

# Wie kam das Eis nach Trier?

## 150 Jahre italienische Eisproduktion in Deutschland

**Vortrag von Dr. phil. Laura Campanale auf der Jahreshauptversammlung der Ascoli Piceno – Trier Gesellschaft am Sonntag, 23. November 2014, Hotel „Deutscher Hof“**

### **Die italienische Gastronomie als erfolgreiches Symbol des *Made in Italy* und des italienischen Lebensstils in der ganzen Welt**

Schon allein das reichhaltige gastronomische Angebot zieht jährlich 11 Millionen Touristen an, um den Urlaub in Italien zu verbringen. 2009 wurden dadurch 1,5 Milliarden Euro umgesetzt. 9,5% der Touristen assoziieren Italien mit dem Land der Esskultur und der guten Küche und geben der italienischen Gastronomie 7,9 von 10 Punkten.

Im Ausland gilt die italienische Gastronomie als eines der Mittel zur Verbreitung des italienischen Lebensstils. In allen 5 Kontinenten ist unsere Küche wohl bekannt, besonders in Australien, wo es alleine in Melbourne mehr als 1000 italienische Restaurants gibt; in Europa zählt Paris die meisten Lokale (400), gefolgt von Frankfurt (200) und London (150). Nach den Schätzungen der AIC ziehen 68% der Touristen unsere Küche der chinesischen (40%), der französischen (38%) und der japanischen (17%) vor.

Seit jeher werden italienische Produkte als Synonym für Qualität, Originalität und Eleganz gekennzeichnet. Unter der Bezeichnung *Made in Italy* stehen folgende Bereiche: Mode (Schuhe), Lebensmittel, Einrichtungen und Möbel, kleine Haushalts- und Elektrogeräte (*Alessi, De Longhi*). Italienische Lebensmittel stehen an 2. Stelle im Export. und Deutschland zählt zu einem der stärksten Importländer unserer Produkte (2009 wurden 20 Milliarden Euro mit den exportierten Lebensmitteln umgesetzt).

Die am meisten exportierten Produkte sind Wurstwaren, Käse, Gemüse, Süßigkeiten, aber an erster Stelle steht der Wein, der besonders in Deutschland, in den USA, Großbritannien und Kanada sehr gut verkauft wird. In Deutschland wird der italienische Wein besonders bevorzugt (6 Millionen Hektoliter). Mit dem italienischen Wein assoziieren die Verbraucher die Werte des

typisch italienischen Lebensstils und zwar die der Qualität und des Genusses. Nach einigen Statistiken sind es vor allem die deutschen Frauen, die den italienischen Wein gern trinken.

Die italienische Esskultur ist Symbol unserer *Italianità* und im Ausland eines der Hauptmerkmale unserer Mentalität.

Die Italiener sprechen vor, während und nach der Mahlzeit über das Essen, so der bekannte italienische Journalist B. Servegnini. Dafür geben sie jährlich 50 Milliarden Euro aus. Nach den Statistiken bevorzugen 90% der Italiener die italienische Küche: Kein Land ist in dieser Hinsicht so patriotisch wie Italien und keines hat so ein inniges Verhältnis zu dem Essen. Die italienische Essgewohnheiten unterstehen - sagt Severgnini - bestimmten Regeln, die vielen Ausländern unbekannt sind: "der Cappuccino nach 10 Uhr ist "unmoralisch", am Nachmittag ungewöhnlich, nach dem Essen typisch für die Deutschen und die Amerikaner. Die Pizza zu Mittag wird nur von den Studenten gegessen, der Parmesankäse auf dem Fisch ist ein Sakrileg und der Knoblauch ist wie die Eleganz, er sollte anwesend sein, aber in Maßen".

In Italien ist das Essen ein Gemeinschaftserlebnis, ein Ritual, das nicht nur "sich ernähren" bedeutet, sondern vieles mehr. Zusammen Essen ist eine Form der Kommunikation, des Zusammenseins, zusammen Lachens und Weinens. Zu Tisch wird alles entschieden und zelebriert: Geburtstage, Hochzeiten, Rendez Vous, Flirts, Geschäfte, Trauerfeiern.

Bekannt sind unsere langen Hochzeiten und Feste, wo die Italiener stundenlang am Tisch bleiben: Ein Horrorszenerario für die meisten Ausländer.

An den Feiertagen und an den Festen alleine zu essen wird mit Argwohn angesehen, so wie es die Tradition und die vielen italienischen Redewendungen bestätigen: *Chi mangia da solo, crepa da solo* (wer alleine isst, krepirt allein), *chi non mangia in compagnia, è un ladro o una spia* (wer nicht in Gesellschaft isst, ist entweder ein Dieb oder ein Spion), *chi mangia da solo, si strozza* (wer allein isst, erstickt).

Ist ganz Italien in seiner Lust zum Essen vereint, gibt es sich doch als föderalistisch mit seinen zahllosen Rezepten und Gerichten. Es gibt bei uns so viele regionale Küchen wie Dialekte. Unsere Küche wurde von den unterschiedlichsten Dynastien und Herrschaftssystemen beeinflusst, die in unserer Geschichte das Land dominiert haben. Im Nordosten wird sie von der deutschen und österreichischen Tradition geprägt, im Nordwesten (Piemonte) von der französischen, im Süden von den arabischen.

In Mittel- und Süditalien wird nur Olivenöl benutzt, in Norditalien hingegen Butter; Im Süden wird eher Lamm, im Norden lieber Schwein gegessen. Der Reis wird im Süden wenig gegessen, der Maisbrei (die Polenta) ist sogar unbekannt, während Pasta und Pizza erst nach dem 2. Weltkrieg mit der Auswanderung aus dem Süden Italiens überall verbreitet wurden.

In Frankreich gibt es eine nationale Küche, in Italien haben sich hingegen die verschiedenen regionalen Küchen bis nach dem 2. Weltkrieg durchgesetzt und sind Symbol einer traditionsreichen italienischen bäuerischen Mentalität, so wie es viele Redewendungen noch beweisen: *Gallina vecchia fa buon brodo* (Eine erfahrene Frau würzt den Umgang), *una mela al giorno leva il medico di torno* (ein Apfel am Tag ersetzt den Arzt), *tutto fa brodo* (Kleinvieh macht auch Mist), *cercare il pelo nell'uovo* (ein Haar in der Suppe finden). Brot, Wein und Salz als wichtigste Elemente werden oft erwähnt: *rendere pan per focaccia* (jemandem Focaccia für Brot wieder geben: auf Deutsch: wie du mir, so ich dir), *non avere sale in zucca* (Kein Salz im Kürbis haben: Wenig Grips im Kopf haben), *dire pane al pane e vino al vino* (und hier Brot zum Brot und Wein zum Wein sagen: die Dinge beim Namen nennen).

Viele Redewendungen sind durch Not und Hunger geprägt, die Ende des 19. Jds. in Italien herrschte und die 8 Millionen Italiener zwang, ins Ausland auszuwandern: *La fame fa uscire il lupo dal bosco* (Der Hunger treibt den Wolf aus dem Wald), *sacco vuoto non sta in piedi* (ein leerer Sack bleibt nicht auf den Füßen (stehen)).

