen in der Herstellung eroberte das qualitativ verbesserte und gleichzeitig preisgünstigere Bier um 1900 das Herz der Konsumenten endgültig.

Die Schweizer waren ursprünglich keine Biertrinker. Die Herstellung und der Konsum von Gerstensaft streiften im Frühmittelalter mit der Herrschaft der Karolinger erstmals den Raum zwischen Basel und dem Bodensee bis nach Chur. Vor allem in der klösterlichen Welt vermochte sich Bier neben Wein auf dem Speiseplan zu etablieren, besonders als «flüssige Nahrung» während der Fastenzeit. Auf dem St. Galler Klosterplan von 820 sind nicht weniger als drei Braustätten verzeichnet. Allerdings handelte es sich dabei nicht um einen eigentlichen Bauplan, sondern um das Abbild eines idealtypischen Klosters, weshalb diese Quelle mit Vorsicht zu geniessen ist.

Die zarte Bieraffinität erlahmte nach dem Verschwinden der Karolinger wieder. Einerseits wurde das Getreide wieder zur Ernährung der wachsenden Bevölkerung gebraucht, andererseits begünstigte die Klimaerwärmung zwischen dem 11. und 14. Jahrhundert den Weinbau, der sich vom Schwerpunkt im Rhonetal und am Genfersee bis an den Rhein und in zentrale Alpentäler ausbreitete. Der Konsum von Wein und anderen al-

koholischen Getränken ausserhalb der Klostermauern blieb vorerst bescheiden. Erst die Handelskontakte zu Beginn der Neuzeit und die Reisen der Kaufleute ins Ausland brachten die Gewohnheit in die Schweiz, grössere Mengen alkoholischer Getränke zu konsumieren.

Quellen aus dem 17. Jahrhundert lassen auf eine nun regere Bierproduktion in grösseren Städten schliessen, die hauptsächlich von eingewanderten Deutschen an die Hand genommen wurde. Von der Obrigkeit wurde die Brautätigkeit ungern gesehen, weil sie den von ihr kontrollierten Weinbau und -handel konkurrenzierte und von ihr aufgrund der Dörreinrichtungen für die zu mälzende Gerste und der Feuerung für die Braukessel eine grosse Brandgefahr ausging. Exemplarisch für die Anstösse von aussen in der helvetischen Bierfrühphase ist auch der Fall von Beat von Fischer, Gründer des bernischen Postwesens und Burger von Bern. Er rief nach 1683 bei seinem neu erworbenen Schloss Reichenbach eine Brauerei ins Leben. Man vermutet, dass seine bayrischen Postknechte, die er für Auslandskurse angestellt hatte, sich ohne ihr Lieblingsgetränk geweigert hätten, ihrer Arbeit nachzugehen. Und in Luzern erteilte der Rat Hauptmann Georg Keller das alleinige Recht, eine Brauerei zu betreiben. Er schickte daraufhin einen seiner früheren Soldaten in die Niederlande, um dort das Brauhandwerk zu erlernen.

Know-how-Import aus Deutschland

Bis weit ins 19. Jahrhundert konnte sich Bier im heutigen Gebiet der Eidgenossenschaft nur schwer etablieren. Bei Brauereigründungen musste auf das Know-how der nördlichen Nachbarn zurückgegriffen werden, zudem stand Biertrinken unter besonderer Beobachtung der Behörden, die den Konsum mittels hoher Steuern einzudämmen versuchten. Der Stadtschulrektor von Winterthur äusserte 1844 noch ganz andere Bedenken: «Diese Bierliebe wird auch auf eine Veränderung der Menschenrace einwirken. Denn was man, wo gutes und starkes Bier getrunken wird, so viel und häufig sieht, nämlich jene tonnenartige Körperfülle, die dicken Bäuche und Mondscheingesichter des Gerstensafts, das wird auch bald bei uns immer sichtbarer hervortreten.»

Die Krise des Weinbaus infolge von Mehltau und Reblaus, die Entwicklung der Eisenbahnen, welche die Beschaffung der Bierrohstoffe Gerste (bzw. Malz) und Hopfen aus weit entfernten Regionen massiv erleichterte, und die Industrialisierung, welche mit den Arbeitern eine neue Schicht von Getränkekonsumenten hervorbrachte, bewirkte einen massiven Anstieg des Bierkonsums. Begünstigt wurde diese Entwicklung durch brautechnische Fortschritte, unter anderem mit der künstlichen Kühlung, die das ganzjährige Brauen und die Herstellung von Bier mit gleichbleibend guter Qualität ermöglichte. Schliesslich empfahl sogar der Bundesrat das nährstoffreiche und durstlöschende Bier als wesentlich gesündere Alternative zum minderwertigen Schnaps, der grosses Elend in die Arbeiterfamilien gebracht hatte.

Bezeichnend für den ausländischen Einfluss auf die Ende des 19. Jahrhunderts wie Pilze aus dem Boden schießenden Brauereien (1883: 423 Betriebe) sind neben den meist aus Deutschland stammenden Brauern auch die Biertypenbezeichnungen. Die Brauereien verkauften anfänglich ihr Bier als helles «Pils(e)ner», dunkles «Münchner» und starkes «Wiener». Erst allmählich gingen sie dazu über, den heimischen Gerstensaft unter dem Label «Schweizer Bier» zu vermarkten. Das deutsche Reinheitsgebot ahmten sie mit dem Surrogatsverbot nach, das sich die Branche zur Qualitätssicherung ab 1900 selbst auferlegt hatte. Bier hatte sich um die Jahrhundertwende vor allem in der Deutschschweiz neben Wein und Most als weiteres alkoholisches Volksgetränk etabliert.

Förderung einheimischen Schaffens

Die Gründung des Schweizerischen Bierbrauervereins im Jahr 1877 hatte unter anderem zum Zweck, die Ausbildung von einheimischen Brauern zu forcieren und beim Bund höhere Einfuhrzölle für ausländisches Bier zu fordern. Dem Begehren wurde entsprochen, was den Biermarkt lange Zeit gegen aussen abschottete. Im Gegenzug gelang es aber den Brauereien auch nicht, im Ausland richtig Fuss zu fassen. Anders als Schweizer Schokolade, Käse, Uhren und Maschinen war Schweizer Bier kein Produkt, das auf dem Weltmarkt vorteilhaft – im Sinne von Alpenromantik oder technischer Präzisi-

onsarbeit – mit der Schweiz in Verbindung gebracht werden konnte. Einzig mit alkoholfreiem Bier, welches von einigen Schweizer Brauereien in den 1960er-Jahren zu einem geniessbaren Produkt weiterentwickelt wurde, feierte man später im Nahen Osten einige Exporterfolge.

Der Zusammenschluss der Brauereibesitzer war auch entscheidend, um den Forderungen der Arbeiterschaft geschlossen begegnen zu können. Mit den vielen streikerproben Arbeitern aus Deutschland sahen sie sich einem starken Gegner gegenüber. Sie gestanden ihren Arbeitern zwar höhere Löhne und reduzierte Arbeitszeiten zu, wehrten sich aber erfolgreich dagegen, nur noch Arbeiter der Fachvereine («Brauerunion») einstellen zu dürfen. Höhepunkt des Arbeitskonflikts war 1896 und 1910 der (wenig befolgte) Aufruf der Gewerkschaften an die gesamte Arbeiterschaft, Bier von gewissen Brauereien zu boykottieren. 1920 konnte ein Gesamtarbeitsvertrag abgeschlossen werden, der den Beginn des für die Schweiz so typischen Arbeitsfriedens bedeutete.

Kapazitätserweiterung der grösseren Brauereien mittels industrieller Produktionsweise, verbunden mit einem harten Preiskampf im Flaschenbiergeschäft und zu hohen Zahlungen für Absatzstellen führten bis zum Ersten Weltkrieg zum Tod von zwei Dritteln der meist kleineren Braubetriebe. Um die ruinöse «Hektoliterjagd» einzudämmen, schlossen die verbliebenen Brauereien untereinander vorerst für unterschiedliche Zeitspannen und Gebiete Verträge ab. Sie betrafen zum einen die Verkaufspreise, die verbindlich festgelegt wurden, zum anderen die Absatzstellen (Restaurants und Detailhändler), die von einer Brauerei geschützt waren und von der anderen nicht mehr abgeworben werden durften.

Die Ära der Einzelverträge mündete 1935 in die Konvention der schweizerischen Brauereien, besser bekannt unter dem Stichwort «Bierkartell». Alle Brauereien (mit unbedeutenden Ausnahmen) waren beteiligt, die Preise für Wirte und Detailhändler und die Wiederverkaufspreise in den Absatzstellen wurden verbindlich festgesetzt, die Qualität und die Art der Produkte waren normiert, ebenso war festgeschrieben, welche Brauerei an welche Abnehmer liefern durfte. Hinzu kamen Einschrän-

kungen bei der Einzelwerbung und die Etablierung einer Kollektivreklame. Schliesslich bestanden Regelungen über Etiketten, Gebinde, Harasse, Nebenleistungen an Wirte etc.

Die Brauereien hatten immer wieder gegen die Abstinenzbewegung zu kämpfen, die unter anderem alkoholfreie Kaffeehallen gründete, um gegen die «Bierpaläste» (Wirtschaften) und «Alkoholkapitalisten» (Bierbrauer) anzukämpfen. Ein mächtiger Feind erwuchs den Brauereien in Gottlieb Duttweiler. Er forderte im Parlament eine stärkere fiskalische Belastung des Biers. Er stimmte damit in den Chor der Bauern ein, welche ihre Produkte (Most und Wein) gegen die neue Konkurrenz verteidigen wollten. Sie brandmarkten Bier als ausländisches Produkt, das hauptsächlich aus importierten Rohstoffen bestehe. In der Folge erhob der Bund neben den Malzzollzuschlägen ab 1935 auch noch eine allgemeine Getränkesteuer zur «Wiederherstellung des finanziellen Gleichgewichts im Bundeshaushalt», von der aber nach massiven Protesten der Weinbauern 1937 nur noch die bis heute bestehende Biersteuer übrig blieb.

Das Kartell sicherte allen Brauereien vorerst eine gewinnbringende Geschäftstätigkeit, jedoch nur solange die Bevölkerungszahl und der «Bierdurst» anstiegen oder zumindest gleich blieben und die Betriebskosten nicht aus dem Ruder liefen. Zwei Faktoren verschärften die Situation der Brauereien, die ihre kostspieligen Investitionen in neue Flaschenabfüllanlagen und in weitere Automatisierungsschritte mit gesteigerten Absatzzahlen amortisieren wollten. Der in den Boomjahren nach dem Zweiten Weltkrieg gestiegene Status und das neue Selbstvertrauen der (schweizerischen) Arbeiter bewirkte eine partielle Abwanderung vom billigen «Proletarier»-Getränk Bier. Die aufgrund des Arbeitskräftemangels ins Land strömenden Ausländer konnten den Verlust dieser Käufer-schicht vorerst auffangen, in der Wirtschaftskrise Mitte der 1970er-Jahre verliessen diese allerdings in grossen Massen die Schweiz. Eine Katastrophe für die Brauindustrie, war doch in Brauerkreisen bekannt, dass der ausländische Arbeiter im Vergleich zum Schweizer Durchschnittsbürger dreimal mehr trinkt. Durch den fortschreitenden Bedeutungsverlust des zweiten Sektors kehrten die Bier trinkenden «Fremdarbeiter»

auch nach der Krise nicht mehr in Scharen an die Zapfhähne zurück.

Konkurrenzkampf mit ausländischen Anbietern

Als zweiter Faktor verschärften die Wirtschaftsabkommen mit den umliegenden Ländern den Konkurrenzkampf. Durch den Zollabbau waren ausländische Biere erschwinglich geworden, gleichzeitig wurde das Bier der Kartellbrauereien immer mehr als austauschbar und nichtssagend wahrgenommen. Der Konsument sah im ausländischen Bier das Spezielle, das Mondäne. Die grösseren Brauereien reagierten und warfen Luxusbiere mit den schönen Namen «High Life», «President», «Five Star» und «Luxor» auf den Markt, begleitet von weltmännischen Werbesprüchen («Trinken Sie President, das Grosse Bier. Sie verpassen auch so noch genug im Leben»). Der Erfolg war sehr bescheiden, die Luxusbiere verschwanden rasch wieder aus dem Angebot.

Im Zuge der Absatzkrise etablierten sich durch diverse Übernahmen zwei Schwergewichte: Die Sibra-Holding (mit der Einheitsmarke «Cardinal») und Feldschlösschen. Sie versuchten, den gesamten Schweizer Markt abzudecken. Dadurch ergaben sich grosse Ungleichgewichte im Kartell, das in der Folge immer mehr abbröckelte. Gleichzeitig schoss auch der Discounter Denner scharf gegen das Bierkartell und die zu hohen Bierpreise. Karl Schwenk hob seinen Kampf in mythische Sphären und verglich in Inseraten das Kartell mit Gessler («Preis-Vogt»), den man wie einst die Väter bekämpfen müsse. Selbstverständlich fehlte auch ein Bild von Wilhelm Tell nicht, ebenso wenig der Hinweis auf ein billigeres Schweizer Bier, welches aus einer kartellfreien Brauerei stamme und bei Denner erhältlich sei.

Nach dem Zusammenbruch des Kartells anfangs der 1990er-Jahre kam es vorerst zum Kauf der Calanda Haldengut-Gruppe durch den holländischen Brauerriesen Heineken. Kurze Zeit später erfolgte der grosse Zusammenschluss von Feldschlösschen, Cardinal und Hürliemann. Jedoch war der Immobilienanteil mit den günstig gelegenen Restaurantliegenschaften und den

grossen Brauereiarealen weit lukrativer als die Getränke-sparte, so dass diese im Jahr 2000 an den dänischen Carlsberg-Konzern verkauft wurde. Obwohl Calanda, Haldengut, Feldschlösschen und die übernommenen Regionalmarken immer noch in der Schweiz produziert werden, reagierte ein Teil der Kundschaft sehr empfindlich auf den ausländischen Einfluss. Es kam zu einer Renaissance der Kleinbrauereien, deren Anzahl immer noch im Steigen begriffen ist. Auch beim Biertrinken wird offenbar auf eine allzu starke Globalisierung mit Rückgriffen auf das Lokale reagiert, das man einige Jahre zuvor noch als provinziell verspottet hatte. Die Vorbilder für die Kleinbrauerszene stammten aus den USA, wo sich neben den Giganten viele innovative Mikrobrauereien etablieren konnten. Eine Pionierin der ersten Stunde steht allerdings in der Schweiz. Bereits 1975 richtete ein Basler Arzt im Keller seines Restaurants eine kleine Brauerei ein, weil er nicht gewillt war, in seiner «Fischerstube» jenes Bier auszuschenken, welches ihm das Kartell vorschrieb.

Neue Schweizer Bierkultur

Insgesamt sind heute über 300 Brauereien aktiv. Die beiden Grossen vereinigen etwas über 60 Prozent des Marktes, die restlichen 14 «alten» Brauereien halten einen Marktanteil von rund 15 Prozent. Für die zahlreichen jungen Wilden bleiben 2-3 Prozent, denn bereits über ein Fünftel des in der Schweiz konsumierten Biers stammt aus dem Ausland. Neben den klassischen Bierspezialitäten aus Deutschland, England und Belgien handelt es sich dabei zunehmend um helles Standard-Lagerbier in Büchsen, das ausländischen Grossbrauereien hilft, ihre übergrossen Kapazitäten auszuschöpfen und in der Schweiz zu absurd tiefen Preisen angeboten werden kann. Es gibt aber auch ermutigende Zeichen: Zwei Westschweizer Kleinbrauereien sind mit ihren gewagten Bierkreationen in den USA auf Begeisterung gestossen, und sie konnten in der Folge ein kleines Exportgeschäft aufziehen. Diese und andere Biere werden zwar nie den Status von Schweizer Schokolade erreichen, aber es ist an der Zeit, dem hiesigen Bier vermehrt Aufmerksamkeit zu schenken und sich von den Innovationen begeistern zu lassen. Die Schweizer Bierwelt umfasst nicht mehr nur das etwas langweilige Lagerbier hell, es gibt wie

La birra, una bevanda popolare venuta dall'estero

Per concorrenziare grandi produttori internazionali come la Heineken o la Carlsberg, le birrerie svizzere sottolineano l'im-prescindibilità del vincolo birra-patria («Bier braucht Heimat»). Ma, vien da chiedersi, in Svizzera la birra è sempre stata «in patria»? Nella scia delle prime attività birrarie in monasteri della regione del Reno Superiore, all'epoca dei Carolingi, si è assistito nel tardo Medioevo e fino agli inizi dei tempi moderni al propagarsi dei vigneti dalla valle del Rodano e dai pendii del Lemano, fino al Mittelland e alle vallate alpine. S'incontrano le prime birrerie cittadine, gestite da birrai tedeschi, solo a partire dal 17° secolo. Dopo quel periodo, la viticoltura ha attraversato una fase di crisi. Al tempo stesso, sono intervenuti miglioramenti tecnici nella fabbricazione birraria, i quali, oltre ad accrescere la qualità della birra, l'hanno resa nettamente più conveniente del vino. Agli albori del 20° secolo la birra ha pertanto conquistato definitivamente il cuore dei consumatori. La politica dei cartelli ha protetto per lunghi anni il mercato della birra, sia verso l'interno sia verso l'esterno. L'unica concorrenza per le birrerie svizzere erano la viticoltura e le organizzazioni di astinenti, che a causa della provenienza estera delle materie prime necessarie alla fabbricazione della birra, la tacciavano di prodotto estero ed esigevano che fosse soggetta a tasse più elevate. Dopo il crollo dei cartelli, due grandissimi produttori esteri hanno acquistato le maggiori birrerie svizzere, suscitando in reazione un'incredibile serie di birrerie di piccole e piccolissime dimensioni. Oggigiorno la principale minaccia per la produzione locale è la birra in lattine a basso costo proveniente dalla sovrapproduzione estera.

beim Wein eine erstaunliche Geschmacksvielfalt zu entdecken. Das Bier und mit ihm die ganze Bierkultur ist definitiv in der Schweiz angekommen.

Literatur

Bergier, Jean-François, 1993, Les Suisse entre vin et bière. In: Riis, Thomas (Hg.), A Special Brew... Essays in Honour of Kristof Glamann. Odense: Odense University Press, 141-153.
Schweizer, Jola, 1977, 100 Jahre Schweizerischer Bierbrauerverein 1877-1977. Zürich: Schweizerischer Bierbrauerverein.
Wiesmann, Matthias, 2011, Bier und wir. Geschichte der Brauereien und des Bierkonsums in der Schweiz. Baden: hier + jetzt.

Matthias Wiesmann ist Wirtschaftshistoriker. Im Mai 2011 erschien sein Buch «Bier und wir». Im Moment arbeitet er an einer Biographie über den Elektrizitätszählerpionier Karl Heinrich Gyr (Landis & Gyr).

« Bouffeurs de spaghettis » et « mangeurs de chats ».

De la fin de la 2e Guerre mondiale au début des années 1970, l'Italie était le principal pourvoyeur de main-d'œuvre pour la Suisse en plein boom économique. En 1961 les Italiens représentent plus de 70 pourcent de la population étrangère. Cette période nous a laissé des témoignages intéressants et peu connus sur les difficultés d'adaptation des immigrants italiens aux habitudes alimentaires helvétiques. Motifs de raillerie il y a une quarantaine d'années, les goûts et habitudes alimentaires des Italiens, aujourd'hui totalement adoptés par la culture culinaire suisse, apparaissaient naguère comme un reflet négatif de leur différence et un obstacle majeur à leur assimilation.

Une des manières les plus « efficaces », et universelles, de marquer négativement l'identité d'autrui consiste, comme l'ont démontré de nombreux anthropologues, à assigner à l'Autre un goût culinaire honni ou jugé abject. Parmi les étiquettes « swiss made » vilipendant les us et coutumes alimentaires italiens, on connaît les classiques « Makkaroni-Esser » ou « Maiser » (mangeur de maïs ou de polenta) ; équivalent du « croque-maïs » utilisé en Romandie. Mais qui a déjà entendu parler de « Salami-tiger » (tigres ou dévoreurs de salami), « Spaghettiapostel » (prédicateur de spaghetti), « Schwälbelichätscher » (croqueurs d'hirondelles) ou « Meiselichätscher » (croqueurs de mésanges) ? Le terme le plus méprisant était peut-être « Spaghettifresser » (bouffeurs de spaghettis), *fressen* renvoyant dans la langue allemande à la sauvagerie et à l'animalité (Tanner 1997). En Romandie, il était en revanche commun de dire des Italiens qu'ils raffolaient de la viande de chat (Raboud-Schüle 2008).

Le régime alimentaire au cœur des identités culturelles

Bref, en terre helvétique, on se moquait souvent des « Ritals » qui dédaignaient ces monuments de la gastronomie nationale que sont le lait frais (ils en consommaient, disait-on, que lorsqu'ils souffraient de maux d'estomac), les soupes en

conserves, le pain noir, le bircher, les röstis ou les cervelas. De leur côté, les Transalpins jugeaient que les Helvètes avaient une manière de manger « sans ordre » et qu'ils ignoraient viande et légumes frais (Braun 1970). Les Italiens étaient déconcertés également par l'habitude indigène de présenter viande, légumes et féculents dans la même assiette car, en Italie, les mets sont traditionnellement servis selon un ordre précis et dans des plats différents. Les poissons et fruits de mer, la viande de lapin et ovine faisaient également défaut aux travailleurs italiens qui, globalement, se plaignaient surtout de la cherté, mais aussi du manque de qualité, de fraîcheur et de variété de la nourriture. Par exemple, Braun montre que si les immigrants italiens consommaient moins de viande que les Suisses, c'était autant pour des raisons de coût que de goût : ils trouvaient, en effet, la viande suisse peu savoureuse et, en plus, dure « comme du bois ». Les commerçants de l'époque admettaient, du reste, que les Italiens étaient des clients particulièrement exigeants et critiques en matière de fraîcheur des aliments.

Malgré un fort attachement à leurs cuisines régionales, beaucoup d'Italiens apprirent à apprécier en Suisse le chocolat, la bière et le fameux cervelas pour son aspect économique et adapté aux courtes pauses de midi. Mais, dans la mesure où le temps, les moyens et les circonstances le permettaient, ils restaient fidèles, le week-end surtout, à leur gastronomie. S'ils ne pouvaient se procurer les ingrédients essentiels à leur cuisine, ils se rabattaient sur des substituts, bien que rien n'égalait, à leurs yeux et à leurs papilles, les produits que l'on se procurait directement au pays tels, notamment, le vin rouge, le salami, les pâtes, l'huile d'olive et le fromage. Cet approvisionnement familial ne présentait pas seulement un avantage économique. En effet, l'importance accordée à l'origine de ces produits témoigne d'un besoin de « traçabilité symbolique » et souligne, par là, la valeur attribuée à certains aliments en tant que refuges de l'identité culturelle du migrant.

De l'image négative du Méridional au mythe de la diète méditerranéenne

Dans l'histoire de la cuisine italienne, la ligne de démarcation Nord/Sud demeure un opérateur mouvant, mais puissant, de

distinction et de discrimination sociale. Personne ne s'étonnera ainsi que, dans les années 1960, la « gastrophobie » helvétique visait principalement les mœurs, alors très exotiques, des Italiens du Sud, leurs compatriotes du Nord jouissant d'une attitude un peu plus clémente, même si le maïs, ingrédient de base de la polenta, était couramment considéré dans les années 1940 bon seulement pour les cochons et les « Tschinggen » (Tanner 1997).

Par leurs comportements sociaux, les Méridionaux incarnaient alors une altérité radicale, une présence envahissante, bruyante, indisciplinée et inquiétante perçue comme une sorte de mal nécessaire au développement économique. Le clivage entre Italiens du Nord (jugés plus assimilables, éduqués et paisibles) et Italiens du Sud (perçus comme illettrés, primitifs et irascibles) est traversé par toute une série de mythes véhiculés par la société d'accueil, mais aussi par les migrants eux-mêmes.

Les goûts et (in)dispositions alimentaires des Italiens, du Sud en particulier, interpellent les psychiatres, tel le Lausannois Jean-Louis Villa qui cherche à sonder « ce monde mal exploré de l'âme méridionale » (1960[a] : 304). L'Italie du Sud abonde, dit-il, « d'individus tristes, renfermés, méfiants, passivement résignés à un sort misérable ». Il décèle chez de nombreux immigrants italiens suivis pour des problèmes psychiatriques des « intolérances primaires » alimentaires qui se manifestent par des sensations de lourdeur, brûlure, ballonnements, etc., accompagnés de troubles de la sphère neuro-végétative. Ces troubles dévoilant rarement la présence d'une gastrite ou d'un ulcère, Villa s'étonne de « l'hostilité qui se manifeste à l'égard de la cuisine indigène » dont font preuve ces patients. Cette aversion pour la « nourriture suisse romande » révélerait, selon lui, que l'Italien déraciné serait enclin à développer une forme de trouble mental quasi génétique, l'auteur présupposant, vous lisez bien, « l'existence d'une personnalité prémorbide spécifiquement transalpine » (1960[a] : 309). En d'autres termes, l'Italien abriterait au fond de lui une psyché potentiellement déficiente qui expliquerait « le besoin de recourir à des produits alimentaires typiquement italiens (pâtes, légumes, condiments à base d'huiles végé-

tales)... » (1960[a] : 308). Villa ne s'arrête pas là. Il surenchérit avec le cliché oedipien et infantilisant de l'opulente et redoutable *mamma* méditerranéenne : « La mère italienne représente classiquement, grâce au rôle surmoïque dont elle est investie par une tradition religieuse qui l'identifie souvent à des instances surnaturelles, une image hyperprotectrice et hypernourricière. La fixation orale de l'Italien serait donc la conséquence d'un excès de satisfaction plutôt que d'une frustration dans le domaine de la nourriture. » (1960[b] : 103).

On peine à croire que le migrant du Mezzogiorno, laissant un pays de misère et de faim, puisse développer un tel syndrome régressif d'excès de satisfaction alimentaire... Mais outre l'irrecevabilité scientifique d'une telle analyse (Nathan 1988), Villa discrédite les explications de ses patients dont certains déclarent être indisposés par la nourriture grasse et surtout peu variée qui leur est réservée sur les lieux de travail : « on ne mange que des pommes de terre et du lard dans ce pays... » (Villa 1960[a] : 305).

Attitude réfractaire – une forme de résistance culturelle

Au sein de cette population migrante, les troubles fonctionnels de la sphère digestive résultaient certainement en grande partie d'un traumatisme provoqué par la perte du cadre culturel de référence. Pour les travailleurs italiens d'alors, principalement des hommes jeunes et célibataires, une des principales difficultés était de s'adapter à la nécessité de devoir faire soi-même les courses et la cuisine, en l'absence d'épouse ou de mère. Les conditions de vie professionnelles, matérielles et sociales contraignantes engendraient ainsi une tension avec le désir et les possibilités réduites de maintenir leurs propres règles culinaires. C'est ce que relève, par exemple, M. T., ouvrier sicilien à la retraite interviewé en marge dans le cadre du film documentaire *Les années Schwarzenbach* de Katharine Dominice et Luc Peter. Le plus dur était, pour lui, de devoir s'adapter à une nourriture non familière (« En Sicile, on ne connaissait pas le beurre ! ») et de ne trouver ni les produits (certains fruits frais surtout), ni le temps et l'environnement social conformes au modèle culturel d'origine. Ses repas étaient ainsi hâtivement et

tristement consommés sans la présence sécurisante de la famille. Son épouse hollandaise, ancienne infirmière de l'Hôpital cantonal de Lausanne (aujourd'hui CHUV), explique que beaucoup de patients transalpins – dont M. T., son mari – se plaignaient de troubles gastriques qualifiés avec dérision de « maladie des Italiens » par les médecins et le personnel soignant qui y voyaient une affection d'ordre psychosomatique. Eclairant le contexte d'une telle incompréhension culturelle, Mme T. raconte que les Italiens hospitalisés étaient réputés difficiles, « douilllets » (hyperémotifs) et surnommés de ce fait les « mamma mia » en raison de leur façon jugée excessivement théâtrale d'exprimer leur inconfort. De plus, ajoute-t-elle, leurs familles « se fichaient des recommandations diététiques », celles du Sud étant les plus « têtues ». Même s'ils (les patients, les accouchées) devaient faire attention à ce qu'ils mangeaient, leurs familles leur apportaient de la nourriture en cachette... Elles arrivaient en masse et se mettaient tout autour du lit pour ne pas qu'on les voie donner de la nourriture aux malades... ».

De telles situations de choc culturel étaient courantes dans les années 1960-1970 en Suisse comme l'atteste cette déclaration d'une infirmière cheffe de l'Hôpital de Zofingue : « Les repas sont souvent cause de problèmes. Il y a des choses que la plupart des Italiens ne mangent pas, le bircher par exemple. Leur famille leur apporte des sacs pleins de nourriture qu'ils mangent en cachette. Ce sont souvent des choses qui ne sont pas bonnes pour eux, après une opération de l'appendice ou un ulcère en particulier. Les pires de ce point de vue sont les Italiens du Sud. » (Niederer 1985 : 113).

Une telle attitude réfractaire est, en définitive, une forme de résistance culturelle aux règles incomprises de l'institution hospitalière. On saisit que pour des migrants qui n'y sont pas accoutumés, la seule « vraie » nourriture, celle permettant au malade de recouvrer ses forces, soit la nourriture connue préparée à la maison. A l'inverse, les menus d'hôpital, médicalement prescrits ou non, n'avaient aucune valeur nutritive ou thérapeutique dans les conceptions traditionnelles de la santé et du corps de cette population.

Les représentations sociales (qui imprègnent également le discours scientifique !) encadrant les préférences alimentaires du

groupe d'appartenance et celles des « étrangers » sont donc culturellement construites en fonction de la valeur, positive ou négative, attribuée à l'Autre.

Nouveau goût pour la cuisine italienne

L'histoire du goût pour la cuisine italienne en Suisse vient rappeler ce mécanisme identitaire universel. Par exemple, si la Suisse produit et consomme des pâtes depuis la fin du 19^e siècle, ce n'est que depuis peu que les Helvètes les apprécient cuites al dente, garnies de légumes sautés à l'huile d'olive, sans sauces à base de crème ou de beurre. Les chiffres de l'Office fédéral des douanes concernant l'importation d'huile d'olive extra-vierge pressée à froid corrobore spectaculairement cette tendance. De 1988 à 2008, les quantités importées passent de 1,3 Mio à 11,5 Mio de kg ! L'envolée de cet aliment « magique » aux vertus diététiques, symboliques et gastronomiques cumulées s'explique autant par l'amélioration de sa qualité que par le triomphe de la diète méditerranéenne, inscrite depuis 2010 au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco. L'essor est d'autant plus remarquable que, au Nord des Alpes, l'huile d'olive avait bien mauvaise réputation dans les années 1960-1970, communément jugée trop grasse, laxative, malodorante, etc. Le mythe actuel du régime méditerranéen – l'évocation de cette catégorie géographique véhiculant, à elle seule, toute une série de fantasmes de santé – serait, en ce sens, à l'origine de nouveaux comportements alimentaires et culturels pour les non Méditerranéens et pour les Méditerranéens eux-mêmes. Les diasporas constituant, à ce titre, un espace de traduction culturelle des goûts et dégoûts alimentaires encore peu étudié.

Bibliographie

- Bevilacqua, Salvatore**, 2008, Le tarentisme et ses fictions ethnographiques : épistémologie d'une maladie de l'Autre. Dans : Gesnerus – Swiss Journal of the History of Medicine and Sciences, 14/15, Vol. 65 : 225-248.
- Bevilacqua, Salvatore**, 2010, Un « régime méditerranéen » bon à penser. La lisibilité sociale et médicale des pratiques alimentaires des migrants italiens aux Etats-Unis et en Suisse (20^e siècle). Dans : Anthropology of Food, [Online], 7 | December 2010. URL : <http://aof.revues.org/index6600.html>
- Braun, Rudolf**, 1970, Die Nahrungs- und Konsumgewohnheiten der italienischen Arbeitskräfte. Dans : Sozio-kulturelle Probleme der Eingliederung italienischer Arbeitskräfte in der Schweiz, 220-265. Erlenbach-Zürich : Eugen Rentsch Verlag.
- Nathan, Tobie**, 1988, La parabole de l'estomac. Dans : Le sperme du diable : éléments d'ethnopsychiatrie. Paris : PUF, 183-191.
- Niederer, Arnold**, 1985, Recherches sur le comportement alimentaire des travailleurs immigrés italiens et turcs. Dans : Centlivres P. et Christinat J.-L., Identité alimentaire et altérité culturelle : 109-119. Neuchâtel : Institut d'ethnologie.
- Raboud-Schüle, Isabelle**, 2008. Article de Marie Maurisse paru dans L'Hebdo (http://www.hebdo.ch/potee_de_marmotte_les_etranges_alimentaires_des_suissees_38483_.html [consulté le 17.01.2012]).
- Tanner, Jakob**, 1997, Italienische «Makkaroni-Esser» in der Schweiz Migration von Arbeitskräften und kulinarische Traditionen. Dans : Teutberg H. J., Neumann G., Wierlacher A. (éditeur), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin : Akademie Verlag, 473-497.
- Villa, Jean-Louis**, 1960[a], Les troubles digestifs fonctionnels chez l'émigré italien en Suisse romande. Dans : Revue de médecine psychosomatique, 2 : 100-103.
- Villa, Jean-Louis**, 1960[b], A propos de quelques problèmes de l'émigration italienne en Suisse. Dans : Zeitschrift für Präventivmedizin/Revue de médecine préventive, Vol. 5 : 298-313.

«Salamitiger» und «Schwäbelichätscher»

Bedenkt man, wie sehr heute mediterrane Kost als Inbegriff gesunden und schmackhaften Essens gilt, kann man sich kaum mehr vorstellen, dass diese in den 1960er- und 1970er-Jahren als krankmachend beurteilt wurde. Dass italienische «Gastarbeiter» vor allem Pasta, Olivenöl und Gemüse zugeneigt waren, wurde von gewissen Ärzten damit erklärt, dass – genetisch gesehen – die Menschen aus Italien, insbesondere jene aus den südlichen Regionen, unterschiedlich seien. In diesem Sinne stelle die Ernährungsweise der Italiener ein Problem für das schweizerische Gesundheitswesen dar.

Der Archetypus des «armen Migranten», personifiziert im «Italiener» der 1960er- und 1970er-Jahre war nicht nur eine Projektionsfläche für Präventivmediziner, die mediterrane Kost als schädlich zu bezeichnen. Fremdenfeindliche Äusserungen stigmatisierten die italienischen «Fremdarbeiter» als «Salamitiger», «Schwäbelichätscher» oder «Maiser». Erst nachdem Herr und Frau Schweizer selber auf den Geschmack italienischer Küche kamen, fanden diese Verunglimpfungen ein Ende.

Salvatore Bevilacqua est Dr en sciences sociales. Il est collaborateur de recherche à l'Institut universitaire d'histoire de la médecine et de la santé publique au CHUV à Lausanne et chargé de cours à la Haute école de santé Genève. Il enseigne à l'Institut fédéral des hautes études en formation professionnelle. Recherche en cours : Histoire sociale et institutionnelle de l'éducation alimentaire en Suisse romande.

Der Beginn einer kulinarischen Liebesaffäre!

Lange Zeit als arme Fremdarbeiter-Küche verschrien, hatte die italienische Küche einen schweren Stand in der Schweiz. «Makkaroni-Esser» wurden die italienischen Gastarbeiter hierzulande beschimpft, während sie nach langen Tagen auf Schweizer Baustellen ihr Heimweh mit einem Teller Pasta zu lindern versuchten. Es half, dass die Schweizer Bevölkerung sich nach dem wirtschaftlichen Aufschwung erste Strandferien leisten konnte und dabei die kulinarischen Genüsse der italienischen Küche entdeckte. Um dann zu Hause mit grossem Fernweh am Herd zu stehen. Die damals noch unbekannten Rezepte zu Spaghetti Carbonara und Lasagne al Forno erklärte ihnen die Schweizer Kochbuchautorin Marianne Kaltenbach in ihrem Buch «Aus Italiens Küchen». – Es war der Start einer kulinarischen Liebesaffäre!

Als die Kochzeitschrift Betty Bossi 1984 zum ersten Mal ein Rezept für Tiramisu veröffentlichte, brach in der Schweiz ein Mascarpone-Notstand aus! Dieses üppig geschichtete Dessert aus cremigem Mascarpone, Eier, Eischnee, in Espresso getunkten Löffelbiscuit und mit einem Hauch Kakaopuder bestäubt, hatte im Nu die Küchen der Schweiz erobert. Während Mascarpone im nahen Italien schon seit dem Mittelalter weit herum bekannt war, löste es hierzulande eine kleine Revolution aus. So waren die Kühlregale bei Schweizer Grossverteilern innerhalb von 24 Stunden nach Erscheinen der Betty Bossi Zeitung leergefegt! Die Schweiz war im Mascarpone-Notstand, und jede bessere Hausfrau liess es sich nicht nehmen, fortan beim sonntäglichen Lunch mit der Schwiegermutter mit dem exklusiven Tiramisu aufzutrumphen.

Essen in der Fremde – Pflege heimatlicher Gefühle

Dabei hatte alles ganz anders begonnen. Man nannte die italienischen Fremdarbeiter auf den grossen Baustellen «Makka-

roni-Esser», und ihre Küche wurde abschätzig als Gastarbeiterküche beschimpft. Man schrieb das letzte Drittel des 19. Jahrhunderts, als italienische Bauarbeiter Beschäftigung auf Schweizer Baustellen fanden. Grosse Tunnels wurden damals gebaut, und es entstanden hierzulande die ersten Stadtzentren. Diese Migration von Arbeitskräften hatte auch gesellschaftliche Auswirkungen. Die Italiener brachten ihren Hunger, ihren Stolz am Herd und zu Tisch. Eine hochemotionale Angelegenheit! Die Maccaroni waren dabei mehr als nur Nährwertzufuhr, die Maccaroni waren ein Stück Heimat in der Fremde. Denn Heimat ist nicht einfach ein Ort, der im Pass steht. Heimat ist immer auch eine Magenfrage. Wenn die Italiener in der Fremde ihre Pasta assen, dann war das ein wichtiger sozialer Moment in ihrer Gemeinschaft, in dem sie eine starke Verbundenheit mit ihrer Herkunft verspürten. Der Teller Pasta wurde damit zu einem wichtigen Stück Identifikation in der Fremde.

Der Historiker Jakob Tanner hat sich ausführlich mit dem Thema von Essen und kultureller Identität auseinandergesetzt und folgende Erklärung zu diesem Phänomen verfasst: «Lokalität ist etwas sehr Mobiles und die «Orte des Eigenen» werden gerade da stilgerecht rekonstruiert und intensiv gepflegt, wo sich Menschen als Fremde unter Fremden erfahren. Insbesondere Ernährungssitten und kulinarische Traditionen können in solchen Situationen der emotionalen Bewältigung des (noch) Unbekannten dienen. (...) Fremde sind Leute, die länger, vielleicht für immer bleiben, wobei es das Provisorische, das Distanzierende ist, was sie charakterisiert.» Sprich: Die Italiener kamen und blieben in der Schweiz – und mit ihnen das Essen. Interessant ist auch Tanners Gedanke, dass der Begriff «Heimat» immer das Problem jener war, die auswanderten und vorwärtskamen. Denn sie erinnerten sich an das, was einmal war. «Aus dieser Sicht kann sich der Hang nach herkömmlichen Speisen gerade dann verstärken, wenn die gewohnte Umgebung verlassen werden muss und die Mahlzeiten dann zu den wichtigsten Anlässen gehörten, an denen die verlassene Welt periodisch wieder zurückgewonnen werden kann.»

Die Maccaroni wurden also zu einem Stück Heimat, ein Stück Identität in der Fremde. Die Gastarbeiter lebten bald ganze

Strassenzüge in den Schweizer Städten, die mit eigenen Lebensmittelläden, Restaurants und Friseursalons – alles, was es für ein Stück Italianità in der Schweiz brauchte – bestückt waren. Anders war es für die Italiener nicht möglich, denn man hat es hier mit einer stolzen kulinarischen Nation zu tun, bei der ein falsches Kraut im Sugo eine Identitätskrise auslösen konnte. Rezepte und ihre Zutaten mussten authentisch sein und jederzeit dem strengen Urteil einer italienischen Mamma zu Hause standhalten können. Antipasti, Primi, Secondi, Formaggi und Dolci liess man sich also auch in der Fremde nicht nehmen. Oder bestand vielmehr erst recht darauf!

In derselben Zeit, als die Italiener sich bei uns ansiedelten, zogen Schweizer Familien in den Ferien gen Süden. Mit dem wirtschaftlichen Aufschwung kam in der Schweiz der Lebensstil der 1950er-Jahre auf. Plötzlich konnte sich der Durchschnittsschweizer neben den Errungenschaften im Haushalt wie Kühlschrank oder Staubsauger auch ein Auto leisten. Damit stellte er sich sommers mit dem Zelt auf dem Dach für die Ferien am Strand in den Stau, während Catarina Valente aus dem Autoradio sang «Komm ein bisschen mit nach Italien. Komm ein bisschen mit ans blaue Meer. Und wir tun als ob das Leben eine schöne Reise wär.»

Italienisch kochen mit Betty Bossi und à la Kaltenbach

Auch kulinarisch war die Schweiz damals im Aufbruch: Die Mayonnaise gab's plötzlich in der Tube, die ersten industriell hergestellten Pommes Chips kamen in den Handel und das «Poulet im Chörbli» versprach kulinarische Höhenflüge. Die Schweizer Hausfrau plagte nach den Strandferien aber das Fernweh am Herd. Die Pizza Margarita, Spaghetti al pomodoro und Gnocchi alla Romana in den Ferien gekostet, stand sie nun ratlos am Herd, als Kinder und Ehegatte nach diesen Gerichten verlangten. Da war Hilfe dringend nötig, denn die Rezepte waren hierzulande noch gänzlich unbekannt, Ricotta war ein Fremdwort, Rucola zog höchstens mitleidige Blicke auf sich und den Maccaroni haftete immer noch das Image der armen Gastarbeiterküche an.

Zu den Maccaroni findet sich im Bestseller-Kochbuch «Aus Italiens Küchen» der Kulinarik-Werbefrau und Kochbuchautorin Marianne Kaltenbach folgender Hinweis: «Maccherone» stehe nicht nur für Teigwaren, sondern könne bei Bedarf auch einem Dummkopf nachgerufen werden. Was sich auf den ersten Blick wie Schabernack liest, zeigt auf den zweiten Blick die kulinarische Intelligenz der Marianne Kaltenbach, mit der sie der Schweizer Hausfrau Unterstützung bot.

Sie hat Rezepten nachgespürt wie Archäologen Ruinen. Sie hat uralte, vergilbte Kochbücher von Staub befreit und der italienischen Marktfrau Löcher in den Bauch gefragt. Sie wollte es genau wissen: Es ging nicht nur darum, ein Rezept originalge-

treu und haargenau wiederzugeben, sondern auch darum, Traditionen und Brauchtum zu würdigen. «Bei Marianne Kaltenbach isst man nicht nur Gemüse und Fleisch – man isst die Landschaft», wie es ein Lobredner einmal auf den Punkt brachte. Ein Rezept war damit immer eine kulinarische Spurensuche, die Marianne Kaltenbach mit einem untrüglichen Instinkt verfolgte. Kein Wunder, wurden ihre Kochbücher mit den vielfältigen Ausführungen zu Produkten, Traditionen und originalgetreuer Zubereitung eine Art kulinarische Lexika. So gelang es ihr, in Zusammenarbeit mit der italienischen Autorin Virginia Cerabolini, auch des Schweizers Herz für die italienische Küche zu öffnen. Bei allen positiven Erinnerungen an den Strandurlaub bedurfte die italienische Küche bei der Schweizer Hausfrau damals noch einiges an Erklärung. Und genau das hat Marianne Kaltenbach in «Aus Italiens Küchen» gemacht. Es gelang ihr mit diesem profunden Werk, die ehemals als Gastarbeiterküche verschriene italienische Küche auf ein Niveau zu hieven, das die unglaubliche Vielfalt und Qualität der Zutaten und Gerichte aufzeigt und auch zelebriert. Sie, die eine grosse Vorliebe für die saisonale frische Küche hegte, hatte ihr Herz schnell an die italienische Küche verloren, die schon seit jeher Hand in Hand mit den Jahreszeiten ging.

Kochen à la Kaltenbach bedarf aber auch eines Blicks über den Tellerrand hinaus. Sie sah das Kochen nicht einfach nur als einen Vorgang, der in der Küche über die Bühne ging. Neben der Wichtigkeit von guten Grundzutaten ging es auch um das Erfassen des Lebensgefühls, der Freude und Wichtigkeit der italienischen Küche. «Die natürliche, lebensfrohe Vielfalt der italienischen Regional-Küchen spiegeln diese Rezepte, die sich auch auf nordländischen Herden bequem und erfolgreich verwirklichen lassen», schrieb sie dazu in ihrem Buch.

Und natürlich spielten die Emotionen eine wichtige Rolle: Es ging um die tiefe Sehnsucht des Menschen nach dem, was er am liebsten isst. Es ist kein Schnickschnack auf dem Teller: Es sind saisonale, regionale Produkte die jeder in seiner lieb gewonnenen Heimat – und sei das nur in den Ferien – findet. Denn auch diese emotionale Bindung macht gutes Essen aus. Es ging also um weit mehr als um das perfekte Rezept zu «Risotto coi gamberoni» – es ging um ein tieferes Verständnis von Leben, Landschaft, Traditionen und Küche und dem Zusammenspiel all dieser Faktoren.

Damit leistete Marianne Kaltenbach grossartige Vorarbeit für zukünftige Publikationen zur italienischen Küche. Denn 1984 publizierte die Betty-Bossi Zeitschrift nicht nur ein erstes Rezept zu Tiramisu, sondern brachte ebenfalls ein Kochbuch unter dem Titel «Aus Italiens Küchen» auf den Markt. Das Tiramisu hatte das Herz der Schweizer Hausfrau in Windeseile erobert und brachte Molkereien an den Rand der Verzweiflung, als die Nachfrage nach Mascarpone plötzlich jene nach Butter zu übersteigen drohte. Jeder wollte dieses moderne Dessert aus Venetien seinen Gästen aufstischen. Der italienischen Küche

haftete plötzlich etwas Modernes an, galt fast schon als «trendy». Die Rezepte in Betty Bossis «Aus Italiens Küchen» waren zwar nicht ganz so originalgetreu wie jene bei Kaltenbach, aber so vereinfacht, dass sogar Kinder mit ersten Vorkenntnissen in der Küche die «Maccaroni alle cinque pi» nachkochen konnten: Rahm (*panna*), Tomatenpüree, Petersilie, Parmesan und Pfeffer zu einer Sauce gekocht und mit Pasta vermischt. Um es dann stolz als erstes, selbstgekochtes Gericht der Familie zu präsentieren. Es wuchs mit diesem Buch also eine Generation auf, für die Pizza kein Fremdwort mehr war und die die italienische Küche nicht mehr mit negativen Gefühlen und Bildern in Verbindung brachte.