Der Beginn des internationalen gastronomischen Erfolgs der italienischen Küche läßt sich auf die Ende des 19. Jds. bestehenden wirtschaftlichen Schwierigkeiten und der darausfolgenden Auswanderung zurückzuführen. In den Aufnahmeländern haben die Emigranten damals italienische Gasthäuser und Lokale eröffnet und zuerst ihren Landsleuten und später allen die Gerichte ihrer Küche angeboten. Die meisten Emigranten stammten aus dem Süden (Kampanien, Apulien, Sizilien) und haben ihre regionale Küche exportiert, indem sie die italienischen Rezepte dem Geschmack des Aufnahmelandes angepasst haben. Denken wir z. B. an die *Pizza Hawai* oder an den *Cappuccino* mit Sahne, die bei uns nicht existieren.

Aus diesem Grund ist die italienische Küche, die die meisten Emigranten in ihrem eigenen Land kennenlernen, eigentlich nicht unsere echte Küche und man kann sie nur erleben, wenn man nach Italien in Urlaub fährt und in guten typischen italienischen Restaurants ißt.

Zuletzt muss gesagt werden, dass die italienische Gastronomie nicht nur die Esskultur der Aufnahmeländer geprägt hat, sondern auch die Mentalität, indem sie die lustvollen und geselligen Aspekte eines typischen italienischen Lebensstils übernimmt.

**Tradition und Erfolg der italienischen Eishersteller in Deutschland: das italienische Eis als eines der Symbole des *Made in Italy* im Ausland**

Die italienische Gastronomie hat sich in der ganzen Welt, wie wir gesehen haben, nicht nur durch ihre bekannten Produkte und Lokale, sondern durch die kulinarische Kultur, die italienische Mentalität und einen italienischen *Way of Life* durchgesetzt, die die Kultur des jeweiligen Aufnahmelandes beeinflusst und geprägt haben.

In unserem spezifischen Fall sind in Deutschland in fast jeder Gross- und Kleinstadt italienische Restaurants, Pizzerien und Eisdielen zu finden. In der Stadt Trier sind z.B. 10 Eiscafé, darunter gehören 4 der Familie Calchera, 10 Pizzerien, 8 Restaurants und 7 Restaurants/Pizzerien (8 Restaurants und 7 Restaurants): Kein anderes Land ist in Trier so stark mit ausländischen Lokalen vertreten.

Als international anerkannte Wahrzeichen der italienischen Gastronomie stehen zweifellos Pasta, Pizza und Eis an erster Stelle.

In meinem Vortrag werde ich mich auf das Eis konzentrieren, weil damit eine lange und meistens unbekannte Geschichte und Tradition aus Italien verbunden ist. Nach der englischen Tageszeitung *The Independent* steht das Eis an 6. Stelle in der Top ten der 15 Spezialitäten, wofür Italien in der ganzen Welt steht. Man sagt, dass die Eismaschine von einem Sizilianer, einem gewissen Francesco Procopio dei Coltelli erfunden wurde, aber die erfolgreiche Ausbreitung der italienischen Eisdielen, besonders in Deutschland, ist natürlich auf die jahrhundertelange Auswanderung und Tradition der Eisverkäufer aus den Nordtälern des Venetos (Cadore und Zoldotal) zurückzuführen.

Die ersten waren die Cadorini - dann kamen die Zoldaner -, die Ende des 19. Jhds. zuerst in Wien und später in weiteren Städten des Ostens - den Donautal entlang - mit ihren Karren (*carrettini*) das Eis verkauften. Nach dem 2. Weltkrieg explodierte die saisonale Auswanderung aus dem Bellunese geradezu und die Italiener ließen sich in der B.R.D., vor allem im Ruhrgebiet, im Rhein-, Main-, Neckarraum und in den wichtigsten Industriestädten, wie München, Stuttgart, Berlin und Hannover nieder.

Die Geschichte der Familie Calchera ist ein typisches Beispiel dieser Art Emigration. Auch die Calcheras stammten ursprünglich aus dem Zoldotal. Die ersten, die Ende des 19. Jhds. nach Wien auswanderten, waren die Großeltern mütterlicherseits. Calcheras Vater, geboren 1903, arbeitete am Anfang als Kellner in Fiume und in den 30er Jahren zog er zuerst nach Frankfurt a.M., später nach Bad Godesberg bei Bonn, wo er bis 1936 als Eisverkäufer arbeitete. Am 1. Mai 1937 zog er nach Trier, und eröffnet dort das Lokal in der Simeonstr. (in dieser Zeit gehörte ihm nur das linke Teil des Gebäudes und der Hof). Er arbeitete saisonal bis 1942 in Trier und während des 2. Weltkriegs blieb er in Italien. Zum Glück zerstörten die Bombenangriffe nur zum Teil die Eisdielen,

so dass der Vater bereits 1946 nach Trier zurückkehren konnte, um das Lokal wiederaufzumachen. 1948 folgten ihm seine Frau und ein Sohn (Herr Uvri Calchera, der heutige Besitzer), während der andere Sohn in Italien in einem Internat in Bozen blieb; 1949 wurde die Schwester in Deutschland geboren. In den 50er Jahren erweiterte Calcheras Vater das Lokal in der Simeonstr., indem er das Geschäft neben der Eisdiele dazu erwarb. Zur gleichen Zeit half der Vater vielen Landsleuten oder ehemaligen Angestellten eine Eisdiele in benachbarten Orten wie Bitburg und Kasel zu eröffnen. Ab 1973 führte Herr Uvri Calchera das Geschäft des Vaters in der Simeonstr., während in der Brotstr. 23 ein weiteres Lokal von einem Onkel und Cousins geführt wurde. In den 70er Jahren eröffnete Herr Uvri eine damals von der Tochter geführte Eisdiele in Luxemburg in der Grand Rue. Aufgrund der hohen Mietpreise musste dieses Lokal jedoch geschlossen werden. In den 80er und 90er Jahren sind noch 3 weitere Lokale in Trier entstanden: eines vor ca. 20 Jahren in der Fleischstr., ein anderes vor ca. 8 Jahren in der Glockenstr. und ein weiteres vor 3 Jahren in der Nähe der Brotstr. Zur Zeit führt die Tochter die 4 Eisdielen, während der ältere Sohn ein Immobiliengeschäft besitzt.

Herr Uvri heiratete eine Deutsche und entschied sich daher, im Gegensatz zu seinem Vater und zu anderen saisonalen Eisverkäufern aus dem Veneto, die meistens eine Italienerin aus dem selben Dorf geheiratet hatten, dauernd in Deutschland zu bleiben. Er hofft, dass die weiteren 2 Söhne oder die Enkel in Zukunft die jahrhundertelange Familientradition weiterführen und nicht aufgeben werden. Wie die meisten italienischen Eisverkäufer besteht Herr Calchera darauf, dass die lange Tradition der italienischen Eishersteller „italienisch“ bleibt. Das Eis sei das Symbol eines hochspezialisierten Berufs, der Zeugnis einer produktiven und positiven wirtschaftlichen italienischen Realität ist, die sich in der Welt durchgesetzt hat, sowie andere italienische Produkte und Sektoren, die das *italienische Style* in der Qualität der Produkte, der Arbeit, der Lokale, wie auch in der Atmosphäre und den Service zelebrieren.

:

### **Die saisonale Auswanderung der italienischen Eisverkäufer: Einige Daten**

75% der Eisverkäufer sind Männer und nur 25% Frauen, im Schnitt 43 Jahre alt, also überwiegend im berufstätigen Alter. Die Mehrzahl kommt aus Norditalien, besonders aus den Belluneser Alpen und Voralpen (12% Belluno, 5% Pieve di Cadore, 5% Forno di Zoldo) und aus Treviso (6%

Conegliano, 2% Vittorio Veneto)<sup>8</sup>. Zwei Drittel sind verheiratet, wobei für unsere Untersuchung die Zusammensetzung der Ehen interessant ist:

---

62% - beide Partner aus Venetien
13% - ein Partner aus dem übrigen Italien
12% - ein Pt. aus d. Ausland (besonders Südamerika oder Osteuropa)
11% - ein Partner aus Deutschland

---

Lediglich 19% haben nur die Grundschule besucht. Knapp die Hälfte (48% ) haben den italienischen Mittleren Abschluss und nur 3% einen Hochschulabschluss. In Deutschland hatte gut die Hälfte aller Befragten (die meisten sind Saisonarbeiter) den 3-jährigen Kindergarten besucht, aber nur noch 36% die Grundschule.

Ein Blick auf die Kinder. Gut die Hälfte haben zwei Kinder, von denen wiederum die Hälfte in Deutschland geboren sind. Die Erstgeborenen (37%) sind übrigens mehr mit den Eltern gependelt als die Zweitgeborenen (22%), was meist daran lag, dass bei Einschulung des ersten in Italien beide Eltern noch in Deutschland arbeiteten. Folglich blieb auch der zweite in Italien (78%): Dort lebten sie, in dieser Reihenfolge, bei Großeltern / Mutter / im Eishersteller-Internat. Wie zu erwarten besuchten 79% der Erstgeborenen den Kindergarten in Deutschland.

### Saisonarbeit

Da das Gros der Eishersteller aus Nordostitalien stammt, verwundert es nicht, dass die große Mehrheit (67%) saisonal wandert, und nur 28% sich fest in Deutschland niedergelassen haben. 59% kehren regelmäßig am Saisonende nach Italien zurück. 25% wollen bei Erreichen des Rentenalters nach Italien zurück kehren

Eisdielen sind **Familienbetriebe** (31% arbeiten zusammen mit dem Ehepartner), 53% sind Inhaber und 34% sind Angestellte. Eisdielen haben wenig **Personal**, das in den meisten Fällen aus dem gleichen Ort (31%) stammt; 15% kommen aus anderen Staaten, z.B. aus Deutschland, Portugal, Südamerika oder Osteuropa, nicht selten Auslandsitaliener mit italienischem Pass (→ Argentinien).

---

<sup>8</sup> Hinzu kommen die neuen Zuwanderer aus anderen Subzentren in Venetien und Friaul (Dolo, Eraclea, Mestre, Sacile, Tolmezzo, Budoia, Udine, Gemona) oder aus dem Süden, besonders aus den ärmeren Winkeln Apuliens (Ceglie Messapica, Pesania, San Pietro Vernolico, Copertino). Auch Ausländer sind in der Sample vertreten, vor allem Portugiesen und Lateinamerikaner (Kuba, Argentinien), ein Türke, eine Ungarin. Sie sind die neue Generation von Angestellten, Geschäftsführern und möglichen zukünftigen Käufern von venetischen Eisdielen in Deutschland.

81% (eingeschlossen die Eis-macher aus Südtalien) betont, wie wichtig es sei, die **Eishersteller-Tradition** weiter zu führen, da sie typisch italienisch sei.

### **Auswanderung - ein Rückblick**

Die Jahreszahlen der Auswanderung bestätigen die lange Tradition der Saisonarbeit: Die ersten Wanderungswellen liegen am Ende des 19. Jh. (Spitzen zwischen 1880 und 1890) und entsprechen damit der ersten großen Auswanderung der Eishersteller nach Wien und in den Donaauraum. Damals erlitten Italien und besonders das Veneto und seine Bergtäler eine starke Wirtschaftskrise. Das Jahr mit der höchsten Saisonwanderung war 1910, also wenige Jahre vor dem ersten Weltkrieg, als die Eishersteller dazu übergingen, Verwandte und Freunde nachzuholen. So entstand allmählich ein feines Netz, nicht nur in Wien und den großen Städten der Habsburger Monarchie sondern auch im Baltikum, wo am meisten Eis verkauft wurde. Der Erste Weltkrieg und die Nachkriegswirren (1914-25) beendeten die Saisonarbeit im Ausland. Diese Situation dauerte - abgesehen von einer kurzen Erholung (1936-38) - bis 1949. Auch der Zweite Krieg hatte die Saisonwanderungen der Eishersteller unterbrochen, die meisten Eisdielen blieben vermutlich geschlossen. Trotz der Katastrophe der beiden Weltkriege stand das „Heer der Eishersteller“ wieder auf und zog nach Norden. Dieses Mal nicht nach Österreich-Ungarn, sondern in die Bundesrepublik. Die Welle erreicht zirka 1952 einen ersten Höhepunkt, und ebbt bis 1958 ab. Von 1960 (Maximum) bis 1970 kommt eine zweite Welle, dieses Mal geht sie nach Nord- und Westdeutschland, an die Ruhr, zu den großen Städten am Rhein und an die Saar. Sie verläuft zeitgleich zum großen Zustrom südtalienischer Gastarbeiter in die Bundesrepublik. Wie gewohnt holen die Eishersteller ihre Angehörigen oder Freunde nach. Von 1960 bis 1971 bleiben diese Saisonwanderungen fast konstant, und brechen dann ab. Erst wieder ab 1975 (Maximum) bis 1981 stellt sich ein konstanter Zustrom ein, der danach ins Stocken gerät. 1988 schließlich beginnt ein bedeutender Aufschwung, der bis heute anhält. Diese Schwankungen spiegeln das Auf und Ab der deutschen Nachkriegskonjunktur wider, die von 1960 bis 1971 einen Boom erlebte, und billige Arbeitskräfte brauchte und 1973 mit der Ölkrise endete. Gegen Ende der 80er Jahre bis 1993 erlebte Deutschland noch einmal einen Aufschwung, während Italien zur gleichen Zeit eine Wirtschaftskrise durchmachte.

### **Mündliche Überlieferungen**

In den Erzählungen, so fällt auf, mischen sich historische Tatsachen mit den verklärten Überlieferungen der Vorfahren, wobei immer wieder liebevoll der Name der Stadt Wien auftaucht.

Die Erinnerungen gehen bis in die allerersten Anfänge der Auswanderung aus den Alpentälern zurück, ein Phänomen, das im 19. Jh. nicht nur auf Venetien (Cadore, Belluno) beschränkt war, sondern typisch für den gesamten Alpenraum war. Die Männer flohen vor Not, Hunger und Verarmung und verdingten sich als ambulante Händler im damals habsburgischen Norditalien. Sie zogen durch die Städte und verkauften geröstete Kastanien, Mandeln, Süßigkeiten und kandierte Früchte. Aus diesen Anfängen entwickelten sich auf natürliche Weise ambulante (besser: fliegende) Eisverkäufer, die mit ihrem Wagen durch die Städte zogen. Als sich die wirtschaftliche Lage nach dem Anschluss Venetiens an das Königreich Italien verschlechterte (1866), zogen die Männer nicht aus Zufall in die Städte der Donaumonarchie. **Sie verkauften nun auch Eis.** Aus fahrenden Händlern waren fahrende Eisverkäufer geworden, die es später mit Glück und Fleiß zu Betreibern und Besitzern von Eisdielen brachten, und die natürlich ihre Familienangehörigen nachholten. Diese erste Auswanderungswelle dauerte bis zum ersten Weltkrieg<sup>9</sup>, sie erreichte Budapest, Breslau, Kattowitz, Chemnitz, Leipzig, Danzig, Riga und das Baltikum, das - wie sich heraus stellte - ein guter Markt war. Am liebsten aß man Eis im Norden.