Italianità zur Linderung des Fernweh

Heute kann jeder Student auswendig Spaghetti Carbonara kochen, und italienische Rezepte haben ihren festen Platz im Repertoire von Hobby- bis Meisterköchen. Während man früher die frische Ricotta noch aus den Italienferien nach Hause schmuggeln musste, gehören heute Zutaten wie Rucola, Auberginen oder Pelati-Tomaten ganz selbstverständlich in die Auslagen von Schweizer Grossverteilern.

Heute essen wir nicht nur selbstverständlich Pesto und Cannelloni, sondern verstehen die italienische Küche quasi als «Erlebnis». Denn wir trösten das Fernweh nach dem Sandstrand mittlerweile ganz selbstverständlich im italienischen Spezialitätenrestaurant um die Ecke. Der Italianità haftet also auch für den Schweizer plötzlich etwas Nostalgisches an, wenn die hauchdünne Pizza mit Büffelmozzarella an einem lauen Sommerabend auch dem verregnetsten Sommer in der Schweiz einen Touch «Dolce vita» verleiht. – So geschah es, dass sich die italienische Küche für den Schweizer über all die Jahre von der armen Fremdarbeiterküche zu einer kulinarischen Liebesaffäre entwickelte. – Che buono!

Literatur

Betty Bossi, Italienische Küche, Cucina Italiana, Betty Bossi Verlag (vergriffen)

Kaltenbach, Marianne und Virginia Cerabolini, 2011 (Neuauflage), Aus Italiens Küchen. Basel: Echtzeit Verlag.

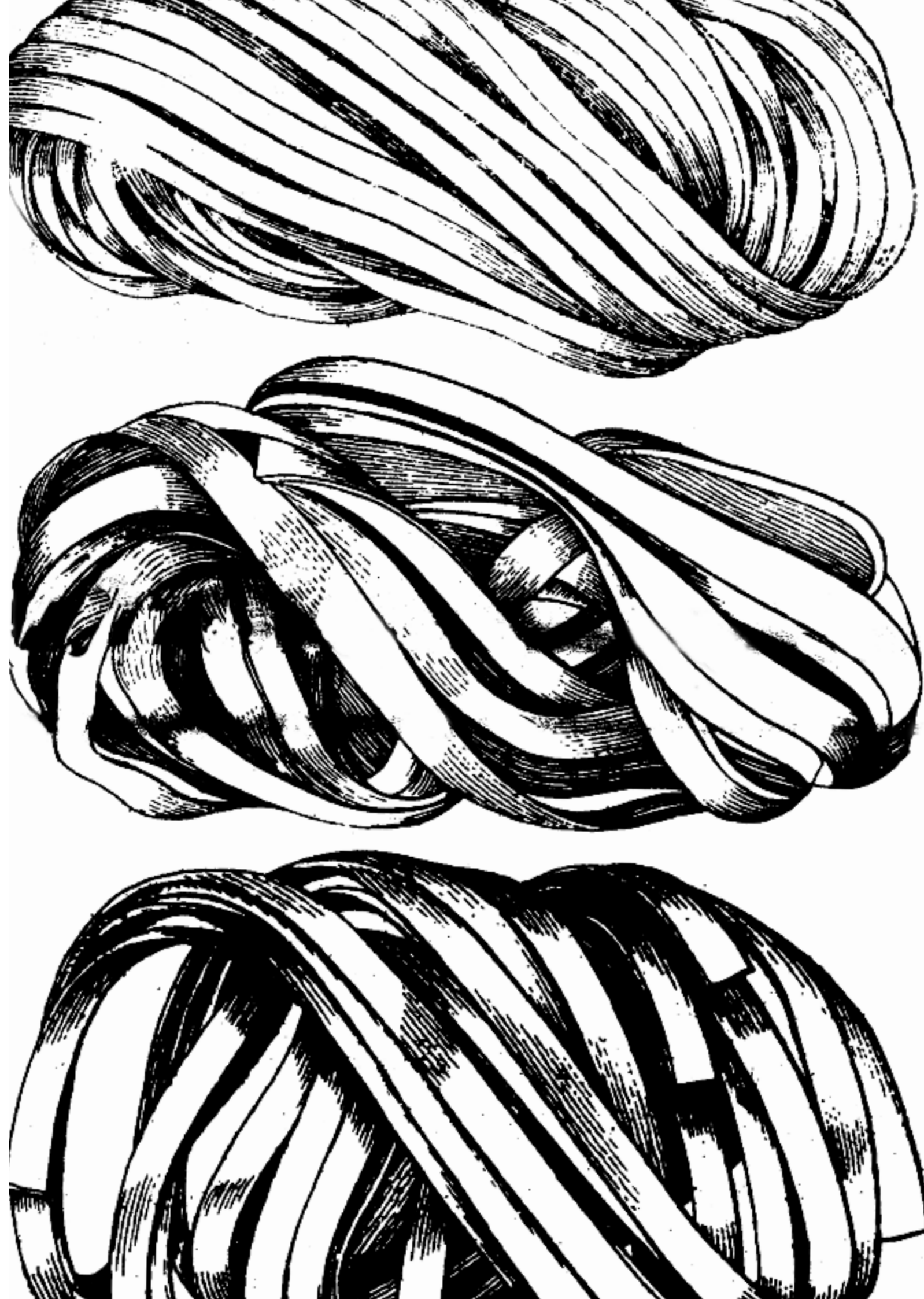
Tanner, Jakob, 1997, Italienische «Makkaroni-Esser» in der Schweiz. Migration von Arbeitskräften und kulinarische Traditionen. In: Teutberg, Hans Jürgen, Gerhard Neumann und Alois Wierlacher (Hg.), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin: Akademie-Verlag, 473-497.

Una storia d'amore a sfondo culinario!

Per molti decenni la cucina italiana in Svizzera ha suscitato solo disprezzo ed è stata considerata sdegnosamente la cucina dei poveri lavoratori migranti. Alla fine del 19° secolo gli immigrati italiani erano trattati di «mangiatori di maccaroni». Ed è vero che, trangugiando un piatto di pasta, questi uomini strappati ai loro affetti cercavano talvolta di consolarsi delle lunghe giornate trascorse sul cantiere con in corpo la nostalgia di casa. Con la crescita economica, le famiglie svizzere hanno scoperto il lusso delle vacanze al mare, assaporando così tutta la ricchezza e i pregi della cucina italiana. Di ritorno dalle vacanze, il desiderio di rivivere i bei momenti trascorsi in villeggiatura incitava a riprodurre i piatti tipici. L'autrice di libri di cucina Marianne Kaltenbach è venuta in aiuto a questi turisti nostalgici, proponendo loro un libro dedicato alla cucina italiana con ricette sconosciute sino ad allora: spaghetti alla carbonara, lasagne al forno e via dicendo.

La storia d'amore con la cucina italiana, pertanto, è nata meno dalla presenza dei lavoratori italiani in Svizzera che dalla nostalgia dei vacanzieri, memori delle tiepide serate estive e dei deliziosi manicaretti serviti nelle suggestive trattorie del paese del sole. Il successo della cucina italiana in Svizzera deve molto a persone come Marianne Kaltenbach e a riviste culinarie come Betty Bossi, che hanno saputo riprodurre le ricette originali italiane in un linguaggio semplice e comprensibile. Vale la pena citare la prima pubblicazione, nel 1984, della ricetta del «Tiramisù»: nel giro di 24 ore le riserve di mascarpone nei negozi svizzeri sono state prese d'assalto e... completamente esaurite!

Myriam Zumbühl, ehemalige Kultur- und Gesellschaftsredaktorin bei Schweizer Radio DRS mit eigener Kochsendung auf DRS1. Heute freischaffende Kochbuchautorin und Journalistin mit dem Schwerpunkt Kulinarik für diverse Medien, so z.B. für die Rubrik «Sein und Haben» in der NZZ.



Ausländische Arbeitskräfte im Gastgewerbe: Ein Gang durch die Vielfalt der Statistiken.

Ausländerinnen und Ausländer sind schon seit Langem ein fester und wichtiger Bestandteil des schweizerischen Arbeitsmarktes. Gemäss den Angaben des Bundesamtes für Statistik (BFS) arbeiteten im Jahr 2010 1,2 Millionen Ausländer in der Schweiz, das heisst 27,2 Prozent der gesamten erwerbstätigen Bevölkerung der Schweiz. Nun gibt es aber grosse Unterschiede zwischen den jeweiligen Ausländeranteilen der verschiedenen Branchen. Während beispielsweise der Anteil in der Forstwirtschaft mit rund 10 Prozent vergleichsweise tief ist, liegt er im Bau- oder Gastgewerbe weit über dem Ausländeranteil an der Gesamtbevölkerung.

Die Statistiken des zweiten Quartals 2010 zeigen, dass rund 95 799 Ausländer im Schweizer Gastgewerbe tätig waren. Im Verhältnis zu den Schweizern machten die Ausländer damit gut 48 Prozent der Arbeitskräfte dieses Wirtschaftsabschnittes aus. Damit ist das Gastgewerbe eine jener Branchen, die einen speziell hohen Ausländeranteil aufweisen. Auch wenn man die Arbeitsvolumenstatistik (AVOL) zu Rate zieht, um Angaben über die tatsächlich erbrachte Leistung im Gastgewerbe zu erhalten, ergibt sich ein interessantes Bild: Von total 419 Millionen Stunden wurden 213 Millionen Arbeitsstunden oder rund 51 Prozent von Personen ohne Schweizer Pass geleistet. Ausländische Arbeitskräfte haben somit mehr Arbeit geleistet als Schweizerinnen und Schweizer.

Ausländische Arbeitskräfte in der Statistik

In der Schweiz gibt es eine Reihe von Statistiken, welche regelmässig erhoben werden und verschiedene Aussagen über den Schweizer Arbeitsmarkt zulassen. Da keine Gesamtstatistik über die Zahlen der ausländischen Arbeitskräfte des Gastgewerbes existiert, müssen mehrere Statistiken herangezogen werden, welche Angaben zu Personengruppen mit unterschiedlichen Aufenthaltsbewilligungen enthalten. Erst die Addition der Daten für die einzelnen Bewilligungsgruppen ergibt

die Gesamtzahl der im Schweizer Gastgewerbe arbeitenden Ausländerinnen und Ausländer.

Die verwendeten Daten des Bundesamtes für Statistik entstammen der Schweizerischen Arbeitskräfteerhebung (SAKE), der Erwerbstätigenstatistik (ETS), der Grenzgängerstatistik (GGS) und der AVOL. Zusätzlich wurden Zahlen vom Bundesamt für Migration (BFM) verwendet, die durch das zentrale Migrationsinformationssystem (ZEMIS) erfasst werden. Die SAKE bildet jedoch die wichtigste Quelle, da sie sich auf rund drei Viertel aller Arbeitskräfte des Gastgewerbes bezieht.

Da die SAKE auf internationalen Definitionen basiert, gelten alle jene Personen als Erwerbstätige, die mindestens 15 Jahre alt sind und mindestens eine Stunde pro Woche einer Arbeit nachgehen. Aufgrund der Erhebungsmethode der SAKE beziehen sich die Resultate nur auf die sogenannt «ständige ausländische Wohnbevölkerung». Dazu zählen Niedergelassene (Ausweis C); Aufenthalter (Ausweis B und Ci) und Kurzaufenthalter, die 12 oder mehr Monate in der Schweiz verbleiben (Ausweis L) sowie Diplomaten und internationale Funktionäre in der Schweiz.

Die in der Schweiz geleistete produktive Arbeit wird jedoch nicht nur von der ständig wohnhaften Bevölkerung geleistet. Die ETS wird herangezogen, um die «nicht ständige Wohnbevölkerung» – das heisst, Personen mit einer Aufenthaltsbewilligung von weniger als 12 Monaten – zu erfassen (Ausweis L), und die GGS liefert Informationen über diejenigen Personen, die ihren Wohnsitz im Ausland haben und in der Schweiz arbeiten (Ausweis G).

Zusätzliche Daten über «Personen im Asylprozess» wurden vom Bundesamt für Migration zur Verfügung gestellt und umfassen einerseits Angaben über Personen, deren Gesuch in Bearbeitung ist und die somit in Besitz eines N-Ausweises sind. Andererseits beinhalten die Zahlen Angaben über vorläufig aufgenommene Personen mit einem F-Ausweis. Die Zusammenfassung von Personen mit N- und F-Status ist jedoch kritisch zu betrachten, da vorläufig Aufgenommene rechtlich viel besser gestellt sind als Personen mit einer N-Bewilligung,

Ständige ausländische Wohnbevölkerung	Niedergelassene	Ausweis C
	Aufenthalter	Ausweis B und Ci
	Kurzaufenthalter ≥ 12 Monate	Ausweis L
	Diplomaten/ internationale Funktionäre in der Schweiz	
Nicht ständige ausländische Wohnbevölkerung	Kurzaufenthalter < 12 Monate	Ausweis L
Grenzgänger		Ausweis G
Personen im Asylbereich	Personen im Asylprozess	Ausweis N
	Vorläufig aufgenommene Asylsuchende	Ausweis F
Meldepflichtige		

Abb. 1: Bevölkerungsgruppen und Ausländerausweise. Quelle: BFS, BFM

meistens viele Jahre in der Schweiz verbleiben und somit eigentlich zur ständigen Wohnbevölkerung gezählt werden sollten. Schliesslich müssen die sogenannten «Meldepflichtigen» in die Rechnung einbezogen werden. Darunter sind EU-/EFTA Staatsangehörige zu verstehen, die weniger als 90 Tage in der Schweiz arbeiten und daher keine Bewilligung benötigen, jedoch einer Meldepflicht unterliegen (vgl. Abb. 1).

Nicht erfasst werden im Ausland wohnhafte Schweizerinnen und Schweizer, die in der Schweiz arbeiten sowie Personen, die schwarz arbeiten. Gemäss einer Studie von Efionayi-Mäder et al. (2010: 53) bildet das Gastgewerbe eine jener Branchen, in denen eine Erwerbstätigkeit von Sans-Papiers festgestellt werden konnte. Konkrete Zahlen hierzu sind allerdings nicht vorhanden. Obwohl die verschiedenen Erhebungen nicht direkt miteinander vergleichbar sind, wurden die Zahlen so miteinander abgeglichen, dass Annäherungswerte ausgemacht werden können.

Ausländische Arbeitskräfte im Gastgewerbe

Betrachtet man die Verteilung der ausländischen Arbeitskräfte nach Aufenthaltsstatus, so fällt auf, dass fast drei Viertel dieser Personen der ständigen ausländischen Wohnbevölkerung zuzuordnen sind (vgl. Abb. 2). Die Grenzgänger bilden die nächstgrössere Gruppe und machen knapp 14 Prozent der ausländischen Arbeitskräfte aus. Mit knapp zehn Prozent machen die Kurzaufenthalter (bis zu zwölf Monaten) die drittgrösste

Gruppe aus, gefolgt von den Personen im Asylprozess mit 2,5 Prozent. Von diesen wiederum haben 74 Prozent eine F-Bewilligung, das heisst, es handelt sich um vorläufig Aufgenommene. Die kleinste Gruppe bilden die Meldepflichtigen mit gerade mal 1,8 Prozent der Arbeitskräfte. Die Analyse der Verteilung der Meldepflichtigen auf die einzelnen Monate zeigt aber, dass die Anzahl der geleisteten Arbeitstage im untersuchten zweiten Quartal besonders tief ist, in den Monaten Juli und August jedoch deutlich hochschnellt.

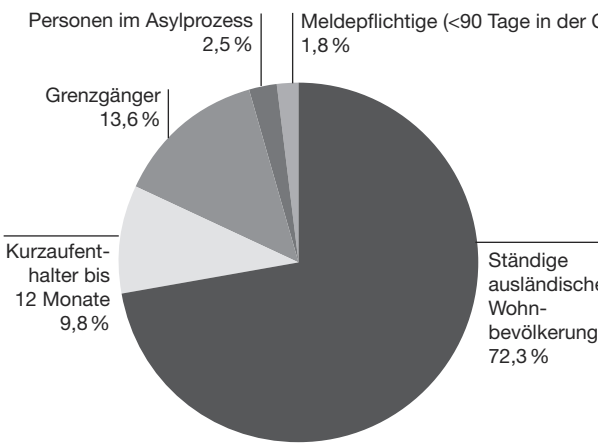


Abb. 2: Ausländer im Gastgewerbe nach Aufenthaltsstatus, 2010. Quelle: BFS, BFM

Die Erhebungen der SAKE, ETS und GGS werden nach Geschlechtern getrennt aufgeführt. Das Geschlechterverhältnis zeigt sich dabei relativ ausgewogen: Etwa 52 Prozent aller Erwerbstätigen im Gastgewerbe sind Männer. Bei allen Bewilligungsgruppen ist der Männeranteil ein wenig grösser. Nur bei den Kurzaufenthaltern sind die Frauen mit 53 Prozent leicht in der Mehrzahl. Die grösste Differenz ist im Asylbereich festzustellen. Dort machen Frauen nur 18 Prozent der Arbeitskräfte aus.

Aus der Grenzgängerstatistik lässt sich zudem ablesen, wie sich Grenzgängerinnen und Grenzgänger auf die Kantone verteilen. Absoluter Spitzenreiter ist der Kanton Genf: Hier alleine sind 33 Prozent (4409 Personen) aller im Gastgewerbe tätigen Grenzgänger zu finden. Besonders stark vertreten sind die Grenzgänger des Weiteren in den Kantonen Tessin (2795 Personen) und Basel-Stadt (1627 Personen). Seit 2007 ist die Erwerbstätigkeit von EU-/EFTA-Staatsangehörigen nicht mehr auf die Grenzkantone beschränkt,

und Grenzgänger sind seither sogar in den Innerschweizer Kantonen Obwalden, Nidwalden, Schwyz und Luzern anzutreffen.

Bildungsniveaus, Altersgruppen und Beschäftigungsgrad

Basierend auf Durchschnittswerten der vier Quartale der SAKE 2010 stellte das Bundesamt für Statistik detailliertere Daten zur Verfügung, welche Informationen über den Erwerbsstatus, das Bildungsniveau, die Altersgruppen sowie darüber, ob die Personen Teil- oder Vollzeit arbeiten, zulassen (Vgl. Abb. 3). Dabei zeigen sich zwischen der im Gastgewerbe tätigen ständigen ausländischen Wohnbevölkerung und den Schweizern interessante Unterschiede. Schweizerinnen und Schweizer sind im Gastgewerbe häufiger selbständig. Rund 20 Prozent der Schweizer arbeiten im eigenen Betrieb. Von den im Gastgewerbe tätigen Ausländern dagegen sind nur neun Prozent selbständig erwerbend. Auch Lehrlinge haben öfter einen

		Ausländerinnen und Ausländer	Schweizerinnen und Schweizer
Erwerbsstatus	Selbständige	6 500	19 900
	Mitarbeitende Familienmitglieder	1 000	3 500
	Arbeitnehmende	65 900	73 600
	Lehrlinge	1 700	7 000
Bildungsniveau	1. Sekundarstufe	31 100	29 400
	2. Sekundarstufe/ Berufslehre	34 500	59 400
	Tertiäre Ausbildung	9 400	15 200
Altersgruppen	15-24 Jahre	8 300	26 100
	25-39 Jahre	36 500	24 600
	40-54 Jahre	23 700	33 700
	55-64 Jahre	5 900	15 900
Vollzeit/ Teilzeit	Vollzeit (>= 90 %)	52 700	57 300
	Teilzeit (50-89 %)	14 300	18 100
	Teilzeit (<50 %)	8 000	28 600

Abb. 3: Merkmale der im Gastgewerbe tätigen ständigen ausländischen Wohnbevölkerung. Quelle: BFS

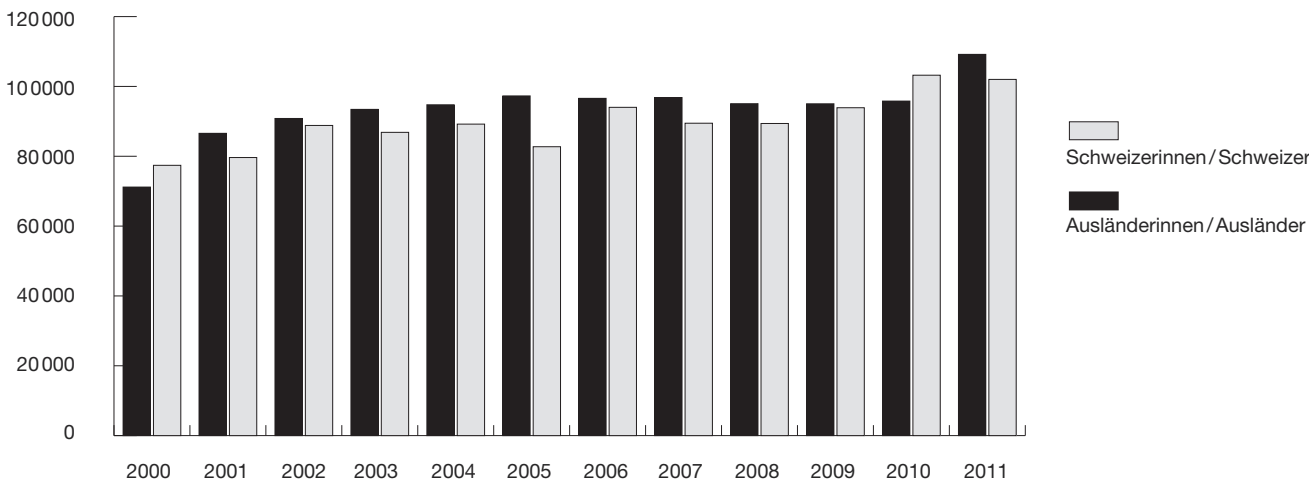


Abb. 4: Schweizer und ausländische Erwerbstätige im Schweizer Gastgewerbe von 2000-2011. Quelle: BFS, BFM

Schweizer Pass: Während sechs Prozent der Schweizer Gastgewerbler eine Lehre absolvierten, so trifft dies nur auf zwei Prozent der ständigen ausländischen Wohnbevölkerung zu.

Beim Bildungsniveau lässt sich sagen, dass die Schweizer Arbeitskräfte öfter einen höheren Bildungsgrad aufweisen. Von den Ausländerinnen und Ausländern im Gastgewerbe haben 41 Prozent lediglich eine Ausbildung bis zur ersten Sekundarstufe absolviert, das heisst sie haben die obligatorische Schulzeit bis zur Oberstufe abgeschlossen, danach aber weder eine Matura noch eine Berufsbildung absolviert. Bei den Schweizer Arbeitskräften kommt dies mit 28 Prozent seltener vor. 57 Prozent von diesen haben die zweite Sekundarstufe abgeschlossen, d.h. eine Lehre absolviert oder eine Matura gemacht. Bei den Hochschulabsolventen halten sich Ausländer und Schweizer beinahe die Waage mit zwölf beziehungsweise 14 Prozent.

Die Verteilung auf die Altersgruppen ist bei den Schweizer Arbeitskräften sehr ausgeglichen. Zu knapp einem Viertel verteilen sie sich jeweils auf die Gruppen der 15- bis 24-, 25- bis 39, 40- bis 54- und 55- bis 64-Jährigen. Die ausländischen Arbeitskräfte sind mit 49 beziehungsweise 32 Prozent in den Gruppen der 25- bis 39-Jährigen und der 40- bis 54-Jährigen konzentriert und in der jüngsten und ältesten Altersgruppe viel seltener vertreten.

Interessante Unterschiede zeigen sich bei der Voll- und Teilzeitarbeit, wo die Mehrheit (ca. 70 Prozent) der Ausländer mindestens zu 90 Prozent und somit Vollzeit arbeiten. Nur et-

wa die Hälfte der Schweizer Arbeitskräfte arbeitet Vollzeit. Rund 30 Prozent der Schweizer arbeiten sogar weniger als 50 Prozent und etwa 17 Prozent haben eine 50 bis 89-Prozent-Stelle inne. Nur etwa 19 beziehungsweise 10 Prozent der ausländischen Arbeitskräfte gehen einer Beschäftigung von 50-89 Prozent oder von weniger als 50 Prozent nach.

Einfluss der Migrationspolitik

In den letzten 10 Jahren ist eine Zunahme der schweizerischen wie auch der ausländischen Arbeitskräfte im Gastgewerbe festzustellen (vgl. Abb. 4). Während im Jahr 2000 die Zahl der Schweizerinnen und Schweizer mit 77 406 Personen etwas höher war als diejenige der Ausländerinnen und Ausländer mit 71 011 Personen, so überschritt der Ausländeranteil bereits 2001 die 50 Prozent-Marke. Die grösste Differenz zwischen schweizerischen und ausländischen Arbeitskräften bestand 2005, als Ausländer mit über 54 Prozent im Gastgewerbe vertreten waren. Seither liegt der Ausländeranteil zwischen 48 und 52 Prozent.

Die Entwicklung der Zahlen nach Aufenthaltsgruppen zeigt verschiedene grössere Veränderungen auf. Beeinflusst werden diese durch die Migrationspolitik, wobei zentrale Punkte das Inkrafttreten des Freizügigkeitsabkommens mit der EU im Juni 2002 und damit verbunden die Abschaffung des Saisonnier-Statuts im selben Jahr sind. Dementsprechend sackten die Zahlen der Saisonniers im Jahr 2003 von über 11 000 ruckartig gegen null ab, während dafür eine plötzliche Zunahme der Kurzaufenthalter von ca. 5000 in 2002 auf über 18 000 Perso-

nen in 2003 zu verzeichnen ist. Diese Zahl war seither wieder rückläufig und hat sich bei ungefähr 10 000 Personen eingependelt. Gleichzeitig tritt ab 2003 eine neue Personengruppe ins Bild: die meldepflichtigen EU/ EFTA-Bürger, die weniger als 90 Tage in der Schweiz arbeiten. Während diese Gruppe 2004 noch inexistent war, stieg ihre Anzahl an und umfasste im zweiten Quartal 2010 über 1 600 Personen. Im dritten Quartal ist ihre Anzahl noch deutlich höher. Somit haben die Kurzaufenthalter sowie die Meldepflichtigen die Plätze der früheren Saisoniers eingenommen.

Die Anzahl der Personen aus dem Asylbereich, welche im Gastgewerbe arbeiten, hat über die letzten 10 Jahre stetig abgenommen. Sie lag im Jahr 2000 bei über 7 000 und im Jahr 2010 nur noch bei ca. 2 500 Personen. Dies hängt wohl damit zusammen, dass im Jahr 1999 die Anzahl der Asylgesuche Höchstwerte erreichte und seither nicht mehr annähernd so viele Gesuche eingingen. Zudem hat die Zahl der Personen mit einer N-Bewilligung stark abgenommen. Seit dem Inkrafttreten der Asylgesetzrevision in 2008 ist der Zugang zum Arbeitsmarkt für Personen mit N-Bewilligungen ausserdem restriktiver geregelt, während diejenigen mit einer vorläufigen Aufnahme rechtlich besser gestellt wurden.

Bei den Grenzgängern dagegen ist ein kontinuierlicher Zuwachs von rund 8 500 auf über 13 500 festzustellen. Seit 2007 ist es Grenzgängern zudem möglich, in Kantonen, die nicht an der Grenze liegen, einer Erwerbstätigkeit nachzugehen. Seither gibt es auch in Innerschweizer Kantonen Grenzgänger, sie bleiben jedoch mehrheitlich in den urbanen Grenzgebieten konzentriert.

Literatur

Bundesamt für Statistik (Hg.), Schweizerische Arbeitskräfteerhebung (SAKE).

Bundesamt für Statistik (Hg.), Erwerbstätigenstatistik (ETS).

Bundesamt für Statistik (Hg.), Grenzgängerstatistik (GGS).

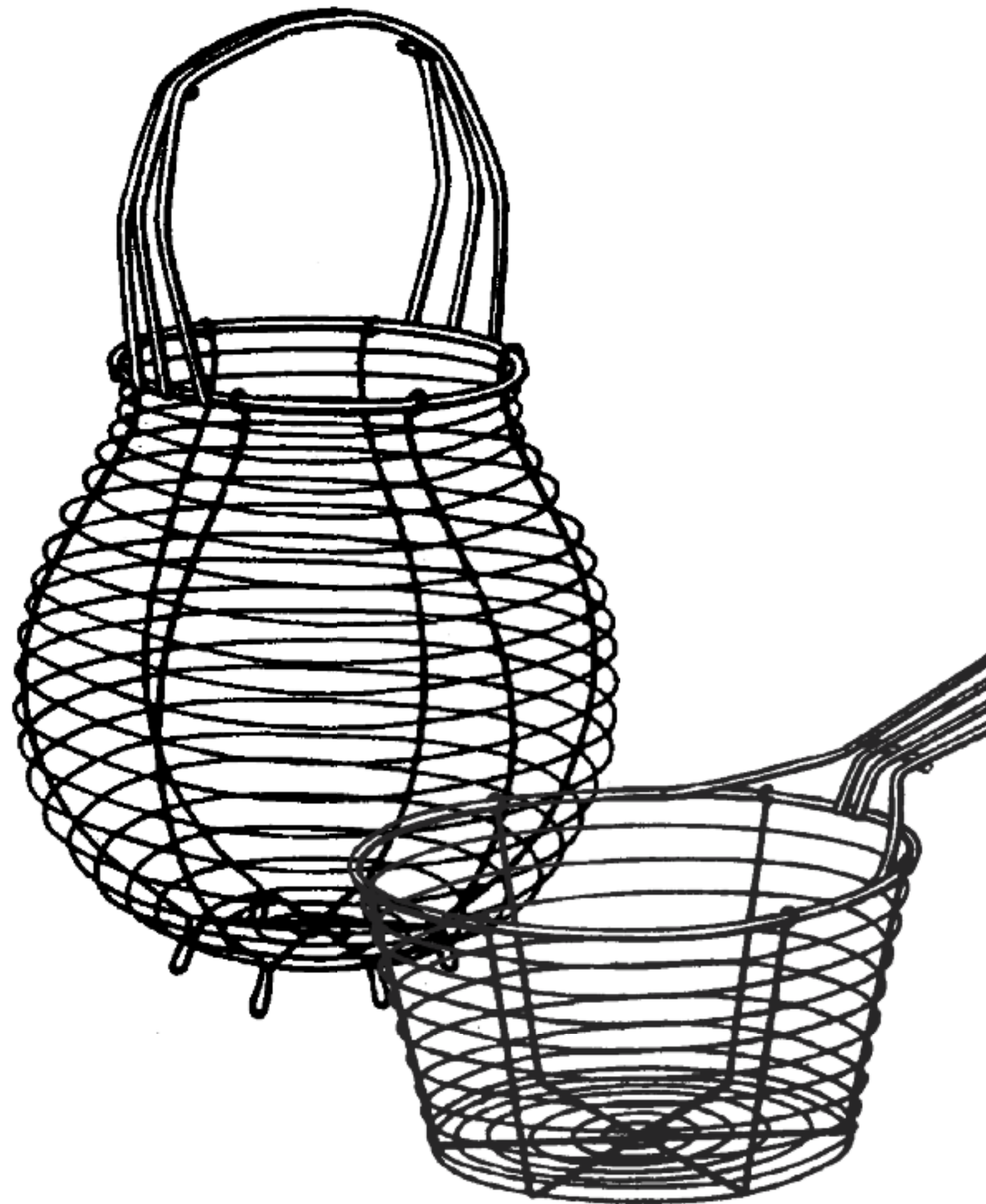
Bundesamt für Statistik (Hg.) Arbeitsvolumenstatistik (AVOL), 2010. Efnay-Mäder, Denise et al., (2010), Leben als Sans-Papiers in der Schweiz. Entwicklungen 2000-2010. Bern-Wabern: Eidg. Kommission für Migrationsfragen.

Main-d'œuvre étrangère dans l'industrie hôtelière

L'industrie hôtelière est l'un des secteurs qui comportent une proportion particulièrement élevée de main-d'œuvre étrangère. En 2010, 48 % des travailleurs employés dans ce secteur ne possédaient pas le passeport suisse. Près des trois quarts d'entre eux font partie de la population étrangère résidente en Suisse (sont compris dans ce chiffre les titulaires d'une autorisation d'établissement, d'une autorisation de séjour, d'une autorisation de séjour de courte durée qui résident plus de douze mois en Suisse ainsi que les fonctionnaires internationaux et les diplomates en poste en Suisse). Les frontaliers constituent le deuxième groupe en importance avec 13,6 %. Ils sont suivis des titulaires d'une autorisation de séjour de courte durée qui résident au maximum douze mois en Suisse et qui représentent 9,8 %. Une petite minorité est constituée des personnes provenant du domaine de l'asile (2,5 %) et des personnes « qui doivent s'annoncer » (1,8 %).

Ces chiffres proviennent de plusieurs statistiques de l'Office fédéral de la statistique (OFS) et de l'Office fédéral des migrations (ODM). Chacune de ces statistiques comporte des données relatives à divers groupes de personnes ; ces données additionnées donnent le nombre total de la main-d'œuvre étrangère occupée dans l'hôtellerie et la restauration. Ces statistiques permettent d'effectuer d'autres analyses au sujet des différents groupes de personnes et montrent l'évolution au cours de ces dix dernières années. Par exemple, dans l'ensemble, les employés étrangers dans la gastronomie sont beaucoup moins qualifiés que les Suisses.

Alice Uehlinger hat an der Universität Basel Ethnologie und Medienwissenschaften studiert. Zurzeit ist sie als wissenschaftliche Praktikantin bei der EKM tätig.



Sushi-Spezialisten und indische Köche.

In den letzten Jahren wurden jährlich zwischen 200 und 250 Spezialitätenköchinnen und -köche im Rahmen der Kontingente, die der Bund den Kantonen zur Verfügung stellt, zugelassen. Ebenfalls reisten 30 bis 40 Spezialitätenköche für unkontingentierte Aufenthalte unter 4 Monate im Rahmen beispielsweise von Spezialitätenwochen ein. Im Interview erklärt die Fachreferentin des Bundesamts für Migration, Boiana Krantcheva, wie die Zulassungspraxis in diesem Bereich gehandhabt wird und welche Besonderheiten dabei zum Tragen kommen.

Boiana Krantcheva, Sie sind als Fachreferentin beim Bundesamt für Migration für die Zulassung von Spezialitätenköchinnen und -köche tätig. Gibt es spezielle Kontingente für den Gastronomiebereich?

Nein, es gibt im Rahmen des geltenden Rechts keine Branchenkontingente. Aus Drittstaaten können nur qualifizierte Berufsleute eine Bewilligung erhalten. Dies gilt auch für den Bereich der Spezialitätenküche. Bewilligungen für andere Funktionen in der Gastronomie, also etwa für eine Servicefachkraft oder einen Chef de Bar, können auf Grund der geltenden Gesetzgebung nicht erteilt werden.

Was bedeutet Qualifikation im Bereich der Spezialitätenküche? Welche Bedingungen müssen diese Personen erfüllen?

Als qualifiziert im Sinne des Gesetzes gilt, wer eine abgeschlossene mehrjährige Ausbildung als Koch mit Diplom sowie mehrjährige Berufserfahrung in der entsprechenden Spezialitätenküche, das heisst mindestens sieben Jahre inklusive Ausbildungszeit vorweisen kann. Auch im Bereich des Gastgewerbes steht die Zulassung von sehr gut qualifizierten Fachkräften im Vordergrund. Zu erwähnen ist, dass im Sinne des gesamtwirtschaftlichen Interesses auch der Einsatzbetrieb gewisse Voraussetzungen zu erfüllen hat.

Was beinhalten die Bedingungen für die Betriebe?

Die Anforderungen an den Betrieb, der um eine solche Bewilligung ersucht, sind folgende: Zunächst hat es sich um ein Spezialitätenrestaurant zu handeln. Ein solches hat überwiegend Speisen anzubieten, deren Zubereitung und Präsentation besondere Kenntnisse erfordern, die in der Schweiz nicht vermittelbar sind. Gastrobetriebe, die auf ihrer Menukarte neben traditioneller Schweizer oder französischer Küche etwa zusätzlich einige wenige Thai-Gerichte anbieten, gelten nicht als Spezialitätenlokale. Ebenfalls nicht berücksichtigt werden können Gesuche von Take-away- oder Fast-Food-Betrieben. Bewilligungen an Unternehmen mit zusätzlichem Take-away-Angebot sind nur möglich, wenn dieser Bereich bloss einen sehr geringen Umsatzanteil im Vergleich zur Restauranttätigkeit ausmacht. Ausserdem muss der Stellenetat des Betriebs mindestens 500 Stellenprozente aufweisen, wobei Hotelfachschulpraktikanten nicht dazugerechnet werden dürfen, sowie über mindestens 40 Innenplätze verfügen. Schliesslich hat der Lohn den orts- und berufsüblichen Vorgaben bzw. mindestens der Kategorie IV des Landes-Gesamtarbeitsvertrags im Gastgewerbe zu entsprechen.

Zentral ist, dass im Prinzip nur an jene Restaurants Bewilligungen erteilt werden, von denen angenommen werden kann, dass sie wirtschaftlich erfolgreich sind. Da die Vergangenheit gezeigt hat, dass es gesamtwirtschaftlich wenig Sinn macht, in strukturschwachen Branchen grosszügig zu investieren, hat das Ausländergesetz (in Kraft seit 2008) das Kriterium des gesamtwirtschaftlichen Interesses eingeführt. Mit andern Worten: Der Zulassung für einen Spezialitätenkoch kann nicht zugestimmt werden, nur um einen Betrieb am Leben zu halten.

Wie gestaltet sich die Vergabe einer Bewilligung konkret? Wer prüft die Vorgaben?

Der Betrieb, der um eine Bewilligung ersucht, reicht einen Antrag bei der zuständigen kantonalen Behörde ein (je nach Kanton ist dies die Migrations- oder Arbeitsmarktbehörde). Dabei hat er nachzuweisen, dass Stellenausschreibungen in Fachzeitschriften und/oder auf entsprechenden Internetseiten in der Schweiz und im EU/EFTA-Raum erfolgt sind und diese erfolglos geblieben sind. Die kantonale Behörde prüft die

geltenden Voraussetzungen von Betrieb und Fachperson, wie ich sie eben ausgeführt habe. Für eine Bewilligungserteilung wird nach dem positiven kantonalen Vorentscheid das Gesuch dem Bund (BFM) zur Zustimmung unterbreitet.

Welchen Status haben die zugelassenen Personen?

Sie erhalten eine Kurzaufenthaltsbewilligung, also eine L-Bewilligung, die auf maximal 24 Monate verlängerbar ist. Viele Köche kommen aber auch nur für wenige Wochen oder Monate, etwa dann, wenn ein Hotel für seine Gäste eine Spezialitätenwoche veranstaltet.

Nach Ablauf der 24 Monate kann der Betrieb um eine Aufenthaltsbewilligung (B) ersuchen. Eine Aufenthaltsbewilligung kann unter gewissen Voraussetzungen für den Spezialitätenkoch und den Betrieb ausnahmsweise erteilt werden. Dies ist jedoch eher selten der Fall.

Aus welchen Ländern stammen die Spezialitätenköche?

Die Mehrheit stammt aus Japan, Indien, China oder Thailand. Die Küchen aus diesen Ländern setzen hohe Fachkenntnisse voraus. Ein Sushi-Meister zum Beispiel hat eine

Ausbildungszeit von bis zu zehn Jahren hinter sich, und das Kochen authentischer Gerichte aus den verschiedenen Regionen Chinas oder Indiens setzt ebenfalls Kenntnisse voraus, die man in der Schweiz oder in Europa nicht erwerben kann. Zu nennen ist ausserdem auch das so genannte «fruit-» und «vegetable-carving», eine Kunst, die vor allem in der thailändischen Küche beheimatet ist und in Europa ebenfalls nicht erlernt werden kann.

Vereinzelte werden auch Bewilligungen für Köche aus Vietnam, den Philippinen, dem Himalaya-Gebiet, aus Korea, Libanon, Mexiko, Brasilien oder Argentinien erteilt.

Um wie viele Personen handelt es sich insgesamt?

2010 wurden rund 230 kontingentierte Bewilligungen erteilt, 2011 waren es rund 250. Der Trend für Spezialitätenküchen aus dem ganzen asiatischen Raum hält an. Allerdings gibt es schweizweit eher wenige Restaurants, die sich der authentischen Küche aus einem bestimmten Land oder einer bestimmten Region verpflichten. Vielmehr ist zu beobachten, dass in vielen Betrieben ein Mix aus verschiedenen asiatischen Küchen angeboten wird, eine Entwicklung, die sich auch in sich ausbreitenden Ketten manifestiert.

Destination : Suisse. Étudiants étrangers aux écoles hôtelières.

« La Suisse est considérée comme le berceau du tourisme. Dans le passé et encore aujourd'hui, des personnes du monde entier visitent l'Europe ainsi que la Suisse pour sa beauté naturelle et la qualité de ses services. Cette petite nation de 7 millions d'habitants possède 5600 hôtels qui fournissent chaque année un logement à plus de 35 millions d'hôtes! Le tourisme est donc effectivement une activité économique importante en Suisse. Vu le manque de main-d'œuvre et le coût élevé de notre force de travail, l'industrie de l'hospitalité suisse n'accueille pas seulement une majorité de visiteurs internationaux, mais emploie également une main-d'œuvre franchement internationale. Cela se reflète également dans les écoles de gestion hôtelière, en fonction des programmes offerts et de la diversité de nationalité des étudiants. »

C'est par ces lignes que l'Association suisse des écoles hôtelières invite les étudiants de l'étranger à s'inscrire aux formations dispensées en Suisse. D'ailleurs, depuis des années, ce sont des étudiants étrangers qui constituent l'essentiel de la clientèle des écoles hôtelières. En 2010, 2248 sur 3053 étudiants inscrits

dans l'une des 12 écoles hôtelières affiliées à l'Association suisse des écoles hôtelières – soit presque les trois quarts – provenaient de l'étranger. Sur ce nombre, environ un tiers des étudiants étrangers provenaient des Etats-membres de l'UE/AELE et deux tiers étaient issus d'Etats tiers, dont en particulier la zone Asie-Pacifique. Ce n'est donc pas un hasard si le site Web de l'Association suisse des écoles hôtelières existe non seulement en allemand, en français et en anglais, mais aussi en mandarin. Cette association exprime ainsi son engagement en matière de diversité: « Dans le monde d'aujourd'hui, les mots tolérance, diversité et éthique sont aussi importants que ceux tels que professionnalisme et business management. »

Les étudiants des écoles hôtelières reçoivent une autorisation de séjour pour la durée de leurs études. Toutefois, ils ne sont pas autorisés à exercer une activité lucrative, à une exception près: un stage pratique en rapport avec leur formation. Nombre d'étudiants effectuent ce stage dans un restaurant de spécialités proposant des mets de leur pays d'origine.

Interessant ist übrigens, dass für die Gruppenverpflegung von indischen Touristen speziell Köche aus Indien rekrutiert werden. Im Gegensatz zu Reisegruppen aus Japan oder andern Regionen Asiens, die offenbar am kulinarischen Angebot in der Schweiz interessiert sind, besteht von Seiten der indischen Reisegruppen ein Bedarf für authentische indische Küche.

In vielen Restaurants, die asiatische Küche anbieten, stammt meist auch das Servicepersonal aus der entsprechenden Region. Wie kommen diese Betriebe zu ihrem Personal?

Auf Grund des geltenden Rechts können in diesem Bereich keine Bewilligungen erteilt werden. Eine asiatische Herkunft ist an sich noch keine Qualifikation. Auf Grund anderer Migrationsmöglichkeiten (beispielsweise Familiennachzug) gibt es ein genügend grosses Angebot an Servicefachkräften. Ein von Seiten der Restaurantbetreiber oft genutzter Kanal, solches Personal zu rekrutieren, sind übrigens die Hotelfachschulen in der Schweiz, an denen viele Studierende aus dem asiatischen Raum eingeschrieben sind. Da sie im Rahmen ihrer Ausbildung ohnehin ein Praktikum absolvieren müssen, gibt es die Möglichkeit, solche Studierende anzustellen.

Wie beurteilen Sie die Entwicklung in den kommenden Jahren?

Der Blick in die Kristallkugel ist auch in diesem Bereich nicht ganz einfach. Die asiatische Küche liegt beim schweizerischen Konsumenten weiterhin im Trend, und der florierende Tourismus aus dem asiatischen Raum wird zusätzlich für eine gewisse Nachfrage sorgen. Wir gehen deshalb im Grundsatz davon aus, dass der Bedarf nach Spezialitätenköchen aus Drittstaaten weiterhin Bestand haben wird. Allerdings ist das Rekrutierungspotenzial (Eingebürgerte aus der zweiten Generation) im EU-Raum nicht zu unterschätzen, und es ist vorstellbar, dass der Bedarf vermehrt mit Personal aus dem EU-Raum gedeckt werden kann.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

La politique d'admission au service du bien-être

Chaque année 200 à 250 cuisiniers et cuisinières de spécialités sont admis en Suisse dans le cadre des contingents que la Confédération met à disposition des cantons. Dans son article, la responsable en la matière de l'Office fédéral des migrations (ODM) explique la pratique d'admission dans ce domaine et décrit les particularités dont il convient de tenir compte. Ce faisant, elle met en évidence le fait que tant les personnes recrutées que les établissements de restauration doivent répondre à des critères stricts. Tout d'abord, il doit réellement s'agir d'un restaurant de spécialités proposant de manière prépondérante des mets dont la préparation et la présentation exigent des connaissances particulières ne pouvant être dispensées en Suisse. Les établissements de restauration qui proposent des spécialités thaï en plus d'une cuisine traditionnelle helvétique ou française ne sont pas considérés comme des restaurants de spécialités. Il ne suffit pas non plus qu'un restaurant propose une cuisine asiatique ou une cuisine fusion. Certaines conditions doivent être respectées en matière de surface des établissements de restauration, comme aussi les conditions d'engagement et de salaire pratiquées localement dans la branche ou tout au moins offrir des conditions qui correspondent au contrat collectif de travail appliqué en Suisse.

Pour la main-d'œuvre à recruter, l'ODM exige une formation complète de plusieurs années avec diplôme ainsi qu'une expérience professionnelle de plusieurs années de la cuisine de spécialités en question. La plupart des cuisiniers et cuisinières proviennent du Japon, de l'Inde et de la Chine, parfois aussi de la Thaïlande. L'art culinaire de ces pays exige un grand savoir spécifique. Un maître en sushis, par exemple, suit une formation qui peut aller jusqu'à dix ans et la cuisine de mets authentiques des diverses régions de la Chine ou de l'Inde requiert des connaissances qu'on ne peut acquérir en Suisse ou en Europe.

Boiana Krantcheva ist Fachreferentin im Bundesamt für Migration BFM. Sie hat an der Universität Lausanne Rechtswissenschaften studiert und behandelt neben dem Gastgewerbe die Branchen Gesundheitswesen, Private Haushalte, Chemische Industrie sowie Landwirtschaft und Cabaret. Sie bearbeitet zudem rechtliche Fragen zum Thema Arbeitsmigration und ist für die jährliche VZAE-Revision in diesem Bereich zuständig.

Das Interview wurde von Simone Prodolliet geführt.



De la nécessité au succès.

La restauration et l’hôtellerie sont, aux côtés de la construction, parmi les principaux secteurs historiquement occupés par les migrants albanophones du Kosovo, de Macédoine, de Serbie et du Monténégro. La restauration en Suisse est un domaine qui a été traditionnellement exercé par des migrants italiens et espagnols. Néanmoins, les nouvelles générations issues de ces populations migrantes se profilent aujourd’hui davantage dans les secteurs tertiaires de l’économie helvétique.