Nach dem zweiten Weltkrieg startete eine zweite Auswanderungswelle, dieses Mal in Richtung Benelux und in die großen Industriestädte an Rhein und Ruhr: Sie versprachen die größten Chancen. In den 60er Jahren breiteten sich die Eisdielen nach Süddeutschland aus, man brauchte weiteres Personal, das nun auch aus Treviso und Friaul bezogen wurde. In den 90ern stießen Südtaliener und Ausländer, besonders Südamerikaner hinzu.

### **Konsequenzen im Privaten**

Die befragten Eishersteller sind in ihrer Mehrheit Saisonarbeiter. Seit Generationen, so will es die Tradition, pendeln sie zwischen **zwei Welten**. Was ursprünglich eine Not war, ist ihnen inzwischen in Fleisch und Blut übergegangen: Der Sommer ist die obligate Zeit der **Trennung** und der harten Arbeit, die Rückkehr ist ein Moment der Freude, die ganze Familie ist wieder zuhause vereint. Zuhause - das sind allemal die Bergtaler in Venetien. Diese gewiss einzigartige Arbeits- und Lebensweise hat Konsequenzen im Privaten, insofern als die Weiterführung der Tradition (Rückkehr nach Italien) voraus setzt, dass Ehefrau und Kinder **Italiener** sind - möglichst auch noch aus den gleichen Tälern und Dörfern. So verlangt es die Tradition, und so war es bis in die 60er Jahre auch möglich. Dass die Kinder in Italien zur Schule gehen, ist nur eine logische Konsequenz

---

<sup>9</sup> Etwa gleichzeitig entstand eine andere Form der Auswanderung, die durch die wachsende Industrialisierung in Mittel- und Westeuropa bedingt war. Ziele waren die Städte in Österreich-Ungarn und Preußen (Ruhr), wo man Maurer, Zimmerleute, Schmiede und Bergleute brauchte, und so zogen die Männer diesmal zum Städte-, Straßen-, Kanal- und Bergbau in die Fremde. In Russland folgten sie der Transsibirischen Eisenbahn.



dieser „Lebensplanung“. Schulbesuch in Italien ist ein Muss. Daran halten heute besonders die Eishersteller aus dem Zoldotal entschlossen fest.

In den Interviews begründen sie diese „radikale“ Entscheidung mit unterschiedlichen Motiven.

- sie möchten ihre Identität als Italiener behalten;
- das deutsche Schulsystem sei zu selektiv;
- sie möchten das Alter im Kreis ihrer Familie in Italien verbringen;
- Schulbesuch der Kinder in Deutschland mache keinerlei Sinn in Anbetracht der Saisonarbeit in Italien. Sie käme nur in Frage, wenn die ganze Familie definitiv nach Deutschland auswandern würde.

So ist es nur logisch, wenn wir hören, dass die Pendlerfamilien hohe Ansprüche an die italienische Schule stellen: Sie soll kulturspezifische Werte wie Heimatverbundenheit, Lokalsprache, Lebenssinn vermitteln - alles Dinge, die später einmal sicher stellen sollen, dass man die Emigration unbeschadet übersteht.

Das Fazit für die saisonalen Eishersteller könnte man so zusammen fassen: Ziel bleibt letztlich die Rückkehr nach Italien bei Erreichen des Rentenalters, zurück zur Familie. Schul- und Berufsausbildung in Deutschland machen keinen Sinn in dieser Lebenskonzeption. Sie fühlen sich stark ihrer Gruppe zugehörig, innerhalb derer sie Verwandte und Freunde nachholen. Dieses Prinzip sichert ihr Überleben.

## **Eisdiele im Wandel**

Wenn es ganz früher nur die Männer waren, die im Sommer saisonal ins Ausland zogen, so gingen ab den 50er Jahren auch Frau und Kinder mit. Kaum waren die Kinder im Schulalter, kamen sie nach Italien zu den Großeltern und gingen dort in die Grundschule. Etwas später (70er Jahre) entstanden in Italien besondere Eishersteller-Internate, die auf privater Basis von den Eisherstellern finanziert und verwaltet wurden. Zeitgleich beobachtete man den Trend, dass die Mütter während der gesamten Schulzeit ihrer Kinder (Mitte September bis Mitte Juni) lieber in Italien blieben, und nur kurze 11 bis 12 Wochen in Deutschland. Dieser Trend ist bis heute Standard unter den Familien, die wandern. Sie sind nur im Sommer vereint, wobei die ganz Kleinen in den deutschen Kindergarten gehen.

Heute sieht sich der Eishersteller neuen wirtschaftlichen und sozialen Gegebenheiten gegenüber. Während die Saison früher vom 19. März bis Ende September dauerte, so heute von Februar bis Ende Oktober, nicht selten das ganze Jahr. Dies macht es unmöglich, die Eisdiele nur mit Familienangehörigen oder Freunden aus dem Tal zu betreiben. **Neues Personal muss her!** Und genau hier liegt der alles entscheidende Grund für das Phänomen, das man mit **Niedergang** der

herkömmlichen Eisdieler umschreiben kann. Die neuen Leute kommen seit den 70-80er Jahren nicht mehr aus den klassischen Einzugsgebieten Zoldotal und Cadore, sondern aus Belluno, Friaul und besonders aus Treviso. Sie brachten frischen Wind in die traditionelle Eisdieler, insofern sie nicht mehr die Zäsur zwischen Deutschland = Arbeit, Geld verdienen, Sparen und Italien = Familienleben, Winterpause – sofern sie überhaupt noch nach Italien zurück kehren. Manche junger Eisdieler entscheidet sich nämlich, dauerhaft in Deutschland zu bleiben, und verbinden so Arbeit mit Familie und Freizeit. Der Wertekatalog dieser Sesshaften steht dem Wertekatalog der Wanderer diametral gegenüber: Die Kernfamilie hat Vorrang, die Kinder werden in Deutschland eingeschult, die Familie beginnt sich zu integrieren.

Es war aber letzten Endes der Einzug der **Trevisaner**, der die Welt der Eisdieler revolutionierte: sie orientierten sich am Markt, erweiterten die Produktpalette, verlängerten die Saison, zogen ganzjährig in Einkaufszentren ein und investierten in einen neuen Look. Kurz gesagt, die zielten auf neue Kundschaft. Die Neuen investierten ebenso in **ihre berufliche Weiterbildung**. Sie sind, wie die Alten übereinstimmend erzählen, geschäftstüchtig und pragmatisch. Es ist der gleiche Unternehmergeist, der bereits ab 1970 den Wirtschaftsboom der kleinen und mittleren Industriebetriebe in Nordostitalien ermöglicht hatte.