On remarque souvent que le personnel employé dans la restauration et l’hôtellerie est albanophone. Après avoir travaillé pendant des années et en ayant acquis de l’expérience dans ce domaine, les Albanophones ont tendance à reprendre la gestion de ces établissements. Dès lors, on peut observer une véritable transition qui s’opère dans la restauration entre anciennes populations migrantes et celles plus récentes. La spécificité de cette transition réside dans la perpétuation de la tradition culinaire suisse ou italienne dans les établissements que les migrants albanophones reprennent et gèrent souvent en famille. La rencontre de trois gérants albanophones de ces établissements à Lausanne, Zurich et Winterthour : toute une histoire !

Le « Café de L’Évêché », ou la fierté des deux frères kosovars

Arrivés en Suisse dans les années 1990, les deux frères Dino (38 ans) et Shaban Bekteshi (35 ans) ont longtemps évolué dans le domaine de la restauration dans les vieux quartiers de Lausanne. Dino y a travaillé pendant 13 ans en tant que chef de service et Shaban l’a rejoint un peu plus tard. Les deux frères ne cachent pas leur passion pour les vieux quartiers de Lausanne : « Nous avons grandi dans les quartiers et avons toujours aimé la Cité ». Grâce aux réseaux privé et professionnel qu’ils ont créés, ils ont pu s’installer, il y a un an et demi, aux commandes du « Café de L’Évêché », soit l’un des

lieux symboliques lausannois de la restauration traditionnelle suisse.

Situé au pied de la Cathédrale de Lausanne, le « Café de L’Évêché » est une véritable institution pour déguster la savoureuse fondue au fromage de Gruyère. « On la sert même en août sur notre terrasse » sourit Shaban.

Dino et Shaban cachent à peine leur joie d’avoir repris l’affaire de l’une des brasseries les plus mythiques de Lausanne. Le précédent tenancier, un ressortissant italien de 82 ans qui avait servi la célèbre fondue pendant 40 ans, a remis l’affaire aux deux frères qu’il connaissait bien. Ainsi, après une génération de restaurateur italien, la relève est désormais assurée par des ressortissants d’origine kosovare.

La fondue reste un plat incontournable au « Café de L’Évêché », même si la carte a quelque peu changé. « Nous avons aussi une chance inouïe d’avoir un cuisinier qui se démarque. Il ne travaille qu’avec des produits frais et locaux » affirme Dino, le tenancier. La transition s’est effectuée dans la douceur et sans trop brusquer les habitués de la brasserie. « Ils nous connaissaient d’avant » affirment les frères, manière de rappeler aussi qu’ils ne sont pas sur un terrain inconnu dans cette partie de la ville.

A l’Évêché, ils ont une clientèle diversifiée et pratiquent des prix raisonnables. Toutefois, il n’est pas rare qu’à midi, voire le soir, l’établissement soit fréquenté par des responsables politiques, fonctionnaires du Château, journalistes, gymnasiens ou artistes. Le soir, la relève est assurée par la traditionnelle clientèle majoritairement jeune. « C’est bruyant chez nous le soir » rit Shaban.

« Nous sommes quatre . » C’est ainsi que les deux frères se présentent, lorsque nous leur demandons le nombre de frères et de sœurs qu’ils ont ici ou au Kosovo. Leur réponse est en réalité une allusion à l’effort de travail à double qu’ils fournissent chacun au travail, car en réalité ils sont six frères et sœurs entre la Suisse et le Kosovo. Leur labeur dans leur domaine les amène aujourd’hui à reprendre l’affaire de la brasserie

« Café de l’Ouest », soit le troisième établissement à Lausanne et environs. Il faut dire aussi qu’à un moment donné, Dino était menacé d’expulsion en raison de la précarité de son statut. Il a pu rester en Suisse grâce à un soutien et une mobilisation de journalistes et de personnes influentes de la capitale vaudoise.

Les deux frères avouent passer plus de temps à l’Évêché que dans les deux autres restaurants qu’ils gèrent. Ils ont un faible pour la mythique brasserie et son environnement historique. De janvier à septembre 2012, Lausanne est la « Ville du goût » et l’Évêché figure dans la liste des 50 établissements, parmi les 350 existants, sélectionnés par la Ville. Durant cette période, un menu ad hoc est proposé.

« Nino le Kosovar »

Dans l’un des quartiers les plus huppés de Zurich, à Höngg, vous ne pourrez pas manquer « Il Panteon », soit l’un des restaurants italiens les plus en vue. Pendant que vous savourez vos plats sur sa terrasse, vous contemplez les vues imprenables de Zurich. Mais ceci n’est pas vraiment un fait extraordinaire car à Zurich il existe des dizaines de restaurants italiens qui proposent des pastas et pizzas. La particularité de « Il Panteon » est le fait que ce restaurant, au nom italien et qui propose une cuisine italienne, est tenu par Hazir Reshani, originaire de Gjercevc, un village du Kosovo.

Hazir Reshani porte le pseudonyme italien « Nino ». Il est fasciné par la cuisine italienne. Il y a dix-sept ans, il avait réalisé son rêve d’ouvrir un restaurant italien à Zurich. Au début, personne n’avait remarqué que Nino était originaire du Kosovo. Si vous demandez à quelqu’un s’il connaît Hazir, vous recevrez difficilement une réponse affirmative. En fait, tout le monde l’appelle « Nino » car il parle couramment l’italien. « Ici l’italien est parlé à voix haute et il sonne comme une musique pour les habitués du lieu » nous dit Nino, en énumérant les similitudes entre les Albanais et les Italiens.

Toutefois, pendant sept ans, Nino a quelque peu été obligé de se faire passer pour un Italien et cacher ainsi sa culture alba-

naise par crainte de se voir boycotter ses spécialités italiennes et voir ainsi son chiffre d’affaires baisser. « Dans les années 1990, les Albanais n’avaient pas bonne presse en Suisse, personne ne croyait que nous étions compétents et capables. Les problèmes n’étaient pas si grands qu’ils étaient présentés. Mais aujourd’hui, il est honteux de se cacher derrière des noms italiens. Maintenant, il est temps de ne pas nier notre identité » affirme-t-il.

Selon Nino, la plupart des tenanciers albanophones des restaurants à Zurich ont des surnoms italiens. Pour lui, il est maintenant temps à ce que les personnes de langue et culture albanaises fassent connaître leurs potentiels et connaissances dans la gastronomie, mais aussi dans d’autres domaines. « Le temps quand les Albanais étaient considérés comme de la main-d’œuvre bon marché est révolu » dit Nino. « Maintenant les clients ne viennent pas uniquement pour la cuisine italienne, mais aussi parce que je me suis spécialisé dans ce domaine et tous les services qui sont proposés sont soignés. De plus, nous sommes des bosseurs et les Suisses aiment ceux qui bossent » raconte-t-il. Enfin, il affirme être « fier en tant qu’Albanophone d’être arrivé à relever un défi d’une affaire dans l’un des quartiers les plus riches de Zurich ».

Pour le nom de son restaurant, Nino s’est inspiré du Panthéon de Rome, où il avait vécu pendant une année. Le tenancier du Panthéon nous dit que sa clientèle suisse est majoritaire, à hauteur de 60 pourcent. Elle est suivie pour un tiers d’Italiens, mais aussi des compatriotes originaires du Kosovo. Toute une pléiade de stars suisses et italiennes ont aussi été des hôtes spéciaux de son restaurant. Passionné de Formule 1, il nous dit que parmi les nombreuses stars il y avait des vedettes du volant de ces bolides de la vitesse.

Durant les trois dernières années, il a ouvert le deuxième restaurant à la Bahnhofstrasse de Zurich. Mais cette fois-ci, il ne s’agit pas d’un restaurant proposant une cuisine italienne, mais des mets valaisans composés de fromage et de vin. Toutefois, Nino admet qu’il se sent à l’aise avec la cuisine italienne et qu’il avait planifié de transformer son nouveau restaurant en une brasserie italienne, mais l’ancienne propriétaire avait

posé sa condition pour le maintien du concept d’un restaurant offrant une cuisine suisse.

Nino, qui a connu une trajectoire montante depuis le métier de sommelier, nous dévoile aussi ses projets d’avenir. Il se voit déjà dans d’autres horizons. Cette fois-ci, il veut quitter à terme la restauration pour se lancer dans les affaires avec un nouveau produit alimentaire helvético-kosovar. Un projet très ambitieux, nous dit-il. A bon entendeur !

Du statut de plongeur à celui de millionnaire !

A peine arrivé en Suisse en 1982, Pren Kqira s’attache à la gastronomie. Il débute dans le métier en tant que cuisinier, puis serveur, et vingt ans plus tard, il est à la tête de plusieurs restaurants. Son ascension professionnelle concorde parfaitement avec celle qu’incarne le profil des success stories : du statut de plongeur à celui d’un millionnaire !

« Je suis originaire d’un village de Serbica (Prizren), cela fait trente ans que je suis arrivé en Suisse. Au début, j’ai travaillé dans un hôtel d’une station de ski des Grisons. Comme à l’époque je ne connaissais pas encore la langue, je travaillais à la cuisine où j’étais à la fois plongeur et aide cuisinier. »

Mais pour arriver à un tel succès, Pren Kqira a dû apprendre beaucoup et acquérir davantage d’expérience auprès de ses employeurs. Au bout de quelques années, il fait ses premiers pas en ouvrant son propre restaurant.

« C’était en 1993, lorsque j’ai ouvert mon premier restaurant < Bahnhof > à Beringen. Nous proposons de la cuisine italienne et suisse. A cette époque, rares étaient les Albanais qui tenaient un restaurant. On pouvait trouver des bars et des cafés, mais on pouvait compter sur les doigts de la main les établissements qui proposaient de la cuisine » explique Pren Kqira.

Même si actuellement de nombreuses personnes disent que les restaurants italiens sont entre les mains des Albanais, Pren Kqira n’est pas de cet avis. « Je ne dirais pas que nous, les Al-

banais, avons envahi le secteur de la restauration italienne. Il existe environ 60 pizzerias et restaurants italiens à Winterthour, seuls six ou sept d’entre eux appartiennent à des Albanais » affirme-t-il. Dans cette ville, les Albanophones sont à la tête d’une quinzaine d’établissements hôteliers. « Cependant, ce n’est pas le nombre qui compte, mais leur emplacement. Tous ces établissements sont dans les principaux sites de la Ville et connaissent une forte fréquentation » fait-il observer.

D’une certaine manière, cela démontre que les personnes de langue et de culture albanaises ont fait leurs preuves dans le secteur de la restauration. Un succès incité initialement par la nécessité, selon Pren Kqira : « Au départ, poussés par le besoin, nous étions contraints de travailler dans ce secteur. Nous occupions des postes d’auxiliaires en raison de la méconnaissance de la langue et du métier. Mais, en étant de nature ambitieuse, nous avons toujours aspiré à faire quelque chose de plus. Une fois une certaine expérience acquise, principalement dans la cuisine italienne, nous avons pris le risque de travailler en tant qu’indépendants ».

Pren Kqira n’oublie pas de rappeler la contribution de sa famille dans la voie du succès. « Pour réaliser un tel projet, nous avons pu compter sur le soutien inconditionnel de nos familles. Pour tout ce que nous avons réalisé, nous le devons à nos propres sacrifices et à ceux de nos familles ». Certains membres de sa famille ont aussi pu travailler dans ses établissements. Son frère, Anton, est à la fois son partenaire et son bras droit. Pren Kqira gère conjointement deux à trois restaurants. Certains de ses restaurants sont cédés en gérance. Actuellement, en plus de son plus grand et célèbre restaurant « Stella del Centro » situé dans le quartier le plus fréquenté de Winterthour, il est tenancier du restaurant « El Bargo » à Schaffhouse et duquel il s’occupe personnellement. La gestion du restaurant « Santa Christina » a été confiée à un autre compatriote originaire du Kosovo.

« Tous les restaurants que j’ai mis sur pied au cours de ces années, soit je les ai remis ou alors cédé à la gestion, principalement à des proches. D’ailleurs, tous ces établissements continuent à très bien fonctionner. En commençant par mon

premier restaurant à Beringen, qui appartient désormais à un de mes cousins, jusqu’aux derniers < Vivace > et < Stadtsaal > situés au centre de Wil. Les deux sont dirigés par un autre compatriote » explique Pren.

Près de la moitié du personnel du « Stella del Centro » est d’origine albanaise. Il y a Isaak le chef cuisinier, Alban le « pizzaiolo » et Agron le serveur. Tous, aussi bien les Albanais que les autres, connaissent parfaitement leur métier et travaillent avec dévouement. La restauration assure une bonne base économique aux familles des frères Pren et Anton. Toutefois, aucun de leurs enfants ne semble vouloir les suivre dans la profession. « Même si certains d’entre eux connaissent le métier, tous ont fait le choix avec notre consentement de poursuivre leurs études. Nos fils ont terminé leurs études de commerce et travaillent dans leur domaine tout en assurant une formation continue » précise Pren. Lorsqu’on lui demande s’il souhaite qu’un jour ses enfants reprennent ses affaires, Pren Kqira répond : « Je ne veux rien leur imposer, toutefois, s’ils manifestent de l’intérêt pour ce métier, pourquoi pas ? »

Erfolgsgeschichten – aus der Not geboren

Die Gastro- und Hotelleriebranche sind neben dem Baugewerbe diejenigen Wirtschaftszweige, in denen traditionellerweise albanisch sprechende Migrantinnen und Migranten aus dem Kosovo, Mazedonien, Serbien und Montenegro arbeiten. In der Schweizer Gastronomie sind seit vielen Jahren ausländische Arbeitskräfte beschäftigt. Zunächst waren es vor allem Leute aus Italien und Spanien, später stiessen auch andere Zuwanderergruppen dazu und trugen dazu bei, dass die helvetischen Gastrobetriebe funktionieren konnten. Vorerorts kann heute beobachtet werden, dass Restaurants mit italienischer, aber auch mit Schweizer Küche von Kosovaren betrieben werden. Gerade in Betrieben mit italienischer Küche beherrschen die neuen Geranten die Italianità perfekt, sprechen akzentfrei italienisch und verwöhnen ihre Gäste mit dem unserem südlichen Nachbarland eigenen Charme.

Der Grund für diese Übernahme liegt vor allem darin, dass Albanischsprechende seit vielen Jahren im Gastgewerbe tätig waren, als Casseroliers Pfannen und Töpfe schrubbten, als Gemüserüsterinnen arbeiteten oder als Hilfsköche dem Chef zur Seite standen. Nachdem sie sich in verschiedensten Bereichen Fertigkeiten und Kenntnisse angeeignet hatten, waren sie oft diejenigen, die zur Stelle waren, wenn es darum ging, einen neuen Patron oder eine Geschäftsführerin eines Restaurantbetriebs zu finden. Während ältere italienische, aber auch Schweizer Wirte Mühe bekunden, ihre Nachfolge in ihrem eigenen Umfeld zu regeln, sind die oft bereits mit dem Betrieb bestens vertrauten Kosovaren, Mazedonierinnen oder Montenegriner gerne bereit, ins Management einzusteigen. Der Beitrag berichtet von drei Beispielen in Lausanne, Zürich und Winterthur.

Bashkim Iseni est directeur de la plateforme albinfo.ch et collaborateur scientifique au Forum suisse pour l’étude des migrations et de la population, Université de Neuchâtel. **Blerim Shabani** et **Sevdail Tahiri** sont journalistes-correspondants d'albinfo.ch à la rédaction de Zurich.

Poulet au coco, posta à mirandeza et croûte au fromage.

Chinois, Malgaches, Portugais... Le constat est frappant : de plus en plus d'établissements campagnards sont repris par des restaurateurs étrangers. Beaucoup d'employés étrangers arrivent en Suisse et exercent dans un premier temps des fonctions demandant peu de qualifications dans la restauration. Après quelques années, certains décident de devenir leur propre patron en reprenant un établissement. Un cursus classique, en somme, pour les plus entrepreneurs.

On assiste depuis peu à un phénomène nouveau : l'éventail des nationalités se fait de plus en plus large, et cela même dans les villages les plus reculés. Il devient fréquent lors d'une randonnée en campagne de tomber sur des restaurants tenus par des Espagnols ou des Portugais, mais aussi des Chinois, des Thaïlandais ou des Africains. Dans les campagnes romandes, on trouve ainsi une forte proportion de restaurants chinois, suivis par les portugais, qui accompagnent d'ailleurs souvent leur carte de mets typiquement suisses. « Aujourd'hui, la deuxième génération de ces exploitants s'associe aux parents ou se met elle-même à son compte » indique Muriel Hauser, présidente de Gastro Fribourg.

Dans ces établissements de campagne, les risques économiques restent cependant élevés, notamment en raison de l'évolution des habitudes des consommateurs. Christine Demen-Meier, professeure de marketing et de management stratégique des PME à l'Ecole hôtelière de Lausanne note ceci : « Les gens sortent moins et ont davantage tendance à recevoir chez eux, ce qui explique que les Suisses tendent à délaisser ces établissements reculés. En respectant toutes les règles et les normes, il est difficile de s'en sortir, à moins d'avoir un bassin de population suffisant à disposition. »

Les étrangers sont davantage disposés à baisser leur structure de coûts – ce qui leur permet d'offrir des tarifs particulièrement concurrentiels – et à travailler 7 jours sur 7. En étant basés hors des villes, ils bénéficient aussi de loyers plus bas. Bien que les

succès existent, selon Christine Demen-Meier on assiste souvent à un phénomène de « miroir aux alouettes » lors de ces reprises : le seuil de rentabilité se situe à environ 500 000 francs de chiffre d'affaires (il faut atteindre un million pour dégager un bénéfice) et c'est après trois à quatre ans d'existence que l'on sait si un établissement pourra être viable ou non.

Malgré des barrières d'entrée relativement simples à franchir, ouvrir son propre restaurant n'est pas une simple formalité pour les étrangers. Afin d'éviter des abus, les autorités cantonales compétentes peuvent effectuer, selon les cas, un examen détaillé de la pertinence économique du projet ou évaluer la formation du candidat, ainsi que les salaires prévus dans le futur établissement. Elles peuvent également demander un business plan détaillé afin de s'assurer que l'établissement sera bel et bien un restaurant et non pas un commerce de vente à l'emporter.

En proposant de la cuisine exotique dans des villages éloignés des centres urbains, ces restaurateurs se distinguent d'une concurrence toujours plus marquée en ville et proposent une offre différente aux habitants locaux. « Les Suisses voyagent beaucoup et sont friands de cuisine exotique » rappelle Christine Demen-Meier. En ce qui concerne les citadins, la possibilité de se parquer aisément ou de faire un petit tour dans la nature compense le désavantage de l'éloignement.

De Madagascar à Cugy (VD)

Né il y a bientôt 50 ans dans un village du sud de Madagascar, Joachim Zafimbelo arrive à Lausanne durant l'hiver de 1985 : « Moi qui n'avais jamais vu de neige, j'ai été servi... Il y en avait un mètre, une sacrée expérience ! » Afin d'assurer sa subsistance, il trouve un emploi chez McDonald's où il débute en tant qu'équipier, avant de devenir instructeur. Passionné par le secteur, il y reste pendant 25 ans, gravissant les échelons jusqu'au poste de gérant de restaurant.

L'été dernier, il décide de se mettre à son compte, avec une idée en tête : proposer de la cuisine de son pays, une offre encore très rare en Suisse à sa connaissance. « Je n'avais pas trop en-

vie de m'installer en ville. Lorsque j'ai appris qu'un établissement situé en pleine campagne, à Cugy, à cinq minutes en voiture de mon domicile était à remettre, je n'ai pas hésité longtemps. D'autant qu'il était tenu par une famille brésilienne : il avait donc déjà une connotation exotique. » Sa principale difficulté a été de constituer une équipe stable (deux personnes au service, un cuisinier et un commis). Lui-même, outre la gestion du restaurant, s'occupe aussi de la cuisine et parfois du service.

Une petite partie de la clientèle précédente est restée fidèle, « notamment les habitués du voisinage, mais pas les clients attachés à l'ambiance brésilienne ». Ce qui fait qu'un an après la reprise, l'équipe se trouve toujours en période de transition, bien que le bouche-à-oreille « commence à porter ses fruits ». Le matin et à midi, les clients du Ravinala se composent de personnes travaillant dans les environs et de retraités du voisinage. Le soir et le week-end, le restaurant accueille surtout des couples et des familles, mais aussi des sorties d'entreprises ou des célébrations diverses. Un partenariat avec le guide gastronomique « La Clé Lausannoise » permet en outre à Joachim Zafimbelo d'élargir le rayon de provenance de ses clients.

Pour lui, être basé à Cugy constitue à la fois un avantage et un handicap : « Un avantage par rapport à la grande surface de stationnement gratuit à disposition, au cadre campagnard, à la proximité de l'Abbaye de Montheron. Un handicap par le fait qu'on ne peut pas arriver chez nous par hasard. En outre, les conditions météo, surtout en cas de fortes chutes de neige l'hiver, peuvent décourager certains clients. » Petit coup de pouce du destin : le Ravinala reçoit aussi certains randonneurs empruntant le sentier du Talent, un chemin balisé de 10 km situé entre Echallens et Montheron, ouvert depuis ce printemps.

D'une capacité totale de 120 places, terrasse comprise, le restaurant a conservé, en adaptant à sa façon, la spécialité proposée par les précédents tenanciers, à savoir un assortiment de viandes grillées présentées sur des sabres et découpées devant le client. La carte propose aussi des plats typiques de Madagascar, tels que le poulet au coco ou le ravitoto (mijotée de viande de porc aux feuilles de manioc), ainsi que des poissons et des gambas. Mais aussi, pour les envies plus classiques, des plats plus locaux tels que filet de perche ou pavé de bœuf. Les prix des menus varient entre 25 et 54 francs et les plats du jour sont compris entre 16,50 et 22,50 francs.

De Shanghai à Claie-aux-Moines (VD)

« Je suis venue en Suisse en raison de la qualité de l'enseignement. Aujourd'hui, j'apprécie de travailler dans un cadre aussi calme que la campagne vaudoise. Cela change de Shanghai ! » Arrivée en Suisse il y a une douzaine d'années afin d'y suivre une formation à l'école hôtelière de Crans-Montana, Lei Zhou décide d'ouvrir en 2005 son propre restaurant à la Claie-aux-

Moines, près de Savigny, après avoir effectué deux stages dans des restaurants asiatiques de la région lausannoise.

La jeune femme de 30 ans dit n'avoir ressenti aucun obstacle particulier lors de son installation. « Les gens de la commune et des environs ont été très gentils et accueillants. Par contre, les débuts ont été difficiles en termes de fréquentation : ce n'est qu'après un an et demi, grâce au bouche-à-oreille, que la situation s'est bien améliorée. » Aujourd'hui, la clientèle de ce restaurant de 16 tables pour une capacité de 60 personnes se compose essentiellement à midi d'employés d'entreprises situées dans la région et, le soir, d'habituels ou de résidents locaux. Les week-ends, le Yuan Ming Yuan accueille davantage de monde. « Nous servons environ 180 plats par semaine », relève Lei Zhou, qui travaille d'arrache-pied avec ses trois employés, auxquels elle donne un coup de main au service.

Depuis cette année, Lei Zhou possède sa propre patente. Les affaires fonctionnant mieux, elle a décidé de s'octroyer un soir de congé par semaine, le mardi. Parmi les spécialités du lieu, des grands classiques de la gastronomie chinoise : côte de porc laqué, bœuf croustillant ou calamar aux sels parfumés. Les prix sont compris entre 30 et 78 francs pour un menu.

De Viana do Castelo à Remaufens (FR)

Joao Coelho a appris son métier sur le tard. Agé de 46 ans, il est né et a débuté dans l'hôtellerie à Viana do Castelo, petite ville balnéaire du nord du Portugal, avant de venir travailler comme garçon de café à Verbier. Il ouvre son restaurant à Remaufens, minuscule village du canton de Fribourg situé à quelques minutes de Châtel-St-Denis, il y a de cela une dizaine d'années. « C'est l'amour qui m'a attiré en Suisse, car j'ai voulu suivre celle qui est devenue mon épouse. Bien sûr, les conditions salariales étaient le principal attrait. On savait que malgré le statut de saisonnier, les offres en Suisse étaient alléchantes et faciles en raison du manque de main-d'œuvre. »

Son installation en tant qu'indépendant s'est excellemment bien passée : « Je me suis très vite intégré dans le milieu et au sein de la population. Les problèmes avec les banques ont été assez facilement résolus. Le principal obstacle lorsque l'on est d'une autre langue est d'obtenir une patente. Comme mon épouse est douée et curieuse, c'est elle qui l'a passée pour l'entreprise ! »

A Verbier, Joao Coelho a eu l'occasion de se familiariser avec la gastronomie helvétique. A tel point que l'on trouve aujourd'hui sur la carte du restaurant de l'Avenir, outre des plats portugais (posta à mirandeza, morue, poulpe et gambas qui s'adressent notamment « aux nombreux Portugais dans la région »), beaucoup de spécialités typiquement suisses : fondue, assiette valaisanne, chasse, filet de perche ou croûte au fromage. En ce qui concerne le personnel, sa petite entreprise em-

plie au total 5 personnes, avec 2 ou 3 extras. Lui-même travaille en cuisine, au service et à la gestion.

Sa situation géographique n’est en aucun cas un problème : ses clients viennent de Vevey, de Lausanne et de Fribourg (l’auto-route n’est pas loin), ou travaillent dans l’une des nombreuses entreprises basées dans la région. Ce qui permet à Joao Coelho d’accueillir en moyenne une trentaine de personnes à midi en semaine, entre 10 et 20 en soirée et entre 30 et 150 le vendredi. Quant aux prix, ils sont compris entre 16 à 55 francs selon les plats.

Du Fujian à Avully (GE)

« L’avantage d’avoir ouvert un restaurant de cuisine traditionnelle chinoise et thaïlandaise dans la région est de ne pas avoir de concurrence directe. Par ailleurs, nous disposons d’un grand parking, juste en face du restaurant, ce qui est rare au centre-ville. » Gérante du Jutan, à Avully, dans la campagne genevoise, Liu Jin An, 43 ans, avait les idées très claires quant au type d’établissement qu’elle voulait créer : un lieu paisible servant des plats asiatiques qui puisse attirer une clientèle constituée d’habitants de la région et de personnes venant d’un peu plus loin que le centre-ville.

Après avoir suivi une formation de chef de cuisine en Chine, dans le Fujian, Liu Jin An a travaillé dans plusieurs restaurants de cuisine traditionnelle chinoise, un secteur où elle ne cesse de s’améliorer. D’une capacité de 100 couverts (entre 60 et 70 sans la terrasse), le restaurant accueille jusqu’à 350 personnes par semaine, dont 120 à 150 personnes le week-end.

Invitée par un ami qui travaillait déjà depuis quelque temps en Suisse, elle s’y installe en 1999. Après quelques années à travailler en tant qu’employée, elle décide de se mettre à son compte en 2003, et reprend l’auberge du Prieur à Avully, un lieu tout ce qu’il y a de plus classique dans la région.

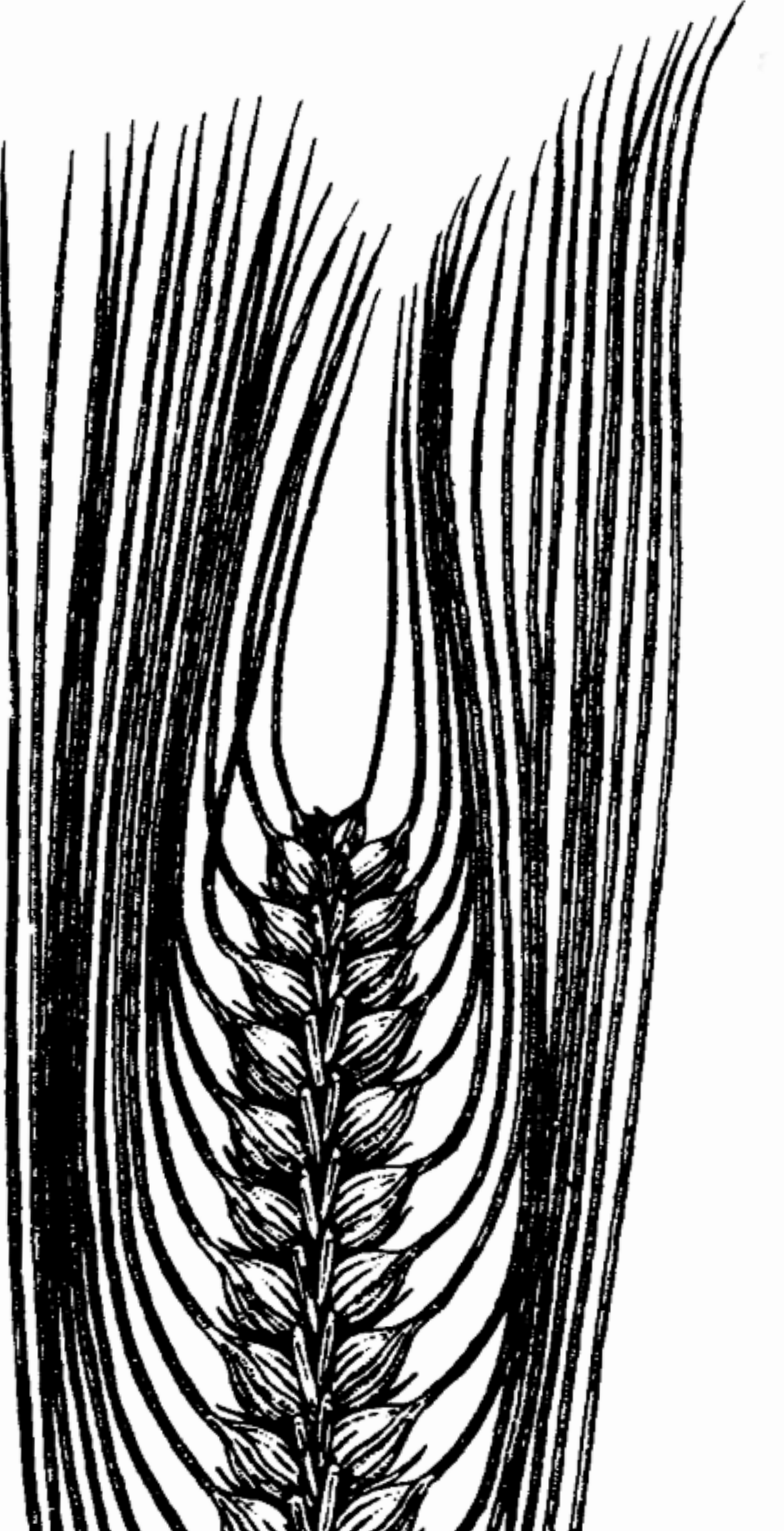
Pari réussi. Aujourd’hui, son équipe se compose de 7 personnes, dont un chef, un sous-chef, deux commis, elle-même et 2 serveuses. Sa clientèle se compose de familles et d’habitants attirés non seulement par la grande terrasse en été, mais aussi par les spécialités variées de la carte : des fondues avec quatre bouillons différents accompagnant du bœuf, du poulet, des fruits de mer, des légumes et du riz cantonais, mais aussi de la viande sur ardoise ou des crevettes géantes à l’ail cuites à la vapeur ou façon croustillante. Le tout pour un prix de 35 francs incluant entrée, plat principal et une boisson.

Ausländische Wirte retten unsere Landgasthöfe

In ländlichen Gebieten ist eine interessante Entwicklung zu beobachten: Immer mehr Wirte ausländischer Herkunft übernehmen Landgasthöfe. Selbst in entlegensten Weilern findet man Gastro-Betriebe, die von Chinesen, Thai, Portugiesen oder Personen aus einem afrikanischen Land geführt werden. Neben Gerichten aus den jeweiligen Herkunftsländern wird aber auch traditionelle Schweizer Küche angeboten. So finden sich zum Beispiel neben Tom Yam (sauer-scharfer Suppe mit Fischsauce aus Thailand) und Huhn an Kokos-sauce auch typische Schweizer Gerichte wie Fondue, Käseschnitte oder gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln. Die Gäste sind in der Mehrheit Schweizerinnen und Schweizer, mancherorts finden sich aber auch Landsleute des jeweiligen Gastwirts ein.

Diese Entwicklung hat vor allem damit zu tun, dass viele Einheimische die Führung eines Gastbetriebs auf dem Land als zu wenig attraktiv und zu wenig lukrativ empfinden. Tatsache ist denn auch, dass es viele Restaurants in ländlichen Regionen eher schwer haben, über die Runden zu kommen. Die von William Türlér portraitierten Personen, die Restaurants auf dem Lande führen, lassen sich häufig auf schwierige Bedingungen ein, die sich manchmal nur dadurch in den Griff bekommen lassen, dass Familienangehörige tatkräftig mitarbeiten und dass stark in die Mund-zu-Mund-Propaganda investiert wird.

William Türlér est licencié en sciences politiques. Il travaille comme journaliste auprès de « LargeNetwork ». Cet article a paru en novembre 2011 sur le site « largeur.com ».



Die Cafeteria 'Mondial'.

Letztes Jahr ist Mutter spät nach Hause gekommen, mit einem offenen Gesicht, das gar nicht zum kalten Herbsttag passte, und sie hat nicht geatmet, als sie sagte, ich habe eine Überraschung für euch, wir bekommen die Cafeteria Mondial, die Tanners haben die Hausvermieter überzeugt, die wollten eigentlich jemand anderen, aber wir haben gewonnen, und ich glaube, dass Mutter dann lachen musste, weil sie «gewonnen» gesagt hatte.

Und an diesem Abend sitzen wir ungewöhnlich lange am Tisch, Vater küsst Mutter sogar vor unseren Augen, er hält ihre Hände, als wir besprechen, was das bedeutet, dass wir in dem Dorf, wo wir seit dreizehn Jahren wohnen, ein Geschäft in besserer Lage bekommen, direkt beim Bahnhof mit perfekter Inneneinrichtung, zahlbarem Mietzins und Gartensitzplätzen. Nomi, Mutter, Vater und ich feiern, es ist eigentlich gar nicht möglich, sagt Mutter, es kommt mir immer noch unwirklich vor, so unwirklich wie Fische, die fliegen; ich, die Mutter sagt, dass es Flugfische gibt, ziehe eine Zigarette aus der Packung, Vater, der an diesem Abend wortlos zur Kenntnis nimmt, dass nicht nur ich, sondern auch Nomi raucht.

Eine neue Tapete muss her, sagt Mutter, das ist ganz wichtig, und vielleicht eine schöne Wanduhr, meint Vater, und logischerweise werden wir die Kaffeemarke nicht wechseln, alles, nur das nicht!, und den Bäcker, den werden wir auch beibehalten – Vater, der kochen wird, Mutter, die backen und den ganzen Bürokratismus erledigen wird, Nomi, die je nachdem im Buffet oder im Service arbeiten wird, und ich, die an meinen studienfreien Tagen aushelfen wird – wir sitzen an unserem Esstisch, aber nur vordergründig, denn wir schweben an Jahren vorbei, mit einem Mal sind wir nicht einen Schritt weiter, sondern einen riesigen Sprung, sagt Mutter, und in ihren schönen Augen zeigen sich Bilder einer vergangenen Zeit, Mami als Putzfrau, Kassiererin, Mädchen für alles, Wäscherin, Büglerin, Kellnerin, Buffettochter, es war nicht immer einfach, sagen ihre Augen, aber es hat sich gelohnt! Und weil Mutter vor fünf Jahren die Wirtsfachschule geschafft hat, konnten wir schon einmal eine Cafeteria übernehmen, aber was für eine!, in der Stadt, in einer Seitengasse mit horrendem Mietzins, schlechter Lüftung, mit der Küche im zweiten Stock, damals,

als Nomi und ich nach der Schule immer ausgeholfen haben, auch sonntags, unsere härteste Zeit, sagt Vater, zwei Jahre lang kein einziger freier Tag, dieser Arschkopf von Besitzer hat gut an uns verdient! – aber auch dieser Satz wiegt jetzt nicht mehr schwer, weil das Glück, die Zukunft jetzt eine logische und gerechte Fortsetzung der Vergangenheit sind – Mutter, die nach diesem Reinfall bei den Tanners anfang zu arbeiten, als Buffettochter, im Mondial, vordergründig ein Abstieg, schmunzelt Mutter, das hätte ich damals doch nie gedacht, dass sie mir einmal ihr Geschäft überlassen!

Die Tanners haben eben gemerkt, dass du nicht für dich denkst, sondern für sie, sagt Vater.

Ach was, antwortet Mutter, die Tanners wollten eine von ihren Töchtern als Nachfolge, aber die wollten eben nicht, und vielleicht war noch ein bisschen Sympathie dabei, für mich, für unsere Familie. Klingt das ungarische Wort für «Familie» für dich nicht wie ein warmes, schönes Essen, will ich Mutter fragen. Vater, der sagt, dass es garantiert auch nicht geklappt hätte, wenn wir keine Schweizer wären!, und unser Leumund nicht topp tipp wäre, meint Mutter. Umgekehrt, sagt Nomi, wieso kannst du dir das nicht merken, Mami, man sagt tipp topp! Ab heute merke ich es mir, antwortet Mutter lachend, tipp topp, tipp topp, tipp topp, tipp topp, gut so? Und Vater lässt den Korken der Champagnerflasche knallen, mit einem Koffer und einem Wort sind wir in die Schweiz gekommen, und jetzt haben wir einen roten Pass mit einem Kreuz und eine Goldgrube, Isten Isten! Gott Gott!, ruft Vater, und wir stossen an, klirrend, herzlich.

(.....)

Wir übernehmen alles von den Tanners: Büchsenbohnen, unzählige Beutel Bratensauce, gefrorenes Brät, Pommes Duchesse, egal, auch wenn wir wissen, dass wir das meiste gar nicht brauchen können: Ravioli aus der Büchse, Fleischkonserven mit Sulz, Ochsenschwanzsuppe (was ist das überhaupt, kann man Ochsenschwänze essen?, ja klar, meinte Mutter, ihr kennt das, und sie übersetzte uns für ein Mal das Wort auf Ungarisch, ach so, sagten wir und fanden, dass «Ochsenschwanz»

ungeniessbar klingt), wir übernehmen alles, weil wir mit diesem Geschäft ein Glückslos gezogen haben.

Am dritten Januar 1993 eröffnen wir das Mondial, und während der Weihnachtszeit haben wir geputzt, gebügelt, Mutter hat zweitausend Mal in einen Mürbeteig gestochen und die Plätzchen mit selbstgemachter Aprikosenkonfitüre in Spitzbuben verwandelt, Nomi und ich, wir haben Halbmöndchen geformt, Vanillekipferl, wir haben uns tagelang heiss gearbeitet, weil wir unsere Kunden eine Woche lang mit selbst Gebackenem überraschen wollen, wir wollen ihnen die Möglichkeit geben, uns von unserer besten Seite kennenzulernen, ihnen zeigen, dass wir Handarbeit von Grund auf kennen – wir, die von einer guten Fee geküsst worden sind, und es ist doch so, wie wenn wir jahrelang auf diese eine Gelegenheit gewartet hätten, sagt Mutter, es gab jede Menge Interessenten, die sind richtig Reihe gestanden, als sie gehört haben, dass die Tanners das Geschäft Ende des Jahres aufgeben, das hab ich ja mitbekommen, als Buffettochter! Und Mutter erzählte es wieder und wieder, immer wieder spekulierten Vater und sie darüber, was wohl bei der Entscheidung der Tanners den Ausschlag gegeben habe, und sie geniere sich fast ein bisschen, wenn sie jetzt hinter dem Buffet arbeite, die Blicke der Gäste auf sich ziehe, ja, und die Schärers, die ein gut laufendes Sanitärgeschäft führten, die hätten jeden Tag angeklopft, an Frau Tanners Bürotür, weil sie es nicht glauben konnten, dass sie das Mondial nicht bekommen – und ich, die sich insgeheim vorstellt, dass Mutter durchs Dorf spaziert, es allen erzählt, wissen Sie es schon, ich bekomme die Cafeteria Mondial!, und wenn Mutter diesen Satz sagt, nimmt sie mit beiden Händen die Hand der Angesprochenen, einen Moment lang hält sie die fremde Hand; Mutter, die ich mir frei und unangreifbar vorstelle in ihrem stolzen Glück.

Wir stehen alle sehr früh auf, um uns zu frisieren, zu dekorieren, es ist noch dunkel, wir haben Ringe unter den Augen, weil wir uns durch die Wände hindurch mit unserer Schlaflosigkeit angesteckt haben, aber wir reden nicht darüber, dass wir schwitzen, vor Müdigkeit und Aufregung, wir haben uns nicht abgesprochen, was wir anziehen sollen, ob es angebracht wäre, sich mit den Farben aufeinander abzustimmen, und meistens, wenn ich so aufgeregt bin, denke ich, dass dieser Tag gar nie kommt, dieser Tag, der diese ganze Aufregung verursacht, wahrscheinlich, weil die Zeit davor lang und länger wird, bis sie sich zu einer schlaflosen Nacht ausdehnt, und eigentlich kann ich gar nicht sagen, was sich in meinem Kopf abspielt, sicher denke ich darüber nach, ob wir ausreichend vorbereitet sind, aber ich denke auch darüber nach, dass so ein Tag, der mit einer solchen Aufregung erwartet wird, im schwarzen Loch der mit übertriebener Nervosität erwarteten Tage verschwindet, ich meine, so ein Tag wiegt schon schwer, obwohl er noch nicht einmal die Gelegenheit gehabt hat anzufangen – kann das gut gehen, frage ich mich, wir, unsere Familie, mit unserem Geschäft, in dieser prominenten Lage, in dieser Gemeinde, einer der reichsten Gemeinden am rechten Zürichseeufer,

Nomi und ich, die nicht eigentlich ins Mondial passen, ich, die sicher auch daran denkt, was alles schon schiefgelaufen ist, eine ganze Menge!, oder doch nicht? Grundsätzliches? Kleinigkeiten? Hier wird nicht gepfiffen wie in Italien oder in der Mongolei, rief ein Nachbar, jedes Mal, wenn Nomi und ich durch die Zähne gepfiffen haben, Italien kann ich ja noch verstehen, sagte Nomi, aber Mongolei?, seit ihr hier seid, ist alles verludert!, und «verludert» fand ich gar nicht schlimm, aber «seit ihr hier seid» ging mir nicht mehr aus dem Kopf, ich, die in Tränen ausbrach, ich, die stolz darauf war, dass wir, Nomi und ich, offenbar etwas bewirken konnten; und andere, vor allem Kunden unserer Wäscherei, die immer wieder fragten, ob wir etwas brauchten, die uns dann Säcke brachten mit ausgetragenen Kleidern, so lernten wir die Namen von teuren Kleidermarken kennen, Gucci, Yves Saint Laurent, Feinkeller, Versace, danke schön!, und wir haben das meiste davon entsorgt, in Jugoslawien oder bei der Caritas – ich, die gelernt hat, dass es Schweizer gibt, die sich ganz grundsätzlich fürs Gute zuständig fühlen, schwitze, weil ich schlafen sollte, weil ich schon lange weiss, dass man nicht zuviel denken sollte, wenn man nicht schlafen kann.

Es ist so offensichtlich, dass niemand von uns geschlafen hat, deswegen wäre es sinnlos zu sagen, ich habe kein Auge zuge-drückt, oder, wie man auf Ungarisch sagt, meine Augen sind traumlos geblieben; auf in den Kampf, sagt Vater, als wir das Licht im Korridor löschen, die Wohnungstür schliessen, und wir gehen, von einer herb süsslichen Wolke begleitet, über die stillen Parkplätze, zur Garage hinunter, wir steigen fast lautlos ins Auto, Vater dreht das Radio an, fährt rückwärts fast in die Schneeräummaschine, dieser Idiotenkopf von Abwart, flucht Vater, ich hab ihm schon oft gesagt, er soll seine Spielzeuge korrekt abstellen – und wir, einschliesslich Vater, wissen, dass es um etwas anderes geht, mit einem leichten, nicht ernst gemeinten Fluch kann der Tag endlich beginnen, und wir fahren den Hang hinunter, rollen unwiderruflich auf unseren Eröffnungstag zu.

«Herzlich willkommen!» schreibe ich auf die Schiefertafel und stelle sie vor die Eingangstür (und mir fällt ein, dass ich mir beim Kippen der Lichtschalter, die sich direkt beim Buffet befinden, vorstelle, dass unsere Cafeteria jetzt hell leuchtet, unübersehbar, von jedem Punkt des Dorfes aus zu sehen, Starkstrom, denke ich, lache, weil ich gar nicht genau weiss, was Starkstrom ist).

Wir, die nicht nur Ochsenschwanzsuppe, Brät, Bratensauce, Ravioli und Bohnen aus der Büchse von unseren Vorgängern übernommen haben, sondern auch die beiden Serviertöchter, Anita und Christel, und Marlis, die Küchenhilfe, nur Dragana, die Hilfsköchin, haben wir neu eingestellt. Das Mondial wird ab dem 3. Januar 1993 von der Familie Kocsis im gewohnten Stil, mit unveränderten Öffnungszeiten weitergeführt – so schreibt die Dorfpost über unsere Geschäftsübernahme –, wir

kennen die Familie Kocsis von der örtlichen Wäscherei, die sie sieben Jahre lang vorbildlich geführt hat. Die Familie, die aus dem ehemaligen Jugoslawien stammt, hat sich gut integriert und hat vor sechs Jahren die Schweizer Staatsbürgerschaft erhalten.

(.....)

* ERÖFFNUNGSMENÜ *
KALBSHAXE MIT KARTOFFELSTOCK
UND RÜBLI
DESSERT SUPRIS

schreibe ich auf die Tafel, stelle sie um halb zwölf vor die Tür, und Vater rüstet mit Dragana den ganzen Morgen Salate, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Vater, der Dragana zeigt, wie sie die Orangen und Grapefruits zuschneiden soll für das Dessert, wir erwarten keine Armee, sagt Mutter, als sie den grössten Topf sieht, der randvoll mit Kalbshaxen gefüllt ist, die Hälfte würde vollkommen ausreichen, wir werden sehen, sagt Vater und verzieht sich beleidigt hinter seinen Topf, Vater, der erst wieder versöhnt ist, als wir ihm sagen, dass seine Haxe hervorragend schmeckt (aber Mutter hat natürlich Recht, wir werden die nächsten Abende zu Hause Haxe essen, weil Vater unter kochen die Töpfe füllen versteht, so Mutter, und es wird Monate dauern, bis Vater sich mässigt, bis Mutter ihm einigermaßen das Kalkulieren beibringen kann, Vater, der ausserdem glaubt, dass alle Gäste sein Menü essen sollten, und wenn nicht, dann bringt er ihnen bei, dass es für sie am besten ist, Toast, Bouillon, Salat, hat man denn damit gegessen?, eine Auseinandersetzung, die wir täglich führen werden, weil Vater tatsächlich glaubt, es liege an uns, wenn die Gäste nicht das Menü, sein frisch zubereitetes Menü bestellen).