### **Impulse und Rückwirkungen**

Die alljährliche Rückkehr zieht sich wie ein roter Faden durch die Erzählungen der betreffenden Eisdielerfamilien. Und sie lenkt den Blick sofort auf zwei Phänomene, die naturgemäß mit ihr verbunden sind. Gemeint sind die **wirtschaftlichen Auswirkungen** auf die Heimat-Regionen und die gesellschaftliche **Emanzipation der Frauen** und Kinder: Rückwirkungen, die sich nicht auf das gestiegene Pro-Kopf-Einkommen beschränken, wie aus den Interviews hervor geht.

Unübersehbar sind die Investitionen daheim, sie betreffen Baugewerbe, Fremdenverkehr Unternehmertum, obgleich nicht alle Ortschaften gleichermaßen vom Rückfluss der Saisongelder profitieren konnten. So entstanden beispielsweise im Zoldotal **Infrastrukturen** für den Wintersport, wobei man vor allem auf seine Schönheit und günstige Lage setzte. Für den Sommerurlauber wurden die Täler als preiswerte Alternative zu den alt-eingeführten italienischen Erholungsgebieten erschlossen (wie z. B. Cortina d'Ampezzo).

Während die Zoldaner auf diese Weise ihre Heimat „touristisch“ aufwerten konnten, und so ihren Kindern eine Alternative zur Saisonarbeit im Ausland eröffneten, gingen Belluneser und insbesondere **Trevisaner** einen anderen Weg: Sie gründeten in Nordostitalien Betriebe, die im weiteren Sinn **Zulieferer** für Eisdieler und andere Gastgewerbebetriebe sind. Und zwar liefern sie die besonderen Einrichtungen, die bei Eröffnung und Betrieb einer Eisdieler (oder eines

andersartigen Gastbetriebes) gebraucht werden, wie z.B. alle möglichen Eismaschinen, Getränkeanlagen und Lagersysteme. In Venetien sind im letzten Jahrzehnt eine ganze Reihe solcher Betriebe gewachsen, die indirekt an die „Welt des Eises“ gebunden sind.

Die Emanzipation der Frau und die sprachlich-kulturelle Weiterentwicklung der Kinder sind das zweite Phänomen. Die Frau erweitert in der Emigration (bes. in großen Städten) entscheidend ihren **Horizont**, sie entwächst ihrem provinziellen Rollenverständnis, weil sie eigenverantwortlich neue Aufgaben übernimmt. Sie gelangt über den „normalen“ Umgang mit Menschen anderer Kultur zu einer neuen Souveränität: sie wird selbstsicher und selbständig. Und last not least lernt oder verbessert sie ihre Fremdsprachenkenntnisse.

Noch mehr gilt das eben Gesagte für die Kinder. Sie sind, was die deutsche Sprache und die deutsche Kultur betrifft, in beträchtlichem Maße zweigleisig. Bleibt anzumerken, weil immer wieder aus den Interviews heraus zu hören ist, dass ihre Sprachkenntnis und ihr Kulturgepäck (sie schöpfen aus zwei Kulturen) nur allzu oft übersehen werden - sowohl in der Schule als auch später im Berufsleben.

## **Identität**

Oftmals, so hat man den Eindruck, verwechseln die saisonalen Eishersteller Integration mit Geschäftserfolg und Anerkennung seitens der lokalen Bevölkerung. Wozu noch ihre guten bis sehr guten Sprachkenntnisse kommen: Sie können sich problemlos mit Deutschen unterhalten und fühlen sich prompt integriert.

Das führt uns zum Kern der Identitätsfrage. Sie hat mit dem Saison-Charakter der Arbeit zu tun. Dieser ist in sich doppelseitig, denn per Definition pendelt der Eishersteller seit Generationen zwischen **zwei Kulturen**, und das ist ihm in Fleisch und Blut übergegangen! Die Pendelidentität ist seine Kultur, und sitzt so tief, dass er sich dessen nicht mehr bewusst ist. Deutschland ist wohl oder übel Teil seines Ichs. Tatsächlich fühlt sich - besonders der Zoldaner - nicht als Ausländer in Deutschland, ist aber auch nicht in Deutschland daheim. Er ist Unternehmer dort und fühlt sich seiner Gruppe zugehörig, und diese Gruppe genießt in Deutschland Ansehen, was wiederum sein Gruppenbewusstsein stärkt. Solange der Eishersteller pendelt, schützt es ihn und gibt ihm Halt. Das Pendeln zwischen zwei Kulturen ist eine Strategie, sich nicht entscheiden zu müssen.

Dass diese Identität („nicht wirklich Ausländer“) an die Herkunft gebunden ist, wurde bei der nächsten Frage offenbar, nämlich nach einer möglichen dauerhaften Auswanderung nach Deutschland **ohne Rückkehr**. In den Antworten schimmerte die unbewusste Angst durch, die schützende Gruppenidentität aufgeben und alte Brücken abbrechen zu müssen: Wenn schon abbrechen, dann aber nicht ganz! Will heißen, nicht allzu weit von Norditalien. Die meisten

Eishersteller sind nämlich überzeugt, dass ihnen ein gutes Zusammenleben und die Integration in **Süd**deutschland leichter fallen würde als in Norddeutschland. Die Vorstellung einer **räumlichen Nähe** lindert offenbar unbewusste Lösungsängste. Kurzum, man fühle sich z.B. in Bayern auf dem Land recht wohl, weil man zum Teil gleiche Mentalität, Lebensweise und Werte wie daheim vorfände.

## **Schlussbemerkungen**

Die Emigration der Eishersteller nach Deutschland ist im wesentlichen saisonaler Art. Es sind meistens qualifizierte Männer aus Norditalien (manche haben eine dreijährige Spezialisierung, die vom *Uniteis* organisiert, und sowohl in Deutschland als auch in Italien anerkannt wird), genauer gesagt aus den Alpen und Voralpen Nordostitaliens, mit mittlerem Abschluss.

Die anfängliche Emigration aus den Bergtälern des Cadore und des Zoldotals unterstand wirtschaftlichen Gesetzmäßigkeiten. Armut und Existenznöte in der Heimat zwangen die Menschen in die Emigration, sie zogen in die Fremde, und zwar in Länder, die die besten wirtschaftlichen Erfolgsaussichten und soziale Sicherheit versprachen. Nicht von ungefähr verschwanden die Eishersteller mit dem Wegfall wirtschaftlicher Vorteile wieder aus Gebieten, wo sie früher zahlreich vertreten waren. Diese Länder hatten ihre Anziehungskraft verloren (Donauraum nach dem 1. Weltkrieg, die Republiken der Ex-UdSSR nach dem 2. Weltkrieg).

Die beiden Weltkriege unterbrachen die Emigration, und ein Neubeginn war erst möglich, als die Lage sich stabilisiert hatte. Der Aufschwung setzte dort ein, wo sich die Eishersteller die größten wirtschaftlichen und sozialen Erfolgschancen ausrechneten, in unserem Fall in der Bundesrepublik. Sie suchten sich Städte und Regionen aus, die als besonders reich galten. Es ist genau dieser Umstand des „sich-aussuchen-können“, der die Emigration der Eishersteller von der Massenemigration der Gastarbeiter aus dem Süden unterscheidet. Sie sind eine kompakte Gruppe, die eine lange Tradition verbindet, sie sind hochqualifiziert, sie kommen ins Gastland mit einem spezifischen Angebot, sie wissen um ihr Können („Berufsstolz“) und sie halten zusammen. Am offensichtlichsten wird dies am Nachholen der Verwandten und der Freunde. Mit anderen Worten, **sie haben ihre Emigration in der Hand**, daher ihr Selbstbewusstsein im Ausland. Das ist nicht mehr der Gastarbeiter der 60er Jahre, der auf dem Bau oder am Band in den großen deutschen Fabriken arbeitet, schlecht qualifiziert und ohne Gewerkschaftsschutz, der als erster entlassen wird, sobald die Wirtschaft im Gastland nicht mehr floriert.