Wo hast du so gut schreiben gelernt, fragt Anita, als wir uns am Mittag gegenüber sitzen, ich, mit einem Stück Haxe im Mund, meinst du das im Ernst, frage ich. Ja, im Ernst, antwortet Anita, sie könne sich die Fremdwörter beim besten Willen nicht merken. Das könne sie gut verstehen, meint Nomi, sie könne sich gar nichts merken, sie müsse aufpassen, dass sie Haxe nicht mit ks schreibe, nein wirklich, sagt Nomi, Anita, die den Kopf schüttelt, weil sie vieles kompliziert finde, beim Schreiben, aber Haxe würde sie nie im Leben mit ks schreiben, und Christel, die gerade eine Diät macht und an ihrem Salat knabbert (und Vater damit, für sie unsichtbar, auf die Palme bringt, weil die Frauen, die ständig damit beschäftigt sind, schlank zu sein, ihn fast so nerven wie verhätschelte Hunde und Politiker, wenn sie einen nur zum Gähnen bringen), es gäbe Menschen, sagt Christel, die hätten ein fotografisches Gedächtnis, Ildi, vielleicht hast du ein fotografisches Gedächtnis für Buchstaben, und sie, sie würde sich gern Gesichter für immer und ewig merken, das schon, so Christel! Marlis, die sich mit einer grossen Portion Mit-

tagsmenü hinsetzt, einen guten Appetit wünscht, sich dann dem Essen hingibt, Marlis, die, wenn sie nicht am Essen ist, ständig vor sich hinmurmelt, und wenn man sie anspricht, von ihrem «Hochzeiter» erzählt, der sie bald entführen wird, und sie werde uns alle zur Hochzeit einladen, der «Hochzeiter» habe ihr versprochen, dass es ein riesiges Fest gebe, Marlis, die mit ihren lichtblauen Augen neben der Welt lebt, denke ich, die seit Jahren verheiratet ist und der das Sorgerecht für ihre beiden Kinder entzogen worden ist, wie uns die Tanners erzählt haben, eine arme Seele, sagte Frau Tanner, aber sie tut ihre Arbeit, und es berührt mich auf eine seltsame Art, wie sie Vater *Schäff* nennt, ihm jeden Tag behutsam auf die Schulter klopft und sagt, *Schäff*, Sie müssen dann kochen, für uns, für meinen «Hochzeiter» und mich!

Literatur

Abdruck des Auszugs aus dem Roman «Tauben fliegen auf» mit freundlicher Genehmigung der Autorin und des Verlags. © 2010 Jung und Jung Verlag, Salzburg und Wien.

Melinda Nadj Abonji wurde in Serbien geboren. Sie lebt als Schriftstellerin und Musikerin in der Schweiz. Ihr Roman «Tauben fliegen auf» wurde 2010 mit dem Deutschen Buchpreis ausgezeichnet.



Plongée dans un monde épicé.

Des saveurs des quatre coins du monde cohabitent à Neuchâtel grâce à l’apport des immigrés qui y ont élu domicile. Cet article, basé sur un mémoire de licence en géographie, se penche sur la restauration et les commerces alimentaires tenus par des personnes issues de la migration dans le chef-lieu cantonal. Il dresse un tableau de la situation et présente les facteurs explicatifs de l’activité indépendante de ces personnes. Quel était leur parcours ? Quelles étaient leurs motivations ? Quelles difficultés ont-elles rencontrées ?

A Neuchâtel, tripes, filets de perches et rösti cohabitent sur les tables des restaurants avec des plats des quatre coins du monde, grâce notamment aux immigrés qui ont apporté épices et aliments dans leurs valises. Un tiers de la population est étrangère et quelque 140 nationalités sont représentées dans le canton. Les saveurs « exotiques » sont omniprésentes, allant du kebab à la traditionnelle pizza, en passant par la salade de papaye thaïe aux sushis japonais pour ne citer que quelques exemples.

De Çorum à Neuchâtel

Le parcours de Lokman Sengül est un exemple parmi plusieurs de commerçants dits « ethniques ». « Quand je suis arrivé en Suisse dans les années 1980, j’avais 16 ans et j’étais clandestin. Il y avait le risque de se faire prendre par la police. Je travaillais dans une boulangerie de 2h du matin à midi pour 200 francs par mois. Le soir, je cherchais le foin. »

Lokman Sengül, 42 ans, est originaire de la ville de Çorum – « Comme la marque de montres de La Chaux-de-Fonds. Mais ça se prononce tchoroum ! » – au nord de la Turquie. « Je suis venu à Neuchâtel car de nombreux Turcs qui vivent ici viennent de cette ville. J’avais des contacts. » Le jeune Turc n’a pas connu de difficultés particulières et a rapidement appris le français : « Indispensable pour s’intégrer. Je me suis adapté facile-

ment, mais c’était dur de bosser dix à douze heures par jour. » Il dirige depuis 1994 la boucherie alimentation « Istanbul » qui propose de la viande halal, mais aussi des produits méditerranéens (Liban, Maroc, Tunisie…), des fruits et légumes frais d’Italie et de Turquie. Une dame vient chercher des merguez, plusieurs personnes repasseront pour l’agneau qui n’a pas encore été livré. Lokman Sengül s’excuse et sert ses clients. Je sirote un excellent thé turc en attendant.

En 2010, l’entrepreneur a vendu son Kebab juste à côté du magasin d’alimentation. Il a aussi tenté de développer un restaurant au centre-ville avant de renoncer : « Ça ne me convenait pas. C’était trop de travail avec la boucherie. Ce sont deux domaines différents. » Sa clientèle est composée de Turcs – « Au maximum, 20 pourcent » –, mais aussi d’Italiens, de Portugais, d’Espagnols et de Suisses. « Il y a aussi beaucoup de couples mixtes. Ce sont des habitués. 80 pourcent viennent pour la viande halal. » Les bêtes sont tuées selon le rite musulman – égorgées vivantes – dans des abattoirs à Bâle ou en France. Lokman Sengül a aussi produit de la viande halal, au Landeron (NE), pour les kebabs, mais il a arrêté. « C’était trop difficile. C’est plus cher que le kebab classique. »

Père de trois enfants – « Ils sont naturalisés suisses comme moi et parlent mieux français que turc. » – l’indépendant est vice-président de la fondation culturelle d’Anatolie, à Neuchâtel. Un lieu de rencontres, d’éducation et de prière. Le Suisse d’origine turque se rend au moins une fois par année dans son pays de naissance pour voir ses parents. Il envisage de retourner vivre à Çorum dans quelques années. La boucle serait ainsi bouclée.

Saisir les opportunités

Plusieurs facteurs expliquent que des personnes d’origine étrangère se lancent en tant qu’indépendants en ouvrant un café, un restaurant ou un commerce alimentaire par exemple. Les parcours migratoires et les causes de la venue en Suisse sont très variés. Pour la recherche, quarante-six personnes ont été interrogées : huit Italiens, sept Suisses, six Turcs, cinq Portugais, deux Algériens, deux Français et une personne origi-

naire de chacun des pays suivants : Bosnie, Canada, Chine, Côte-d’Ivoire, Hongkong, Irak, Israël, Liban, Macédoine, Ouzbékistan, Pakistan, Pérou, République démocratique du Congo, Russie, Thaïlande et Vietnam.

Plusieurs restaurateurs estiment que l’indépendance est primordiale et une de leurs principales motivations, avant l’autonomie financière : « Dans la restauration, un peu tout le monde essaie de se mettre à son compte. Je voulais une affaire à moi », témoigne un restaurateur. Pour un autre, « il vaut mieux bosser 18 heures pour toi que pour le patron ». Un troisième estime encore qu’« être indépendant, c’est la plus grande réussite d’une personne qui travaille dans la restauration ».

« C’est difficile de trouver du travail à la base ; la restauration, c’est la voie la plus simple pour être indépendant. Ça ne demande pas un savoir-faire, de la technologie ». Cette remarque illustre bien l’approche « opportunité » en se référant aux propres ressources, mais encore davantage aux conditions d’accès. On constate que les barrières à l’entrée sont réduites dans la restauration (cours de cafetier nécessaire pour obtenir la patente, mais pas de diplôme supérieur requis). Ce secteur d’activité demande un capital financier de départ relativement faible en règle générale, mais un fort investissement humain, avec de nombreuses heures de travail et des horaires pénibles. L’accès à la profession est toutefois quelque peu limité par le statut de séjour. Presque tous les indépendants interrogés ont ainsi un permis C (parfois B).

Il faut cependant constater que le « marché ethnique » implique une grande compétition entre très petites unités laquelle entraîne de nombreux échecs et de faibles revenus pour les entrepreneurs. Pour plusieurs interlocuteurs, le cours de cafetier par exemple est trop facile d’accès et le nombre de restaurants est trop élevé, avec un taux de rotation très important : « C’est saturé, la restauration ! » Pour un autre restaurateur, « il y a un tiers de restaurants en trop en ville de Neuchâtel. Beaucoup de gens y perdent leurs fonds propres ; ils investissent leur deuxième pilier et l’argent disparaît ».

Les difficultés économiques sont souvent évoquées : « Par les temps qui courent, c’est très difficile ! Cela fait deux ans que l’on travaille sans bénéfice. On avait fait des réserves. Aujourd’hui, on est content si on fait un couvert par place, il y a cinq ans, on en faisait deux par place. » Depuis la recherche réalisée en 2005, près d’un restaurant sur deux étudiés a ainsi fermé ses portes. Si certaines enseignes ne tiennent que quelques années face aux difficultés économiques, d’autres résistent contre vents et marées. Ainsi, la « Source du Salami », épicerie spécialisée dans l’alimentation italienne a ouvert il y a plus d’un siècle ! Le gérant, qui représentait la troisième génération, a pris sa retraite et remis le magasin à son employé qui perpétue la tradition familiale.

Parfois un choix de survie

Dans certains cas, la personne devient indépendante et se tourne vers un marché de niche car elle fait face à une situation défavorable sur le marché du travail : absence de formation, titre non reconnu en Suisse, chômage, bas salaires, problème de langue ou encore discrimination. A Neuchâtel, plusieurs témoignages vont dans ce sens et quelques indépendants ont même parlé d’un choix de survie : « Ce n’est pas pour rien que je travaille avec mon frère ! Dans la comptabilité, je n’ai eu que des petits mandats », témoigne un jeune homme originaire du Maghreb : « Un nom arabe passe mal. Une fois, j’ai mis un prénom occidental juste en changeant quelques lettres à mon prénom ; cette fois-là, j’ai eu un entretien ! »

Une femme africaine à la tête d’un commerce d’alimentation parle des discriminations qu’elle et sa famille auraient subies. Son époux, docteur en économie, n’a jamais trouvé d’emploi : « Trop qualifié pour les Suisses il est Africain ; ni les banques, ni les assurances n’en veulent ! La réponse était toujours négative, il a fait une dépression. On ne voulait pas qu’il travaille comme balayeur ou plongeur, il a fait homme au foyer. Même mes filles qui ont fait l’Université rencontrent des difficultés pour percer dans la vie professionnelle. On juge les gens sur leur nationalité, leur couleur de peau, leur compte en banque, pas sur leurs capacités ! »

Les indépendants issus de la migration ont en général gardé de nombreux contacts avec leur pays d’origine et les font fructifier. Ils y retournent en moyenne une fois par année, parfois davantage. Les liens entretenus avec le pays d’origine sont tout aussi bien commerciaux (importation d’aliments par exemple) que familiaux. Dans ce contexte, on parle souvent de « ethnic business ». L’origine « ethnique » est mise en avant : pour la plupart, la clientèle et les employés sont issus de la même communauté. Le travail en famille est très fréquent et les réseaux communautaires et ethniques sont mobilisés.

Les migrants rattrapent leur retard

Dans sa thèse « Les migrations créatrices, étude de l’entrepreneuriat des étrangers en Suisse », Etienne Piguet a proposé une alternative aux modèles dominants dans la recherche. Son « modèle de convergence » explique l’entrepreneuriat des personnes issues de la migration en démontrant les ressemblances entre le profil des Suisses et celui des entrepreneurs étrangers (Piguet 1999). Ce modèle exprimerait le rapprochement des taux d’indépendance entre autochtones et personnes issues de la migration au fil du temps, avec un ajustement structurel et un « rattrapage » du retard au niveau de la propension à l’entrepreneuriat des personnes issues de la migration par rapport aux autochtones. En 2009, 15 pourcent des Suisses étaient indépendants contre 9,6 pourcent de la population active migrante (en comptant les personnes naturalisées). Ce modèle sti-

pule que le temps de séjour a un effet important sur l'emploi indépendant tout comme les ressources personnelles.

On constate que le profil des indépendants issus de la migration se rapproche fortement de celui des Suisses. Dans l'hôtellerie/restauration neuchâteloise, la proportion d'indépendants chez les naturalisés était ainsi en 2005 deux fois plus importante que celle de la population étrangère. En effet, la durée de séjour en Suisse des indépendants interrogés est importante : la moyenne étant de 22 ans. Ces personnes sont arrivées en moyenne âgées entre 20 et 25 ans en Suisse et sont âgées de 42 ans. Les migrants ont de l'expérience et un certain vécu derrière eux lorsqu'ils lancent leur établissement vers 36 ans. L'ouverture d'un café, restaurant ou commerce alimentaire implique des connaissances, une prise de risque et une capacité financière longues à acquérir. L'indépendance débute longtemps après l'arrivée en Suisse : en moyenne 14 ans.

Il est important de relever la grande diversité des origines des indépendants (22 pays pour le seul échantillon) et leur point commun : ces personnes issues de la migration vivent depuis longtemps en Suisse et sont bien intégrées. Malgré leurs origines diverses, elles affichent une volonté très forte de réussite. Ces migrants sont satisfaits de leur choix d'indépendance même si « le prix à payer » est souvent important et les conditions de travail exigeantes. Parfois, les difficultés économiques ont raison de leur enthousiasme.

Bibliographie

Piguet, Etienne, 1999, Les migrations créatrices, étude de l'entrepreneuriat étranger en Suisse, Paris: L'Harmattan.

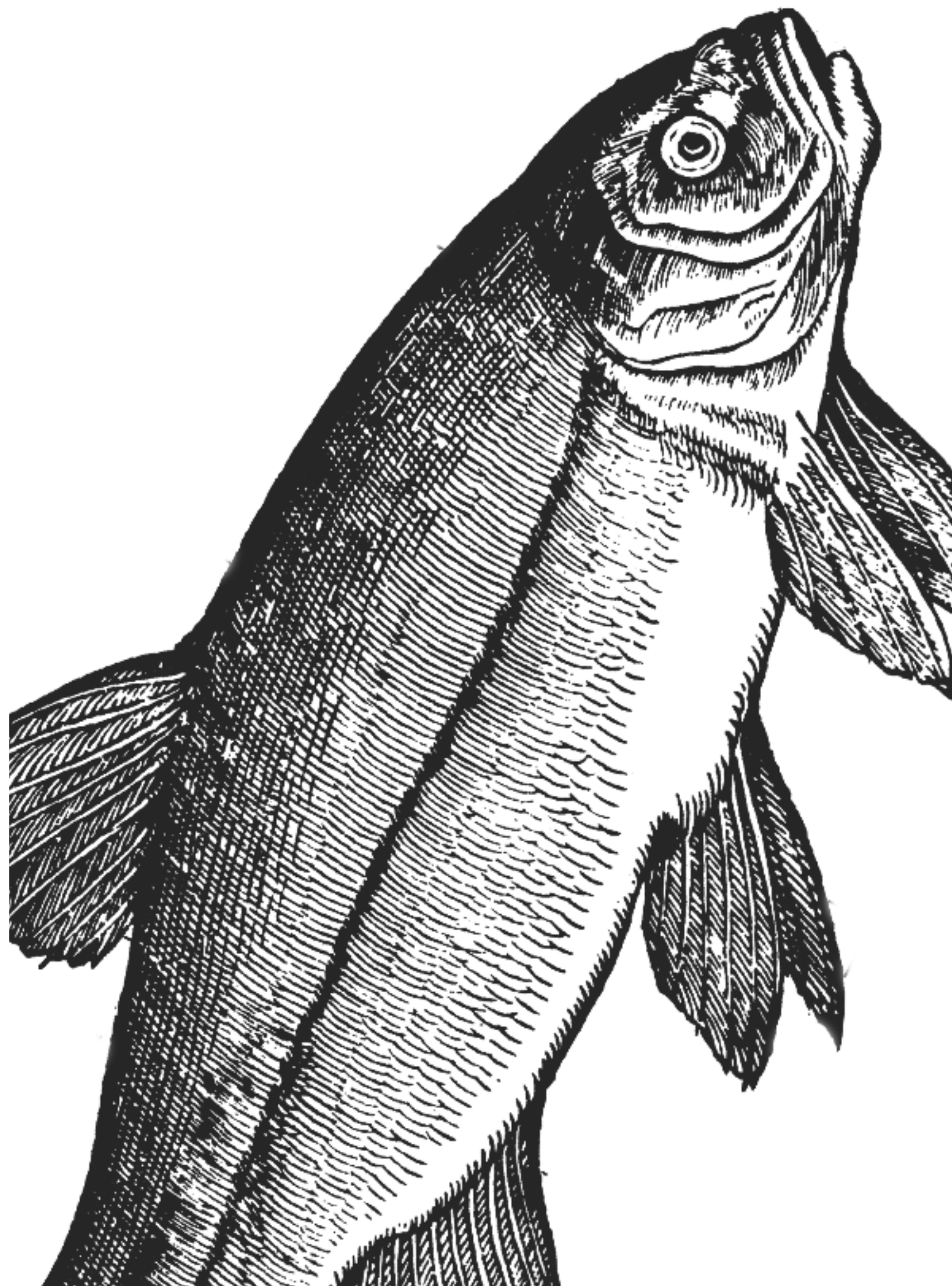
Weber, Basile, 2005, L'emploi indépendant des personnes issues de la migration. Le cas de la restauration et du commerce alimentaire en ville de Neuchâtel. Editions universitaires européennes (2010).

«Ethnic business»: Migrantinnen und Migranten machen sich selbständig

Der Entscheid vieler Migrantinnen und Migranten, sich selbständig zu machen und einen Lebensmittelladen mit Produkten aus der Heimat zu eröffnen oder ein Restaurant zu übernehmen, kann viele Gründe haben. Basile Weber hat im Rahmen einer qualitativen Studie in Neuenburg 46 Personen zu ihren jeweiligen Unternehmen befragt. Im Zentrum standen Fragen nach deren Motivation, sich selbständig zu machen, aber auch nach den konkreten Umständen, die den Erfolg begründeten oder zu Schwierigkeiten führten.

Die Untersuchung zeigt, dass gerade im Gastrobereich – ob als Detailhändlerin im Lebensmittelgeschäft oder als Patron eines Restaurants – Erfolge sich vor allem dann einstellen, wenn man sehr hart arbeitet. Viele der befragten Personen gaben denn auch an, dass sie es ohne unterstützende Hilfe von Familienmitgliedern nicht geschafft hätten. Auch genügt es nicht, zu einem bestimmten Zeitpunkt eine Marktnische gefunden zu haben. Die Konkurrenz ist auch im Bereich von «ethnic business» gross, insbesondere als vermehrt Grossverteiler fremdländische Lebensmittel in ihr Angebot aufgenommen haben. Bestand haben werden deshalb vor allem Unternehmen, die sich als Spezialitätenanbieter sowohl bei den eigenen Landsleuten als auch bei einer schweizerischen Klientel etablieren und gewissermassen eine soziale Funktion im Quartier einnehmen können. So gesehen haben die bereits länger in der Schweiz ansässigen Migrantinnen und Migranten, die über gute Kontakte innerhalb der Schweiz verfügen, die besten Voraussetzungen, ihr Geschäft weiterführen zu können.

Basile Weber est journaliste à « L'Express » et « L'Impartial ». Licencié en géographie de l'Université de Neuchâtel. www.basileweber.com



«We love to make you Happy».

Yakup Aydin ist ein begeisterter Bäcker-Konditor. Und er ist ein erfolgreicher Unternehmer. Innerhalb der letzten sechs Jahre hat er die Conditorei Bäckerei Happy AG zu einem mittleren Familienunternehmen mit 50 Angestellten in Zürich und Umgebung ausgebaut. Für seinen Betrieb arbeitet er Tag und Nacht, sein Hauptgeschäft an der Dienerstrasse in Zürich ist 24 Stunden lang geöffnet – und dies 365 Tage im Jahr. Portrait eines «ethnic entrepreneurs».

Trotz harter Arbeit vermittelt der Bäckerssohn aus Ankara nicht den Eindruck, als ob er schweren Herzens auf Freizeit oder Privatleben verzichten müsste. Das Gegenteil scheint der Fall. Sobald Yakup Aydin über sein Unternehmen spricht, lebt er auf und betont, dass für ihn Beruf und Privatleben untrennbar zusammengehören. Er ist stolz darauf, andere Menschen mit dem, was er tut, glücklich zu machen. Sei es im Kleinen, wenn er einen Kunden dabei beobachtet, wie er genüsslich in einen seiner viel gerühmten Schoggi-Gipfel beisst. Oder im Grossen, wenn er seinen Angestellten ein sicheres Auskommen und gute Arbeitsbedingungen bieten kann. Einem richtigen Unternehmer, so Yakup Aydin, gehe es nicht in erster Linie ums Geld. Sein Ziel müsse es vielmehr sein, Leute einzustellen, das Geschäft auszubauen und den Gewinn neu zu investieren. «Du darfst nie egoistisch sein, sondern musst immer dem Nächsten dienen, den nächsten Generationen. Da liegt es, das Unternehmer-Gen!», so Yakup Aydin. Am Ende des Gesprächs glaubt man ihm gerne, wenn er mit dem Slogan: «We love to make you Happy» auf den Arbeitskitteln seiner Angestellten für sein Unternehmen wirbt. Allein der hauseigene Feta-Spinat-Krapfen schmeckt so vorzüglich, dass sich beim Verzehr das kleine Glück von selbst einstellt.

Schwieriger Start

Der unternehmerische Aufstieg von Yakup Aydin verlief keineswegs gradlinig. Er entstammt einer Bäckersfamilie aus Ankara, welche heute in vierter Generation das Geschäft in der

Schweiz sowie in der Türkei weiterführt. Sein Vater kam 1975 aus Arbeitsgründen in die Schweiz, Yakup Aydin war damals sechs Jahre alt. Nachdem der Vater erfahren hatte, dass er schwer erkrankt war, beschloss er, 1982 mit seiner Familie nach Ankara zurückzukehren. Er wollte noch vor seinem Ableben eine Existenzgrundlage für die Familie schaffen und eröffnete in Ankara die Bäckerei mit dem Namen «Zurih». Hier wurden erstmals Spezialitäten wie Gipfeli, Butterzopf oder Schwarzwäldertorte angeboten. Zwei Jahre später starb der Vater, und Yakup Aydin war auf sich allein gestellt. Er wurde von seinem Onkel zum Bäcker-Konditor und Geschäftsmann ausgebildet. Jeden Abend nach der Arbeit fand zwischen den beiden eine 30-minütige Geschäftsbesprechung statt. Onkel und Neffe liessen gemeinsam den Tag Revue passieren, das Geschäftliche wurde aufbereitet und offene Fragen wurden diskutiert. Noch heute setzt Yakup Aydin diese Tradition mit seinen Kindern fort, wenn er Zeit dafür findet. Seine Tochter arbeitet bei ihm im Hauptgeschäft an der Dienerstrasse, sein Sohn hat vor Kurzem das Gymnasium abgebrochen und möchte statt eines Architekturstudiums nun ebenfalls lieber eine Ausbildung zum Bäcker-Konditor absolvieren.

In die Zeit zwischen der eigenen Ausbildung und derjenigen seiner Kinder fielen Rückschläge und schwierige persönliche Entscheidungen, die Yakup Aydin rückblickend als schmerzhaft, jedoch wichtig für seinen heutigen Erfolg wertet. Er betont, dass es zum Talent eines Unternehmers gehöre, auch mit unternehmerischen Risiken und Tiefschlägen umgehen zu können. So gehen auf die Krisenzeiten zwei Vorsätze zurück, die Yakup Aydins Geschäftsphilosophie heute prägen. Erstens möchte er nie mehr in der industriellen Produktion arbeiten. Zweitens hat er sich fest vorgenommen, keine Geschäfte mehr mit unqualifizierten Unternehmern zu machen. Dies kam so: Nach seiner Rückkehr in die Schweiz im Jahr 1994 arbeitete Yakup Aydin zunächst bei der Jowa Bäckerei der Migros in der industriellen Produktion. Das war nicht seine Sache, weil er realisierte, dass er hier mit seinem Bäckerhandwerk, das er in Ankara erlernt hatte, nicht glücklich wurde. Anschliessend machte er sich im Jahr 2000 mit der Produktion von türkischem Fladenbrot in Zürich selbständig – und scheiterte. Viele seiner Abnehmer konnten ihm nämlich die offenen Rechnungen nicht

bezahlen, da sie ihr Geschäft wegen schlechten Geschäftsgangs respektive mangelnder Erfahrung wieder aufgeben mussten. Yakup Aydin verschuldete sich gegenüber seinen Lieferanten. Statt Konkurs anzumelden, trat er jedoch erneut eine Stelle an und bezahlte seine Schulden nach und nach zurück. Erst im Jahr 2006 wagte er den Neubeginn! Er eröffnete seine erste Bäckerei in Zürich und erfüllte sich damit einen lang gehegten Traum. Seine Spezialität war diesmal nicht das türkische Fladenbrot, sondern schweizerisches Qualitätsgebäck, wie Buttergipfel, Brötchen, Snacks, Plunder oder Laugengebäck.

Selbstvertrauen, Kompetenz und Einhalten von Abmachungen als Erfolgsfaktoren

Seine Produkte sind heute nicht mehr industriell, sondern teils handgefertigt, und Yakup Aydin betont, wie wichtig ihm das ist: «Warum ist das hausgemachte Produkt immer das Beste? Weil es die Grossmutter gerne macht! (...) Machen Sie mal zuhause einen Zopf. Ihr Zopf schmeckt viel besser als einer vom Fachbäcker. Weil sie den Zopf selber backen!» Mit seinem Handwerk knüpft Yakup Aydin an die Tradition seines Vaters an, nur dass er statt türkischen Kunden in Ankara nun Kunden in der Schweiz beliefert. Immer wieder ruft er sich in Erinnerung, was er von seinem Vater und seinem Onkel in Ankara gelernt hat, nämlich die Grundtugenden eines guten Unternehmers. Diese sind ein gesundes Selbstvertrauen, fachliche Kompetenz und das Einhalten von Geschäftsversprechen. Yakup Aydin ist es ein grosses Anliegen, diese Tugenden an die kommenden Generationen weiterzugeben. In der Vermittlung unternehmerischer Fähigkeiten sieht er eine wichtige Aufgabe. Er ist aktives Mitglied im «Unternehmensclub Schweiz» UCS, der von Unternehmerinnen und Unternehmern türkischer Herkunft gegründet wurde. Der Club umfasst heute rund 120 Mitglieder und hat sich zum Ziel gesetzt, Geschäftsinhaber in der Schweiz über Fragen der Unternehmensführung zu informieren, sie zu vernetzen und ihnen eine Austauschplattform zu bieten.

Ganz persönlich am Herzen liegen Yakup Aydin die in der Schweiz lebenden jungen Migrantinnen und Migranten. Ihnen möchte er Selbstvertrauen vermitteln und sie ins unternehmerische Denken und Handeln einführen. Heute beschäftigt er an seinen fünf Standorten neun Lehrlinge, zwei von ihnen stammen aus der Balkanregion, eine ist Schweizerin, die übrigen sind türkischer Herkunft. Vor allem Angehörige der zweiten Generation, die über viel Fachwissen verfügen, möchte er ermutigen, selbstbewusst in die berufliche Zukunft zu blicken: «Ihnen eine Chance zu geben, das ist für mich wichtig. Dafür setze ich mich ein. Dass sie vielleicht in fünfzehn, zwanzig Jahren einmal gute Unternehmer werden. Das finde ich sehr, sehr wichtig, dass es erfolgreiche Migrantinnen und Unternehmer gibt (...). Was wir nicht zulassen dürfen, ist fehlendes Selbstvertrauen. Im Sinne von: Ich bin Ausländer, deshalb schaffe ich das nicht. Das darf nicht mehr sein!»

Imprenditori di successo

Yakup Aydin è il fondatore e proprietario della panetteria, pasticceria e confetteria Happy AG. I suoi avi hanno fondato un'impresa familiare ad Ankara, per poi trasferirsi a Zurigo, dove l'attuale proprietario, figlio d'arte, perpetua la tradizione familiare tramandata per quattro generazioni. Il padre, di ritorno da un soggiorno a Zurigo, aveva fondato ad Ankara la panetteria «Zurih», divenuta famosa per la fabbricazione di prodotti tipicamente svizzeri come cornetti, treccia e foresta nera. Yakup Aydin ha proseguito questa tradizione in Svizzera. Nel 2006 ha aperto la sua prima panetteria alla Dienerstrasse a Zurigo, realizzando così il sogno della sua vita. Ha introdotto la produzione ininterrotta 24 ore su 24 e si pre-gia di servire la clientela dell'animato quartiere della Langstrasse anche di notte. La panetteria, pasticceria e confetteria Happy AG si distingue anche per la conduzione familiare e la produzione non industriale e parzialmente manifatturiera.

Ancor oggi alla Dienerstrasse si lavora giorno e notte, con grande successo di pubblico. La Happy AG comprende quattro filiali e una sede di produzione nei pressi di Zurigo. L'impresa di medie dimensioni occupa 50 impiegati e fornisce clienti di spicco come il cinema multisala Abaton e la Prime Tower.

A Yakup Aydin preme anzitutto trasmettere uno spirito imprenditoriale alla seconda generazione di migranti. «Per me è importante offrire loro un'opportunità. Questo è il mio obiettivo. Vorrei che tra quindici, vent'anni siano diventati dei buoni imprenditori. Trovo importantissimo che tra i migranti vi siano professionisti e imprenditori di successo (...). Quello che non dobbiamo tollerare è che i migranti siano sfiduciati e rassegnati, e cioè che si dicano: sono straniero, quindi non ce la farò mai. No, questo non deve più accadere!» Al momento, la Happy AG occupa nove apprendisti. Due di loro provengono dai Balcani, una è Svizzera e sei sono di origine turca.

Martina Kamm ist freischaffende Migrationsexpertin. Die ausgebildete Soziologin und Germanistin setzt sie ihre Schwerpunkte bei den Themen: Literatur und Migration, Integration, Gesundheit und Migration, Asyl und irreguläre Migration sowie Diskriminierung.

La Symphonie du loup.

Je suis sur le trottoir, je marche en direction de l'endroit où je fais d'habitude mes courses, il y a une odeur de fumée dans l'air, c'est la fumée d'automne qui vient de la montagne et coule sur la ville, comme un miel gazeux, je vais faire mes achats, je marche parmi les autres, entre les autres, avec les autres, femmes et hommes marchent chacun vers son affaire, je suis à quelques dizaines de mètres de mon magasin, je suis habillé d'une veste rouge, d'une chemise blanche, d'un jean délavé et je porte des souliers bruns, je marche en longeant une barrière en fer, je m'approche des portes coulissantes du supermarché, les gens marchent et les portes coulissantes du supermarché s'ouvrent ou se ferment en fonction de leur distance jusqu'à l'entrée, je me dirige vers le passage qui mène dans le grand hall du bâtiment, il y a partout des gens qui marchent, dans tous les sens, ils vont dans les boutiques, ils ont des sacs pleins dans leurs mains, il y a des personnes habillées de costumes en laine, certaines sont habillées en bleu, d'autres portent des couleurs plus sombres, ils marchent les uns derrière les autres, ils se croisent, ils penchent d'un côté ou d'un autre en regardant la marchandise étalée dans les vitrines, ils bougent leurs mains, ils bougent leurs jambes, leurs yeux bougent, eux aussi, vers la gauche, vers la droite, vers le haut, vers le bas, par rapport à la position de la chose visée, je suis en train de prendre les escaliers roulants, je me laisse monter vers l'étage supérieur, je vois des gens qui cherchent toutes sortes de produits, ils quittent un endroit et s'en vont immédiatement vers un autre, il y a des enfants qui suivent leurs parents, il y a des adolescents qui s'entremêlent aux adultes qui s'entremêlent aux vieux, j'arrive à l'étage supérieur, je quitte l'escalier roulant et je marche vers le couloir qui mène à la grande surface des produits alimentaires, je prends un grand chariot et je marche en poussant ce chariot vers les rayons où se trouvent les produits que je cherche, autour de moi il y a beaucoup de gens qui marchent en portant des paniers en plastique ou qui poussent des chariots comme le mien, je suis en train de marcher vers l'étagère remplie d'ampoules, je prends une ampoule électrique dans mon grand chariot métallique, je vois des gens qui marchent vers le rayon de boucherie, d'autres marchent vers le rayon des cosmétiques, je me déplace vers le rayon des verres, je cherche des verres à champagne, tu cherches des verres à vin, il cherche des verres à eau, nous cherchons des

verres de contact, je me dirige vers les chocolats, je me dirige vers les plaques de chocolat, je pose dans mon chariot une dizaine de plaques de chocolat, je change d'endroit, je cherche maintenant le côté où se trouve la moutarde, je marche vers une moutarde en pot, j'aime la moutarde en pot, j'arrive à côté des sortes de moutarde en pot, je prends un pot de moutarde, j'ouvre le couvercle du pot de moutarde, je mets l'index de ma main droite dans la moutarde, je prends un peu de moutarde sur ce doigt et je mange la moutarde qui est sur mon doigt, je referme le pot et je le pose dans mon grand chariot métallique; il y a plusieurs centaines d'individus qui marchent vers des pots en verre et vers des sacs en plastique et vers des boîtes en carton, je prends le chemin vers le riz en boîte de carton, je trouve mon riz, je le prends et je change d'endroit, je marche maintenant vers le rayon des fruits puis je choisis d'aller dans le secteur des fromages, je fais le tour des rayons en regardant les marchandises et les gens, je suis une marchandise qui marche pour chercher d'autres marchandises, je suis une marchandise pensante qui se dit qu'elle cherche des produits nécessaires, je marche derrière les autres vers une des caisses, je pousse lentement mon chariot chargé de toutes sortes de choses, j'avance lentement derrière les autres, je fais la queue à la caisse et, quand mon tour arrive, je commence à prendre du chariot mes achats et je les pose sur le tapis roulant, noir, qui les emmène devant la caissière, j'arrive devant cette femme qui déclenche des bips en passant les produits par-dessus un carré qui enregistre leur prix, je regarde cette femme faire ses gestes habituels avec toutes sortes de paquets, avec des sacs en plastique et des boîtes en carton, je la regarde dans les yeux et elle me parle : « Les arbres, monsieur, ce sont des êtres humains aliment p. bébé bio 3.40, bip qui ont choisi de article bébé 6.90 bip ne plus marcher, ils sont des femmes pain pagnol 2.30 bip et des hommes qui ont renoncé aliments pour chiens 4.80 bip bénévolement à la marche, ils se sont tous transformés en arbres fruits légumes 2.60 bip parce que marcher ne leur disait boucherie 11.60 bip plus rien ; certains de mes amis sont partis d'eux-mêmes pampers premiums 32.90 bip vers l'état d'arbre, ils l'ont fait bip bip bip bip sans remords et sans douleur pour la perte du miel langnese 5.10 bip déplacement dans tous les sens ; des fois, je leur rends jus de carottes 1.95 bip visite, chez eux, dans leur forêt où palette

fumée 10.25 bip le silence sait parler et où marcher stimorol wild cher 3.95 bip devient insensé; je pense que chacun de nous a en lui un esprit d'arbre qui boucherie 2 13.40 bip se dévoile plus ou moins tard, je crois que cet esprit d'arbre article bébé 5.20 bip peut très bien remplacer l'esprit du chemin cabas 0.30 bip bétonné, asphalté; ces arbres, là-bas, ne dérangent personne, leur comportement est à peine perceptible, ils sont libres à leur manière, ils ont leurs rituels à eux et leurs coutumes – beaucoup de gens, monsieur, qui sont partis dans ces milieux, qui ont quitté maisons, voitures, meubles, vidéos, télévisions, assiettes, papier hygiénique, pulls, cartes de crédit, pantoufles, clés, salami, rideaux, ils ne veulent pas retourner parmi nous, ils sont bien chez eux, sans paroles, sans livres, sans journaux, ils marchent à leur manière, à côté de nous, pour nous total 110.35 bip merci de votre visite. »

Sur une petite table, blanche, rectangulaire, faite avec de la sciure collée puis mise sous une presse, dans une cuisine, à côté d'oranges posées sur un plat en céramique, d'autres fruits exotiques dont l'aspect extérieur ressemble fortement aux tomates, les journaux d'hier et d'aujourd'hui, une petite cuillère, une tasse avec un dessin bleu dessus, remplie d'un café froid et sucré, une radio contre le mur, muette, un sous-plat rond, tissé avec des pailles, des crayons et des stylos plume, des paquets de cigarettes, deux livres, « Le hameau » et « Moravagine », deux billets de bus trouvés dans une poubelle, un verre en verre, orange, plein d'eau où fond une pastille de « Berocca », un compas, une noix de coco, avec son lait, dedans, senti en la secouant, dans la main, tout près d'une oreille, un agenda grand ouvert à la lettre « K », « kiosque », cendrier avec deux types de mégots : « Select, ultra menthol » et « Camel mild », le chien aboie quelqu'un qui passe dehors, sur le trottoir, le magazine littéraire du mois, « Malraux », prospectus de « Éviter les accidents de bus et de tram », un couteau suisse, la moitié d'un pain de 2,10 francs, dans son emballage d'origine, un sac en papier transparent, une lettre, fermée, « Sierra Leone, Horned Chamaeleo Sabellinus, Le 300 », « Sorting Office », « 17 OC 96 ».

Il pose par terre son sac à dos et s'assoit sur le banc, ouvre la fermeture éclair d'une des poches du bagage, sort de l'intérieur un berlingot rempli de jus de pomme, détache de la boîte en

carton le cellophane, extrait la paille à l'aide de ses doigts, perce le rond brillant, porte le berlingot à sa bouche, prend entre ses lèvres le bout libre de la paille et boit.

Extrait du livre de Marius Daniel Popescu, « La Symphonie du loup », Paris : José Corti 2007, pp. 308-310 avec la permission de la maison d'édition.

Marius Daniel Popescu, né en 1963 à Craiova (Roumanie) et établi à Lausanne depuis 1990, où il gagne sa vie en qualité de chauffeur de bus aux Transports publics locaux, est poète et prosateur. Il est rédacteur en chef du journal littéraire « Le Persil ».

Exotik im Ladenregal.

Fremdländische Produkte haben längst Einzug ins Lebensmittelangebot der Grossverteiler gefunden. Ging man früher zum «Italiener», zum «Ungarn», zum «Chinesen» oder in ein Delikatessengeschäft, um Spezialitäten zu besorgen, kann man sich heute mit exotischen Produkten in den Grossverteilern problemlos eindecken. *terra cognita* hat die beiden Marktleader gebeten, zu dieser Entwicklung Stellung zu nehmen.

2009 nahm der Detailhändler Coop rund 90 Produkte aus der Balkanregion in sein Sortiment auf. Die aus Südosteuropa stammenden Menschen in der Schweiz sollten als wichtige Stammkundschaft angesprochen werden. «Wir wollen den Leuten die gewohnten Produkte aus ihrer Heimat bieten», sagte Coop-Sprecherin Denise Stadler gegenüber den Medien. Das neue Sortiment umfasse rund 90 in Südosteuropa sehr beliebte Markenprodukte. Zu kaufen gebe es unter anderem Cevapcici-Gewürz oder serbisches Bier in 350 mittleren und grossen Coop-Filialen. In den Jahren 2010 und 2011 kündigte auch die Migros an, Produkte aus Bosnien/Herzegowina, Kroatien, Slowenien sowie der Türkei und Nordafrika in ihr Angebot aufgenommen zu haben. Laut Medienmitteilung begründete der Migros-Genossenschaftsbund die Aufnahme türkischer Lebensmittel wie folgt: «Zahlreiche Schweizer haben bereits Ferien in der Türkei verbracht und haben dabei die türkische Esskultur kennen und schätzen gelernt. Gleichzeitig wächst der Anteil der türkischen Bevölkerung, der seine Lieblingsprodukte aus der Heimat nicht missen möchte.»

Der Trend, das Angebot fremdländischer Lebensmittel stetig zu vergrössern, ist ungebrochen. Auf Anfrage erklärten beide Grossverteiler, dass dieser Markt nach wie vor in Entwicklung begriffen sei. Wie viele Produkte dies betreffe, könne allerdings nicht genau beziffert werden. Coop bietet unter den Spezialitäten aus aller Welt zwölf verschiedene Regionenküchen

an. Dies beinhaltet Mexiko, Thailand, China, Japan, Mittelmeerraum, Indien, Südosteuropa, Portugal, Türkei, England, Spanien und Koscher. Migros führt in ihrem «Ethnic-Sortiment» Spezialitäten aus Indien, China, Thailand, Mexiko, verschiedenen afrikanischen Ländern, Marokko, der Türkei und Südosteuropa.

Bemerkenswert dabei ist, dass etwa spanische und englische Produkte als «fremdländisch» eingestuft und zum so genannten «Ethnic-Food» gezählt werden, nicht aber die Lebensmittel der italienischen Küche. In der Tat ist es so, dass Produkte aus Italien längst die Gaumen der Schweizer Bevölkerung erobert haben. Auf die Frage, wann sozusagen die Integration italienischer Lebensmittel ins normale Sortiment stattgefunden habe, heisst es vonseiten von Coop, das sei schon immer so gewesen. «Wir schliessen aber nicht aus, dass es in den Fünfzigerjahren noch anders war.»

Ist die Aufnahme von Produkten aus Südosteuropa und der Türkei bei beiden Anbietern noch relativ neueren Datums, besteht das Angebot von Lebensmitteln der Küchen Chinas, Thailands, Japans und Indiens bereits länger, rund fünfzehn bis zwanzig Jahre. Interessant ist, dass die Produktpalette in diesem Bereich in den letzten Jahren ständig erweitert worden ist. Die Coop-Medienbeauftragte betont dabei: «Der Umsatz steigt nach wie vor in diesen Sortimenten. Es geht vor allem darum, dass das Angebot kompetent ist, die Vielfalt ist nicht das wichtigste Thema; es muss alles vorhanden sein, um die Basisküche des betreffenden Landes nachkochen zu können. Für Fortgeschrittene sind die herkömmlichen Spezialitätenläden ein ergänzender Einkaufskanal.»

Neue Bevölkerungsstruktur – neue Kundschaft

Als Grund für den steigenden Bedarf «fremdländischer» Produkte nennen beide Anbieter sowohl veränderte Essgewohnheiten der Schweizer Bevölkerung als auch die Ausrichtung des Sortiments auf neue Kundensegmente. «Abwechslung in der Küche von Herrn und Frau Schweizer ist ein Hauptgrund für diesen Trend. Doch die veränderte Bevölkerungsstruktur

sorgt für die erhöhte Nachfrage nach Originalprodukten aus anderen Ländern», meint man bei Coop, während sich Migros etwas vorsichtiger ausdrückt: «Natürlich prüfen wir jeweils vor Einführung neuer Produkte, ob es dafür tatsächlich ein Kundenbedürfnis gibt. Die neuen türkischen Produkte beispielsweise kommen bei den türkischen Bewohnern der Schweiz sehr gut an, weil sie authentisch sind und auch ein bisschen Heimat vermitteln. Aber auch die Schweizer kaufen diese Produkte sehr gerne ein.»

Beide Grossverteiler geben an, dass sie zur Abklärung neuer Bedürfnisse regelmässig Marktforschung und Marktbeobachtung betreiben und dabei auch kulinarische Vorlieben von Migrationsgruppen berücksichtigen. So wurden beispielsweise deutsche Weisswürste und süsser Senf oder Würste ohne Schweinefleischzusätze ins Sortiment aufgenommen. Bei der Bestückung des Angebots in den einzelnen Verkaufsstellen wird auf regionale Besonderheiten Rücksicht genommen. Türkische Produkte bei der Migros finden sich deshalb hauptsächlich in grossen Filialen und in Quartieren mit einem hohen Anteil an Personen türkischer Herkunft. Auch Coop passt sein Angebot in den einzelnen Filialen der Bevölkerungsstruktur des jeweiligen Stadtteils an, etwa in einigen Verkaufsstellen in Zürich, wo koschere Produkte verkauft werden. Dabei wird jedoch betont, dass sich die regionale Differenzierung vor allem auf das Koschersortiment sowie das englische Sortiment beziehe. «Die restlichen Sortimente haben eine breite Abdeckung in der ganzen Schweiz. Wir versuchen, Basisprodukte oder Kits in möglichst vielen Filialen anzubieten. So kann eine breite Kundenschicht profitieren, auch wenn sie nicht in der Nähe einer grossen Verkaufsstelle wohnt.»

Weshalb Produkte aus der Balkanregion erst vor wenigen Jahren in die Angebotspalette aufgenommen wurden, obwohl Menschen aus südosteuropäischen Ländern schon seit Jahrzehnten in der Schweiz leben, bleibt dennoch unklar. Möglich ist, dass Importe aus Ländern, die nicht der EU angehören, über längere Zeit nicht so einfach zu bewerkstelligen waren, doch dazu äusserten sich die beiden Anbieter nicht. Coop erklärte, dass erste Tests mit Südosteuropa 2007 und die Ausweitung der Sortimente 2009 erfolgten. Migros liess verlauten, dass Balkanspezialitäten oder türkische Spezialitäten tatsächlich relativ neu im Sortiment seien. «Es handelt sich hier aber auch um authentische Produkte, die in den jeweiligen Ländern produziert wurden und in der Originalverpackung angeboten werden.» In der Medienmitteilung zur Lancierung dieser Produkte hiess es: «Wir kommen dem Bedürfnis eines wachsenden Teils ihrer Kundschaft nach Original-Produkten aus deren Heimat nach. Viele Menschen aus Südosteuropa kaufen täglich bei der Migros ein. Jetzt finden diese in den Regalen ausgewählter Migros-Filialen Produkte, die sie aus ihrer Heimat kennen und schätzen.» Coop dagegen ist sich bewusst, dass Grossverteiler nur auf einen Teil der Bedürfnisse eintreten können. «Wir bieten hier ein Grundsortiment an und haben nicht

De l'exotisme dans les rayons des magasins

Il y a bien longtemps que des produits étrangers ont fait leur apparition dans l'assortiment alimentaire des grands distributeurs. Si, autrefois, on allait chez «l'Italien», chez «l'Espagnol», chez «le Chinois» ou dans une épicerie fine pour se procurer des spécialités, on peut aujourd'hui s'approvisionner sans difficulté en produits exotiques auprès des grands distributeurs. *terra cognita* a demandé aux deux leaders de marché en Suisse de commenter cette évolution.

Ils expliquent la demande croissante de «produits étrangers» par des changements des habitudes alimentaires de la population suisse ainsi que par l'orientation de l'assortiment vers de nouveaux segments de la clientèle. D'après le distributeur Coop «la diversité culinaire prisée par la population suisse constitue la raison principale de cette tendance. La structure de la population a changé et cela explique la demande accrue en produits originaux provenant d'autres pays». La société coopérative Migros manifeste davantage de prudence: «Avant l'introduction de tout nouveau produit dans notre assortiment, nous vérifions s'il répond réellement à un besoin de la clientèle. Ainsi, par exemple, les nouveaux produits turcs sont très appréciés par les résidents turcs de notre pays, car ils sont authentiques et leur rappellent leur patrie. Mais les Suisses aussi achètent très volontiers ces produits.»

Il existe deux catégories de personnes qui achètent des produits alimentaires exotiques: d'une part les autochtones qui apprécient la cuisine de tel ou tel pays, et d'autre part la clientèle qui connaît les aliments faisant partie du patrimoine culinaire de leur pays de provenance. Aux dires de la Migros, «la société pluriculturelle de la Suisse continuera à avoir un impact également en matière de produits alimentaires». L'introduction de produits turcs authentiques a suscité un immense intérêt, et l'on s'attend donc à ce que ce secteur poursuive sa croissance.

den Anspruch, alle Bereiche dieser Küche abzudecken. Spezialitätenläden haben hier auch noch soziale Funktionen und werden diese auch behalten.»

Die Fragen von *terra cognita* wurden bei Coop von Mediensprecherin **Sabine Vulic**, bei Migros von Mediensprecherin **Monika Weibel** beantwortet.

Weltküche zwischen Exotisierung, Kulturalisierung und Begegnung.

Was hat Kochen, Essen und Trinken mit Zugehörigkeit, Erinnerung, Herkunft und Wertvorstellungen zu tun? Wer kocht wann, was für wen? Dient es dem gegenseitigen Verstehen, wenn Migrantinnen und Flüchtlinge für Schweizerinnen und Schweizer kochen, fördert es den viel beschworenen interkulturellen Dialog? Oder werden nicht gerade durch die Reduktion auf das Typische Klischees zementiert, das Fremde erst recht zum Fremden gemacht und durch Differenz Distanz hergestellt?

Unbestritten ist, dass mit Kochen und Essen immer bestimmte soziale und kulturelle Ziele verfolgt werden. Gemeinsame Mahlzeiten sind eingebunden in komplexe gesellschaftliche Regelsysteme, die beispielsweise Ein- und Ausschluss bestimmter Bevölkerungsgruppen bewirken. Ob ich dazu gehöre oder nicht, hängt aber nicht nur davon ab, ob ich zugelassen bin, sondern auch, ob ich mich zugehörig fühle, dazu gehören will und kann. Und ob Begegnungen an und für sich zu einem besseren gegenseitigen Verstehen führen, ist abhängig davon, ob es gelingt, das Gegenüber als handelndes Individuum wahrzunehmen und nicht nur als typischen Vertreter einer Kultur. Ein Blick auf Anlässe, bei denen die «kulinarischen Köstlichkeiten aus aller Welt» Teil der inhaltlichen Botschaft sind, zeigt, welche unterschiedlichen Funktionen und Bedeutungen «typische Landesspezialitäten» haben können; je nachdem mit welchem sozialen und kulturellen Ziel sie eingesetzt werden.

Eine Prise Multikulturalität

Bärentag, 12. Januar 2012, Kaserne Basel, 18 Uhr: Alle Tische in der Reithalle sind besetzt. Anwesend sind Familien mit kleinen Kindern, stadtbekannte Gesichter, die sich in der Sozial-, Bildungs-, Gleichstellungs- und Integrationspolitik engagieren, im Kleinbasel lebende Kulturschaffende. Die Mehrheit ist deutlich über 40 Jahre alt, man kennt sich, freut sich auf das «Bärenmähli». Angekündigt sind: kulinarische Köstlich-

keiten aus aller Welt, die Tischrede des Schriftstellers Guy Krneta und eine musikalische Überraschung, die sich als Aufführung «Was heisst denn hier fremd!» entpuppt. Das unter der künstlerischen Leitung von Anina Jendreyko zusammen mit Jugendlichen entwickelte Stück gewann beim Secondo-Theater-Festival 2011 den ersten Preis.

Gegründet wurde die Gesellschaft zum Bären Ende der 1990er-Jahre von engagierten und weltoffenen Schweizerinnen und Schweizern, die sich von den konservativen, seit dem Mittelalter bestehenden «Drei Ehrengesellschaften» (zum Rebhaus, zur Hären und zum Greifen) distanzieren wollten.

Die Gesellschaft zum Bären ist offen für alle, unabhängig von Geschlecht, Nationalität und Wohnort; dies im Gegensatz zu den Kleinbasler Ehrengesellschaften, bei denen einzig Männer mit Basler Bürgerrecht, die entweder im Kleinbasel wohnen oder da über Grundeigentum verfügen, als Mitglieder aufgenommen werden. Ziel der Gesellschaft zum Bären ist die Förderung des friedlichen Zusammenlebens im Kleinbasel. Und wie die Drei Ehrengesellschaften hat auch die Gesellschaft zum Bären ihren Feiertag im Januar. Bärentag ist immer am 12. Januar. Dann zieht die Bärin begleitet von Kindern und Erwachsenen durch das schweizweit bekannte multikulturelle Quartier Kleinbasel und tanzt vor ausgewählten Institutionen, Restaurants und Bars. Das Programm des Bärentags orientiert sich am Brauchtum der Drei Ehrengesellschaften, die am Vogel-Gryfftag, der in einem dreijährigen Turnus jeweils am 13.1., 20.1. oder 27.1. stattfindet, mit ihren Ehrenzeichen, den heraldischen Figuren Vogel Gryff, Wild Maa und Leu und ihrem Gefolge durch Kleinbasel ziehen und sich danach zu einer gemeinsamen Mahlzeit, dem «Gryffemähli», zusammenfinden. Zum «Gryffemähli» werden Ehrengäste geladen und es werden Tischreden gehalten.

Im Unterschied zum «Gryffemähli», an dem nur ein kleiner ausgewählter Kreis, nur Männer mit Ausnahme von Ehrengästen, die auch Frauen sein können, teilnehmen dürfen, steht das «Bärenmähli» allen offen. Anwesend sind vor allem Schweizerinnen und Schweizer und nicht, wie vielleicht ange-

sichts der multikulturellen Zusammensetzung der Kleinbasler Bevölkerung erwartet, eine vielfältige Tafelgesellschaft mit Menschen ganz unterschiedlicher Herkunft. Die direkte Begegnung, Gespräche und Austausch zwischen Schweizern und Migrantinnen und Migranten finden am «Bärenmähli» nicht statt. An diesem Anlass haben die Köstlichkeiten aus aller Welt eine andere Funktion: Sie künden von der Weltoffenheit der neu erfundenen Tradition und von denjenigen, die sich mit ihr verbunden fühlen. Die «Köstlichkeiten aus aller Welt» werden als Bereicherung empfunden und verleihen eine Prise Multikulturalität.

Direkte Begegnung

Olla Común im Kurszentrum K5, Basel, 14. Januar 2012, 13 Uhr: Um direkte Begegnungen von Schweizerinnen und Schweizern mit Migrantinnen und Migranten geht es hingegen bei den Olla Común-Essen. Rund 30 Personen, viele von ihnen gut über 60 Jahre alt, zwei, drei Familien und eine Handvoll jüngere Personen sitzen an den gedeckten Tischen im Veranstaltungsraum des Basler Kurszentrums K5. Heute ist die eritreische Gemeinschaft Gastgeberin.

Die Eritreerinnen haben ein typisches Gericht gekocht, servieren und erklären den interessierten Gästen das Rezept. Auf einem Gasrechaud wird in Tonkrügen Kaffee gekocht, der anschliessend in kleinen Tassen serviert wird. Fotos und ein kurzer Text informieren über das Projekt des geplanten Frauenbildungszentrums in Tesserey, Eritrea. Die eritreische Gemeinde in Basel und speziell die Sektion der National Union of Eritrean Women setzt sich zusammen mit dem Schweizerischen Unterstützungskomitee für Eritrea SUKE für den Wiederaufbau Eritreas ein. Die Basler Initiantin des SUKE-Projekts «1000 Esel für Eritrea», Ruth Roth, informiert die Anwesenden über das geplante Frauenausbildungszentrum und lädt zum Spenden ein.

Die Olla-Común-Mittagessen im K5 gibt es seit vielen Jahren. Die ersten, so erinnert sich eine ältere Frau, die häufig Gast ist, hätten während des Bosnienkriegs zu Beginn der 1990er-Jahre stattgefunden. «Damals kamen mehr Intellektuelle und Akademiker. Heute sind es vor allem Personen, die in sozialen Berufen tätig sind oder Bekannte und Freunde derjenigen, die kochen. Die Landsleute sind immer da, und es gibt interessante Gespräche. Manchmal ist die Sprache ein Problem, Russisch kann ich leider nicht.» Ihre Tischnachbarin verpasst keine Olla Común: «Für mich ist es die Gelegenheit, mit Menschen aus vielen verschiedenen Ländern direkt ins Gespräch zu kommen.» Für Fana Meheret, die Leiterin der eritreischen Frauengruppe, sind die Olla Común vor allem eine Möglichkeit, auf die soziale Situation in ihrem Heimatland aufmerksam zu machen: «Wir sind Mitglied der National Union of Eritrean Women und sind froh, wenn wir mit Aktionen wie dieser ihre Projekte zum Wiederaufbau in Eritrea unterstützen können.» Sie schätze den Austausch im K5 und mache sehr gerne mit. Wenn

sie Zeit habe, folge sie auch gerne den Einladungen der anderen Frauengruppen und nehme an deren Essen teil, sagt sie.

«Die Gelegenheit, ihre Kultur zu zeigen»

Um Begegnungen und das gegenseitige Verstehen geht es auch an den Flüchtlingstagen in Muri, die von der Projektleiterin von «zäme läbe freiamt», Franca Hirt, organisiert werden. Erst seit drei Jahren gibt es in Muri einen Flüchtlingstag. Von den 200 Personen ist etwa ein Drittel schweizerischer Herkunft, die überwiegende Mehrheit sind Flüchtlinge und Migrantinnen und Migranten. Am Flüchtlingstag spiele, so Franca Hirt, das Essen eine entscheidende Rolle: «Die meisten Schweizerinnen und Schweizer kommen wegen des Essens. Sie sind neugierig und wollen andere Speisen und verschiedene Kulturen kennen lernen. Es spielt sich sehr viel über das Essen ab. Die Flüchtlinge kochen mit Begeisterung. Sie erhalten die Gelegenheit, ihre Kultur zu zeigen und sind stolz darauf. Sie ziehen ihre Landestracht an und servieren ihre Gerichte selber. Dabei kommt es zu den schönsten Diskussionen. Auch die Flüchtlinge probieren von den Gerichten der anderen», erzählt Franca Hirt und schildert unter welch schwierigen Bedingungen die Flüchtlinge in den Asylheimen das Essen kochen: «Wir müssen den grössten Teil der Infrastruktur, die Pfannen, Töpfe und Kochgelegenheiten organisieren und viel improvisieren, da die Unterkünfte für die Flüchtlinge nicht für gemeinschaftliches Kochen eingerichtet sind, vielfach verfügen sie nur über eine Herdplatte.» Es sei sehr wichtig, Gelegenheiten für eine direkte Begegnung zwischen Einheimischen und Flüchtlingen zu schaffen, nur so könnten Vorurteile abgebaut und könne der ansässigen Bevölkerung die Angst vor den Fremden genommen werden, führt Franca Hirt aus. «Musik und Essen wirken verbindend. Sie ermöglichen einen anderen Zugang, sind eine Bereicherung.»

Kehrseiten kultureller Heimatpflege

So unterschiedlich die drei Beispiele sind, gemeinsam ist allen drei eine heimatorientierte Kulturpflege in Form von typischen kulinarischen Köstlichkeiten, typischen Zeremonien, musikalischen Darbietungen und entsprechender Kleidung. «Vielfalt statt Eintopf» heisst ein kürzlich von David Sollberger publiziertes Kochbuch, das den Anspruch hat zu zeigen, wie die multikulturelle Schweiz kocht und welche Bereicherung die Präsenz der Fremden in der Schweiz ist. Dabei porträtiert er vierzig Zugewanderte, die das Rezept eines typischen Gerichts aus ihrem Herkunftsland vorstellen. Auch hier geht es darum, über das Kochen und Essen Nähe und gegenseitiges Verstehen zu schaffen. Gelingt dies? Eine Frage, die sicher nicht abschliessend beantwortet werden kann. Dennoch bleiben Bedenken, ob das gut Gemeinte auch tatsächlich sein Ziel erreichen kann: nämlich dann, wenn es beim Kochen der Migrantinnen und Migranten für die Schweizerinnen und Schweizer stehen bleibt, wenn sie nur als Vertreterinnen der ty-

pischen senegalesischen, thailändischen oder türkischen Küche wahrgenommen werden, wenn sie auf ihre Esskultur reduziert werden. Wenn ihre Präsenz sich nicht weitergehend auswirkt, und das Potential zur Erneuerung gesellschaftlicher und kultureller Institutionen ungenutzt bleibt.

Diese Frage stellt sich bei der Neuerfindung einer Tradition wie der Gesellschaft zum Bären und des Barentags, aber auch bei den Olla Comúns: Warum ist es eine Schweizerin, die das Entwicklungsprojekt Frauenbildungszentrum in Tesserey vorstellt? Oder wäre es nicht denkbar, dass an einem Flüchtlingstag auch die Diversität in Bezug auf soziale Herkunft und Bildung Asylsuchender thematisiert wird und sie nicht nur kochen, sondern beispielsweise auch Computer- oder Sprach-Crash-Kurse anbieten würden?

Der Soziologe Mark Terkessidis macht darauf aufmerksam, dass der Multikulturalismus für Migrantinnen und Migranten durchaus ambivalent gewirkt hat und wirkt. Ursprünglich als Gegenbegriff zur so genannten Leitkultur und als Zurückweisung der Forderung nach einer Assimilation als Bereicherung für die Gesellschaft proklamiert, förderte und fördert er kulturalistische Zuschreibungen und verkennt die Heterogenität und Individualität eingewanderter und geflüchteter Menschen. Als Folge dieser ständig neuen Herstellung von kultureller Differenz bleiben die Menschen fremd.

So gut und engagiert die Absicht ist, besteht tatsächlich Gefahr, dass Menschen als Kulturen und nicht als Individuen wahrgenommen werden. So kündigte unlängst der Moderator der nordwestschweizerischen Ausscheidung für den schweizerischen School Dance Award die Tanzgruppe aus dem Basler Schulhaus Sandgrube folgendermassen an: «Wir haben hier ganz unterschiedliche Kulturen auf der Bühne.»

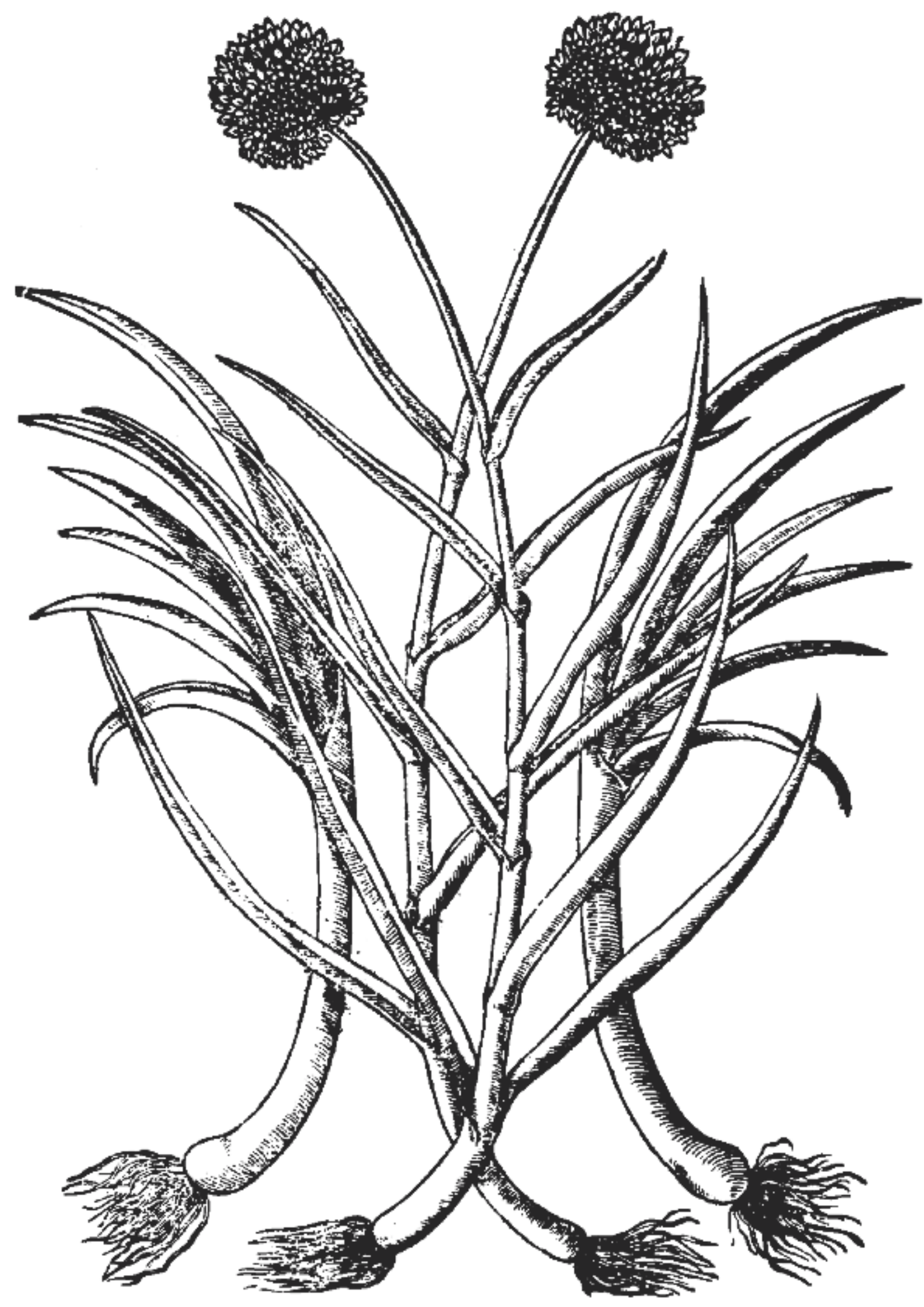
Andererseits sind für Migrantinnen, Migranten und Flüchtlinge ihre kulturelle Herkunft und deren Pflege wichtig und erfüllen sie nicht selten mit Stolz. Für Schweizerinnen und Schweizer stellen sie unbestrittenermassen eine grosse Bereicherung dar. Problematisch ist die Reduktion auf eine kulturelle Zugehörigkeit, denn Zugehörigkeiten gibt es viele, nicht nur kulturelle. Sie können sich ändern und sind immer vorläufige Resultate von kollektiven und individuellen Aushandlungsprozessen.

Cuisine du monde – entre exotisme, culturalisation et rencontre

Qu'est-ce que cuisiner, manger et boire ont à voir avec appartenance, souvenir, origine et systèmes de valeurs? Qui cuisine, quand et pour qui? La cuisine des migrants et des réfugiés encourage-t-elle, pour les autochtones, la compréhension mutuelle, autrement dit, un dialogue interculturel si souvent évoqué? Ou, au contraire, par la réduction à un cliché, ne contribue-t-on pas justement à faire encore davantage de «l'Autre» un étranger et à instaurer ainsi une distance en raison de la différence?

Il est incontestable qu'à travers la cuisine et l'alimentation, l'on poursuit toujours certains objectifs sociaux et culturels. Le moment des repas est imbriqué dans un système complexe de règles sociétales qui mène, par exemple, à l'inclusion ou à l'exclusion de certains groupes de la population. Le fait que l'on appartienne ou non à ce système n'est pas seulement lié à la question d'y être accepté, mais aussi à son propre sentiment d'appartenance, à sa volonté et à sa possibilité d'en être partie prenante. Pour que les rencontres amènent à une meilleure compréhension mutuelle, il importe de considérer son interlocuteur comme une entité individuelle et non pas comme un représentant typique d'une culture. Si l'on observe les manifestations où «savourer des délices culinaires du monde entier» est au programme, il est possible de déterminer quelles peuvent être les diverses fonctions et significations des «spécialités typiques du pays» et, partant, quel est l'objectif social et culturel visé.

Gaby Fierz ist Ethnologin und Leiterin Abteilung Bildung & Vermittlung am Museum der Kulturen in Basel.



Un grande Happening in cui l'arte interpreta cibo e migrazione.

«Art Your Food» è il concorso internazionale creato dall'associazione non profit EATART e proposto ogni anno da IMAFestival (International Migration Art Festival) la cui Seconda Edizione si terrà nel 2012 nelle città di Milano, New York e Londra. Il tema a cui si dovranno ispirare gli artisti che vogliono iscriversi al concorso è: «Cibo e migrazione». Cibo come tradizione culturale che crea un ponte tra il paese che ospita e la terra d'origine del migrante; cibo come ricchezza e bagaglio di sapori, aromi e gusti capace di far sedere «attorno allo stesso tavolo» popoli e paesi diversi. Ogni artista potrà esprimere i propri sentimenti, punti di vista, valori spirituali e nutrizionali, preferenze culturali, sociali e ambientali sulla combinazione di questi temi. Le quattro categorie artistiche nella quali si può partecipare sono: Film, Letteratura e Poesia, Musica e Arte Visiva.

Da sempre il cibo è sinonimo di cultura, motivo di orgoglio per un popolo che tende a identificarsi proprio con quello che mangia. Il modo migliore per scoprire un Paese? Assaggiarlo. Dietro un piatto non ci sono semplicemente degli ingredienti mischiati per ottenere un determinato sapore, la sua preparazione ed il successivo consumo giocano un ruolo fondamentale nel regolare le relazioni sociali di un popolo: sperimentando la cultura gastronomica di paesi diversi si condivide un rito semplice e originale diventando, anche solo per quel frangente, parte integrante di quel popolo e di quella cultura.

Il cibo è un'arte che si trasmette di generazione in generazione fino a generare quella che chiamiamo tradizione. C'è un piatto per ogni occasione, per ogni ricorrenza, che col tempo tende a trasformarsi in un simbolo. L'arte è fatta di simboli per cui non serve traduzione, la libera interpretazione la rende accessibile a tutti, nell'arte non esiste la parola «extracomunitario», anzi, la maggior parte delle volte si apprezzano maggior-

mente le opere di provenienza remota piuttosto che quelle locali. Ecco dunque l'arte come strumento per decodificare questo contesto multietnico prendendo spunto da ciò che più caratterizza un popolo: il suo cibo.

Un concorso per l'integrazione

Il concorso «Art your Food» consente dunque agli artisti di qualsiasi nazionalità di creare un'opera ispirandosi al cibo come tradizione culturale che crea un ponte tra il paese che ospita e la terra d'origine del migrante. L'Italia, purtroppo, è un Paese in cui la mancanza di integrazione delle diverse culture ha dato vita a un clima di razzismo e allarmismo nei confronti degli «extracomunitari», IMAFestival interviene dunque per cercare di affrontare il problema e cercare di mitigare questo attrito tra culture diverse «prendendolo per la gola».

A riprova di ciò, nel corso della conferenza stampa di Milano dello scorso 12 ottobre, si è sottolineato l'importanza di questo concorso in Italia: «IMAFestival non è solo una manifestazione di elevato contenuto artistico che ha ormai raggiunto popolarità internazionale e non è soltanto un modo originale per parlare di immigrazione, ma è soprattutto un momento di approfondimento culturale e un prezioso strumento di azione per una migliore integrazione.» Grazie alla sintonia dei temi proposti da IMAFestival con lo spirito di Expo 2015, «Nutrire il pianeta, Energia per la vita», l'associazione «EatArt» ha inoltre intrapreso una partnership con tale prestigiosa iniziativa per dare vita a numerosi eventi comuni.

Per partecipare al concorso gli artisti dovranno realizzare entro il 15 aprile 2012 (data di chiusura del bando) un'opera appartenente ad una delle categorie in concorso caricandola sul sito www.imafestival.com, dove sarà visibile e votabile dal pubblico. Una volta chiuso il bando, a maggio sarà organizzato a Milano un evento finale in cui i talentuosi 45 finalisti (divisi equamente per categoria), scelti dagli utenti del sito e dal comitato organizzativo, potranno esporre e presentare le loro opere ad una giuria tecnica di esperti di settore in presenza del pubblico che potrà partecipare gratuitamente.

Durante la cerimonia di premiazione, verranno annunciati i 4 vincitori per categoria e i vincitori dei premi speciali offerti dagli sponsor della manifestazione. Dopo l'evento di maggio 2012 a Milano, gli artisti vincitori avranno l'opportunità di dimostrare il proprio talento al pubblico internazionale. I vincitori delle categorie Letteratura e Film voleranno a New York a La MaMa Theater per l'evento di inizio giugno 2012 mentre i due vincitori delle categorie Musica e Arte Visiva accompagneranno IMAFestival a Londra presso l'Istituto Italiano di Cultura, a fine luglio 2012, in corrispondenza con i giochi Olimpici.

Mostra «Sport your Food»

In parallelo al concorso viaggerà nelle stesse città del festival «Sport your Food», una mostra d'arte contemporanea i cui protagonisti saranno cinque chef e cinque artisti che lavoreranno a coppie su cinque discipline olimpiche: gli chef creeranno una ricetta che verrà ripresa e mostrata al pubblico come video, gli artisti un'opera d'arte. Per ognuna delle cinque coppie accanto alle due opere, grazie ad una struttura spettacolare appositamente creata, vi saranno i due ologrammi dell'artista e dello chef che dialogheranno sulle opere create, sull'arte e sulla cucina.

La mostra farà il giro del mondo partendo da Milano, dove i primi di maggio si terrà l'inaugurazione al Museo della Scienza e della Tecnica e sarà visibile per due settimane. Sarà poi la volta di New York dove il 14 giugno 2012 verrà inaugurata la mostra presso la Wook&Latta Gallery e a Eataly Fifth Avenue per concludere il tour approdando a Londra alla galleria Blackall Studios durante il periodo Olimpico.

Nel corso delle varie inaugurazioni sarà possibile degustare alcune delle ricette create ad hoc dagli chef per la mostra; a conclusione dell'evento verrà inoltre realizzato un catalogo, con l'introduzione delle Istituzioni Patrocinanti e dei curatori, che comprenderà le biografie di tutti gli artisti e degli chef coinvolti e le opere in mostra.

Il progetto ha già ottenuto il sostegno di importanti istituzioni italiane tra cui il Ministero per i beni e le attività culturali, la Regione Lombardia, il Comune di Milano, la Provincia di Milano e la Fondazione Cariplo, questo fa solo che sperare in un consenso sempre maggiore da parte di istituzioni e non solo nei confronti di un tema che ogni giorno acquista sempre maggiore attualità.

«Essen und Migration» künstlerisch umgesetzt

Ein Projekt der besonderen Art, bei dem «Essen im Migrationskontext» eine Rolle spielt, ist der internationale Wettbewerb «Art Your Food». Die Non-Profit-Organisation «EatArt» hat 2011 erstmals das IMAFestival (International Migration Art Festival) organisiert. Auch 2012 gibt es erneut Veranstaltungen in Mailand, New York und London. Künstlerinnen und Künstler, die sich am Wettbewerb beteiligen wollen, müssen ihr Kunstwerk dem Thema «Essen und Migration» widmen. Die Initianten des Festivals sprechen ein breites Publikum an und wollen aufzeigen, wie reichhaltig die Vielfalt ist, wenn man sich mit dem Essen über die Grenzen hinweg beschäftigt: Man setzt sich sozusagen mit der ganzen Welt an einen Tisch. Die Künstlerinnen und Künstler in den Sparten Film, Literatur, Musik und bildnerisches Gestalten zeigen Werke, die von unterschiedlichsten Zugängen inspiriert werden: von Gerüchen und Geschmäckern, von Farben und Formen, von Vorlieben für ein bestimmtes Gericht, von kulturellen Vorstellungen der Nahrungszubereitung.

Selbstverständlich wird am Festival auch gekocht: Köstlichkeiten aus aller Herren und Frauen Länder werden aufgetischt, doch auch die beliebte Fusion-Küche, in der Elemente verschiedener Regionalküchen miteinander «verheiratet» werden, werden ihren Platz haben.

Elena Maria Manzini si è laureata in diritto internazionale e ha ottenuto il Master in Relazioni Internazionali. Da un paio d'anni decide di indirizzare la propria carriera verso un percorso più creativo e comincia a lavorare come giornalista e come fundraiser per lungometraggi di produzione internazionale.

«Einkaufen und kochen, dort, wo Zürich lebt.»

Wie bereitet man die libanesischen Gerichte Hummus, Ajin, Fatayer, Fattoush, Kibbeh Bissanyeh, Dolmades oder Baba Ganush zu? Welche Zutaten benötigen die thailändischen Köstlichkeiten Gaeng Khiew Wan, Tom Yam Gung, Som Tam Thai oder Ho Mok Pla? Wie kocht man Atturoscurry, Parupucurry, Katriikai-Pal-Curry oder Sundal, die Gerichte aus Südindien und Sri Lanka? Auf all diese Fragen liefert die Kochschule «Shoppenkochen» Antworten und praktische Hinweise.

Mit Dominik Flammer auf Einkaufstour im türkischen EGE-Markt, im India Supermarkt oder im Chiang Mai Thai Shop im stadtzürcherischen Kreis 4 ist ein Erlebnis für sich. Man taucht in Welten ein, deren man sich erst so richtig bewusst wird, wenn man wieder aus dem Laden heraustritt. Man hat dabei nicht nur einen Abstecher in die Welt der Küchen des Nahen Ostens, Indiens oder von Thailand gemacht: Man hat auch die Namen und Eigenschaften von Produkten kennengelernt, die man bestenfalls vom Sehen her kannte.

Kochkurse der andern Art

Kurse zu exotischer Küche gibt es zuhauf. Sogar im Hauswirtschaftsunterricht an den Schulen werden Basiskenntnisse zu Rezepten aus fernen Ländern vermittelt. Was jedoch oft fehlt, ist nicht nur genaueres Wissen über Zutaten, die für ein Rezept benötigt werden, sondern auch, wo man die betreffenden Produkte einkaufen kann, worauf dabei zu achten ist, welche Qualität berücksichtigt werden sollte und welche Alternativen es beispielsweise gibt, wenn man ein Produkt nicht findet.

Der Foodscout und Buchautor Dominik Flammer kam auf die Geschäftsidee von «Shoppenkochen», als er während einer Auszeit einige Monate in Paris verbrachte und bei seinen Streifzügen durch die Stadt auf einem Markt landete, wo viet-

namesische Händler Esswaren anboten. «Die Produkte waren auf Vietnamesisch angeschrieben – wenn überhaupt – und viele davon kannte ich nicht.» Er kontaktierte einen franko-vietnamesischen Kenner und liess sich von ihm in die Geheimnisse von Vietnams Küche einführen. Dominik Flammer war vom Kennenlernen dieser ihm vormals fremden Welt so angetan, dass er beschloss, sich damit ein neues berufliches Standbein aufzubauen. Nach einigen erfolgreichen Touren in Paris setzte er die Idee auch in Zürich um. Was 2001 noch relativ bescheiden begann, ist heute fest etabliert. Neben seiner Haupttätigkeit als Journalist und Autor von Büchern und Fernsehbeiträgen zu kulinarischen Themen führt Flammer seine exotische Kochschule nun seit zehn Jahren. Er bietet «Shoppenkochen» vor allem für die Küche aus Thailand, dem Libanon und aus Sri Lanka an. Auf Anfrage gibt es auch Kurse für die japanische, die vietnamesische oder die mexikanische Küche. Expats buchen bei ihm traditionelle Schweizer Küche. Die Kurse, für die sich Einzelpersonen anmelden können, finden jeweils an einem Samstag statt, von 14 bis ca. 22 Uhr. Der Kurs beginnt mit einer Führung durch das Produktesortiment in einschlägigen Geschäften. «Dies ist eigentlich der wichtigste und schönste Teil meines Angebots: Ich führe die Leute in die Läden, zeige ihnen die Produkte und erkläre, wie man sie verwendet und zubereitet. Je nach Situation gesellt sich der Ladeninhaber dazu und gibt weitergehende Informationen, zum Beispiel, welche Früchte und Gemüsesorten gerade frisch eingetroffen sind oder was er neu im Sortiment führt.»

Der zweite Teil des Kurses findet in der Hofküche der Genossenschaft Dreieck im Kreis 4 statt. Dort erhalten die Teilnehmenden eine Einführung in die Grundprinzipien der entsprechenden Länderküche durch professionelle Köchinnen und Köche der entsprechenden Herkunftsregionen. «Ich arbeite seit Beginn von Shoppenkochen fast ausschliesslich mit den gleichen Leuten. Sie sind hoch motiviert, nicht nur, weil ich sie gut bezahle, sondern auch, weil die Kursteilnehmenden stets sehr interessiert sind und ein angenehmes Klima herrscht.»

Flammers Hauptkundinnen sind jedoch Firmen, die für ihre Angestellten Weihnachtsanlässe durchführen oder ihnen etwas Besonderes bieten möchten. «Ich bin sozusagen ein Krisenge-

winnler; in der Hochkonjunktur hatten viele Unternehmen relative hohe Beträge pro Mitarbeiter zur Verfügung, um sie zum traditionellen Weihnachtsessen einzuladen. Heute müssen viele Betriebe sparsamer sein. Bei mir kostet es nicht nur weniger; die Leute bekommen darüber hinaus etwas Spezielles geboten.»

Hauswirtschaftslehrerinnen, Betty-Bossi-Köche und Einkäufer von Grossverteilern

Das einzigartige Angebot zieht ein breites Spektrum an Interessierten an. Rund zwei Drittel sind Frauen. Mehrheitlich sind es relativ gut Gebildete, Menschen, die gerne über den eigenen Kochtopf hinaus blicken, neugierig auf Fremdes sind. Dominik Flammer ist überzeugt, dass diese Leute als Multiplikatoren wirken. «Schon nur die Tatsache, dass sie nach meinem Kurs selbstverständlich und ohne Berührungsängste in den India Supermarkt oder den türkischen Spezialitätenladen gehen, vielleicht noch ihre Freunde mitnehmen, zeigt, dass dies – wenn auch punktuell – mit Integration zu tun hat.»

Wirkliche Integrationsarbeit leisteten hingegen Hauswirtschaftslehrerinnen, die den Sri-Lanka-Kurs besuchen. Sie, die in der Schule auch tamilische Kinder unterrichten, selber jedoch keine Ahnung von der Küche Sri Lankas haben, seien bemüht, im Rahmen ihres Lehrplans auch Gerichte aus den Herkunftsländern ihrer Schülerinnen und Schüler nachzukochen. «Dass sie in meine Kurse kommen, ist für mich ein Zeichen, dass der Integrationswille auch vonseiten der Schweizerinnen und Schweizer da ist.»

Wohl weniger vom Integrationsgedanken geleitet ist die Motivation von Köchen von Kochmagazinen oder Einkäufern von Grossverteilern, bei Shoppenkochen anzuklopfen. Sie sind in erster Linie daran interessiert, vom grossen Wissensschatz von Dominik Flammer zu profitieren, weil sie sich damit relativ mühelos Kenntnisse erwerben können. «Die exotische Küche ist ein boomendes Geschäft», erklärt Flammer. Ob dieser Boom zur Integration beiträgt, bleibt allerdings eine offene Frage und muss im Zweifelsfall wohl mit Nein beantwortet werden.

Spezialitätenläden – Orte des Austauschs

Der Gang mit dem Shoppenkochen-Chef durch die Spezialitätenläden macht es deutlich: Dominik Flammer pflegt ein freundschaftliches Verhältnis zu den Inhabern der Läden. Als langjähriger Kunde, der selber Kundschaft bringt, ist er überall und fast jederzeit willkommen. Die meisten Ladenbesitzer schätzten seine Besuche und gaben bereitwillig Auskunft.

Die Läden spielen laut Flammer nicht nur eine Rolle betreffend des Austauschs zwischen einheimischer Bevölkerung und Zugewanderten. Auch für die verschiedenen Gruppierungen von

Una scuola di cucina particolare

Come si preparano le prelibatezze libanesi che ormai tutti conosciamo: hummus, ajin, fatayer, fattoush, kibbeh bissanyeh, dolmades o baba ganush? Che ingredienti ci vogliono per cucinare specialità thailandesi come il gaeng khiew wan, tom yam gung, som tam thai o ho mok pla? Come preparare un atturoscurry, parupucurry, katriikai-pal-curry, sundal o altri piatti tipici dell'India meridionale e dello Sri Lanka? La scuola di cucina «Shoppenkochen» risponde a tutte queste domande e fornisce una quantità d'indicazioni pratiche.

Il «foodscout» e autore di libri di cucina Dominik Flammer ha concepito l'idea di «Shoppenkochen» durante un soggiorno di alcuni mesi a Parigi. Gironzolando per le strade parigine è capitato in un mercato in cui venditori vietnamiti proponevano i loro prodotti. «I nomi degli alimenti erano scritti in vietnamita, o non erano scritti affatto, e molti di questi cibi mi erano del tutto sconosciuti.» Immediatamente ha chiesto a un conoscitore franco-vietnamita di iniziarlo ai segreti della cucina vietnamita. Dominik Flammer è stato talmente affascinato dalla scoperta di questo mondo a lui del tutto sconosciuto da decidere di farne la sua nuova professione. Da dieci anni offre corsi di cucina improntati al principio: la cucina non s'impara solo assimilandone i principi base, ma facendo le spese nei negozi in cui si trovano le specialità etniche o nazionali necessarie. Ciò facendo, occorre osservare determinati criteri di qualità e saper individuare le alternative, laddove non è possibile trovare il prodotto giusto.

Ausländerinnen und Ausländern haben sie eine wichtige Funktion. «Die indischen Läden etwa sind eine wichtige Bezugsquelle für die verschiedenen Küchen Afrikas», erläutert Flammer und zeigt auf ein grosses Gestell mit Frischprodukten wie Yams, Maniok, Süsskartoffeln, winzigen Schalotten und Okra. «Integration muss eben nicht nur zwischen Einheimischen und Ausländerinnen und Ausländern, sondern auch zwischen verschiedenen Gruppen von Zugewanderten geschehen. In diesen Läden findet der Austausch auf verschiedenen Ebenen statt und bringt allen einen Gewinn.» Und sollte Integration nicht stattgefunden haben, hat man immerhin die Welt im Quartier kennengelernt.

Simone Prodoliet, Geschäftsführerin der EKM, begleitetete den Wirtschaftsjournalisten, Buchautor und Inhaber von Shoppenkochen, **Dominik Flammer** auf einer Tour durch die Spezialitätengeschäfte in Zürichs Kreis 4. www.shoppenkochen.ch.

Reis mit Sambar, Dörrbohnen-Curry oder Rösti?

Für die Schweizer Tamilen der ersten Generation bedeutet «richtiges Essen» wie in der sri-lankischen Heimat eine Reismahlzeit. Ihr kulinarisches Denken kreist zudem um die Reinheit und thermischen Qualitäten der Nahrungsmittel. Viele haben sich jedoch in der Zwischenzeit auch mit Kartoffelstock oder Käsekuchen angefreundet. Ihre Kinder konzentrieren sich sowieso auf die Kost der neuen Heimat.

Täglich mindestens eine Reismahlzeit, sonst handelt es sich um eine Art Fasten, so definieren die tamilischen Flüchtlinge der ersten Generation, die ab den 1980er-Jahren in die Schweiz einwanderten, «richtiges» Essen. Das Reis-Menü nehmen die meisten mittags zu sich, dazu Sambar (Gemüsesauce), Rasam (Bouillon) oder Sodi (Kokossauce), Fisch oder Fleisch und Gemüse wie Spinat, Okra oder Auberginen. Bei einem vegetarischen Essen gibt es zum Reis neben Gemüse zum Beispiel Sojaklösschen. Vielbeschäftigte Familienmenschen kochen das Mittagessen bereits am Vorabend und stellen die Curries dann in den Kühlschrank. Frühmorgens stellen sie den Reiskocher an, so dass der Reis bereit steht, wenn die ganze Familie nach 12 Uhr von der Arbeit nach Hause kommt. Die Curries müssen dann nur noch aufgewärmt werden. Bei manchen gibt es die Hauptmahlzeit abends, und sie wärmen am Mittag die Reste davon auf. Andere essen abends «Snacks» wie Puttu (gedämpftes Reismehl mit Kokosraspeln), Idiyappam (dünne Nudeln aus Reis- und Weissmehl), Dosai (Omelette aus Mehl und Urad-Linsen), Idlis (gedämpfte Reiskuchen), Vadai (flacher, runder Snack aus Kartoffeln und Gries oder Linsen, im Öl ausgebacken), Roti (flaches Weizenbrot), Apam (Reisomelette), oder die Reste der Reismahlzeit vom Mittag. Dieselbe Auswahl gibt es zum Frühstück – neben Früchten oder auch schweizerischem Brot mit Butter und Konfitüre – oder als Zwischenverpflegung.

So traditionell das tönt, ist es doch so, dass die meisten Tamilen ihren Speiseplan an das schweizerische Nahrungsmittelanangebot und das Klima angepasst haben. Während zum Beispiel

die meisten in der Heimat Fisch konsumierten, essen sie hier mehr Fleisch, und das fast täglich. «Ziege, Lamm oder Huhn gab es dort nur an Festtagen», erklärt Jayasree (alle Namen sind geändert). Siva kritisiert die neue Gewohnheit. «Hier essen meine Leute sehr viel Fleisch, vor allem Schweinefleisch, was für die Gesundheit nicht gut ist. Besser sind die alten Gewohnheiten aus Sri Lanka, wo arme Leute nur ein bis zweimal pro Jahr und wohlhabendere ein bis zweimal pro Woche Fleisch assen, dazu zweimal Fisch, und sonst vegetarisch.» Dazu kommt, dass viele zwischendurch Pommes Frites, Äpfelmakkaroni, Nudeln mit Rahmsauce oder Kartoffelsalat essen. «Ich liebe Pizza, Riz Casimir und Reissalat», erklärt Sankar. Er esse sogar Käsekuchen, Fondue und Raclette. Viele Tamilen gehen gar ab und zu mit der ganzen Familie in den McDonald's essen. Kaum jemand würde jedoch zugeben, dass er oder sie hier manchmal Rindfleisch isst, – das traditionell als unreinstes Fleisch gilt.

«In Sri Lanka isst immer zuerst der Mann, dann die Kinder und zuletzt die Frau», erklärt Siva. «Bei meiner Mutter ist das immer noch so, bei dieser älteren Generation. Hier geht das nicht mehr, hier isst das Paar zusammen. Hier arbeiten ja schliesslich alle Frauen.» Die eher konventionelle Kala hingegen findet es angenehm, dass ihre Landsleute nie alle gleichzeitig essen. «Es regt mich auf, wenn alle gleichzeitig am Tisch sitzen und essen müssen.» Weiter ist es so, dass manche Männer, vor allem diejenigen, die in den ersten Jahren allein in der Schweiz lebten und damals kochen lernten, ebenfalls Mahlzeiten zubereiten. «Wenn meine Frau arbeitet, koche ich immer», erklärt Siva, «schon seit längerer Zeit.»

Anpassung an kulinarisches Angebot

Zu Besuch bei den Sivas. Auf dem Kanapee liegt eine tamilische Zeitung, auf dem Herd köchelt gerade Sauerkraut. Ich staune, dass sie das mögen, aber Ranjini Siva erklärt, dass sie und ihre Kinder es sehr gerne essen. Auch Berner Platte mag sie gerne. «Probleme mit dem Essen gibt es nur, wenn die Schwiegereltern aus London zu Besuch sind. Sie sind strenge Vegetarier und essen nur tamilische Kost. Würden sie jetzt das Sauerkraut riechen, wären sie entsetzt.» Bei einer anderen Fa-

milie gibt es für den Mann Reis mit Fleischsauce; für Sudha und die Kinder Spaghetti mit Tomatensauce, dazu grünen Salat und Cervelatsalat.

Viele tamilische Kinder wünschen sich schweizerisches Essen und mögen gewisse srilankische Gerichte nicht. «Die Kinder wollen nicht immer Reis essen», erklärt Siva. Dann müsse er halt neben der Reismahlzeit auch noch Kartoffeln und Bratwurst zubereiten. «Die in der Schweiz geborenen Kinder essen nur wenig Reis», findet auch Madhu. Zudem mögen viele Kinder scharfes Essen nicht. Umgekehrt ist Käse jedoch für viele Tamilen der ersten Generation ungeniessbar. So versuchen tamilische Eltern, die verschiedenen Vorlieben zu kombinieren. Der Adaptionsprozess beim Essen und Kochen betrifft jedoch nicht nur die Übernahme typisch schweizerischer Gerichte, die für deren kurze Zubereitungszeit geschätzt werden, sondern auch die Verwendung von hiesigen Produkten für Curries: etwa Blumenkohlblätter oder Dörrbohnen.

Die nachfolgende Generation hat die Kochkenntnisse der tamilischen Küche zum Teil bereits etwas vergessen: Eine junge Tamilin erklärt, dass sie nach Rezepten aus einem deutschsprachigen tamilischen Kochbuch koche.

Reinheitsgebote und Fastenzeiten

Je höher die Kaste, je «reiner» gilt sie, und desto eingeschränkter ist der Fleischgenuss. Die Mitglieder der höchsten und reinsten Kasten ernähren sich vegetarisch, auch im Exil. Die mittleren Kasten akzeptieren Fisch, Ziegen-, Schafffleisch oder Huhn, und die tieferen Kasten essen sogar Schweinefleisch, Krabben oder Rindfleisch. Das macht es nicht einfach, Angehörige anderer Kasten zum Essen einzuladen, weil man riskiert, sich zu verunreinigen – nicht nur durch Fleisch. In der Heimat werden deshalb Einladungen durch Tieferkastige möglichst vermieden, während solche von Höhergestellten angenommen werden. «In Sri Lanka darf man nicht bei einer anderen Familie essen und trinken, es hat etwas mit der Sauberkeit zu tun», erklärt Sudha. Im Schweizer Exil nun sind die Leute etwas nachlässiger geworden. Zwar ist immer noch wichtig, ob und welche Fleischsorte zubereitet wird, aber es ist weniger zentral, wer kocht.

Vor einem Tempelbesuch am heiligen Freitag, aber manchmal auch an Dienstagen sowie an spezifischen religiösen Festtagen, essen die Hindus vegan, um die Gottheiten nicht zu verstimmen. Nicht-vegetarisches Essen ist verunreinigend und somit inakzeptabel an einem heiligen Ort. Man riskiert, dass einem später ein Unglück widerfährt.

Klar ist, dass die im Tempel arbeitenden Priester reine Vegetarier sein müssen, da sie sonst für ihre Aufgabe zu unrein wären. So zum Beispiel der Brahmanenpriester, der im Tempel

und privat mit der Durchführung wichtiger Rituale betraut wird. Misstrauisch beobachten seine Landsleute seinen Lebensstil: Kann er den Verlockungen des Exils tatsächlich widerstehen, oder stimmt das Gerücht, dass er ab und zu Fleisch konsumiert oder gar Alkohol trinkt? «Es gibt Alkoholiker und Fleisch-Esser unter den Priestern», erklärt Sankar. «Das tun sie heimlich zuhause. Man riecht und hört es.» Ein Handicap ist, dass die meisten Hindu-Priester in der Schweiz ihr Amt im Nebenjob ausüben und als Hauptbeschäftigung als Hilfskraft in der Pflege oder in einer Restaurantküche tätig sind – beides traditionell verunreinigende Tätigkeiten. Die tamilische Gemeinschaft weiss natürlich von der Kantine, wo der Priester es nicht vermeiden kann, gelegentlich Fleisch zu schneiden oder anzuweichen. Selbst wenn er nichts davon isst, gilt er somit vielen als zu unrein und zu unseriös, als dass er geeignet wäre, die Pubertäts- oder Hochzeitsrituale durchzuführen.