Der Eishersteller kann sich den Ort aussuchen, der nach Erfahrung seiner Vorgänger den größten wirtschaftlichen Erfolg verspricht. Sein Geschäft ist eine Dienstleistung für die örtliche Bevölkerung, er weiß, dass er sich an die Gepflogenheiten des Gastlandes halten muss, er weiß

aber auch, dass er nicht unbedingt das Schicksal des Landes teilt. Da er wirtschaftlichen Erfolg anstrebt, wird er sich gut überlegen, wie lange er an einem bestimmten Ort bleibt. Daher rührt sein Selbstbewusstsein als Emigrant, das von Generation zu Generation überliefert wird. Es ist der **Stolz einer Gruppe**, die es aus eigener Kraft zu etwas gebracht hat und ihre Zukunft (im Rahmen des Möglichen) selbst bestimmt. Das Zoldotal steht noch heute exemplarisch für eine Auswanderung aus einem einheitlichen Herkunftsgebiet nach verschiedenen Orten.

Zwei weitere Aspekte gehören wesentlich zum spezifischen Saisoncharakter der Emigration. Es sind dies die **Wahl des Partners** (aus Venetien) und der **Schulbesuch der Kinder** (in Italien). Beide sorgen dafür, dass eine Tradition weiter geführt werden kann, die eben nicht nur eine berufliche ist, sondern auch eine kulturelle und sprachliche. Dieses einheitliche Gruppenverhalten sichert das **Überleben ihrer eigenen Identität**, die in der Abgeschiedenheit der Bergwelt wurzelt. Der Schulbesuch der Kinder in Italien ist für die Eishersteller wesentlich - garantiert er doch die Identität als Italiener und die glatte Wiedereingliederung bei der Rückkehr. Hier stoßen wir wieder einmal auf den Saisoncharakter der Arbeit der Eishersteller. Mischehen mit Deutschen oder Italienern aus anderen Regionen sind dann auch die Ausnahme geblieben. Die Heirat mit einer Deutschen würde all dies zunichte machen: Die Kinder würden in Deutschland eingeschult, und man müsste zusehen, wie sie sich endgültig dort einleben. Die Tradition wäre für immer verloren. Dem Weiterbestehen der traditionellen Saisonarbeit dient maßgeblich der Dialekt, genauer gesagt, der normale Gebrauch des Dialekts in der Emigration. Er gewährleistet, dass sprachliche und kulturelle Bindungen zur Heimat nicht abbrechen.

Trotz ihrer langen und einzigartigen Tradition (man denke nur an das Zoldotal) hat die klassische Saisonarbeit in den letzten Jahren **Veränderungen** erfahren. Sie betreffen insbesondere eine neue, andere **Mentalität** seitens des Personals, das aus anderen italienischen Regionen angeworben wurde, und die Verlängerung der Saison. In der Folge sind manche Eishersteller dazu übergegangen, dauernd zu bleiben, mehrheitlich Südtaliener und junge Leute. Sozialisation und kulturelle Verschmelzung ihrer Kinder in Deutschland sind der Preis. Zu diesen beruflichen Neuerungen kommt ein Generationenproblem, weil viele Eisherstellerkinder in Deutschland geboren wurden und dort den Kindergarten besucht haben. Nicht selten sind sie zweisprachig und haben 2 Kulturen. Sie haben eine flexiblere Auffassung von Saisonarbeit und unterscheiden nicht strikt zwischen hartem Sommereinsatz und Winterpause in Italien - wie noch ihre Eltern und Großeltern.

Schließlich und endlich haben sich das Selbstverständnis der Italiener in Deutschland und das Image der Italiener bei den Deutschen gewandelt. Sie tragen nicht mehr das Bild der Gastarbeiter in ihren Köpfen, die in den 60er Jahren mit Pappkoffern am Hauptbahnhof ankamen, sondern das Bild

des Made in Italy, das Italien der Mode und des Design, das Land einer neuen Esskultur. Dieser Bewusstseinswandel auf beiden Seiten war erst durch den tiefen gesellschaftlich-kulturellen Entwicklungsprozess der letzten Jahrzehnte möglich.

Und wohin entwickelt sich die Eisdiele? Offenkundig ist, dass sie das Abbild eines modernen multikulturellen, mehrsprachigen Babylon geworden ist, wo man je nach Moment sowohl Standard-Sprachen hört (Italienisch, Deutsch und weitere Fremdsprachen, oft Spanisch und Portugiesisch) als auch deutsche und italienische Dialekte.

Noch auf eine andere, versteckte Weise ändert sich die italienische Eisdiele. Der Wandel betrifft den „Look“ und ist in großen Städten wie Berlin und München zu beobachten. Auch sie muss wie andere Betriebe mit der Zeit gehen, gerät aber dadurch in eine **Zwickmühle**: Einerseits muss sie im schnellen Trend liegen (neue Inneneinrichtungen, Produkte, Geschmacksmoden und Markttendenzen), andererseits muss sie die Exklusivität ihrer Produkte und ihr Ambiente bewahren, um nicht als beliebiger Treff in den Strömungen eines unerbittlichen Marktes unterzugehen.

## Bibliographische Hinweise

### a) Monographien

- Assmann, Aleida (2002): *Ricordare. Forme e mutamenti della memoria culturale*, Bologna.
- Bade, Klaus J. (a c. di) (1992): *Deutsche im Ausland – Fremde in Deutschland: Migration in Geschichte und Gegenwart*, München.
- Bade, Klaus J. (2000): *Europa in Bewegung. Migration vom späten 18. Jahrhundert bis zur Gegenwart*, München.
- Bernardi, Ulderico/Todisco, Enrico (a c. di) (1998): *Il dono dei migranti. Triveneti nel mondo*, Cittadella (Padova).
- Brunold, Ursus (a c. di) (1994): *Gewerbliche Migration im Alpenraum. La migrazione artigianale nelle Alpi. Historikertagung in Davos. Convegno Storico di Davos, 25-27.IX.1991*, Bozen-Bolzano.
- Caldognetto, Maria Luisa / Campanale, Laura (a c. di) (2014): *TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE - UN ITINERARIO POSSIBILE. Esperienze e proposte in ambito linguistico-letterario e storico-culturale per la didattica dell'italiano oltre frontiera. Atti delle Settimane della Lingua Italiana nel Mondo Università di Treviri, 2011 - 2012 - 2013*, Luxembourg.
- Caltran, Tarcisio (a c. di) (1999): *La storia del gelato: dall'epopea dei gelatieri alla Mostra Internazionale del Gelato*, Longarone.
- Campanale, Laura (2006): *I gelatieri veneti in Germania - un'indagine sociolinguistica*, Frankfurt am Main.
- Campo Bagatin, Adriana (1996): *Montagna Veneta ed emigrazione. Il fenomeno nel Bellunese e il peculiare caso della Valle di Zoldo*, Rasai di Seren del Grappa (Belluno).
- Canepari, Luciano (1984): *Lingua italiana nel Veneto*, Padova.
- Culatti, Davide (1997): *Emigrazione e rientro. Il reinserimento lavorativo degli emigranti nel Bellunese*, Rasai di Seren del Grappa, (Belluno).
- De Botazzi, Giuseppe (1993): *Italiani in Germania*, Essen.
- De Martini-Tihanyi, Mirella (1985): *L'emigrazione operaia dalle Venezie e dalla Lombardia alla Slovacchia. La costruzione delle ferrovie Kosice-Bohumin e Zvolen-Vrutky: 1870-1895*, Padova.
- Del Fabbro, René (1996): *Transalpini*, Osnabrück.
- Dunkel, Franziska/Stramaglia-Faggion, Gabriella (2000): *Zur Geschichte der Gastarbeiter in München: ‚für 50 Mark einen Italiener‘*, München.