Die meisten Tamilen, vor allem die Frauen, befolgen periodisch bestimmte Fastenzeiten. Dabei geht es in erster Linie um den Verzicht auf Fleisch und zum Teil auf Reis. Dadurch können sie mit Unterstützung einer Gottheit etwas zum Wohl der Familie beitragen, so dass Krankheiten geheilt, ein Kinderwunsch erfüllt oder eine Schuld getilgt wird. Viele Tamilinnen, auch einzelne Männer, fasten während «Kandacasti», dem göttlichen Kampf gegen einen Dämon. Es gibt verschiedene strenge Fastenarten. Bei der leichtesten verzichtet man nur auf Fleisch und darauf, zweimal eine Reismahlzeit zu essen. Stattdessen isst man abends «nur» MehlgGerichte wie Puttu, Idiyappam oder Brot. Bei strengem Fasten entsagt man ganz dem Essen und nimmt nur abends ein paar Pfefferkörner und einen Schluck Wasser zu sich.

Kala fastet mehrmals pro Jahr, während «Kandacasti» und im September viermal an Samstagen, genannt «Purattaci Cani» für den Planeten Saturn. Während «Navarattiri» (Fest der neun Nächte) verzichtet sie neun Tage lang auf Fleisch. Sie nimmt dann morgens nur Tee ohne Milch zu sich, sonst nichts, mittags Gemüse und Reis, am Abend verzichtet sie auf Reis. «Man muss es richtig machen, denn wenn man trotzdem isst, ist es *pavam* (Sünde)», sagt sie. «Mein Mann und die Kinder sind weniger streng. Ich koche dann zwar vegetarisch, aber die Kinder bekommen vielleicht mal ein Sandwich mit Salami drin oder so.» Fasten sei gut für den Körper und die Seele, erklärt Kala.

Kühlende und wärmende Speisen

Die Tamilen unterscheiden Nahrungsmittel aufgrund ihrer «thermischen» Wirkung. Diese ist nicht abhängig von der Temperatur des Essens, hat aber einen Einfluss auf die Körpertemperatur. Im Einklang mit Konzepten, wie sie in der ayurvedischen Medizin eine Rolle spielen, ist eine Person unter anderem dann gesund, wenn ihre heiss-kalt-Balance stimmt und im Gleichgewicht mit dem Klima ist.

Da das Schweizer Klima deutlich kühler ist als das srilankische, herrscht bezüglich des traditionellen Schemas, bei dem kühlende Sachen generell als wohltuender eingeordnet werden, Verwirrung. Um die Balance aufrechtzuerhalten bzw. Unterkühlung und somit gesundheitliche Schäden zu vermeiden, müssten die beliebten, als kühlend geltenden Nahrungsmittel, wie Milch, Joghurt, Reis sowie die meisten Früchte oder fettes Fleisch wie Schaf, ausser im Hochsommer fast immer ausgeschlossen werden. Dies hat dazu geführt, dass die Diskussion um «heiss» und «kalt» neu geführt wird. Während die einen darauf beharren, dass die kühlenden Nahrungsmittel gemieden werden sollten, finden die andern, man solle sich an der Zusammensetzung der Schweizer Kost orientieren, die ja zwangsläufig dem hiesigen Klima perfekt angepasst sei. So finden die einen, in Sri Lanka sei der Genuss von kühlendem Reis ideal, da man dort wegen der Hitze und den anstrengenden Hausarbeiten stark ins Schwitzen komme. Dies entfalle in der Schweiz, und somit sei der übertriebene Genuss von Reis oder auch Lamm- und Schweinefleisch ungesund; geeigneter seien Fisch, Krebse oder «Poulet», die wärmend wirkten. Siva andererseits argumentiert, «hier ist Schweinefleisch nicht unbedingt kühlend, obwohl das Fleisch ziemlich fett ist. Auch Schafffleisch ist in Sri Lanka kühlend, aber hier wärmend, weil es fett ist.» Während die in Sri Lanka Geborenen im Dilemma sind, ist die zweite Generation gemäss tamilischer Theorie davon nicht betroffen, weil sie im kalten Klima aufwachsen.

Sehnsucht nach süssem Wasser

Wehmütig denken die Tamilen der Flüchtlingsgeneration zurück: In Sri Lanka hatte jedes Anwesen seinen eigenen Brunnen mit Wasser, welches ganz anders sei als das schweizerische Leitungswasser. «Ein Verwandter war kürzlich in Jaffna und hat geschwärmt, wie süss das Wasser aus unserem Brunnen war», sagt Sudha. Die Leute erinnern sich, wie sie in ihren Gärten Gemüse und Mangos anpflanzten. «Wir lebten auf einem Grundstück, so gross wie dieses Quartier, und dort hatte es alle Sorten Früchte und Gemüse», erzählt Sudha. Zusätzliche Vitamine brauche es dort keine. «Die Milch bekommt man morgens und abends direkt von der Kuh, statt wie hier in Pakete verpackt und alt.»

Literatur

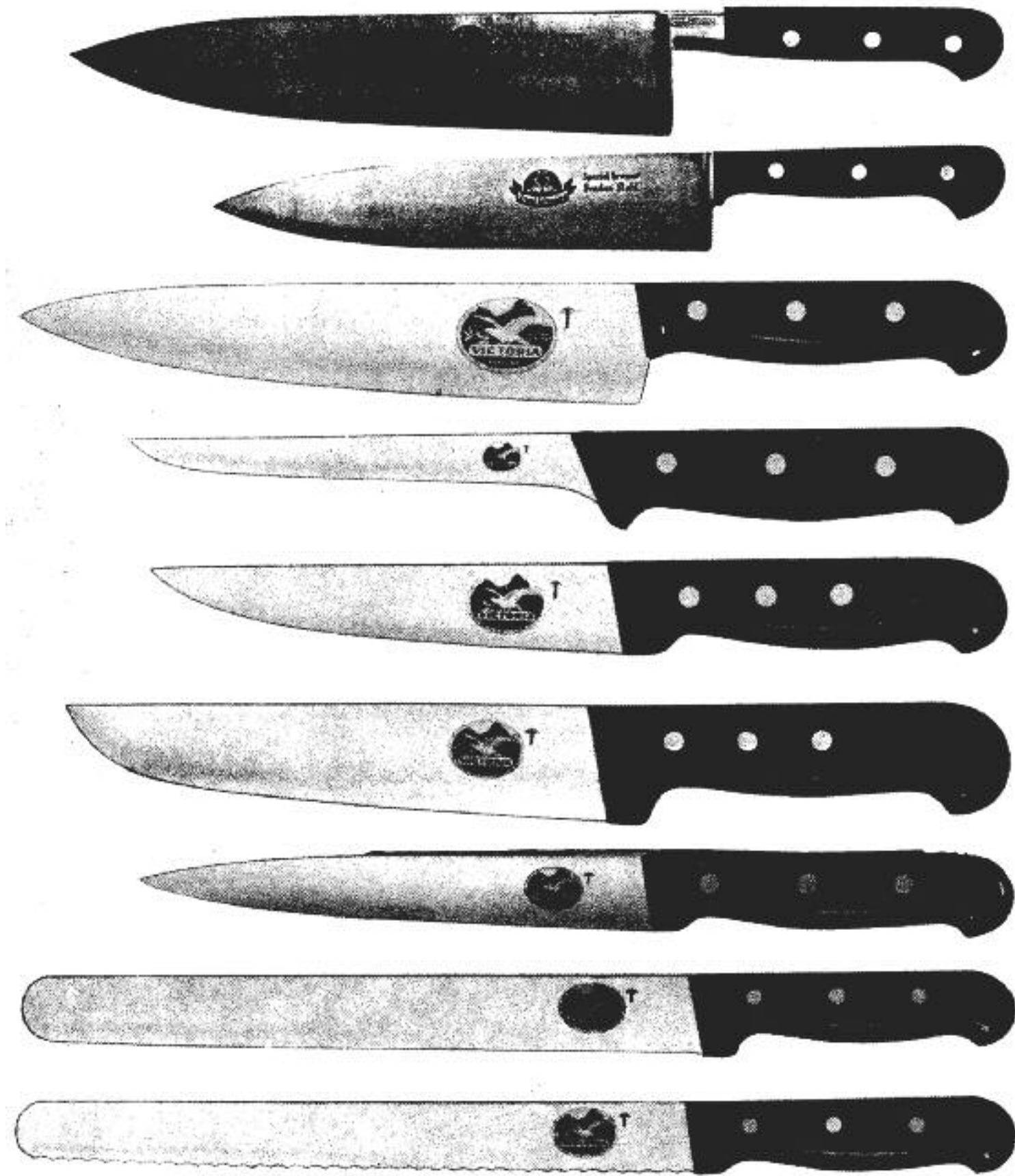
Fankhauser, Marie-Anne, 1998, Bedeutsames tamilisches Essen. Zur Bedeutung des Essens bei tamilischen MigrantInnen im Kanton Bern. Lizentiatsarbeit, Institut für Ethnologie der Universität Bern.
Lüthi, Damaris, 2005, Soziale Beziehungen und Werte im Exil bewahren. Tamilische Flüchtlinge aus Sri Lanka im Raum Bern. (Arbeitsblatt Nr. 30 des Instituts für Ethnologie). Bern: Institut für Ethnologie der Universität Bern.
Lüthi, Damaris, 2007, Sri Lanka Tamilen in der Schweiz. In Klaus J. Bade, Pieter C. Emmer, Leo Lucassen and Jochen Oltmer (eds.), Enzyklopädie Migration in Europa. Vom 17. Jahrhundert bis zur Gegenwart. Paderborn: Ferdinandh Schöning/Wilhelm Fink.

Mets tamouls et exil en Suisse

Pour les réfugiés tamouls de la première génération, bien manger rime encore avec nourriture sri-lankaise, alors que la deuxième génération, elle, a adopté les habitudes alimentaires de la Suisse. Du fait que le choix des aliments est lié à des concepts religieux, sociaux et de santé, un changement d'alimentation n'implique pas seulement l'adaptation à de nouvelles habitudes culturelles, mais constitue aux yeux de sa propre communauté un « comportement à risque » pouvant aboutir à des sacrilèges religieux, à la relégation sociale et à des maladies. Bien que, ou justement parce que nombre de Tamouls de l'ancienne génération prennent des distances face à ce contexte, ils prennent aussi peu à peu goût à la gastronomie locale.

Damaris Lüthi s'est informée auprès de ménages tamouls et a noté ceci : « Je suis en visite chez les Sivas. Un journal tamoul traîne sur le divan. Sur une plaque de la cuisinière mijote une choucroute. Je m'étonne qu'ils aiment ce mets et Ranjini Siva m'explique qu'elle et ses enfants mangent volontiers de la choucroute. D'ailleurs, elle aime aussi le plat bernois. Elle me confie que le problème ne se pose que lorsque ses beaux-parents de Londres leur rendent visite. Ce sont de purs végétariens et ne mangent qu'une alimentation tamoule. Si d'aventure ils sentaient l'odeur de la choucroute, ils en seraient horrifiés. Dans une autre famille, la ménagère prépare du riz avec de la viande en sauce, et pour les enfants des spaghettis à la tomate, le tout accompagné d'une salade verte et d'une salade de cervelas. Beaucoup d'enfants tamouls n'aiment pas les mets corsés et préfèrent de loin la cuisine locale. On trouvera alors sur la table, à côté d'un mets à base de riz, des pommes de terre et des saucisses à rôtir. C'est de cette manière que les parents tamouls tentent de combiner les préférences. Mais le processus d'adaptation culinaire et les habitudes alimentaires ne se limitent pas aux mets typiquement suisses, que les ressortissants tamouls apprécient à cause de leur court temps de préparation. Bien au contraire, ces familles tamoules utilisent des produits autochtones pour préparer leur mets au curry, par exemple des feuilles de chou-fleur ou des haricots secs. »

Damaris Lüthi a étudié la sociologie à Bern et à Londres. Elle est spécialisée en Inde et Sri Lanka ainsi qu'en anthropologie visuelle. Damaris Lüthi a mené diverses recherches, dont en 1994-1995 dans le sud de l'Inde et de 2001 à 2003 chez les Tamilen en Suisse.



Über den Umgang mit religiösen Vorschriften in der pluralistischen Gesellschaft.

Jede Gesellschaft kennt Regeln für den Umgang mit Nahrungsmitteln und hat diese in Rituale eingebunden. Viele religiöse Systeme kennen Vorschriften, wie mit Speisen umzugehen ist. Daraus resultierende Gebote und Verbote sind identitätsstiftend für die Gemeinschaft und machen Differenzen zwischen Religionen und Kulturen sichtbar. Im Gespräch mit Angela Ullmann werden Ausprägungen von Geboten vor allem des Judentums und des Islam erläutert und Herausforderungen im Umgang mit religiösen Speisegeboten in der pluralistischen Gesellschaft diskutiert.

Angela Ullmann, Sie haben Personen zum Umgang mit religiösen Speisegeboten in der multireligiösen Gesellschaft befragt. Zunächst eine Frage allgemeiner Art: Mit welchen religiös motivierten Speisegeboten sind wir in der Schweiz konfrontiert?

Die meisten Religionen kennen Bestimmungen, die den «richtigen» Umgang mit Speisen betreffen. Sie dienen der Identitätsstiftung für die eigene Gemeinschaft und der Abgrenzung gegen Andersgläubige. Religiöse Speisegebote können verschiedene Aspekte der Nahrungsproduktion, -zubereitung oder -aufnahme betreffen. Am meisten verbreitet sind Unterscheidungen in «erlaubt» und «nicht-erlaubt». Die jüdischen Speisevorschriften etwa, festgehalten in der *Kashruth*, unterscheiden zwischen *koscheren* (reinen, geeigneten) Lebensmitteln, und solchen, die *trefa* (unrein, verboten) sind. Auch der Islam differenziert zwischen erlaubten (*halal*) und verbotenen (*haram*) Speisen. In beiden Religionen gilt das Gebot, dass man nur Fleisch von geschächteten Tieren zu sich nehmen darf. Ausserdem verbieten sowohl jüdische wie auch islamische Speisevorschriften den Genuss von Schweinefleisch und weiteren Tierarten. Je nach Auslegung der Schriften beinhaltet dies eine jeweils längere oder kürzere Liste von Tieren, die nicht gegessen werden dürfen. Auch andere Religionsgemeinschaften befolgen Speisegebote: Hinduistischen Gläubigen aus höheren Kasten ist es beispielsweise verboten, Rindfleisch zu essen; im

Buddhismus soll auf den Genuss von Fleisch grundsätzlich verzichtet werden, und viele Adventisten leben vegetarisch. Katholiken kennen keine eigentlichen Verbote bestimmter Speisen, doch gibt es bis heute Gläubige, die freitags oder während der Fastenzeit vor Ostern kein Fleisch konsumieren.

Stossen Angehörige des Judentums und des Islam bezüglich ihrer Speisegebote in unserer christlich geprägten Gesellschaft auf Schwierigkeiten?

Zunächst ist festzuhalten, dass jüdische Gläubige sehr unterschiedlich mit der *Kashruth* umgehen, das Spektrum umfasst die strikteste Einhaltung durch orthodoxe Gläubige bis zur völligen Nichtbeachtung durch säkulare Juden. Auch bei Muslimen besteht eine Spannbreite von sehr strikter Einhaltung bis zu sehr liberaler Handhabung der Vorschriften. Das Verbot, Schweinefleisch zu essen, steht dabei an erster Stelle und wird auch von ansonsten säkular lebenden Musliminnen und Muslimen befolgt. Muslime, welche die Speisegebote stärker einhalten möchten, trinken keinen Alkohol und fasten während des Fastenmonats *Ramadan*: Dabei verzichten sie auf das Einnehmen von Nahrung und Flüssigkeit zwischen Sonnenauf- und -untergang.

Schwierigkeiten ergeben sich insbesondere für orthodox lebende Gläubige. In der Schweiz gilt seit 1894 das Schächtverbot. Wollen gläubige Juden und Muslime koscheres bzw. *halal*-Fleisch essen, müssen sie auf importiertes Fleisch aus dem Ausland zurückgreifen. Für manche strenggläubige Jüdinnen und Juden ist es zudem nicht möglich, in nicht-koscheren Restaurants zu essen. Andere, die liberaler eingestellt sind, bestellen ein vegetarisches Menu oder eines ohne Schweinefleisch. Im Übrigen werden heutzutage auch an den meisten gesellschaftlichen Anlässen fleischlose Speisen und Häppchen sowie alkoholfreie Getränke angeboten. Aber es ist klar: Die Sensibilität bezüglich dieser Fragen ist nicht immer vorhanden. Der Grossteil der Angehörigen nicht-christlicher Glaubensbekenntnisse geht mit solchen Situationen jedoch gelassen um.

Es gibt Situationen, in denen Gläubige sozusagen den Gebräuchen der Mehrheitsgesellschaft ausgesetzt sind. Wie etwa geht ein Spitalbetrieb mit der multireligiösen Gesellschaft um?

Marianne Tanner, die Verantwortliche für die Patientengastronomie im Berner Inselspital, hat mir gegenüber erklärt, dass die meisten religiös begründeten Bedürfnisse von muslimischen Patienten stammen. Sie wünschen Mahlzeiten ohne Schweinefleisch. Die Patientengastronomie registriert aber auch Wünsche nach koscherem Essen. Weitere religiös begründete Essenswünsche würden nicht auffallen, da jeder Menuvorschlag eine vegetarische Option enthalte. Pro Mahlzeit würden ungefähr 700 Portionen zubereitet, davon jeweils 40 bis 50 ohne Schweinefleisch. Innerhalb eines Jahres werden laut ihrer Aussage rund 20 koschere Mahlzeiten. Auch streng gläubige Muslime würden koscheres Essen bestellen, weil sie so sicher sind, dass sie kein Schweinefleisch enthalten. Viele Patientinnen und Patienten, die jüdische oder muslimische Speisegebote befolgten, würden sich während ihres Krankenhausaufenthaltes vegetarisch ernähren.

Bereitet das Inselspital die koscheren Mahlzeiten selber zu?

Nein, das Inselspital hat ein jüdisches Altersheim in Zürich mit Zubereitung und Catering von koscheren Speisen beauftragt. Diese Mahlzeiten werden mit den Patienten abgesprochen, beim Altersheim bestellt und zweifach eingepackt in Plastikfolie geliefert, versehen mit einem Stempel des Rabbinats, das die koschere Zubereitung garantiert. Die Mitarbeitenden der Patientengastronomie haben bei einem Rabbiner in Bern eine Schulung für den Umgang mit jüdischen Speisegeboten besucht. Koscheres Essen ist übrigens Teil der Pauschale und bedeutet keine Mehrkosten für den Patienten.

Es fällt auf, dass in diesem Zusammenhang die Speisegebote des Judentums im Vordergrund stehen. Was ist der Grund dafür?

Einerseits gehören die jüdischen zu den differenziertesten Speisevorschriften. Ein koscherer Haushalt ist etwa ein Drittel teurer als ein nicht-koscherer, was vor allem mit den durch den Import bedingten höheren Fleischpreisen, aber auch mit der Unterscheidung in «milchige» und «fleischige» Speisen zusammenhängt. Streng Gläubige führen doppelte Sets von Geschirr und Kochutensilien in ihren Küchen. «Milchige» und «fleischige» Speisen dürfen nicht miteinander vermischt und müssen separat zubereitet werden. Diese Unterscheidung gilt auch für die Aufbewahrung von Nahrungsmitteln und die Verwendung von Geschirr.

Andererseits hat in der Vergangenheit das seit über hundert Jahren bestehende Schächtverbot in der Schweiz immer wieder für Diskussionen gesorgt. Versuche, das Verbot aufzuheben oder zu lockern, scheiterten mehrmals. Während bei den Befürwortern die Ausübung der Religionsfreiheit im Zentrum steht, plädieren die Gegner im Namen des Tierschutzes für die Beibehaltung des Verbots. Tatsächlich hat selbst der Schweizerische Israelitische Gemeindebund (SIG) aus Furcht vor antisemitisch gefärbten Kampagnen auf die Unterstützung der Aufhebung des Schächtverbots im Tierschutzgesetz verzichtet.

Comment faire face aux préceptes alimentaires ?

Boire et manger sont des besoins humains universels. Il n'est pas étonnant que des préceptes et des interdictions relatifs à des aliments mettent en évidence les différences fondamentales des valeurs et des conceptions du monde entre les diverses religions et cultures. Avec l'exemple de l'Inselspital à Berne, elle montre comment on peut être sensible aux désirs particuliers des patients concernant l'offre de nourriture : ces patients peuvent choisir entre différentes options de menus et même des repas casher.

Pour permettre une cohabitation pacifique, il convient de faire preuve de respect mutuel face aux préceptes religieux en matière d'alimentation, de véhiculer le savoir et manifester une bienveillance créative. Il est important de toujours se souvenir que, par le dialogue avec les milieux impliqués, il est possible de trouver des solutions individuelles à des problèmes qui pourraient se poser dans une société multiculturelle et pluri-religieuse.

Welche Schlüsse ziehen Sie aus diesen Erfahrungen für besondere Anliegen betreffend religiös motivierter Speisegebote in der pluralistischen Gesellschaft?

Religiöse Speisegebote werden in der breiteren Schweizer Öffentlichkeit kaum diskutiert. Dennoch stellen sie für eine Minderheit unserer Gesellschaft einen wichtigen Bestandteil ihres Lebens dar. Für gläubige Menschen sind Speisegebote ein Teil ihrer religiösen Praxis und Spiritualität. Sie gehören damit zu den intimsten Bereichen der kulturellen und religiösen Identität einer Person und stehen unter dem Schutz der Religionsfreiheit. Diesem Umstand sollte Rechnung getragen werden. Eine erhöhte Sensibilität in dieser Thematik würde dem Zusammenleben in einer pluralistischen Gesellschaft sicher zuträglich sein. Das Beispiel des Inselspitals zeigt, dass ein respektvoller Umgang mit religiös motivierten Speisegeboten möglich ist.

Besten Dank für das Gespräch!

Angela Ullmann hat Religionskulturen und Kulturwissenschaften in Bern, Berlin und Luzern studiert. In ihrer Masterarbeit hat sie multi-religiöse Räume in der Schweiz untersucht. Gegenwärtig arbeitet sie als Praktikantin beim Eidgenössischen Departement für auswärtige Angelegenheiten im Bereich Friedenspolitik.

«Extrawürste» im Strafvollzug?

Im politischen und alltäglichen Diskurs wird die Rücksichtnahme auf religiöse Bedürfnisse im Strafvollzug oft als «Extrawurst» in Schweizer Gefängnissen bezeichnet. Das Bedürfnis, auch im Freiheitsentzug religiöse Speisegebote und -verbote zu beachten, ist jedoch auch Teilgehalt der individuellen Religionsfreiheit. Zwar müssen Menschen, die in einem Sonderstatusverhältnis zum Staat stehen, Freiheitsbeschränkungen in Kauf nehmen. Trotzdem bleiben Gefangene Träger der Rechte, wie sie die Bundesverfassung und die Europäische Menschenrechtskonvention festhalten. Die Religionsfreiheit garantiert nicht bloss, eine eigene Überzeugung oder Weltanschauung frei wählen und leben zu dürfen, sondern auch, religiöse Vorschriften zu beachten.

Grund- und Freiheitsrechte gelten auch im Strafvollzug. Das ist kein Luxus, sondern notwendige Voraussetzung eines funktionierenden Rechtsstaates. Auch die individuelle Religionsfreiheit von Artikel 15 der Bundesverfassung (BV) und von Artikel 9 der Europäischen Menschenrechtskonvention (EMRK) steht den Häftlingen im Freiheitsentzug zu. Welche Aspekte des Glaubens auch hinter Gefängnismauern geschützt sind, bildet Zündstoff für Diskussionen. Wie hat der Staat mit spezifischen Speisegeboten und -verboten, Tabus und Ritualen umzugehen? Dieser Beitrag begibt sich auf die Suche nach einem Rezept für den optimalen Ausgleich zwischen Anstaltsbetrieb, Sicherheit und Fluchtgefahr und dem Recht des Einzelnen, in Selbstverantwortung über Religionsfragen zu entscheiden.

Freiheitsrechte im Freiheitsentzug – ein Widerspruch?

Die Wurzeln der heutigen rechtsstaatlichen Grund- und Freiheitsrechte liegen in der Aufklärungszeit. Die amerikanischen

(1776) und französischen (1789) Erklärungen der Menschenrechte revolutionierten die traditionelle Staats- und Gesellschaftsordnung. Was heute in jedem Lehrbuch steht, war revolutionär: *Jedes Individuum verfügt über angeborene und unveräusserliche Rechte*. Diese Grund- und Freiheitsrechte werden dem Einzelnen nicht vom Herrschenden verliehen – sie beanspruchen vorstaatliche Geltung. Ohne Zweifel wurde dieser Gedanke – man denke an Kriegsverbrechen, Rassentrennung und Menschenrechtsverletzungen – oft mit Füßen getreten. Trotzdem: Die Essenz, dass Grundrechte dem Einzelnen die individuelle Persönlichkeit garantieren und für Freiheit, Gleichheit und Sicherheit unerlässlich sind, gilt nach wie vor. Vor diesem Hintergrund wird deutlich, dass Menschen ihre Freiheitsrechte nie «verlieren» oder aufgeben können. Dies gilt auch, wenn Personen in einem so genannten *Sonderstatusverhältnis* zum Staat stehen. In solchen Situationen haben Menschen – zu denken ist an Armeeinghörige, Patienten in psychiatrischen Kliniken oder Strafgefangene – Freiheitsbeschränkungen in Kauf zu nehmen. Grundrechtssträger bleiben sie trotzdem: Der Rekrut verliert ebenso wenig sein Recht, die Armee zu kritisieren, wie der Strafgefangene, eine Ehe zu schliessen (Bundesgerichtsentscheid - BGE 117 Ia 465) oder seine Religion zu praktizieren.

Zur Beschränkung der Grundrechte von Gefangenen

Die Europäischen Strafvollzugsgrundsätze des Europarats legen den Mindeststandard für ein möglichst alltägliches menschenwürdiges Leben hinter Gittern fest. Dieser beinhaltet die Beachtung der Menschenrechte der Gefangenen (Art. 1) und die Beschränkung von Freiheitseingriffen auf ein Mindestmass bei rechtmässigem Zweck (Art. 3). Dabei wird deutlich, dass «das Leben in der Justizvollzugsanstalt (...) dem Leben in der Gesellschaft so weit wie möglich anzugleichen» ist und die Wiedereingliederung angestrebt wird. Trotzdem sind Grundrechtseinschränkungen dem Gefängnisalltag inhärent. Art. 36 BV besagt, dass alle Grundrechte beschränkt werden können, sofern eine gesetzliche Grundlage (Abs. 1) und ein öffentliches Interesse (Abs. 2) bestehen, der Eingriff verhältnismässig ist (Abs. 3) und der Kerngehalt des Grundrechts nicht verletzt

wird (Abs. 4). Sind diese Voraussetzungen nicht erfüllt, handelt es sich um einen rechtswidrigen Eingriff in das individuelle Grundrecht.

Auslegebedürftig ist meist das öffentliche Interesse, das eine Beschränkung legitimieren soll. Dazu gehören polizeiliche Interessen der Ordnung und Sicherheit, Ruhe, Gesundheit und das geregelte Anstaltsleben (Häfelin/Haller/Keller 2008: 95 f.). Zweifelsohne stellt der Normalisierungsgrundsatz die Verantwortlichen vor heikle Abwägungsfragen: Wann ist zum Beispiel die Kleintierhaltung (BGE 118 Ia 64), der tägliche Spaziergang (u.a. BGE 122 II 49), das Recht auf Ehe (BGE 123 I 235), die Durchführung von Gottesdiensten (BGE 113 Ia 304) oder kultur- und religiös konforme Mahlzeiten höherrangiger als Fluchtgefahr oder der geordnete Anstaltsbetrieb?

Religionsfreiheit im Strafvollzug?

Die Glaubens- und Gewissensfreiheit wird in Art. 15 BV sowie in Art. 9 EMRK garantiert. Geschützt wird das Recht des Einzelnen, seine Religion oder Weltanschauung frei zu wählen und den eigenen Glauben zu leben, sei es allein oder in Gemeinschaft. Der Religionsfreiheit kommt eine wichtige Funktion im Rechtsstaat zu: Sie beinhaltet ein Toleranzgebot, garantiert die Freiheit, Überzeugungen zu leben und erleichtert die Integration verschiedener Menschen im Gemeinwesen (Kiener/Kälin 2007: 265). Ob eine Überzeugung im konkreten Fall als religiös bezeichnet werden soll, ist oft umstritten. Klar ist, dass jedes Verhältnis des Menschen zu einem Göttlichen im weitesten Sinn in den Schutzbereich fällt. Dazu gehört auch die Freiheit, jeglicher Religiosität kritisch zu begegnen oder sie zu verneinen. Auch kleine Minderheitenreligionen sind geschützt, doch werden nicht alle Verhaltensweisen erfasst, die irgendwie religiös sein sollen (Grabenwarter 2009: 256 f.). Zudem ist das Recht auf Äusserung und Betätigung religiöser Überzeugungen, auch *forum externum* oder *Kultusfreiheit* genannt, erfasst. Art. 15 BV und 9 EMRK berechtigen somit das Individuum dazu, nach den eigenen Überzeugungen zu leben und religiöse Handlungen (nicht) vorzunehmen. Gemeint sind Kultushandlungen wie Predigten, Messen, Feiern, Gemeinschaftsgebete oder religiöse Prozessionen. Dazu gehört auch der Wunsch, religiöse Vorschriften über Bekleidung, Fasten oder Speisetabus zu beachten.

Die genannten Grundrechte gelten auch im Gefängnis. Sie dürfen aber eingeschränkt werden, solange die Voraussetzungen in Art. 36 BV erfüllt sind – namentlich bei bedrohter *Sicherheit und Ordnung*. Das Bundesgericht hatte sich immer wieder mit solchen Fragen auseinanderzusetzen. In BGE 129 I 74 musste zum Beispiel beurteilt werden, ob einem Strafgefangenen rechtmässig untersagt wurde, den Gruppengottesdienst zu besuchen. Der Häftling sass in Einzelhaft, nachdem er die Arbeitsleistung an Feiertagen der orthodoxen Christen verweigert hatte. Das Gericht kam zum Schluss, dass er fluchtgefährdet

und der Ausschluss verhältnismässig sei. Hingegen beurteilten die Richter in BGE 113 Ia 304 die Verweigerung eines Freitagsgebets für Muslime als Verletzung der Religionsfreiheit. Klarerweise stehe nicht jeder Religionsgruppe ein Gottesdienst zu. Vorliegend war die Gruppe muslimischer Gläubiger jedoch eine grosse Minderheit, sodass von «religiöser Freiheit nicht mehr die Rede sein kann, wenn man den Kultus nur den Landeskirchen erlaube». Auch sicherheitstechnische Gründe liessen die Richter nicht gelten.

Halal, kosher, vegetarisch – religionskonforme Ernährung im Gefängnis?

Ein umstrittenes Thema ist die religionskonforme Ernährung als Teil der Religionsfreiheit. Gelegentlich als «Extrawurst» verschrien und als Beispiel «luxuriöser Zustände» in Schweizer Gefängnissen verwendet, sind religiöse Speisegebote Teil der Kultusfreiheit. Der Wunsch, solche Gebote zu befolgen, ist rechtlicher Gehalt der Religionsfreiheit. Die Europäischen Strafvollzugsgrundsätze stellen nicht nur Regeln über hygienische Bedingungen, Anzahl Mahlzeiten und Trinkwasserversorgung auf, sondern thematisieren zugleich die religiöse Ernährung (Art. 22.1).

So gilt die Verweigerung religionskonformer Ernährung als Eingriff in die Glaubens- und Gewissensfreiheit nach Art. 15 BV und 9 EMRK. Trotzdem hat nicht jeder Strafgefangene Anspruch auf individuelle Ernährung. Grundrechtseingriffe können bei öffentlichem Interesse und gewahrter Verhältnismässigkeit rechtmässig sein: In BGE 118 Ia 360 z.B. kam das Bundesgericht zum Schluss, dass der Fleischverzicht aus Weltanschauungsgründen (Vegetarismus) die Religionsfreiheit nicht tangiere. Mit Art. 9 EMRK als vereinbar betrachtet wurde der Fall eines jüdischen Häftlings, dem im Strafvollzug zwar koschere, aber bloss fleischlose Nahrung verabreicht wurde. (Vókö 2009: 117).

Eine sorgfältige Präsentation des europäischen Standards bezüglich religionskonformer Ernährung im Strafvollzug bietet das jüngst ergangene Urteil Jakóbski v. Poland des Europäischen Gerichtshofs für Menschenrechte. Einem wegen Vergewaltigung zu 8 Jahren Gefängnis verurteilten polnischen Häftling wurde vegetarische Nahrung verweigert, obwohl dieser gläubiger Buddhist war. Trotz Interventionen der buddhistischen Mission Polens argumentierte der Gefängnisinspektor, dass die Gefangenen zwar religiöse Überzeugungen haben dürften, jedoch kein Anspruch auf vegetarisches Essen bestehe. Religion dürfe nicht zu Manipulationen der Gefängnisbehörden führen. Es werde bezweifelt, dass Vegetarismus ein wichtiger Aspekt des Buddhismus sei. Der Gerichtshof teilte diese Ansichten nicht: Zwar müsse keineswegs das Glaubensbekenntnis jeder Minderheit beachtet werden. Der Staat habe sich neutral zu verhalten. Der Buddhismus sei eine der Weltreligionen. Die besagte Verweigerung stelle einen Eingriff in

Art. 9 EMRK dar. Die Rechtfertigung des polnischen Staates akzeptierte der Gerichtshof nicht. Als öffentliches Interesse wurde vorgebracht, es sei zu teuer und zu kompliziert, speziell für diesen Insassen vegetarisch zu kochen, und es würde den geregelten Gefängnisalltag stören. Diese Argumentation erschien den Richtern als unzureichend. Polen wurde wegen einer Verletzung der Religionsfreiheit nach Art. 9 EMRK verurteilt.

Kulinarisches und Religiosität im Gefängnisalltag

Viele Häftlinge ausländischer Herkunft gehören zunehmend nicht traditionell-westlichen Religionen an. Die Folge ist ein pluralistisches Umfeld innerhalb der Gefängnismauern. Mit der multireligiösen Zusammensetzung einher geht eine Vielfalt von Praktiken wie unterschiedliche Riten, Kultushandlungen und Beachtung von Speisegeboten. Diese fallen meist in den Schutzbereich der Religionsfreiheit. Die Verweigerung des Wunsches, ein religiöses Speisegebot einhalten zu wollen, stellt einen Eingriff in Art. 15 BV und 9 EMRK dar. Dieser kann nach Art. 36 BV und 9 Abs. 2 EMRK unter Umständen gerechtfertigt sein. In vielen Fällen aber kann den religiösen Bedürfnissen der Insassen verhältnismässig leicht entsprochen werden. Ein fairer Umgang damit ist unabdingbar.

Schweizer Gefängnisse gehen pragmatisch mit der religiösen Vielfalt um: Längst sind Kompromisslösungen an der Tagesordnung. Je nach Zusammensetzung der Insassen wird der Diskurs neu geführt. Einheitslösungen würden der Vielschichtigkeit der Thematik kaum gerecht. Muslimische und vegetarische Kost, Rücksichtnahme auf Ramadan und Fastenbrechen, Alkohol- und Schweinefleischverbot, Tofu statt Ei und Extraportionen Reis sind im pluralistischen Gefängnisalltag bereits seit Längerem Realität.

Literatur

Grabenwarter, Christoph, 2009, Europäische Menschenrechtskonvention, 4. Aufl., München: C.H. Beck.
Häfelin, Ulrich; Haller, Walter; Keller, Helen; 2008, Schweizerisches Bundesstaatsrecht, 7. Aufl., Zürich/Basel/Genf: Schulthess.
Kiener, Regina; Kälin, Walter; 2007, Grundrechte, Bern: Stämpfli.
Schweizerischer Nationalfonds, 2011, NFP 58, Themenheft II – Religion im Gefängnis, S. 1-30.
Vókó, György, 2009, Europäisches Strafvollzugsrecht, Passau: Schenk.

Pasti consoni alla cultura e alla religione dei detenuti

Nella discussione politica come nell'opinione pubblica svizzera, tener conto delle esigenze religiose dei detenuti è considerato un «lusso in carceri di lusso». La possibilità per i detenuti di osservare le prescrizioni alimentari dettate dalla religione è parte integrante del principio della libertà religiosa. Vero è che le persone che presentano uno status giuridico particolare, com'è il caso dei detenuti, devono aspettarsi determinate limitazioni della libertà. Ciò nondimeno, anche i detenuti godono dei diritti di cui all'articolo 15 della Costituzione federale e all'articolo 9 della Convenzione europea dei diritti dell'uomo. La libertà di credo non garantisce unicamente il diritto di scegliere liberamente le proprie convinzioni e di vivere conformemente alle stesse, ma anche il diritto di osservare le prescrizioni religiose che ognuno crede. Queste libertà non sono illimitate: sia il Tribunale federale sia la Corte europea dei diritti dell'uomo rilevano che i diritti fondamentali possono essere limitati. In questi casi, lo Stato deve agire conformemente al diritto. Il presente contributo analizza diversi casi tratti dalla prassi giudiziaria del Tribunale federale e della Corte di Strasburgo, illustrando modi possibili per conciliare l'esecuzione delle pene con le esigenze religiose dei detenuti – in particolare un'alimentazione conforme alle prescrizioni religiose. In questo contesto sono ammesse determinate limitazioni, talvolta addirittura inevitabili.

Un rifiuto categorico a tematizzare questa problematica quanto mai sensibile non è compatibile con una concezione moderna dei diritti fondamentali e dei diritti dell'uomo. Gettando uno sguardo entro le pareti delle carceri svizzere si osserva come le nostre autorità abbiano adottato un approccio pragmatico e come siano disposte a reimpostare il dibattito in funzione della composizione dell'istituto. Con ogni evidenza, ciò necessita grande sensibilità e flessibilità nel soppesare gli interessi dell'istituto e quelli del singolo detenuto.

Simon Schädler, MLaw, ist Doktorand bei und wissenschaftlicher Mitarbeiter von Prof. Dr. Helen Keller an der Rechtswissenschaftlichen Fakultät der Universität Zürich. Seine Dissertation befasst sich mit «Religionsfrieden als Staatsaufgabe».



«Gesunder Znüni» oder «Fritten-Revolte»?

Wer in die elektronische Suchmaschine die Stichwörter «Ernährung» und «Migration» eingibt, findet alsbald eine lange Liste von Beiträgen, die sich mit dem Essverhalten der Migrationsbevölkerung befassen. Unter dem Motto «gesundes Körpergewicht» werden aktuell Strategien der Gesundheitsförderung zusammengefasst, welche die Bevölkerung über die Wechselwirkung von Ernährung und Bewegung informieren und zu Verhaltensänderungen animieren sollen. Die Migrationsbevölkerung ist dabei in der Schweiz als wichtige Zielgruppe definiert, da gemäss der vorhandenen Monitoringdaten ausländische Kinder und Erwachsene stärker von Übergewicht und von mangelnder Bewegung betroffen sind. Zudem gibt es unter ihnen viele sogenannte schwer Erreichbare, die mit den üblichen Programmen nicht angesprochen werden können.

Die weltweit zunehmende Anzahl von übergewichtigen und adipösen Menschen führte dazu, dass das öffentliche Gesundheitswesen auf internationaler, nationaler und regionaler Ebene Strategien zur Bekämpfung dieses Phänomens entwickelte (WHO 2004; BAG 2008). Die meisten Strategien und Programme fokussieren auch auf Minderheiten und auf sozial benachteiligte Gruppen in der Migrationsbevölkerung, weil diese einerseits von Übergewicht und Adipositas speziell betroffen sind und andererseits von den präventiven Massnahmen oft nicht erreicht werden. Zudem werden als besonders wichtige Zielgruppen Kinder und Jugendliche angesehen, weil sich Übergewicht in jungen Jahren häufig im Erwachsenenalter fortsetzt. Auch in der Schweiz zeigen die Gesundheitsmonitoring-Daten (Arbeitsgemeinschaft BASS et al. 2011; Stamm et al. 2011), dass ausländische Erwachsene, Kinder und Jugendliche ein erhöhtes diesbezügliches Risiko aufweisen. So sind in den Städten Basel, Bern und Zürich doppelt so viele

ausländische Schüler und Schülerinnen von Fettleibigkeit betroffen als schweizerische (Stamm et al. 2011).

Von «Ernährungsscheiben» und Präventionsprogrammen

Prävention im Umfeld der Schule wird im Rahmen der Gesundheitsförderung als vielversprechend angesehen, weil sie Schüler und Schülerinnen weitgehend unabhängig von ihren sozialen, ökonomischen oder kulturellen Lebenszusammenhängen sozusagen auf «neutralem Boden» erreicht. Auch bei kantonalen Aktionsprogrammen, die von der Gesundheitsförderung Schweiz unterstützt werden, setzen viele Interventionen wie zum Beispiel «Purzelbaum», «Gesunder Znüni», «Znüni-Mäart», «Kidz-Box» oder «Pedibus» im Schulfeld an. Bei diesen Projekten, welche auch das Ernährungsverhalten beeinflussen möchten, sind meist nicht nur die Schüler und Schülerinnen, sondern auch deren Eltern als Zielgruppe implizit oder explizit mitgemeint. Dabei werden die Eltern angehalten, ihren Kindern einen gesunden Znüni in den Kindergarten oder in die Schule mitzugeben, oder sie werden in Elternveranstaltungen über «gesunde Ernährung» informiert.

In diesem Feld zeigen sich für die beteiligten Akteure die Spannungsfelder zwischen Autonomie und Risikovermeidung, zwischen Empowerment und Paternalismus, zwischen sozialer Ungleichheit und Eigenverantwortung sehr deutlich. Dies kann anhand einer konkreten Situation skizziert werden: In einer Schule mit einem hohen Anteil von Kindern mit Migrationshintergrund informiert eine junge Kindergärtnerin über die fünf Elemente der «Ernährungsscheibe». Anhand einer graphischen Darstellung, auf welcher fünf zentrale Grundsätze gesunder Ernährung festgehalten sind, weist sie die Eltern darauf hin, dass das Leitungswasser ein idealer Durstlöcher und Früchte sowie Gemüse reich an gesunden Inhaltsstoffen sind. Sie macht darauf aufmerksam, dass Kinder mit einem reichhaltigen Frühstück besser in den Alltag starten und auch während des Tags regelmässig essen sollten. Bei der Trink- und Essauswahl soll zudem auf den Fett- und Zuckergehalt geachtet und bei der Einnahme der Mahlzeiten sollte der Fernseher ausgeschaltet werden.

Die Ernährungsempfehlungen sind in ihrer Einfachheit auf eine breite Bevölkerung zugeschnitten und aus der Perspektive der Gesundheitsförderung sinnvoll. Wie reagieren jedoch Eltern, die an einer solchen Informationsveranstaltung teilnehmen und die eventuell über mehr Koch- und Ernährungskompetenzen als die junge Kindergärtnerin verfügen? Inwieweit werden Mütter, die in vielen Lebensbereichen vielleicht über wenig Handlungsspielraum verfügen und für die das Kochen und die Versorgung der Familie mit Essen ein wesentlicher Teil eigenständigen Handelns darstellt (Bauer 2005), bevormundet und in ihren Kompetenzen nicht ernst genommen? In England etwa reagierten Mütter aus der Unterschicht mit einem Aufstand auf die Kampagne des Starkochs Jamie Oliver. Dieser hatte zum Kampf gegen das fettige Essen in den Kantinen, welches der Grund für die Fettleibigkeit britischer Kinder sei, aufgerufen. Die gut gemeinte Kampagne für gesundes Essen in den Schulkantinen, die von der Regierung in einer Top-Down-Strategie umgesetzt wurde, resultierte in der sogenannten «Fritten-Revolte». Viele Mütter waren der Ansicht, dies sei zu teuer und ihre Kinder würden mit der gesunden Kost nicht satt. So versorgten sie ihre Kinder in der Mittagspause mit Hamburgern und Softdrinks. Diese heftige Reaktion auf die Kampagne war vor allem darauf zurückzuführen, dass diese in vorschreibender Manier und ohne direkten Bezug der Eltern und Schülerschaft entwickelt und umgesetzt wurde (Schorb 2008).

Die im Schulfeld vor allem auf Wissensvermittlung angelegten Elternveranstaltungen sind vor allem im Migrationskontext ein zweifelhaftes Unterfangen. Sie spielen auf der einen Seite den Eltern den Ball zu und appellieren an deren Verantwortung. Auf der andern Seite verfügen viele Mütter nicht über die zeitlichen und finanziellen Ressourcen, die gesundes Kochen voraussetzt. Essen und Ernährung sind zudem in der symbolischen Ordnung jeder Gesellschaft wichtige Pfeiler der elterlichen Fürsorge. Der Zugriff auf diese private Sphäre durch die Schule wird deshalb oftmals als Angriff auf die Erziehungskompetenz der Eltern erlebt, und zwar ungeachtet deren Herkunft und deren gesellschaftlicher Position. Es ist somit heikel, wenn Gesundheitsförderung und Prävention in einer Art und Weise erfolgt, welche an sich löbliche Ziele verfolgt, den Eltern aber eine Rolle zuweist, die sie zwangsläufig dazu verleitet, an einem Handeln festzuhalten, das vielleicht durchaus diskutierbar wäre.

Interaktive Lernformen und Partizipation

Um diese Spannungsfelder anzugehen, benötigt die Schule eine auf Partizipation ausgerichtete Elternzusammenarbeit. Besonders wichtig ist, dass Fachpersonen, die in diesem Bereich tätig sind, die Besonderheiten des Migrationskontexts berücksichtigen. Sie müssen in der Lage sein, unterschiedlichen Realitäten und Lebenswelten gerecht zu werden und Information auf adäquate Weise näher bringen können. Die «Ernährungs-

scheibe» wäre somit in einer interaktiven Elternveranstaltung nicht einfach ein Informationsgegenstand, sondern eine Gesprächsgrundlage für eine Diskussion über das Essen in der Schule und in der Familie. Im besten Fall drehen sich diese Gespräche um die Bedeutung des Essens im Familien- und Schulalltag, um parallel bestehende und allenfalls gegenläufige Vorstellungen bezüglich des Essens, um individuell und kollektiv geprägte Koch- und Essbiographien, um Migrations- und Integrationserfahrungen.

Dass Migrantinnen sich gerne in interaktiver Form über Fragen rund um die Ernährung austauschen, zeigt das grosse Interesse an diesem Thema im Projekt «FemmesTische» (www.femmesTische.ch). So berichtet etwa eine Teilnehmerin, dass der Austausch unter ihresgleichen nicht nur sehr unterhaltsam, sondern auch informativ gewesen sei und sie Rezeptvorschläge, die sie erhalten habe, nun im Alltag umsetze.

Vernetzung gefragt

Auch aus Ressourcengründen wäre es wichtig, dass Schulen sich vermehrt mit lebensweltorientierten, niederschwelligen und gesundheitsfördernden Angeboten vernetzen. Verschiedene Organisationen wie etwa die vom SRK konzipierten VIA-Kurse oder das von HEKS durchgeführte Projekt Vitalina setzen auf Multiplikatorinnen oder Multiplikatoren, die in der Muttersprache Alltagswissen zu Ernährung und Bewegung weitergeben. Sie sprechen in Vereinslokalen, auf Spielplätzen und in Parks, Schwimmbädern oder Quartiertreffs Mütter und Väter an und vermitteln bei weiterführenden Fragen Adressen von Fachstellen. Die Projektauswertungen zeigen, dass die Eltern an Gesundheitsinformationen und an Austausch sehr interessiert sind und sich gegenüber Anregungen offen zeigen.

Die auf eine schweizerische Mittelschicht ausgerichtete Schule weiss oft kaum um solche migrationsspezifische gesundheitsfördernde Angebote, die in der jeweiligen Gemeinde oder im entsprechenden Quartier durchgeführt werden. Vor allem in Schulen, die isoliert Projekte zu Ernährung und Bewegung durchführen, die auf Verhaltensänderungen zielen, besteht die Gefahr, dass sozial benachteiligte Gruppen der Migrationsbevölkerung unter Rechtfertigungsdruck geraten, eigene Vorstellungen betreffend Ernährung beibehalten zu wollen. Gesundheitsförderung in der Schule, wie sie von der WHO propagiert wird, muss sich mit jenen Akteuren in der Gemeinde oder im Quartier, die sich dasselbe Ziel setzen, vernetzen. Zudem wäre es wichtig, dass die Schulen die Diversität, die in vielen Schulteamen ohnehin vorhanden ist, vermehrt nutzen würden. Einige auch junge Lehrpersonen kennen die ungleichen Startchancen bezüglich Bildungs- und Entfaltungsmöglichkeiten aus eigener Erfahrung. Diese Ressourcen, die immer noch zu wenig anerkannt werden, könnten gewinnbringend eingesetzt werden.

Bei allen Massnahmen ist stets zu beachten, dass entwertende, kulturalisierende oder stereotypisierende Zuschreibungen vermieden werden. Veränderungen – und in diesem Zusammenhang verändertes Verhalten in Bezug auf Ernährung und Bewegung – werden nur dann in Angriff genommen, wenn man nicht aus der Defensive heraus handeln muss. Zu empfehlen sind deshalb Projekte, die bei der Entwicklung und Umsetzung partizipativ vorgehen, die auf Vertrauen aufbauen und den konkreten Situationen angepasste Lernformen beinhalten. Wissensvermittlung und Verhaltensänderungsprojekte müssen somit lebensweltorientiert und ressourcenorientiert angelegt sein. Sie sollen speziell auf Formen des interaktiven Lernens aufbauen. Mit andern Worten: Wissen und Verhaltensänderung soll nicht nur kognitiv vermittelt, sondern direkt eingeübt werden. So werden das Gesundheitsverständnis und auch das Verständnis, die eigene Gesundheit beeinflussen zu können, gefördert.

Literatur

Arbeitsgemeinschaft BASS AG, ZHAW, ISPM, M.I.S. TREND, 2011, Gesundheitsmonitoring der Migrationsbevölkerung in der Schweiz (GMM II). Schlussbericht. Bern: BAG/BFM.
BAG, 2008, Nationales Programm Ernährung und Bewegung 2008-2012.
Bauer, Theres, 2005, Ist Essen Heimat? Das Beibehalten und das Verändern von Koch- und Essgewohnheiten in der Migration. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 101:21-37.
Schorb, Friedrich, 2008, Keine «Happy Meals» für die Unterschicht! Zur symbolischen Bekämpfung der Armut. In: Schmidt-Semisch, Henning & Schorb, Friedrich (Hg.), Kreuzzug gegen Fette. Sozialwissenschaftliche Aspekte des gesellschaftlichen Umgangs mit Übergewicht und Adipositas. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, 107-124.
Stamm, Hanspeter; Ursula Ackermann, Daniel Frey, Markus Lamprecht, Markus Ledergerber, Thomas Steffen, Susanne Stronski Huwiler, Doris Wiegand, 2011, Monitoring der Gewichtsdaten der schulärztlichen Dienste der Städte Basel, Bern und Zürich. Vergleichende Auswertung der Daten des Schuljahres 2009/2010. Hauptbericht. www.gesundheitsfoerderung.ch
WHO, 2004, Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. www.who.int/dietphysicalactivity/en/
www.gesundheitsfoerderung.ch

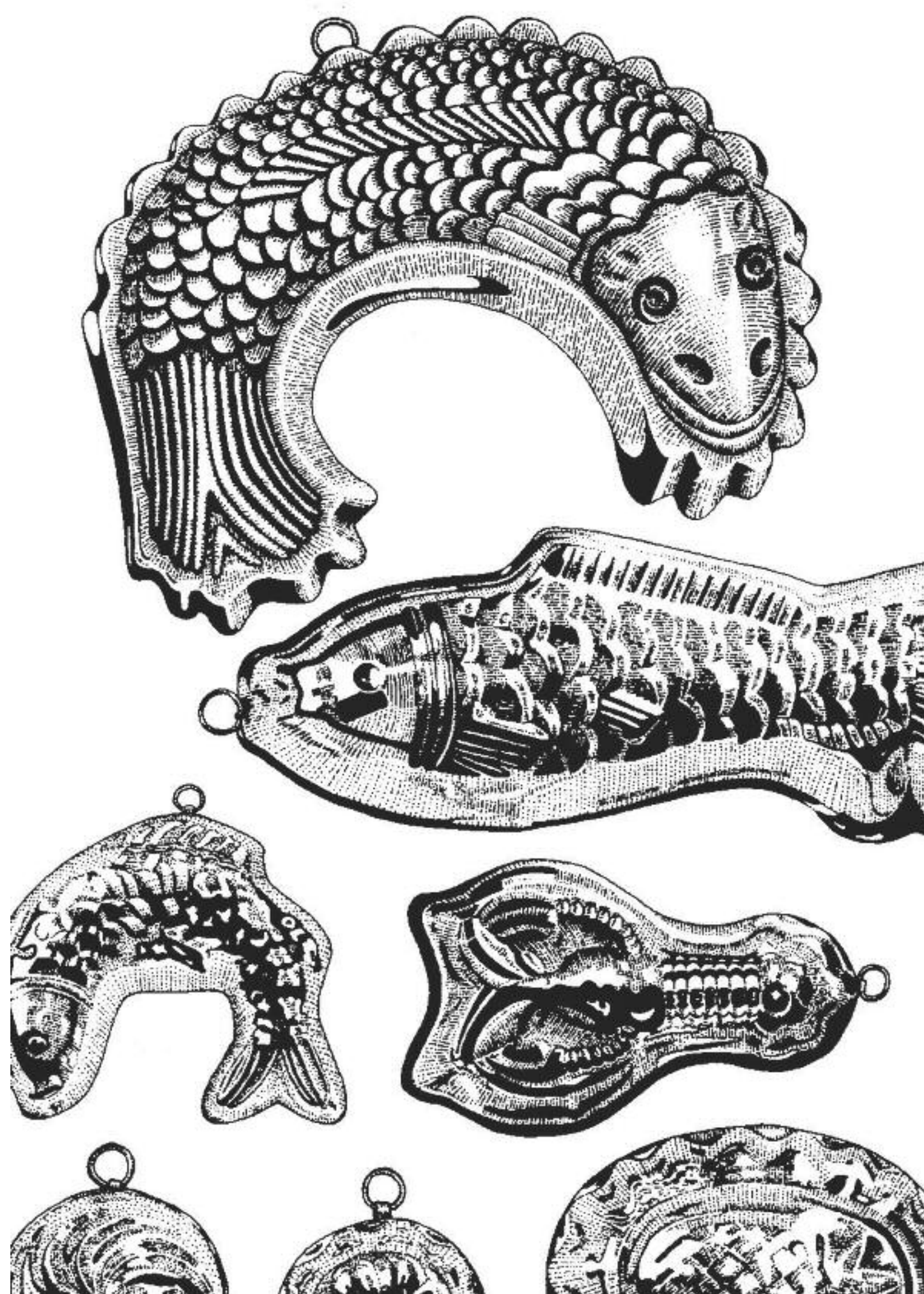
«Alimentation saine» dans le contexte migratoire

Sous la devise «Poids corporel sain», l'on résume actuellement des stratégies pour promouvoir la santé qui consistent à informer la population sur les interactions entre l'alimentation et l'activité physique et à entraîner des modifications de son comportement. La population migratoire en Suisse est définie comme groupe cible important, car selon les données de monitoring en matière de santé, les enfants et les adultes étrangers sont davantage concernés par le surpoids et le manque d'activité physique. Nombre de personnes constituant ce groupe cible sont difficiles à atteindre et les programmes ordinaires ne peuvent pas s'appliquer à elles.

Les auteures de l'article sont d'avis que les programmes de promotion de la santé – aussi louables que soient leurs objectifs – ne sont souvent pas couronnés de succès, parce qu'ils ne prennent pas assez au sérieux la situation de parents issus du flux migratoire et misent trop sur le seul transfert de connaissances. Les projets impliquant la participation, qui se fondent sur la confiance et qui incluent des méthodes d'apprentissage adaptées à la situation concrète des parents ont un meilleur taux de réussite. Dans cet esprit, les projets visant un changement de comportement doivent être axés sur le cadre de vie et les ressources. Ils doivent être basés spécifiquement sur des formes d'apprentissage interactives. En d'autres termes: le savoir et le changement de comportement ne doivent pas uniquement être véhiculés de manière cognitive, mais être exercés et pratiqués directement. Il sera ainsi possible de promouvoir une compréhension de la santé en général et du fait que chacun peut influencer sur sa propre santé.

Corina Salis Gross ist promovierte Sozialanthropologin. Sie ist Forschungsleiterin am Institut für Sucht- und Gesundheitsforschung der Universität Zürich und bei Public Health Services GmbH. Sie forscht und lehrt zum Thema Migration und Gesundheit.

Theres Bauer ist Ethnologin und Dozentin an der Pädagogischen Hochschule Zürich. Ihr Arbeitsschwerpunkt ist Gesundheitsförderung und Prävention.



A Chiasso i richiedenti l'asilo non piantano solo grane.

Orti condivisi, un progetto promosso da Radix Svizzera Italiana, in collaborazione con il Dicastero Ambiente e Promozione Salute Svizzera, ha permesso a più di 50 cittadini chiassesi di prendere in affitto una piccola parcella da coltivare. Tra gli affittuari c'è anche il Centro di Registrazione e Procedura per i richiedenti l'asilo di Chiasso. Una piccola oasi di verde per chi soggiorna e per chi lavora al centro, una soluzione per avere qualche momento rilassato all'aria aperta, dove ansie e disagi lasciano spazio a un clima pacifico e collaborativo.

Il Centro di Registrazione e Procedura (CRP) di Chiasso, tristemente noto per fatti di cronaca dove sono stati coinvolti alcuni richiedenti l'asilo, è tornato a essere, dopo la breve pausa degli anni passati, quando il tempo di permanenza all'interna del centro si prolungava oltre le tre settimane, un luogo di passaggio.

Decine di persone arrivano ogni giorno e altrettante partono da qui verso altre destinazioni (in Svizzera o all'estero). Un luogo dove le persone si incontrano, convivono, a volte fanno amicizia, a volte si scontrano. A scandire le giornate l'attesa, avere l'impressione che il tempo scorra più lento del normale e aspettare il trasferimento, ignorando le riserve del futuro.

Una oasi di verde

Per occupare le giornate il gruppo di assistenti del centro organizza attività che spaziano dall'impiego di forza lavoro nei lavori di pubblica utilità a iniziative «culturali», con lo scopo aggiuntivo di creare contatti più stretti con i richiedenti e mediare tra la loro realtà e quella che li circonda al momento. A volte il desiderio di ritagliarsi uno spazio in un ambiente esterno, dove poter staccare la spina, diventa quasi una necessità, sia per le persone che vivono al centro, sia per coloro che vi lavorano.

Avere a disposizione un'area da coltivare, quindi dove dedicarsi al contatto con la terra e alla produzione di ortaggi, va esattamente in questa direzione. La sfida di progettare un orto in città è stata accolta con entusiasmo dall'architetto paesagista Sophie Agata Ambroise, come lei stessa racconta nel documentario «Giardinieri planetari» trasmesso dalla RSI LA1. Per la delimitazione degli spazi coltivabili Sophie ha deciso di utilizzare dei bancali normalmente impiegati per l'import/export di merci, creando così una sorta di continuum tra lo spazio progettato e la città di Chiasso, caratterizzata dalla logistica, quindi dal trasporto di beni.

Chiasso è una città di confine, oltre al transito di merci vive anche importanti movimenti di persone. Se da un lato vi sono i frontalieri, dall'altro è anche vero che nella cittadina vivono molte famiglie che hanno un passato migratorio. Sullo sfondo di questa situazione vi è il Centro per richiedenti l'asilo, che spesso è oggetto di polemiche e rischia di far precipitare tutti gli stranieri in un vortice pregiudicante e xenofobo. Una realtà complessa dove transitano persone di tutto il mondo, ognuno con un passato più o meno travagliato.

La volontà di chi lavora al centro è di evitare, o perlomeno minimizzare, situazioni di disagio e generalizzazioni sui migranti, cercando di coinvolgere le persone che alloggiano al CRP in progetti di pubblica utilità e volte a incontrare la popolazione della regione. In questo senso sono state attivate diverse iniziative, e un contributo importantissimo è stato dato proprio nella realizzazione degli orti comunali di cui stiamo parlando.

I bancali che hanno dato forma al giardino urbano, sono stati riempiti con materiale di scavo dell'Alptransit. Nell'estate 2010 sono state proprio le persone che hanno vissuto al centro per un breve periodo a svolgere questo lavoro (un ritmo molto serrato, di sei persone al giorno circa). Dopo la costruzione, il personale del centro ha cominciato a riflettere sull'opportunità di partecipare anche alla «condivisione» dell'orto urbano, e quindi è stata presa in affitto una parcella di 30mq. Con l'orto è stato possibile coinvolgere i richiedenti l'asilo a più livelli. Innanzitutto la manodopera quotidiana: concimazione, vangatura, manutenzione e raccolta degli ortaggi.

Rendere concreto il lato relazionale

L'idea di seminare prodotti esotici, quindi del paese di provenienza degli individui ospiti al centro, è stata presto messa da parte, se non altro per via delle condizioni climatiche e di terra. La scelta è quindi caduta su verdure, spezie e frutti propri della regione.

Nonostante la «tipicità» di spezie e verdure, l'orticello del centro asilanti ha goduto in questi due anni di un tocco creativo volto a valorizzare la diversità e metterne in luce gli aspetti positivi: nel 2010 due ospiti del centro, un ragazzo marocchino e uno pachistano, hanno dato vita a un vero e proprio giardino, avvalendosi di forme circolari per la semina. La simmetria tipica dei nostri orti è stata messa da parte in favore di una coltivazione che nella funzionalità aveva lo stesso valore, ma che differiva nell'estetica.

L'anno successivo l'orto ha ripreso una sembianza più comune, quindi con una semina regolare, fatta di linee dritte e parallele. Per renderlo particolare e gradevole agli occhi sono stati piantati dei girasoli lungo tutto il perimetro dell'appezzamento: una sorta di foresta (i fiori hanno raggiunto i tre metri di altezza!) al cui interno si celavano rigogliosi frutti tra cui le coste colorate di Pro Specie Rara. L'orto del CRP e in particolare tutto il complesso degli orti urbani, diventa occasione per guardare la diversità in termini positivi, come qualcosa da preservare, proteggere e far conoscere agli altri, un po' come suggerito dal concetto di «giardino planetario» espresso da Clément Gilles.

Un ulteriore aspetto sviluppato grazie a questa esperienza è la convivialità, il piacere di stare con gli altri e condividere sapori e sapori. Al raccolto degli ortaggi sono seguiti dei momenti di cucina con piccoli gruppi di richiedenti l'asilo che hanno imparato delle nuove ricette (pesto alla genovese e olio piccante, per fare qualche esempio).

L'area degli orti comunali è stata progettata anche con l'intento di mettere in relazione i vari orticoltori e creare uno spazio condiviso. Al centro dell'area vi è una piccola piazza con panchine e fontane, mentre all'entrata ci sono un tavolo, una griglia e un lavatoio. Quanto fatto fino ad ora con le persone che vivono al CRP riguarda sostanzialmente il benessere del singolo, che può trarre giovamento da brevi momenti all'aperto o in compagnia dello staff del centro. L'augurio è di poter rendere concreto anche il lato relazionale con gli altri orticoltori e con la comunità di Chiasso, e valorizzare la diversità non solo paesaggistica e biologica, ma anche del singolo individuo.

Bibliografia

Gilles, Clément, 2008, Il Giardiniere Planetario. Milano: 22 publishing. Web Page: RSI LA1, Cult tv, Obama, i videogiochi e gli orti, <http://la1.rsi.ch/home/networks/la1/cultura/Cult-TV/2010/10/04/cult-10-ottobre.html#Video>

Ein Garten, der nicht nur Früchte des Bodens trägt

Ein Projekt von Radix Svizzera Italiana in Zusammenarbeit mit der Gemeindebehörde von Chiasso, welche für Umweltfragen und Gesundheitsförderung zuständig ist, hat 50 Personen die Möglichkeit geboten, nicht allzu weit vom Zentrum entfernt einen Stadtgarten zu mieten. Das Aufnahme- und Verfahrenszentrum für Asylsuchende hat sich an den Arbeiten beteiligt, den Stadtgarten, in welchem Gemüse und Gewürze angebaut werden können, anzulegen. Während der Bauphase standen für diese Arbeiten täglich jeweils sechs Asylsuchende zur Verfügung. Nach der Fertigstellung des Stadtgartens entschloss sich die Leitung des Aufnahme- und Verfahrenszentrums, selber ein Stück Land von 30 Quadratmetern zu mieten und dieses gemeinsam mit Asylsuchenden zu bebauen.

Dieser Ort hat sich in der Zwischenzeit zu einer wahren Oase entwickelt: Nicht nur kann man sich hier im Freien bewegen und in der Natur tätig sein. Durch den Kontakt mit andern Stadtgärtnerinnen und -gärtnern wird auch ein Zusammenreffen mit Einheimischen aus Chiasso und Asylsuchenden, denen nicht immer nur mit Sympathie begegnet wird, ermöglicht. Die zwischenmenschlichen Beziehungen, die sich etwa im Austausch über fachliche Fragen bezüglich spezifischer Gemüsesorten oder besonderer Anbaumethoden ergeben, werden von allen Seiten geschätzt und sind ein Gewinn für die Beteiligten.

Agatha Eberhard lavora presso il CRP di Chiasso come mediatrice culturale. Laureata in Scienze della Comunicazione, nel 2007 ha conseguito un master in Studi Interculturali e nel 2010 ha frequentato un corso in Antropologia delle Migrazioni. Ha collaborato con la rivista on-line www.bazarmagazine.ch

Ein besonderer Gastronomiebetrieb.

Das Schulrestaurant «La Cultina» in Bern ist ein Projekt, welches vorläufig Aufgenommenen die Integration in den Schweizer Arbeitsmarkt erleichtern will. Im Gespräch erzählt Geschäftsführer Marc Wehrli Liechti von den Hintergründen des Projektes, welche Inhalte der Schulbetrieb vermittelt und wie die Arbeit im Restaurant in einem Team mit vielen Nationalitäten, Kulturen und unterschiedlichen Bildungsniveaus verläuft.

Der Weg ins Restaurant «La Cultina» führt durch den Eingang zur Migros und dann die Treppe hoch in den ersten Stock. Ehemals ein Migrosrestaurant, wird der grosse Saal nun vom gleichnamigen Verein als Schulrestaurant für vorläufig aufgenommene Personen verwendet. Von der grossen Fensterfront aus überblickt man den Eigerplatz im Zentrum von Bern, und aus der Küche klingt es bereits nach fleissigem Arbeiten. Auf dem Menuplan stehen orientalisches Gemüse mit türkischem Couscous, thailändischer Bratreis mit Gemüse, Chili und Ei oder einfach ein Bündner Cordon Bleu mit Butternudeln. Neben bekannten hiesigen Gerichten stehen im Restaurant «La Cultina» oft weniger bekannte kulinarische Speisen auf dem Menu. Somit wirbt der Restaurant-Flyer auch mit «exotischen Speisen», die manch einem «das Fernweh versüssen» oder andern «das Heimweh lindern» sollen.

Täglich werden im Restaurant 100 bis 180 Mahlzeiten serviert, viele an Geschäftsleute aus den umliegenden Betrieben und Institutionen, aber auch Privatpersonen gehören zu den täglichen Gästen. Zudem bietet das Schulrestaurant einen Mittagslieferdienst für Kindertagesstätten sowie Catering für externe Anlässe an.

Was das Restaurant von herkömmlichen Gastronomiebetrieben grundlegend unterscheidet, sind die Ausbildungsplätze für vorläufig Aufgenommene. Diese Ausbildung soll den Teilnehmern den beruflichen Einstieg erleichtern, indem die im Gastgewerbe nötigen Grundkenntnisse vermittelt werden. «Wir übernehmen damit eine für die Stadt Bern wichtige soziale

Funktion», sagt Marc Wehrli Liechti, denn das Schulrestaurant leistet Integrationsarbeit und trägt zur Verhinderung von Sozialhilfeabhängigkeit bei.

Integration geschieht zu einem massgeblichen Teil über die Arbeit, wo ein soziales Umfeld aufgebaut und ein selbständiges Einkommen ermöglicht wird. Ganz unabhängig von der Herkunft sehen sich Menschen, die längere Zeit in der Arbeitslosigkeit verbringen, von sozialer Desintegration bedroht. Soziale Integration geschieht bei «La Cultina» auch über die Vermittlung der lokalen Sprache sowie über die im gastgewerblichen Arbeitsalltag in der Schweiz erwarteten Umgangsformen und Arbeitsweisen. Dennoch gestaltet sich die Stellensuche nicht für alle einfach, denn gerade jemandem mit dunkler Hautfarbe werde oft mit grosser Skepsis begegnet. Damit umzugehen sei vor allem für die vorläufig aufgenommenen Personen schwierig, aber auch für Wehrli Liechti, der durch die jahrelange Zusammenarbeit feststellen durfte, wie gross die Einsatzbereitschaft und der Arbeitswille bei den Kursteilnehmern sind. Die Erfolgsquote bei der Weitervermittlung von Absolventen der Ausbildung bei «La Cultina» liegt bei rund 30 Prozent.

Engagement für Asylsuchende

Der Verein wurde im Januar 1999 von Hugo Köppel ins Leben gerufen. Dieser versuchte damals, Praktikumsplätze für junge Asylsuchende im Gastgewerbe zu finden, entschied sich dann aber, ein eigenes Restaurant auf die Beine zu stellen und selber Ausbildungsplätze zu schaffen. Als idealer Ort dafür bot sich das ehemalige Migrosrestaurant am Eigerplatz an. «La Cultina» wurde als Verein organisiert, da sich somit Restaurant und Schule unter einen Hut bringen liessen. Köppel ist heute Vereinspräsident. Die Geschäftsleitung hat seit 2001 Marc Wehrli Liechti inne. Der ausgebildete Koch und Hotelfachhochschulabsolvent unterrichtet zudem die fachlichen Grundlagen und hilft den Kursteilnehmerinnen und -teilnehmern durch sein weites Beziehungsnetzwerk im Gastgewerbe auf der weiteren Suche nach einer festen Anstellung oder einer Lehrstelle.

Die Ausbildung dauert jeweils sechs Monate und beinhaltet einen schulischen sowie einen praktischen Teil. Der schulische Teil wiederum ist aufgeteilt in Fachausbildung sowie Deutsch- und Allgemeinbildung. «Neben den fachlichen Kompetenzen ist es für die weitere Laufbahn unerlässlich, über ausreichende Sprachkenntnisse zu verfügen», so Wehrli Liechti. Ohne diese sei es praktisch unmöglich, eine Anstellung zu finden. Die verbleibenden vier Arbeitstage sind der praktischen Ausbildung gewidmet. Dabei werden die Kursteilnehmer in allen Bereichen des gastronomischen Betriebes geschult. Es handelt sich nicht um eine Spezialisierung in einem bestimmten Gebiet, sondern es soll ein breites Grundlagenwissen vermittelt werden. Abschliessend erhalten die Teilnehmer ein Zertifikat sowie ein Arbeitszeugnis.

Gesetzesrevision mit Folgen

Während sich die Kurse früher an alle Personen im Asylprozess richteten, können heute nur noch vorläufig aufgenommene Personen daran teilnehmen. Meist bleiben vorläufig Aufgenommene längere Zeit in der Schweiz, weshalb deren Integration in den Arbeitsmarkt besonders wichtig ist. Vor dem Jahr 2008 und der Revision des Asylgesetzes bildeten Asylsuchende mit einer N-Bewilligung, deren Gesuch noch in Bearbeitung ist, die Mehrheit der Kursteilnehmer. Da viele von ihnen nach einem negativen Asylentscheid wieder in ihre Heimat zurückkehrten, war das ursprüngliche Ziel des Projekts nicht die Arbeitsmarktintegration in der Schweiz, sondern die Stärkung der Rückkehrfähigkeit. Die gastronomische Ausbildung sollte ihnen helfen, in der Heimat grössere Chancen auf eine Arbeit im Gastgewerbe zu haben. Von einigen Zurückgekehrten, so Wehrli Liechti, seien positive Rückmeldungen gekommen: «Einer hat selber ein kleines Restaurant eröffnet.» Aber die Erfolgskontrolle sei viel schwieriger, als wenn die Kursteilnehmer in der Schweiz bleiben. Seit der Revision des Asylgesetzes in 2008 haben Personen mit einer N-Bewilligung keine Möglichkeiten mehr, eine Ausbildung zu absolvieren.

Auch die Finanzierung von Projekten ist seit der Revision schwieriger geworden. Während zuvor der Bund den Ausbildungsteil des Projektes finanzierte, stellt heute der Kanton für alle Projekte im Migrationsbereich ein bestimmtes Budget zur Verfügung. Dadurch sei die Konkurrenz unter den einzelnen Projekten grösser geworden, obwohl eigentlich alle auf vergleichbare Ziele hin arbeiten. Der Gastrobetrieb dagegen ist selbsttragend und wird durch den Verkauf der Mahlzeiten finanziert. «La Cultina» wurde in den Jahren seit seiner Gründung stetig ausgebaut, ist bis heute auf 750 Stellenprozent angewachsen und bietet pro Semester 15 Ausbildungsplätze an.

Von der Akademikerin bis zum Analphabeten

Vorläufig aufgenommene Personen werden vor allem durch die Gemeinden sowie die Hilfswerke über das Angebot von «La Cultina» informiert. Voraussetzungen zur Teilnahme sind Min-

Quand l'intégration passe par l'estomac

Le projet «La Cultina» existe depuis 1999 et permet à des personnes admises provisoirement en Suisse d'accomplir une formation initiale dans le secteur de l'industrie hôtelière et de la restauration. Le chef de projet Marc Wehrli Liechti évoque les coulisses du projet. Le projet se compose d'une entreprise de restauration autofinancée et d'un établissement scolaire financé par le canton. Pour les personnes admises provisoirement en Suisse, l'intégration au marché du travail est particulièrement importante puisque la plupart d'entre elles resteront en Suisse durant des années. Cependant, ce sont justement ces personnes qui ont des difficultés à trouver un poste de travail. En effet, leur statut de personnes admises provisoirement a des effets négatifs qui viennent encore s'ajouter à la discrimination dont elles sont victimes en raison d'appartenance ethnique ou culturelle. A «La Cultina», elles reçoivent une bonne formation de base abordant tous les domaines pratiques d'un établissement de restauration. En outre, ces personnes bénéficient chaque semaine d'une demi-journée de cours professionnel et d'une demi-journée de cours de langue. L'école les soutient et les accompagne dans leur recherche d'un poste de travail. Quelque 30 pourcent des personnes ayant accompli cette formation de base sont placées avec succès chez des employeurs.

destkennntnisse der deutschen Sprache, da alle Kurse auf Deutsch stattfinden, eine gute körperliche Verfassung sowie Motivation, im Gastgewerbe zu arbeiten. Entsprechend der offenen Formulierung dieser Teilnahmekriterien sind auch die professionellen Vorkenntnisse und die Hintergründe der Teilnehmer sehr unterschiedlich: Von der Akademikerin bis zum Analphabeten waren bisher alle Bildungsniveaus vertreten. Dies zeigt, wie schwierig es auch für gut Ausgebildete ist, Zugang zum Schweizer Arbeitsmarkt zu finden. Bei den Vorstellungsgesprächen wird aber versucht, die Teilnehmenden so auszuwählen, dass sie vergleichbare Vorkenntnisse vorweisen können.

Die Reaktionen von Seiten der Gäste sind heute sehr positiv und zeichnen sich durch viel Neugierde aus. Der Asylbegriff ist durch die öffentlichen Diskussionen sehr negativ geprägt und für viele Gäste ist es eine schöne Erfahrung, bei diesem Projekt nicht einer politisch aufgeladenen Worthülse, sondern echten Menschen begegnen zu können. Auch für Geschäftsführer Wehrli Liechti ist das gegenseitige voneinander lernen ein zentraler Aspekt. «Es ist für mich eine grosse Bereicherung, mit diesen Menschen zusammen zu arbeiten.»

Formation en cuisine pour accéder au travail.

Les Semestres de motivation (Semo) sont des mesures d'insertion professionnelle financées par l'assurance-chômage et destinées aux jeunes âgés de 15 à 25 ans à la recherche d'une solution de formation ou en rupture d'apprentissage. Au Semo Broye de Payerne (VD), l'ensemble des participants prennent le repas de midi sur place. Préparés par les jeunes eux-mêmes dans le cadre de l'atelier cuisine, ces repas permettent non seulement de développer des compétences sociales et professionnelles, mais également d'expérimenter un certain nombre de règles et de valeurs, en particulier l'ouverture aux autres, nécessaires à la vie en communauté.

Un nombre croissant de jeunes se retrouvent à la fin de la scolarité obligatoire sans solution de formation (apprentissage ou études) en raison d'exigences parfois trop élevées, de lacunes scolaires ou de manque de motivation et de détermination quant au choix professionnel. En 2010, 1535 jeunes vaudois – un sur cinq sortant de l'école obligatoire – se sont ainsi retrouvés dans une filière de transition. Afin d'accompagner ces jeunes et d'augmenter les possibilités d'insertion, le canton de Vaud a développé différentes mesures proposant du perfectionnement scolaire, des bilans d'orientation, des ateliers pratiques ou des stages professionnels.

Un pont au monde du travail

Les Semo font partie de cette offre de mesures de transition. Définis par le Seco, au travers de l'Ordonnance sur l'assurance-chômage, chaque Semo est financé par le fonds de compensation de cette même assurance et dépend directement du Service de l'emploi cantonal.

Les Semo sont donc destinés aux jeunes âgés de 15 à 25 ans, inscrits au chômage, sans projet professionnel ou en rupture d'apprentissage qui souhaitent se préparer à entrer dans le

monde professionnel par le biais d'une formation. Ils ont pour mission d'accompagner les participants dans l'acquisition et le développement de compétences professionnelles et sociales par une approche réelle du monde du travail. Durant au maximum une année, les participants travaillent dans des ateliers professionnels, tels que la cuisine, la menuiserie, la mécanique ou le commercial.

Le Semo Broye situé à Payerne (VD) accueille quotidiennement jusqu'à 48 jeunes domiciliés dans la région. La plupart des participants souhaitent entreprendre une formation initiale (CFC, formation professionnelle initiale avec attestation fédérale AFP ou préapprentissage). Sur les 40 heures hebdomadaires, ils consacrent environ 12 heures à l'élaboration du projet professionnel, à la recherche de places de stage et d'apprentissage et aux appuis scolaires. Ils passent le reste du temps dans l'un des trois ateliers proposés : cuisine/intendance, bois/métal et commercial/informatique. Ces ateliers permettent aux participants de prendre conscience du monde du travail et d'acquérir des compétences utiles et nécessaires à l'insertion professionnelle, quelle que soit la formation envisagée. Le travail se déroule aussi dans le cadre de chantiers d'utilité publique, autre particularité qui permet aux jeunes de se familiariser avec quelques règles économiques. Ils peuvent ainsi apprendre l'autonomie et la prise de responsabilité tout en découvrant des valeurs telles que le respect, la persévérance, la sécurité, la qualité, la créativité et le plaisir.

Les participants effectuent par ailleurs au minimum une fois par mois des stages d'observation ou de sélection. Les premiers visent en premier lieu à découvrir différents métiers et à se confronter aux exigences du monde professionnel. Les seconds ont pour objectif de convaincre un patron de les engager dans son entreprise pour une formation initiale.

La cuisine : un moyen de s'ouvrir aux autres

Chaque jour de la semaine, tous les participants du Semo Broye prennent le repas de midi sur place en présence d'une partie des intervenants. Cette pratique, qui n'est pas commune à tous les Semo, résulte de plusieurs facteurs. Elle permet tout

d'abord d'assurer un horaire continu, avec une pause-repas de 45 minutes. Elle répond aussi à la demande de nombreux parents, en particulier des participants mineurs, quant à la prise en charge de leurs enfants sur le temps de midi. Pour qu'ils ne soient pas livrés à eux-mêmes, pour qu'ils se nourrissent convenablement et parce qu'ils n'ont pas forcément les moyens financiers de s'offrir tous les jours un kebab ou un hamburger. C'est en particulier le cas pour les jeunes qui n'ont pas effectué dix ans de scolarité en Suisse et qui ne perçoivent ainsi aucune indemnité chômage.

La production de plus de 40 repas par jour nécessite également une organisation adaptée et efficace. Cette tâche est réalisée par une dizaine de participants de l'atelier cuisine/intendance sous la conduite de maîtres socioprofessionnels. Ils peuvent ainsi se confronter quotidiennement et de façon réaliste au monde de la restauration, du service et de l'intendance. D'autant plus que leurs camarades sont des clients exigeants. Par ailleurs, l'équipe cuisine est régulièrement mandatée à l'extérieur pour organiser des événements tels que cocktails dinatoires, apéritifs ou manifestations diverses.

Les petits déjeuners et dîners pris au Semo rythment positivement la journée des participants, en offrant des temps de pause bienvenus. Ils structurent également leur alimentation en donnant l'énergie nécessaire pour assumer les tâches réalisées dans les différents ateliers. Les participants sont sensibilisés à une alimentation saine par l'élaboration de menus variés et équilibrés. L'accent est mis encore sur la dimension économique et le coût réel d'un menu. Le souhait est surtout de faire du repas un rituel culturel et social et de transmettre par ce biais un certain nombre de règles et de valeurs. Les repas se veulent d'abord un moment de plaisir et de vivre ensemble, où chacun peut partager ses idées, ses expériences, ses rires ou ses émotions.

De par la diversité des nationalités présentes au Semo Broye – actuellement plus de douze – les repas sont encore l'occasion d'échanges interculturels. Que ce soit lors de semaines thématiques ou simplement pour faire connaître la gastronomie de leur pays, les participants préparent volontiers des menus typiques, tels que le bacalhau des Portugais, la pite des Kosovars, le poulet boucané des Camérounais ou la traditionnelle pizza de l'Italie. C'est souvent l'opportunité de rencontres et de découvertes inattendues. Et le meilleur moyen de s'ouvrir aux autres, dans le respect et la convivialité.

En conclusion, les repas sont un des moments clé du vivre ensemble au Semo. Ils rythment la journée des participants et des intervenants. Ils servent de support pédagogique au développement de compétences sociales et professionnelles des jeunes. Ils offrent enfin l'occasion d'expérimenter des règles et des valeurs fondamentales à la vie en communauté.

Motivationssemester im Bereich der Gastronomie

Viele Jugendliche stehen am Ende der obligatorischen Schule vor der Situation, keine Lehrstelle zu finden oder eine andere Anschlusslösung in Aussicht zu haben. Das Motivationssemester (Semo) ist eine speziell für Jugendliche konzipierte arbeitsmarktliche Massnahme, die von der Arbeitslosenversicherung getragen wird. Es können jene Jugendlichen daran teilnehmen, die nach dem Abschluss der obligatorischen Schule oder Matura arbeitslos sind oder ihre Lehre, das Gymnasium oder eine andere weiterführende Schule abgebrochen haben. Das Motivationssemester setzt sich in der Regel aus einem Beschäftigungs- und einem Bildungsteil zusammen und hat zum Ziel, den Betroffenen eine feste Struktur zu bieten und die Wahl eines Bildungsweges zu ermöglichen. Motivationssemester dauern meist sechs Monate. Während dieser Zeit können Grundkompetenzen in einer spezifischen Branche erworben werden. Wichtig ist aber auch, dass die Jugendlichen lernen, sich in einem sozialen Umfeld zu bewegen.

Das Semo Broye in Payerne im Kanton Waadt bietet Motivationssemester in drei Bereichen an: Gastronomie, Holz- und Metallbearbeitung sowie Kaufmännisches/Informatik. Die jungen Menschen, die in der Gastronomie arbeiten, erwerben jedoch nicht nur Basiskenntnisse im Bereich der Küche, sondern sind auch für die Mittagsverpflegung aller in den diversen Programmen beschäftigten Jugendlichen zuständig. Sie lernen dabei sowohl, was ausgewogene Ernährung bedeutet wie auch, welche Verhaltensregeln im sozialen Umgang mit andern Menschen zu beachten sind. Die gemeinsam eingenommenen Mittagessen und die miteinander verbrachte Zeit über Mittag sind dabei zentrale Momente.

Stéphane Girod, responsable du Semo Broye, Fondation Cherpillod. Il est titulaire d'un Master en travail social et politiques sociales à l'Université de Fribourg.
www.fondationcherpillod.ch; www.ch-semo.ch

Infothek
Für Sie gelesen und gesehen

Infothèque
Lu et vu pour vous

Infoteca
Letto e visto per Lei

Die Infothek enthält in einem ersten Teil Hinweise auf Bücher und Materialien zum Schwerpunktthema. Die Auswahl konzentriert sich dabei auf neuere Publikationen. Im zweiten Teil dieser Rubrik werden Neuerscheinungen rund um Themen zu Migration und Integration vorgestellt.

L'infothèque contient, dans une première partie, des références bibliographiques et des matériaux sur le thème en question. Notre sélection d'ouvrages se concentre sur des parutions récentes. La rubrique « Vient de paraître » rend nos lecteurs attentifs aux nouvelles parutions consacrées au thème de la migration et de l'intégration.

L'infoteca contiene, in una prima parte, indicazioni concernenti libri e documenti sul tema in questione. La scelta porta essenzialmente su pubblicazioni recenti. La rubrica « Nuove pubblicazioni » illustra pubblicazioni interessanti relative ai temi della migrazione e dell'integrazione.

Thema/Thème/Tema
Essen und Trinken
Manger et boire
Mangiare e bere

Kulinarisches Erbe der Schweiz.
Patrimoine culinaire suisse.
Patrimonio culinario svizzero.

In der Schweiz, im Herzen Europas, ist durch das Zusammentreffen verschiedener Kulturen eine beeindruckende Vielfalt an kulinarischen Produkten entstanden. Ein einmaliges Kulturerbe, das in diesem Inventar dokumentiert und bekannt gemacht wird.

En Suisse, au cœur de l'Europe, les échanges entre les cultures ont engendré une grande diversité de produits alimentaires. Cet héritage mérite d'être répertorié et valorisé dans cet inventaire afin qu'un large public puisse en apprécier toute la richesse.

In Svizzera, nel cuore dell'Europa, gli scambi tra le diverse culture hanno dato vita ad una grande diversità di prodotti alimentari. Questa eredità merita di essere raccolta, catalogata e messa così in valore affinché il grande pubblico possa apprezzarne tutta la ricchezza.

www.kulinarischeserbe.ch

Vielfalt statt Eintopf. So kocht die multikulturelle Schweiz.

Jakob Sollberger

Die Schweiz hat vier offizielle Landessprachen – jeder und jede Zehnte spricht jedoch eine andere Sprache. Auch gegessen wird hierzulande nicht nur schweizerisch, sondern ebenso gern aus «fremden» Töpfen, sei dies italienisch oder indonesisch, mediterran oder mexikanisch, türkisch oder thailändisch. Jakob Sollberger hat den Austausch mit über 40 zugewanderten Menschen gesucht und in ihre Kochtöpfe schauen

dürfen. Entstanden ist daraus neben vielen Freundschaften ein facettenreiches Buch über grenzenloses Essvergnügen und die Menschen hinter den Töpfen, das nicht nur kulinarischen Genuss verspricht, sondern auch zum Nachdenken anregt.

Zürich: Werd Verlag 2011
ISBN 978-3-85932-653-8, CHF 40.–

Migrations, pratiques alimentaires et rapports sociaux.

Chantal Crenn, Jean Pierre Hassoun, Xavier Medina (éd.)

La mondialisation et son idéologie globaliste, le nationalisme alimentaire et le rôle des normes nutritionnelles et corporelles dans la construction des Etats-Nations, la traçabilité comme obsession pour garantir la confiance dans les aliments que l'on ingère, le bouleversement des paysages urbains par l'installation de restaurants proposant des nourritures venues « d'ailleurs »... Voici quelques-uns des principaux thèmes qui traversent les seize articles réunis dans ce numéro d'« Anthropology of Food ». Mais ces questions sont-elles spécifiques aux situations migratoires qui servaient de pôle fédérateur à notre appel à contributions ?

Revue en ligne, décembre 2010
www.aof.revues.org

Konsum und Multikulturalität im Stadtteil. Eine sozialgeographische Analyse migrantengeführter Lebensmittelgeschäfte.

Jonathan Everts

Diese Studie stellt anhand des Beispiels kleiner migrantengeführter Lebensmittelgeschäfte die Integrationsfrage dort, wo das Zusammenleben mit dem Fremden täglich erprobt wird. Vor dem Hintergrund der alltäglichen Praxis des Einkaufens zeigt sich die Herausforderung weniger in der kulturellen Differenz, sondern in der Aushandlung sozialer Rollen.

Bielefeld: transcript Verlag 2008
ISBN 978-3-89942-866-7, € 25.–

Le marché de l'ethnique. Un modèle d'intégration ? Halal, casher, beauté noire...

Mai Lam Nguyen-Conan

Cette publication analyse les manifestations du « marché de l'ethnique ». Comment interpréter les nouvelles offres qui apparaissent dans les supermarchés ? L'auteur propose une lecture du marketing ethnique comme un véritable échange permettant l'intégration et la reconnaissance des minorités visibles en France.

Paris : Michalon Éditions 2011
ISBN 978-2-84186-555-0, € 16.–

L'ethnique est quotidien. Diasporas, marchés et cultures métropolitaines.

Anne Raulin

Style ethnique, ethnic food, ethnic market, que ce soit en français ou en anglais, l'adjectif ethnique caractérise aujourd'hui un produit de consommation qui se procure au quotidien. Autrefois désigné par le terme de marchandise exotique, le « produit ethnique » révèle l'existence de nouvelles réalités culturelles dans les villes globales.

Paris : L'Harmattan 2000
ISBN 2-7384-9237-1, € 20.–

Cuisines et dépendances.

Patricia Sitruk (éd.)

Les migrations ont toujours suscité des circulations de denrées, de savoir-faire culinaires et de pratiques alimentaires et leur adaptation dans les sociétés d'ac-

cueil. La revue « hommes & migrations » explore dans une dimension internationale tous les processus liés à ces « migrations culinaires » qui enrichissent souvent les patrimoines nationaux.

Paris : Cité nationale de l'histoire de l'immigration 2010, hommes & migrations no. 1283
www.hommes-et-migrations.fr

A tavola con le religioni.

Massimo Salani

Nell'intento di portare un contributo al dialogo interculturale, l'autore propone un approfondimento della conoscenza dei cibi e delle abitudini alimentari delle religioni d'Oriente (induismo, buddismo, Jainismo), dell'islam, dell'ebraismo e del cristianesimo. Per ogni religione esaminata l'autore parte da una presentazione generale, per poi passare ad illustrare le norme alimentari (divieti alimentari, obblighi di digiuno ecc.), gli aspetti teologici, le questioni ancora aperte (vegetarianismo, diete, problemi alimentari in contesti stranieri). Chiudono ogni sezione una decina di ricette di facile preparazione.