- Fontanella, Sabrina (a. a. 2000-2001): *Emigrazione e integrazione veneta in Germania nel secondo Dopo Guerra*, Tesi di Laurea, Università degli Studi di Padova, Relatore: Prof. Agostini Filiberto.
- Franzina, Emilio (1991): *Storia dell'emigrazione veneta*, Verona.
- Franzina, Emilio (1998): *La storia altrove. Casi nazionali e casi regionali nelle moderne migrazioni di massa*, Verona.
- Halbwachs, Maurice (1996): *Memorie di famiglia*, Roma.
- Lazzarini, Antonio/Vendramini, Ferruccio (a c. di) (1991): *La montagna veneta in età contemporanea. Storia e ambiente. Uomini e risorse*, Convegno di studio, Belluno, 26-27 maggio 1989, Roma.
- Lucassen, Jan/Lucassen, Leo (1997): *Migration, migration history, history*, Bern.
- Mosena, Elisabetta (a. a. 1995-1996): *La Val di Zoldo tra Otto e Novecento: popolazione, risorse ed emigrazione*, Tesi di Laurea, Università degli Studi di Venezia, Facoltà di Lettere e Filosofia, Relatore: Prof. Sanga Glauco.
- Petersen, Jens (a c. di) (1993): *L'emigrazione tra Italia e Germania*, Manduria.
- Pichler, Edith (1992): *Geschichte der italienischen Gewerbemigration nach Deutschland*, Arbeitsheft, Berlin.
- Pichler, Edith (1997): *Migration, Community-Formierung und ethnische Ökonomie. Die italienischen Gewerbetreibenden in Berlin*, Berlin.
- Vecellio, Pietro (1984): *Il fenomeno migratorio nel bellunese alla fine del secolo scorso*, Belluno.
- Vendramini, Ferruccio (a c. di) (1998): *Montagne e veneti nel secondo dopoguerra*, Verona.
- Vendramini, Ferruccio (a c. di) (2001): *Sulle tracce del passato. Recupero e documenti per una storia del Longaronese*, Quaderno n. 2, Belluno.
- Zanoli, Maria Grazia (a. a. 1999-2000): *Immigrazione ed integrazione culturale: la comunità italiana in Baviera*, Tesi di Laurea, Libera Università di Lingue e Comunicazione IULM di Milano, Relatore: Prof.ssa Delle Fave Antonella.
- Zoratto, Bruno (1982): *Gli italiani in Germania dalla fine dell'800 agli inizi del 900*, Stoccarda.
- Wennemann, Adolf (1997): *Arbeit im Norden: Italiener im Rheinland und Westfalen des späten 19. und frühen 20. Jahrhunderts*, Osnabrück.

## **b) Aufsätze**

- Bortoluzzi, Tiziana (1991): Il flusso migratorio dei gelatieri bellunesi nell'area mitteleuropea, in: Lazzarini, Antonio/Vendramini, Ferruccio (a c. di): *La montagna veneta in età contemporanea. Storia e ambiente. Uomini e risorse*, Convegno di studio, Belluno, 26-27 maggio 1989, Roma, 229-244.



- Bovenkerk, Frank/Ruland, Loes (1992): Artisan Entrepreneurs: Two Centuries of Italian Immigration to the Netherlands, in: *International Migration Revue* 26, 927-939.
- Burmeister, Karl-Heinz (1994): Einleitung. Introduzione, in: Brunold, Ursus (a c. di): *Gewerbliche Migration im Alpenraum. La migrazione artigianale nelle Alpi. Historikertagung in Davos. Convegno Storico di Davos, 25-27.IX.1991*, Bozen-Bolzano, 7-14.
- Campanale, Laura (2006): L'emigrazione dei gelatieri italiani in Germania: la tradizione del gelato "made in Italy", in: Krefeld, T. (a c. di): *Modellando lo spazio in prospettiva linguistica*, Frankfurt am Main, 157-172.
- Campanale, Laura (2006): I gelatieri veneti in Germania - un'indagine sociolinguistica, in: *Altreitalia*, 33, luglio-dicembre, 45-64.
- Campanale, Laura (2009): Die Eisdielen als multikulturelles Babel. Eine soziolinguistische Studie, in: Overbeck, A./Osses, D. (Hg.): *Eiskalte Leidenschaft. Italienische Eismacher im Ruhrgebiet*, Essen, 46-53.
- Ceschi, Raffaello (1994): Migrazioni dalla montagna alla montagna. Migration von Berggebiet zu Berggebiet, in: Brunold, Ursus (a c. di): *Gewerbliche Migration im Alpenraum. La migrazione artigianale nelle Alpi. Historikertagung in Davos. Convegno Storico di Davos, 25-27.IX.1991*, Bozen-Bolzano, 15-82.
- Pichler, Edith (1991): 'Pizza alla tedesca'. Ein Literaturbericht zur Geschichte der italienischen Migration nach Deutschland, in: *Ethnizität & Migration* 2/6, 5-25.
- Uniteis (1977): *Breve profilo sulla storia della gelateria*, I° puntata, Ufficio Stampa Uniteis, 23.
- Uniteis (1977): *Origine della emigrazione del gelato*, III° puntata, Ufficio Stampa Uniteis, 15.
- Uniteis (1977): *Prima ondata emigratoria dalla metà del 1800 fino alla 1° guerra mondiale*, II° puntata, Ufficio Stampa Uniteis, 15.
- Uniteis (1977): *Seconda ondata emigratoria nel periodo tra le due guerre mondiali*, IV° puntata, Ufficio Stampa Uniteis, 15.
- Uniteis (1977): *Terza ondata emigratoria dalla fine della seconda guerra mondiale ai nostri tempi*, V° puntata, Ufficio Stampa Uniteis, 15.