Bologna: Edizioni Dehoniane 2000
ISBN 978-88-10-60414-4, € 15.–

Neuerscheinungen Neue Publikationen der EKM Vient de paraître Nouvelles publications de la CFM Nuove pubblicazioni Nuove pubblicazioni della CFM				Neuerscheinungen Vient de paraître Nuove pubblicazioni		
<i>Gestaltungsspielräume im Föderalismus: Die Migrationspolitik in den Kantonen.</i> <i>Les marges de manoeuvre au sein du fédéralisme : La politique de migration dans les cantons.</i> <i>Margine di manovra nel federalismo: La politica migratoria nei Cantoni.</i>	realizadas en ils chantuns. Ils resultats da la retschertga mussan che las experient-schas ed ils basegns differents da mint-ga chantun cundiziuneschan automatic-amin ch'i vegn fatg diever da las pussaivladads e libertads da decider. Bern: EKM/CFM 2011 Vertrieb/Distribution/Distribuzione: BBL/OFCL/UFCL Art.-Nr. 420.927, gratis/gratuit/gratuito www.bundespublikationen.admin.ch Migration im Fokus 2011. Jahresbericht der EKM. Migration plein cadre 2011. Rapport annuel de la CFM.	Après dix ans d’activité à la présidence de la Commission fédérale pour les questions de migration CFM, Francis Matthey a remis son mandat à fin 2011. On ne peut qu’être impressionné par tout ce qui a été accompli dans le cadre de multiples activités dont les effets se manifesteront encore bien au-delà de « l’ère Francis Matthey ». Bern: EKM/CFM 2011 Vertrieb/ Distribution: EKM/CFM (ekm@bfm.admin.ch) Wozu Ausländer? Eine Chance für unsere Gesellschaft. Robert Dempfer		Migrations- und Integrationspolitik Politique de la migration et de l'intégration Politica della migrazione e dell'integrazione	Lokale Integrationspolitik in der Einwanderungsgesellschaft. Migration und Integration als Herausforderung von Kommunen. Frank Gesemann, Roland Roth (Hg.) Dieser Band bietet eine umfassende und problemorientierte Bestandsaufnahme der kommunalen Integrationspolitik in Deutschland sowie ihrer aktuellen Stärken und Problemzonen. Ihre Politikfelder, Themen und Akteure werden im Detail vorgestellt. Ein Blick auf internationale Erfahrungen erweitert den Möglichkeitshorizont. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften 2009 ISBN 978-3-531-15427-5, € 50.– Working in Concert: Building Common Ground for the Global Governance of Migration International Catholic Migration Commission ICMC (ed.) Between October 2009 and October 2010, the ICMC convened 138 leaders in the field of international migration for a series of informal conversations on the global governance of migration. This publication is a report of the findings, exploring the common grounds that may facilitate global leadership in the field of migration. Geneva: International Catholic Migration Commission ICMC 2010 www.icmc.net Integrationsförderung. Module & Konzepte. Kantonale Fachstelle für Integrationsfragen (Hg.) Der Katalog dient als Überblick über bewährte und gut übertragbare Angebote zur Integration der ausländischen Bevölkerung. Er deckt verschiedenste Bereiche von Arbeit, über Sport bis hin zu Partizipation und interkultureller Öffnung ab und soll Gemeinden und Städten eine Grundlage für die bedarfsge-rechte Auswahl von Angeboten dienen. Zürich: Kantonale Fachstelle für Integrationsfragen 2011 www.integration.zh.ch	Dobbiamo temere le migrazioni? Ferruccio Pastore Le migrazioni internazionali sono inar-restabili? La mobilità umana non è forse una risorsa indispensabile per il futuro del pianeta? Allora perché parte del-l’opinione pubblica continua a essere dominata da un senso di minaccia e rifiuto? Roma-Bari: Gius. Laterza & Figli 2004 ISBN 978-88-420-7186-2, € 8.– Integrationspotenziale in kleinen Städten und Landkreisen. Ergebnisse des Forschungs-Praxis-Projekts. Schader-Stiftung (Hg.) Der vorliegende Projektbeschrieb unter-sucht erstmals – bundesweit verglei-chend – die Situation von Migrantinnen und Migranten in den ländlich geprägten Räumen Deutschlands. Er behandelt vor allem die Frage nach den Voraussetzungen für die Integration in Klein- und Mittelstädten in ihrem jeweiligen re-gionalen Kontext. Darmstadt: Schader-Stiftung 2011 ISBN 978-3-932736-36-0, gratis Wie steuerbar ist Integration? Haci-Halil Uslucan, Dirk Halm (Hg.) Der Band dokumentiert die Tagung des Zentrums für Türkeistudien und Integra-tionsforschung und des Ministeriums für Arbeit, Integration und Soziales Nord-rhein-Westfalen vom 29.11. 2010 in Essen. Die Beiträge fragen nach der Steuerbarkeit der Integration von Ein-wanderern und nach dem Verhältnis von Migrationsforschung und politischer Praxis. Essen: Klartext Verlag 2011 ISBN 978-3-8375-0588-7, € 20.–

Circular Migration: A Triple Win or a Dead End. <i>Piyasiri Wickramasekara</i> Circular migration has recently been promoted as a triple win solution, bringing benefits to destination countries, origin countries and migrant workers themselves. This paper addresses the conceptual basis of circular migration and its wider implications for migrant rights and protection, in particular relating to low skilled workers. Geneva: International Labour Organization 2011 ISBN 978-92-2-124874-3, free	Année politique Suisse 2010. Schweizerische Politik 2010. <i>Marc Bühlmann et al.</i> L’annuaire « Année politique Suisse » offre une présentation précise, thématique et concentrée des développements politiques au niveau fédéral et cantonal. La publication expose les controverses et les opinions politiques, présente les événements dans leur contexte social et fournit un travail de clarification des règles de droit. Das Jahrbuch «Schweizerische Politik» bietet eine präzise, sachliche und konzentrierte Darstellung der politischen Entwicklungen auf Bundes- und Kantonsebene. Die Publikation beschreibt Kontroversen und Meinungen, stellt Ereignisse in ihren gesellschaftlichen Zusammenhang und schafft Klarheit über neue rechtliche Regelungen. Bern: Institut für Politikwissenschaft an der Universität Bern 2011 www.anneepolitique.ch	Paris refuge. Habiter les interstices. <i>Florence Bouillon, Claudia Girola, Sabrina Kassa, Anne-Claire Vallet, Michel Agier</i> Ce livre regroupe quatre carnets d’enquête sur une réalité souvent inconnue, stigmatisée, mais bien présente à Paris. Les quartiers où s’exilent les Afghans, les rues des villes de la région où s’installent les personnes sans abri, des cabanes construites entre les bretelles d’autoroute et le boulevard périphérique, des squats africains. Bellecombe-en-Bauges : Éditions du Croquant 2011 ISBN 978-2-914968-98-0, € 15.–	Aufnehmen statt abwehren. Flucht, Asyl und zivilgesellschaftliches Engagement. <i>Pro Asyl (Hg.)</i> Dieser Text- und Bildband beleuchtet die Entwicklung einer immer rigoroseren Asylpolitik, aber auch, wie in der Zivilgesellschaft Widerstand gegen menschenunwürdige Behandlung von Schutzsuchenden laut wurde. Anhand von historischen und zeitgenössischen Bilddokumenten wird die Geschichte von Flucht und Asyl vorgestellt. Karlsruhe: von Loeper Literaturverlag 2011 ISBN 978-3-86059-325-7, € 30.–	reichen Beiträgen auseinandergesetzt, von denen hier eine wichtige Auswahl zusammengestellt wurde. Zürich: Chronos Verlag 2011 ISBN 978-3-0340-1065-8, CHF 48.–	Bildung Formation Formazione Interkulturell Bilden. 10 Module für den Unterricht mit Erwachsenen im Sozial-, Bildungs- und Gesundheitsbereich. <i>Miryam Eser Davolio, Brigitta Gerber</i> Diese Publikation ist ein praxisnahes Lehrmittel für Lehrkräfte, die an Berufs- und Fachhochschulen in den Bereichen Soziale Arbeit, Pädagogik und Gesundheit unterrichten. Mit Hilfe dieses Lehrmittels können Studierende für die Themen Interkulturalität, Rassismus, Diskriminierung und Integration sensibilisiert werden. Luzern: interact Verlag, Hochschule Luzern - Soziale Arbeit 2012 ISBN 978-3-906413-86-0, CHF 38.–
Gender, Brainwaste and Job-Education Mismatch among Migrant Workers in Switzerland. <i>Marco Pecoraro</i> This study examines the incidence and determinants of over- and underqualification among documented migrant workers in the Swiss labour market. At the same time it aims at investigating the existence of gender differences in terms of brain waste and at giving policy recommendations. Geneva: International Labour Organization 2011 ISBN 978-92-2-124793-7, gratis	Asyl Asile Asilo Das Meer zwischen uns. Flucht und Migration in Zeiten der Abschottung. <i>Gabriele del Grande</i> Gabriele del Grande beschreibt die bewegenden Schicksale von Menschen, welche Familienangehörige bei der Flucht übers Mittelmeer verloren haben. Er deckt Missstände bei Behörden und in den nationalen Gesetzgebungen auf, prangert sie öffentlich an und versucht, den Inhaftierten und Verfolgten eine Stimme zu verleihen. Karlsruhe: von Loeper Literaturverlag 2011 ISBN 978-3-86059-525-1, € 17.–	Europa zwischen Grenzkontrolle und Flüchtlingsschutz. Eine Ethnographie der Seegrenze auf dem Mittelmeer. <i>Silja Klepp</i> Diese Publikation richtet ihren Blick auf die Zwänge und Handlungslogiken der Akteure im Grenzraum der EU. Auf der Spur der Flüchtlinge von Süden nach Norden werden die Lage der Migrantinnen in Libyen, die Grenzschutzagentur Frontex sowie Haftzentren in den Ankunftsorten Malta und Süditalien illustriert. Bielefeld: transcript Verlag 2011 ISBN 978-3-8376-1722-1, € 35.–	Antirassismus/Diskriminierung Antiracisme/Discrimination Antirazzismo/Discriminazione Und plötzlich bist du DIE Muslimin. Migrantinnen zwischen Karriere-sprung und Ausschlusserfahrung. <i>Nadia Baghdadi</i> Gut ausgebildete Migrantinnen mit muslimischem Hintergrund sind einerseits erwünschte hochqualifizierte Fachkräfte, andererseits gelten sie als besonders fremd. Diese Publikation beleuchtet dieses bisher wenig beachtete Thema und leistet einen Beitrag zur Debatte um den Umgang mit Differenz in Theorie und Praxis. Berlin: Frank & Timme 2011 ISBN 978-3-86596-399-4, € 40.–	Populismes: La pente fatale. <i>Dominique Reynié</i> Cet ouvrage discute la renaissance que vivent des partis populistes et xénophobes partout en Europe, rencontrant des succès électoraux surprenants et de plus en plus souvent spectaculaires. L’auteur demande une réponse politique adéquate à ce phénomène de portée historique et potentiellement dévastateur. Paris: Éditions Plon 2011 ISBN 978-2-259-20890-1, € 20.–	Die heterogene Schulklasse. Fallstudien zum pädagogischen Handeln in Basisstufen. <i>Christa Urech</i> Die soziale Herkunft entscheidet in der Schweiz stark über den Schulerfolg und die Bildungschancen von Kindern. Deshalb wird aktuell ein neues Schuleingangsmodell erprobt: die Basisstufe. In der vorliegenden Publikation wird das pädagogische Handeln von Lehrpersonen in fünf Basisstufen durch Fallstudien erforscht. Zürich/Chur: Rüegger Verlag 2010 ISBN 978-3-7253-0946-7, CHF 38.–
Migration Policymaking in Europe. The Dynamics of Actors and Contexts in Past and Present. <i>Giovanna Zincone, Rinus Penninx, Maren Borkert (ed.)</i> This work analyses immigration and immigrant inclusion policies in ten European countries, examining how such policies are formed and subsequently implemented. The study singles out the role of usually overlooked factors and actors that significantly affect policy-making alongside the formal legal framework. Amsterdam: Amsterdam University Press 2011 ISBN 978-90-8964-370-4, € 55.–		Suppression de l'aide sociale. Un instrument de contrainte. <i>Karine Povlakic</i> L’auteur analyse les nouvelles formes de gestion des migrants qui se développent partout en Europe. Les autorités exercent un contrôle total sur les personnes, et s’attachent ainsi à priver ces étrangers de toute forme d’autonomie personnelle. Le livre décrit l’organisation particulière de ces modalités de discrimination en Suisse. Lausanne: Éditions d’en bas 2011 ISBN 978-2-8290-0406-3, CHF 28.–	Wider die Ausgrenzung. Für eine offene Schweiz. <i>Brigitta Gerber, Damir Skenderovic (Hg.)</i> In den letzten Jahren ist der Umgang mit dem «Fremden» in den Mittelpunkt von Politik und Öffentlichkeit gerückt. Mit diesen Entwicklungen hat sich die historische, sozial- und rechtswissenschaftliche Forschung in der Schweiz in zahl-	Ombudsarbeit mit Zukunft. Ausrichtung und Ansprüche. <i>Kathi von Däniken, Claudia Kaufmann (Hg.)</i> Zehn Autorinnen und Autoren befassen sich mit staatspolitischen Fragen, die in den nächsten Jahren für das Zusammenleben in einer Stadt, aber auch für das öffentliche Leben generell von Bedeutung sein werden. Sie nehmen dabei die Arbeit von Ombudsstellen unter die Lupe und setzen sich mit den Ansprüchen an diese auseinander. Zürich: Ombudsstelle Stadt Zürich 2011 www.stadt-zuerich.ch	Leitlinien Frühe Förderung. Handlungsempfehlungen für eine wirkungsvolle Familienpolitik zur frühen Kindheit im Kanton Schaffhausen. <i>Frank Will, Chantal Bründler, Verena Casana Galetti</i> Handlungsempfehlungen in dieser Broschüre basieren auf einem zeitgemässen Verständnis früher Förderung. Damit

geht ein weiter Bildungsbegriff einher, der Bildungsprozesse ab der Geburt anerkennt und Kindern aus sozial benachteiligten, bildungsfernen Familien gerechtere Startbedingungen ermöglichen will.

Schaffhausen: Erziehungsdepartement
Kanton Schaffhausen 2011
www.sh.ch

Helvetiq Chablais.
Malcolm Braff, Bruno Cathala, Sébastien Pauchon

Un jeu qui permet de mieux connaître le Chablais en s'amusant. Les joueurs font la course de la montée à l'alpage. En chemin, ils répondent à des questions. Le premier arrivé à la vache-reine l'emporte. Tout le monde peut gagner au jeu quelles que soit ses connaissances préalables.

Lausanne : RedCut
www.helvetiq.ch

**Wohnen/Raumplanung
Habitat/Aménagement du territoire
Abitato/Pianificazione del territorio**

**Perspektiven zu öffentlichen Räumen.
Theoretische und praxisbezogene Beiträge aus der Stadtforschung.**
Barbara Emmenegger, Monika Litscher (Hg.)

Im vorliegenden Sammelband nähern sich die Autorinnen der Thematik der öffentlichen Räume aus unterschiedlichen interdisziplinären Feldern und geben Einblick in das breite Spektrum an praxisorientierter sowie theoretischer Forschung. Sie verweisen dabei auf unterschiedliche Konstruktionen und Konstitutionen von Räumen.

Luzern: interact Verlag, Hochschule
Luzern - Soziale Arbeit 2011
ISBN 978-3-906413-87-7, CHF 45.–

Marginale Urbanität. Migrantisches Unternehmertum und Stadtentwicklung.

Felicitas Hillmann (Hg.)

Dieses Buch begreift die Herausbildung von «migrantischen» Ökonomien in den Städten als einen Kristallisationspunkt von Urbanität. Die empirischen Analysen fokussieren erstmals auf nicht-europäische Migrantinnen und Migranten in verschiedenen Städten und thematisieren deren zentrale Position für die Stadtentwicklung insgesamt.

Bielefeld: transcript Verlag 2011
ISBN 978-3-8376-1938-6, € 29.–

Regionale Disparitäten in der Schweiz.

Les disparités régionales en Suisse.

Barbara Jeanneret, Viktor Goebel

Die Schweiz ist vielfältig, und ihre regionalen Disparitäten lassen sich auf unterschiedliche treibende Kräfte zurückführen. Diese Publikation gibt einen Überblick über die regionalen Disparitäten der Schweiz, wobei der thematische Schwerpunkt in der Betrachtung sozio-ökonomischer Entwicklungen liegt.

La Suisse est un pays pluriel et les disparités régionales s'expliquent par différentes dynamiques de développement. La présente brochure donne une vue d'ensemble des disparités régionales en Suisse avec un accent mis sur les développements socio-économiques.

Neuchâtel: Bundesamt für Statistik BFS/
Office fédéral de la statistique OFS 2012
ISBN 978-3-303-21027-7 (D),
ISBN 978-3-303-21028-4 (F), gratis

**Gesundheit
Santé
Salute**

**Health Care for Undocumented Migrants in Switzerland.
Policies – People – Practices.**

Veronika Bilger, Christina Hollomey, Chantal Wyssmüller, Denise Efionayi-Mäder

Undocumented migrants' access to health care is shaped by two conflicting policy priorities: the right to healthcare and immigration regulations. This publication addresses the way Switzerland deals with this particular issue on three levels: policies on access to healthcare, practices of service providers and individual migrants strategies.

Vienna: Swiss Federal Office of Public Health, International Center for Migration Policy Development, Swiss Forum for Migration and Population Studies - University of Neuchâtel 2011
ISBN 978-3-900411-74-9, gratis

**Gesundheit und Vorsorge für die älteren Migrantinnen und Migranten in der Region Werdenberg.
Schlussbericht: Evaluation – Erkenntnisse – Empfehlungen.**

Nada Cheung-Cosovic

Diese Publikation beleuchtet das Informationsprojekt «Gesundheit und Vorsorge für ältere Migrantinnen und Migranten» der Stiftung Mintegra. Im Rahmen des Projektes haben sich Institutionen der Region Werdenberg dem gesellschaftlichen Wandel gestellt und dabei neue Wege der Informationsvermittlung beschritten.

Buchs: Stiftung Mintegra 2011
www.mintegra.ch

**Le thérapeute et le diplomate.
Modélisation de pratiques de soin aux migrants.**

Claude de Jonckheere, Charles Chalverat, Loïse Rufini Steck, Abdelhak Elghezouani

Cette publication prend pour sujet le travail psychothérapeutique avec des

migrants. Les auteurs mettent en relief des pratiques qui interrogent les manières de s'adresser à autrui et de comprendre son expérience, quelle que soit sa proximité culturelle.

Genève : ies éditions 2011
ISBN 978-2-88224-096-5, CHF 28.–

Gesundheitsmonitoring der Migrationsbevölkerung (GMM) in der Schweiz. Schlussbericht.
Jürg Guggisberg et al.

Um mittelfristig Veränderungstendenzen im Gesundheitszustand und -verhalten der Migrationsbevölkerung sowie bei deren Inanspruchnahme des Gesundheitswesens zu erkennen, ist 2010 das GMM II durchgeführt worden. Die Resultate zeigen: In der Schweiz sind Ungleichheiten zwischen der einheimischen Bevölkerung und Migranten nachweisbar.

Bern: Bundesamt für Gesundheit 2011
www.bag.admin.ch

Bewegung ist Leben. Bewegung, Spiel und Sport im Alltag.

**Le mouvement, c'est la vie.
Mouvement, jeu et sport au quotidien.**

Il movimento è vita. Movimento, gioco e sport nella vita quotidiana.

Kompetenzzentrum Integration durch Sport (Hg.) / Centre de compétences Intégration par le sport (éd.) / Centro di competenze sport e integrazione (ed.)

Diese DVD unterstützt Fachpersonen aus den Bereichen Migration/Integration, Bildung und Gesundheit darin, das Thema Bewegung mit Zielgruppen zu bearbeiten. Sie existiert in folgenden Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch, Spanisch, Portugiesisch, Albanisch, Türkisch, Bosnisch/Serbisch/Kroatisch, Tamil.

Ce DVD, qui vise à encourager l'activité physique au quotidien, s'adresse aux professionnels de la migration et de l'in-

tégration, de l'éducation et de la santé. Il constitue un outil pratique pour aborder cette thématique. Il existe en allemand, français, italien, anglais, espagnol, portugais, albanais, turc, serbo-croate et tamoul.

Il filmato aiuta gli specialisti della migrazione/integrazione, formazione/salute a discutere sul tema del movimento e ad integrarlo nei contatti con i vari gruppi. Lingue: tedesco, francese, italiano, inglese, spagnolo, portoghese, albanese, turco, bosniaco/serbo/croato, tamil.

Maglingen: Bundesamt für Sport BASPO/
Office fédéral du sport OFSPO/ Ufficio federale dello sport UFSPO 2011
www.basposhop.ch, Art.-Nr. 2561.6221

**Transkulturelle Public Health.
Ein Weg zur Chancengleichheit.
Schweizerisches Rotes Kreuz (Hg.)**

Oftmals haben Menschen mit einer Migrationsbiografie, verbunden mit sozialer Benachteiligung, nicht die gleichen Chancen gesund zu sein und zu bleiben. Dieser Sammelband richtet den Blick auf gesundheitliche Chancengleichheit und zeigt die Bedeutung von transkultureller Kompetenz im Public Health Bereich auf.

Zürich: Seismo Verlag 2011
ISBN 978-3-03777-106-8, CHF 38.–

**Gesundheitswegweiser Schweiz.
Das schweizerische Gesundheitssystem kurz erklärt – ein Ratgeber für Migrantinnen und Migranten in der Schweiz.**

Katja Navarra

Der Gesundheitswegweiser richtet sich an Migrantinnen und Migranten und existiert in 18 Sprachen. Er gibt Auskunft über Prävention, Krankenversicherung und die medizinische Versorgung, erläutert Rechte und Pflichten der Patienten sowie gesetzliche Grundlagen und enthält zudem Hinweise auf wichtige Anlaufstellen.

Wabern/ Liebefeld: Schweizerisches Rotes Kreuz / Bundesamt für Gesundheit BAG 2011
www.migesplus.ch

**(Politische) Partizipation
Participation (politique)
Partecipazione (politica)**

**Kleine Abstimmungsfibel.
Leitfaden für die Versammlung.**
Wolfgang Ernst

Demokratie lebt von der Abstimmung – im Grossen und Kleinen, in Bundesversammlung und Landsgemeinde, in Schulpflege, Verwaltungsrat und Verein. Diese Publikation behandelt alle Fragen, die mit der Abstimmung zusammenhängen und richtet sich an alle, die Abstimmungen leiten.

Zürich: NZZ Libro 2011
ISBN 978-3-03823-717-4, CHF 34.–

**Entbehrliche der Bürgergesellschaft?
Sozial Benachteiligte und Engagement.**
Johanna Klatt, Franz Walter

Mitmachen, gestalten, sich für andere einsetzen – die Beteiligung an der Bürgergesellschaft ist wichtig und facettenreich. Dieses Buch beschäftigt sich mit Menschen mit geringem Einkommen und niedrigem Bildungsgrad in der modernen Bürgergesellschaft und zeigt: Auch hier gibt es zivilgesellschaftliches Engagement. Nur anders.

Bielefeld: transcript Verlag 2011
ISBN 978-3-8376-1789-4, € 20.–

**Religion
Religione**

Krankheit & Tod in den Religionen.
Judith Albisser, Christoph Peter Baumann, Sylvie Eigenmann

Dieses Buch gibt Antworten auf die wichtigsten Fragen zu Krankheit, Sterben, Tod und Bestattung in verschiedenen religiösen Kontexten. Es zeigt, wie

religiöse Symbole erkannt und zugeordnet werden können, im Bestreben, die Achtsamkeit gegenüber diversen religiösen Haltungen zu fördern.

Basel: INFOREL, Information Religion 2011
ISBN 978-3-906981-36-9, CHF 25.–

Jugend, Migration und Religion. Interdisziplinäre Perspektiven.
Brigit Allenbach, Urmila Goel, Merle Hummrich, Cordula Weissköppel (Hg.)

In diesem Buch werden Studien der kultur- und sozialwissenschaftlichen Jugendforschung im Kontext von Religion und Migration vorgestellt. Die qualitativen Forschungen veranschaulichen, was es für Kinder und Jugendliche bedeutet, mit natio-ethno-kultureller Mehrfachzugehörigkeit umzugehen bzw. als Andere festgeschrieben zu werden.

Baden-Baden: Nomos Verlagsgesellschaft 2011
ISBN 978-3-8329-6322-4, € 44.–

Religion in Schweizer Gefängnissen: Gewandelte Gefängnisseelsorge und neue religiöse Akteure.
Xavier Pilloud, Myriam Käser

Mit diesem Themenheft begibt sich das Nationale Forschungsprogramm «Religionsgemeinschaft, Staat und Gesellschaft» (NFP 58) in die Welt der Schweizer Gefängnisse. Es beschreibt die von der Forschungsgruppe untersuchte Bedeutung der Religion sowie die Rolle von Gefängnisseelsorgern und Spirituellen Akteuren.

Nationales Forschungsprogramm «Religionsgemeinschaften, Staat und Gesellschaft» (NFP 58) 2011
www.nfp58.ch

**Sozialpolitik
Politique sociale
Politica sociale**

Migration, Armut und Bewältigung. Eine fallrekonstruktive Studie.
Tina Hollstein, Lena Huber, Cornelia Schweppe

Was bedeutet das Leben in Armut für Menschen mit Migrationshintergrund? Welche Antworten entwickeln sie zur Linderung oder Lösung der hieraus entstehenden Problemlagen? Diese Fragen stehen im Zentrum dieser Studie, welche die Bewältigungsprozesse von armen Migrantinnen und Migranten erschliesst.

Weinheim: Juventa Verlag 2010
ISBN 978-3-7799-0716-9, € 20.–

Sozialalmanach 2012. Schwerpunkt: Arme Kinder.
Ueli Mäder et al.

Die hier zusammengestellten Beiträge setzen sich mit dem Ausmass und mit den verschiedenen Erscheinungsformen der Kinderarmut auseinander und stellen verschiedene Ansätze vor, um dieser wirkungsvoll vorzubeugen. Reportagen aus dem Alltag armutsbetroffener Familien vervollständigen diesen Band.

Luzern: Caritas-Verlag 2012
ISBN 978-3-85592-128-7, CHF 34.–

Gewalt in Paarbeziehungen – Bericht zum Forschungsbedarf.

Violence dans les relations de couple – Rapport sur les besoins en matière de recherche.

Ursula Thomet, Marianne Schär Moser, Theres Egger

Gewalt in Paarbeziehungen ist ein gesellschaftliches Problem von hoher Relevanz. Die Schliessung von Erkenntnislücken ist eine wesentliche Grundlage,

um Paargewalt in der Schweiz gezielter bekämpfen zu können. Diese Publikation skizziert, wo aufgrund der Erkenntnislage wissenschaftliche Arbeiten von vorrangigem Interesse sind.

La violence dans les relations de couple constitue un problème social de grande importance. Le comblement du manque de connaissance est un besoin essentiel pour combattre la violence de couple en Suisse de manière ciblée. Cette publication esquisse, par rapport à l'état de la recherche, des sujets de travaux scientifiques dont l'intérêt serait primordial.

Bern: Eidgenössisches Büro für die Gleichstellung von Frau und Mann/Bureau de l'égalité entre femmes et hommes 2011
www.gleichstellung-schweiz.ch

**Medien
Medias
Media**

Migrantinnen in den Medien. Darstellungen in der Presse und ihre Rezeption.
Margreth Lüneborg, Katharina Fritsche, Annika Bach

Wie entwerfen Medien Bilder von Geschlecht und Ethnizität? Männliche Migranten werden als bedrohlich für die Gesellschaft inszeniert, doch über die Medienbilder von Migrantinnen gibt es wenig Wissen. Auf breiter empirischer Basis wird hier erstmalig die Repräsentation von Migrantinnen in deutschen Tageszeitungen analysiert.

Bielefeld: transcript Verlag 2011
ISBN 978-3-8376-1730-6, € 20.–

Die Kunst der Migration. Aktuelle Positionen zum europäisch-afrikanischen Diskurs.
Marie-Hélène Gutberlet, Sissy Helff (Hg.)

Entgegen den bekannten «Afrika»-Katastrophenszenarios beschäftigt sich dieses Buch mit der Repräsentation afrikanisch-europäischer Migration aus interdisziplinärer Perspektive. Versammelt

sind hier 25 Positionen zu afrikanischen Avantgarden in Kino, Literatur, digitalen Medien, Architektur bis hin zu Debatten der Medienkritik.

Bielefeld: transcript Verlag 2011
ISBN 978-3-8376-1594-4, € 33.–

**Interkulturelle Kommunikation
Communication interculturelle
Comunicazione interculturale**

Fremde Welten in Kinder- und Jugendbüchern – Die Empfehlungen von Baobab Books.
Baobab Books (Hg.)

In diesem Verzeichnis finden sich Empfehlungen von Baobab Books für Kinder- und Jugendbücher, die eine offene Begegnung mit anderen Kulturen ermöglichen. Es beinhaltet ausführliche Beschreibungen zu 180 aktuellen Titeln, inklusive Angaben zum Lesealter, zu den Schauplätzen sowie bibliographische Daten.

Basel: Baobab Books 2011
ISBN 978-3-905804-17-1, CHF 17.–

Kulturen sprechen nicht. Die Politik grenzüberschreitender Dialoge.
Frank-Olaf Radtke

Können «Dialoge zwischen den Kulturen» Ausgrenzung verhindern und Integration fördern? Das fragt Frank-Olaf Radtke vor dem Hintergrund zahlloser Dialogforen, die auf internationaler, europäischer aber auch auf lokaler Ebene eingerichtet worden sind. Radtke bezweifelt die Wirksamkeit dieses Instruments, das auf Konsens angelegt ist.

Hamburg: Hamburger Edition 2011
ISBN 978-3-86854-238-7, € 12.–

**Identität
Identité
Identità**

Zwischenräume der Migration. Über die Entgrenzung von Kulturen und Identitäten.
Gertraud Marinelli-König, Alexander Preisinger (Hg.)

Die globale Migration der Gegenwart führt zu Hybridität, transnationalen Biografien und auszuhandelnden Identitäten. Dieser Sammelband vereint unterschiedliche Zugänge zu diesem Phänomen des «Zwischenraumes» und zeigt, wie dieser in methodologischer Hinsicht zum Gegenstand der sozialwissenschaftlichen Forschung werden kann.

Bielefeld: transcript Verlag 2011
ISBN 978-3-8376-1933-1, € 33.–

**Historische Perspektiven
Perspectives historiques
Prospettive storiche**

Invasion der Barbaren. Die Entstehung Europas im ersten Jahrtausend nach Christus.
Peter Heather

Wie entstand im ersten Jahrtausend aus dem hochentwickelten römischen Süden und dem barbarischen Norden die neue kulturelle Einheit Europa? Heather untersucht – auch mit Hilfe der Erkenntnisse der modernen Migrationsforschung – die Dynamik der europäischen Wanderbewegungen vom Hunnensturm bis zu den Wikingern.

Stuttgart: Klett-Cotta 2011
ISBN 978-3-608-94652-9, € 40.–

Neue Menschenlandschaften. Migration Türkei-Schweiz 1961-2011.
Mustafa Ideli, Virginia Suter Reich, Hans-Lukas Kieser (Hg.)

Die Menschen aus der Türkei haben zu einer neuen «Menschenlandschaft»

Schweiz beigetragen. Probleme, die sie mitbrachten oder die sich hier neu stellten, werden in diesem Band als weitgehend unvermeidbare Herausforderungen der Gegenwart dargestellt, die der langfristigen «Erfolgsgeschichte» dieser Migration keinen Abbruch tun.

Zürich: Chronos Verlag 2011
ISBN 978-3-0340-1105-1, CHF 48.–

Als die Italiener noch Tschinggen waren. Der Widerstand gegen die Schwarzenbach-Initiative.
Angelo Maiolino

Die italienischen Immigranten waren in den 1970er-Jahren Hauptgegenstand der politischen und kulturellen Sorgen der Schweizer. Das Buch beleuchtet die Vorgeschichte, die Höhepunkte und die Nachwehen der Schwarzenbach-Initiative gegen die «Überfremdung» der Schweiz aus Sicht derjenigen, die damals ein Schattendasein fristeten.

Zürich: Rotpunktverlag 2011
ISBN 978-3-85869-463-8, CHF 38.–

Geschichte der Schweiz.
Thomas Maissen

Die Deutung der schweizerischen Geschichte war in den letzten Jahren im In- und Ausland umstritten. Dieses Buch liefert aufgrund der neuesten Forschungsergebnisse einen Überblick, der die heutige politische Ordnung der Schweiz, ihre Schwierigkeiten und Chancen in den historischen Wurzeln darlegt.

Baden: hier + jetzt 2010
ISBN 978-3-03919-174-1, CHF 38.–

Eine gestische Geschichte der Grenze.
Wie der Liberalismus an der Grenze
an seine Grenzen kommt.

Francesca Falk

Das Buch untersucht, weshalb liberale
Gesellschaften wie selbstverständlich
eines der wichtigsten Grundrechte, die
Bewegungsfreiheit der Menschen, ein-
schränken. Die Autorin ist überzeugt,
dass unsere Gesellschaft neue Denkan-
sätze braucht, um nicht im Strudel ver-
schärfter Ausländergesetze liberale Wer-
te weitgehend aufzugeben.

München: Wilhelm Fink Verlag 2011
ISBN 978-3-7705-5202-3, CHF 33.–

Reportagen, Porträts und
Geschichten
Reportages, portraits et histoires
Cronache, ritratti e storie

Ein unbequemes Leben.
Cornelius Koch, Flüchtlingskaplan.
Claude Braun, Michael Rössler

Cornelius Koch stand quer in der politi-
schen Landschaft in seinem Kampf um
eine gerechtere Flüchtlingspolitik. Die-
ses Buch ist Biografie und Zeitgeschich-
te zugleich: Es beleuchtet über einen
Zeitraum von mehr als 30 Jahren die
Schweizer Asyl- und Ausländerpolitik
sowie die Basisbewegung der Bürger-
schaft für die Flüchtlinge.

Oberhofen: Zytglogge Verlag 2011
ISBN 978-3-7296-0819-1, CHF 36.–

Dornenfelder.
Hamid Reza Yousefi

In dieser biografischen Skizze zeichnet
der Philosoph Hamid Reza Yousefi sein
bewegtes und bewegendes Leben nach.
Yousefi bringt uns seine interkulturellen
Erlebnisse und Erkenntnisse aus der er-
frischenden Perspektive eines Menschen
nahe, der die Welt nicht nur in Schwarz
und Weiss, sondern in vielerlei Schattie-
rungen wahrnimmt.

Reinbek: Lau Verlag 2011
ISBN 978-3-941400-37-5, € 13.–

Eigentlich wollten wir zurückkehren.
Yusuf Yesilöz

Zurückkehren oder hierbleiben? Drei
Ehepaare sind konfrontiert mit der Fra-
ge ihres Lebens. Ein Film über das Alt-
werden in der Fremde, die Zerrissenheit
zwischen hier und dort und die Fähig-
keit, sich im andauernden Dilemma im-
mer wieder neuem zu stellen.

DVD: RECK Filmproduktion GmbH 2012
www.reckfilm.ch

Belletristik
Littérature
Letteratura

Engel des Vergessens.
Maja Haderlap

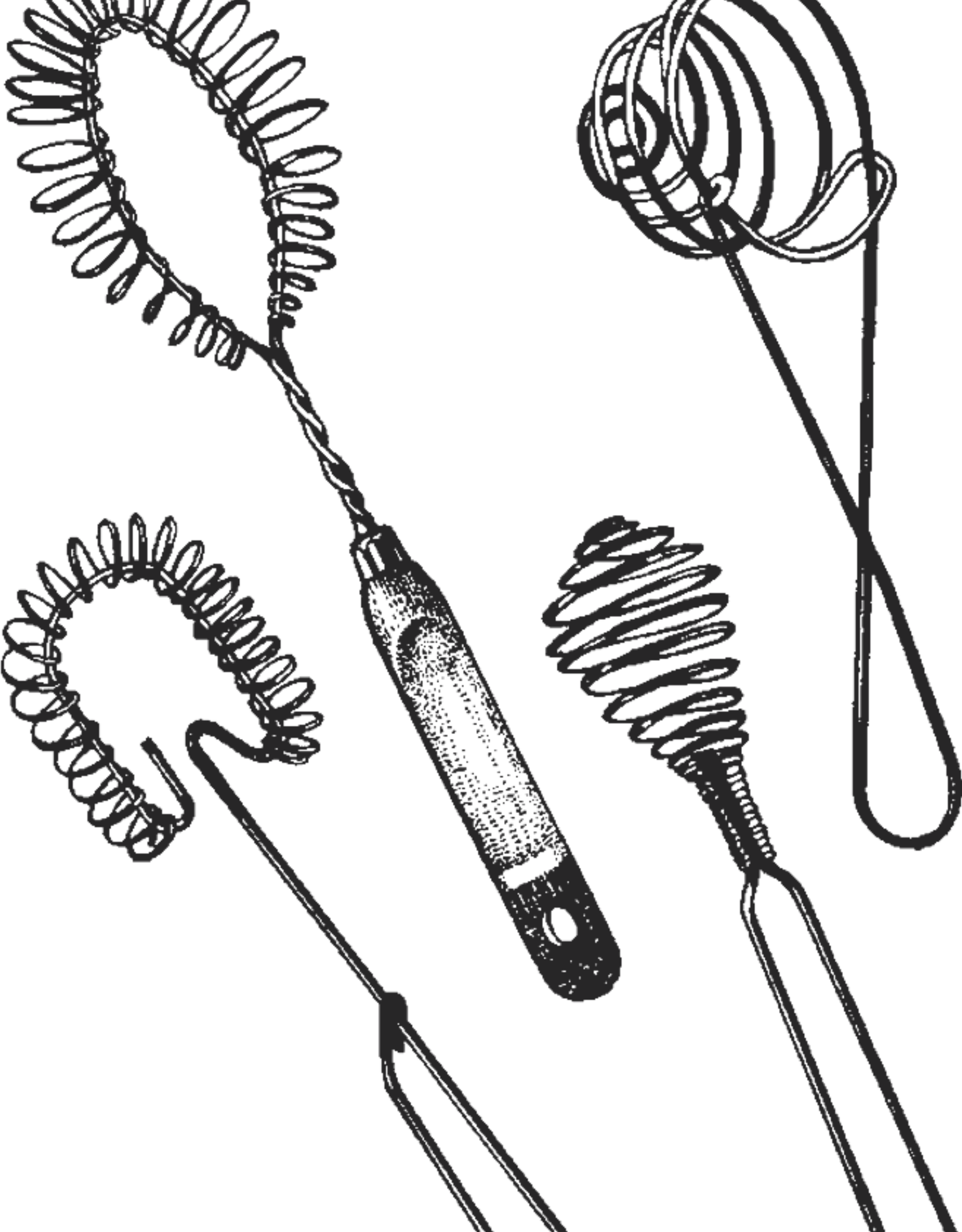
Maja Haderlap erzählt die Geschichte
eines Mädchens, einer Familie und zu-
gleich eines ganzen Volkes. Erzählt wird
von dem Versuch des Mädchens, die
Menschen in ihrer Umgebung zu verste-
hen, denn zwar ist der Krieg vorbei, aber
in den Köpfen der slowenischen Minder-
heit, zu der die Familie gehört, ist er
noch allgegenwärtig.

Göttingen: Wallstein Verlag 2011
ISBN 978-3-8353-0953-1, CHF 27.–

Rocco und Marittimo.
Vincenzo Todisco

Eine Familiensaga, schmerzlich, leiden-
schaftlich und komisch: Dieser Roman
erzählt von Marittimo, der am Rande der
Welt der Emigranten aufwächst und den
Demütigungen der Gastarbeiter begeg-
net. Von seiner Familie behutsam be-
gleitet, lernt er mit dem eigenen Schick-
sal umzugehen und eine eigene Identität
zu finden.

Zürich: Rotpunktverlag 2011
ISBN 978-3-85869-456-0, CHF 29.–



Abwehr und Öffnung im Widers treit Attitude défensive et esprit d'o uverture en conflit Difesa e apertura in conflitto

In der öffentlichen Debatte stehen sich seit geraumer Zeit zwei gegensätzliche Positionen gegenüber, wenn es um die Frage der «Zuwanderung» geht. Während die einen betonen, die Schweizer Wirtschaft benötige nach wie vor ausländische Fachkräfte und sei deshalb auf die Zuwanderung sowohl aus dem EU- und Efta-Raum wie auch aus Drittstaaten angewiesen, läuten andere die Alarmglocke und sind der Ansicht, dass die Grenze des Zumutbaren erreicht sei. Überfüllte Züge, verstopfte Strassen, steigende Immobilienpreise oder gefährdete Umwelt seien auf das Konto einer unkontrollierten Einwanderung zurückzuführen.

Noch vor wenigen Jahren beurteilte man die Mobilität im Rahmen des Freizügigkeitsabkommens mehrheitlich als problemlos. Heute sind die Meinungen nicht mehr so klar. Wie kommt es zu diesem Sinneswandel? Beruht dieser auf der Erkenntnis, dass man die Situation falsch einschätzte oder ist er das Resultat verschiedener Volksinitiativen, die die Zuwanderung begrenzen möchten? Welche Politik ist gefragt, wenn sich Wachstum als Problem darstellt?

terra cognita 21 geht den unterschiedlichen Positionen nach und leuchtet die Hintergründe dieser aus. Was hat sich in demographischer Hinsicht in den letzten Jahren tatsächlich verändert? Wie setzt sich die ausländische Bevölkerung heute überhaupt zusammen? Wer sind die Menschen, vor denen sich Herr und Frau Schweizer fürchten? Wer sind die Hochqualifizierten, in welchen Branchen sind sie tätig? Bilden sie tatsächlich jene Parallelgesellschaften, die man vermeiden möchte? Wie steht es mit den Niedrigqualifizierten, die Arbeiten verrichten, die niemand gerne tut? Über welche Qualifikationsprofile verfügen Inländerinnen und Inländer, nach welchen Talenten wird weiterhin gesucht?

Die kommende Ausgabe von *terra cognita* widmet sich den Spannungsfeldern von Wirtschaft, demographischer Entwicklung und Migrationspolitik und stellt die Frage, wie eine tragfähige Gesellschaftspolitik für die Zukunft der Schweiz gestaltet sein muss.

Depuis longtemps deux positions diamétralement opposées s'affrontent lorsqu'il est question d'«immigration» dans les débats publics. Tandis que les uns insistent sur le fait que l'économie suisse a encore et toujours besoin de main-d'œuvre étrangère et qu'elle est dès lors tributaire de l'immigration tant en provenance des pays de l'UE/AELE que d'Etats tiers, d'autres tirent la sonnette d'alarme et sont d'avis que la limite du tolérable est maintenant atteinte. Trains bondés, embouteillages, hausse des prix de l'immobilier ou environnement dangereux seraient, selon ces derniers, dus à une immigration incontrôlée.

Il y a encore quelques années, la mobilité dans le cadre de l'accord sur la libre circulation des personnes ne semblait pas poser de problème à la majorité de la population. Aujourd'hui pourtant, les opinions ne sont plus aussi claires. A quoi ce changement de perception est-il dû? Est-il fondé sur une prise de conscience que l'on a mal évalué la situation ou est-il le résultat des diverses initiatives populaires lancées en vue de limiter l'immigration? Quelle est la politique à adopter lorsque la croissance s'avère être un problème?

terra cognita 21 illustre les différentes positions et en analyse les origines. Qu'est-ce qui a réellement changé sur le plan démographique au cours de ces dernières années? Quelle est aujourd'hui la composition de la population étrangère? Qui sont ces étrangers qui font peur aux Suisses? Qui sont ces gens hautement qualifiés et dans quels secteurs travaillent-ils? Constituent-ils vraiment des sociétés parallèles que l'on voudrait éviter? Et qu'en est-il des travailleurs peu qualifiés qui exécutent des travaux que personne ne veut faire? Quels profils présentent les nationaux en terme de qualification professionnelle? Quels talents sont recherchés?

Le prochain numéro de *terra cognita* est consacré aux champs de tension entre l'économie, l'évolution démographique et la politique en matière de migration. Ses auteurs s'interrogent sur la manière dont la politique suisse devrait être aménagée pour être en mesure d'aborder les futurs défis que la Suisse devra relever.

Da tempo, nel dibattito pubblico attorno alla migrazione si distinguono due fazioni. Da un lato, vi è chi sottolinea come l'economia svizzera abbia bisogno, oggi come in passato, dei lavoratori stranieri e sia pertanto tributaria dell'immigrazione in provenienza sia dall'UE/AELS, sia da Paesi terzi. D'altro lato, c'è chi tira il campanello d'allarme e sostiene che abbiamo raggiunto il limite di guardia. Queste persone sostengono che realtà come treni stracolmi, strade ingorgate, prezzi immobiliari in ascesa e minacce ambientali vadano ricondotti a un'immigrazione incontrollata.

Ancora pochi anni fa, la mobilità geografica garantita dall'accordo sulla libera circolazione delle persone era considerata perlopiù non problematica. Oggi le opinioni non sono più così chiare. Cos'ha provocato questo cambiamento di percezione? L'analisi di ieri è stata forse uno sbaglio? Oppure le opinioni di oggi sono influenzate dalle varie iniziative popolari volte a contenere la migrazione? Quale politica è richiesta laddove la crescita diventa un problema?

terra cognita 21 illustra varie posizioni e ne analizza le origini. Cos'è veramente cambiato, negli ultimi anni, sotto il profilo demografico? Qual è la composizione attuale della popolazione straniera? Chi sono questi stranieri che sembra tanto temere lo Svizzero medio? Chi sono le persone altamente qualificate e in che settori lavorano? Formano davvero una di quelle società parallele di cui tanto si vuol evitare l'insorgere? E le persone poco qualificate, che fanno i lavori che nessuno vuole fare? Quali profili presentano i non immigrati, in termini di qualifica professionale? Quali talenti sono ricercati?

La nuova edizione di *terra cognita* si china sui campi di tensione dell'economia, dello sviluppo democratico e della politica migratoria. Si chiede come debba essere concepita la politica sociale svizzera per garantire il futuro del Paese.

terra cognita 01	«Welche Kultur? Quelle culture?»*
terra cognita 02	«Bildung/ Formation»*
terra cognita 03	«lulvar/arbeiten / travailler / lavorare»*
terra cognita 04	«einbürgern / naturaliser»*
terra cognita 05	«wohnen / habitat»
terra cognita 06	«Gewalt / Violence / Violenza»
terra cognita 07	«Ouverture»
terra cognita 08	«Créations suisses»
terra cognita 09	«Welche Integration? Quelle integration?»
terra cognita 10	«Sprachen / Langues / Lingue»
terra cognita 11	«Die Medien/ Les médias/ I media»
terra cognita 12	«Sport»
terra cognita 13	«Identitäten / identités / identità»
terra cognita 14	«Neue Migrationslandschaft / Le nouveau paysage migratoire»
terra cognita 15	«Transnationalität/Transnationalité/ Transnazionalità»
terra cognita 16	«Kinder und Jugendliche / Enfants et jeunes/ Bambini e giovani»
terra cognita 17	«Citoyenneté»
terra cognita 18	«Die Schweiz verlassen/ Quitter la Suisse/ Lasciare la Svizzera»
terra cognita 19	«Föderalismus/ Fédéralisme/ Federalismo»
*vergriffen/épuisé/esaurito Für weitere kostenlose Exemplare von terra cognita wenden Sie sich an: Pour obtenir gratuitement d'autres exemplaires de terra cognita s'adresser à: Per ottenere gratuitamente esemplari supplementari di terra cognita indirizzarsi a: www.bundespublikationen.admin.ch Suchbegriff/ Critère de recherche/ Parola da cercare: terra cognita	

Essen und Trinken im Migrationskontext: Die Zusammenhänge sind vielfältig und überraschend. Sie handeln von der «Integration» exotischer Speisen in die Schweizer Küche, von der Rolle von Migrantinnen und Migranten als «Retter» unserer Landgasthöfe, als Spezialitätenköche oder als Serviceangestellte im Gastgewerbe, von den Besonderheiten des Kulinarischen in einer pluralistischen Gesellschaft wie zum Beispiel das Kochen an interkulturellen Festen, der Umgang mit Speisegeboten oder die Kampagnen für «gesunde Ernährung» für die Migrationsbevölkerung. Sie zeigen aber etwa auch, wie mitgebrachte Traditionen im Gastland adaptiert werden oder wie Bündner Auswanderer im Ausland als Zuckerbäcker ein neues Auskommen fanden.

Manger et boire dans le contexte de la migration : les rapports de connexité sont multiples et surprenants. Ils vont de « l'intégration » de mets exotiques dans la cuisine helvétique au rôle des migrants dans la restauration en tant que « sauveteurs » d'auberges de campagne, en tant que grands chefs de spécialités ou en tant que personnel de service, aux particularités de l'art culinaire dans une société pluraliste, telles que la cuisine à l'occasion de fêtes interculturelles, l'approche face aux offres alimentaires ou les campagnes pour une « alimentation saine » destinées à la population migratoire. Ces rapports de connexité montrent aussi comment les traditions apportées dans le pays d'accueil sont adaptées ou comment des pâtisseries grisonnaises ont émigré à l'étranger pour trouver des conditions de vie meilleures.

Mangiare e bere in un contesto migratorio: i richiami sono molteplici e sorprendenti. Si pensi all'integrazione di pietanze esotiche nella cucina svizzera, al «salvataggio» di numerosi ristoranti di campagna grazie a gerenti, proprietari, cuochi di specialità o camerieri migranti, alle particolarità della realtà culinaria in una società pluralistica – per esempio l'aspetto gastronomico in occasione di feste interculturali, i diversi atteggiamenti di fronte a offerte culinarie o le campagne per un'alimentazione sana destinate ai migranti. La molteplicità dei richiami si manifesta anche nella ricchezza delle tradizioni giunte in Svizzera con i migranti e adattate ai gusti locali. Si pensi infine ai pasticceri grigionesi emigrati per cercare all'estero condizioni di vita migliori.