## Auszüge aus den Interviews

- B: *ssì . quela era una classica perché in quel periodi non c'erano ancora gli aèri*
- A: *quindi quanto durava venti ore . anche di più?*
- B: *no ore . giorni . no ore . sì ma ogni [?] saltaba fuori una nabe più rrapida . eh e io credo che l'ultima ci abrà messo un po' più di una settimana perlomeno di dieci giorni*
- A: *e dopo prendevate il treno per ...*
- B: *eh ssì si arribaba a Genova*
- A: *due settimane ci impiegavate per ritornare a casa?*
- B: *io credo mh prima sicuro ssì anche benti giorni . [...] (U 47 PERM MONACO / BUENOS AIRES – BL VODO)<sup>1</sup>*
- A: *si ricorda . mi può raccontare mi diceva della nave del viaggio si ricorda qualche cosa?*
- B: *eh beh non troppo . però mi rricordo che eh il bentuno settembre cominciaba la primavera in Buenos Aires era il jorno che la jelateria dobeba essere aperta perciò il jelatiere arribaba circa berso il quindici di settembre . là e partiba eh da l'Italia in Agosto per arribare el quindici di settembre poteba partire o metà agosto le . i primi biagi quelli che ci metebano di più perché col passare de gli ani le nabi dibentabano sempre più belocci l'ultima di precisso non me rricordo però sarà stato tra una setimana e dieci giorni che si rriusciba ad arribare*
- A: *e dal Cadore come facevate il viaggio?*
- B: *beh facebamo Calalso col treno fino a Jenoba e pòi da lì eh . non so se la prima scala era Barselona pòi se andaba a Lisboa . a Dakaar*
- A: *cioè stavate sempre in nave o cambiavate?*
- B: *ssì sempre in nabe cioè quele mi rricordo quei porti perché erano sempre gli stessi . eh me rricordo perfino eh cossa si faceba in ogni cità che si arribaba se abebamo le tradissioni . quando fermaba a Rrio ci piaceba andare a Copa Cabana*
- A: *ah che bello*
- B: *ossèa la nostra famiglia la tradissione era quela quando ferrmaba a Barselona andabamo a mangiare la paeja ad un rristorante che ancora adesso esiste che se chiama a le sète porte*
- B: *di tuto quele ani che esiste ancora quel rristorante . pòi se se andaba a Lisboa una . un'ironia . mio padre era molto schersosso eh come ironia andaba dal rrè*
- A: *andava dal re?*

- B: *ssì andabamo dal rré e andaba e li diceba siamo benuti a salutare il nostro rrè . ma lui schersaba ma insoma ci rricebevano con molta alegria e subito qualcosa da .../*
- A: *ma proprio il re vero?*
- B: *ssì ssì . lui tuti gli ani dobeba salutare il rrè . era uno sfissio*
- A: *mah . eh quanto restavate in questi . quando faceva scalo la nave quanto stavate a Barcellona a ...*
- B: *ah ore*
- A: *ah ore*
- B: *mah potevano essere oto ore . dieci ore . dipende*
- A: *e pòi a Rio andavate a Copa Cabana?*
- B: *ssì quello era fisso ne le ne le onde*
- A: *nelle onde . ah nel mare?*
- B: *perché c'errano le onnde alte lì . c'era molto dibertimento*
- A: *e a Dakar?*
- B: *a Dakaar ...*
- A: *dove Dakar?*
- B: *eh Dakaar . è in Africa no?*
- A: *ah*
- B: *lì lì non si scendeba la nabe perché era tropo pericolosso però mi rricordo che lo sfissio lì era tirare la monetina ai negri che ci stabano . andavano a cercarla soto in acua*
- A: *[RIDE]*
- B: *perciò tuti tiravano le monetine da la nave*
- A: *ma queste navi come erano navi belle o ...*
- B: *sì queste erano bèle però erano nabi che per essempro jà per commercianti diciamo mia nona per essempro mi diceba non so che mio nono l'ha chiamata e lei ha dormito ne la stiba in una . tipo altalena su l'amaca eh . con altri no so . trècento . ssì*
- A: *all'inizio erano ...*
- B: *era proprio a l'inissio quela eh ...*
- A: *eh dopo c'erano le cabine insomma*
- B: *certo c'erano le gabine c'era la prima classe la seconda classe*
- A: *come Titanic là ...*
- B: *exacto . mia mama mi rracontaba che loro . non bedevano mai la prima classe perché io ero tropo tremendo abevano paura di bergognarsi*
- A: *[RIDE] . era vispo?*
- B: *adesso no [...] (U 47 PERM MONACO / BUENOS AIRES – BL VODO)*

*Gli italiani venivano chiamati nei primi del 1890 Katzelmacher perché facevano tanti figli come i gatti, si credeva, invece la parola deriva da "cazzole"*

(cazzuole di legno). Durante l'inverno gli abitanti di vicino Longarone facevano le casse con il legno, venivano a fare gli ambulanti in Germania e gridavano "cazzole" . Inizialmente questa gente non vendeva gelato, ma venivano su per vendere croccanti e caldarroste, mandavano i ragazzi per le osterie a venderle, poi qualcuno ha iniziato col gelato (U 57 STAG MONACO / DE MONACO - BL VODO - VI ARZIGNANO)<sup>2</sup>

I miei nonni vendevano le castagne, i frutti canditi, come ambulanti all'Oktoberfest. Mio nonno era del 1899, era nato a Monaco e aveva fatto il collegio ad Andechs. Mio papà vendeva per strada le mandorle e le castagne, ha portato addirittura le castagne ad Hitler. Dal 1929 al 1942 aveva una gelateria a Norimberga (U 32 STAG KEMPTEN / DE MONACO - VALLE DI CADORE)

A: *mi racconta la situazione socioeconomica della Sua valle nel passato e il percorso migratorio della Sua valle e Suo .../*

B: *[...] siamo stati aggregati a l'Italia nel mileotocénto-sessanta-sèi prima eravamo soto l'Impèro austro-ungarico la nostra sopravivènza [...] è dipesa da l'emigrazione in un primo tempo come dolciai dolciari andavano a vendere pere cotte castagne non so qualche cosa di simile e si è orientata principalmente soto l'Austria lungo l'asta del Danubio anche come boscaioli come muratori come carpentieri mi racontavano dei vecchi quando ero giovane bambino che Innsbruck è stata costruita quasi per quanto riguarda certe murature edifici certi lavori di carpenteria dai nostri conteranii di 'Sòldo dòpo si sono riversati anche su Venessia come pasticèri sèmpre abbiamo la grande industria dei Colussi che è originaria qua di 'Sòldo . andavano giù come salumai dolciai e così via qualcuno è rimasto là altri hanno cominciato con le gelaterie in Germania Austria (U 72 STAG HAHLEN / BL FORNO DI ZOLDO)*

Mia nonna era nata a Sarajevo, il bisnonno verso la fine dell'Ottocento faceva lo "squarador", faceva la stagione, andava via in estate e tornava in autunno. Mia mamma è nata in Austria perché il papà faceva l'intagliatore. Erano assunti da ditte locali per andare a lavorare nelle zone della Polonia, dell'ex-

Jugoslavia, della Prussia. Mio papà lavorava come falegname e d'estate come gelatiere a Bochum prima della seconda guerra. Con la guerra ha perso tutto, nel 1950 è tornato in Germania in Vestfalia a Dortmund. In quegli anni andavano al Nord perché la gelateria era conosciuta al Nord. Al Nord sono più stagionali. Le vere gelaterie sono rimaste al Nord, perché al Nord mangiano più gelato che al Sud. In Baviera ci sono più caffè-gelateria. Una volta si sposavano in paese con una persona della stessa tradizione, partivano il 19 marzo e tornavano a metà settembre. Il paese si spopolava, se n'andavano tutti a fare gelato (U 53 STAG KEMPTEN / BL VALLE DI CADORE - VENAS)

B: [...] altri hanno cominciato con le gelaterie in Germania e in Austria . non so conosce l'aneddoto a Vienna quando avevano cominciato con dei semplici carrettini e dopo la Gilde l'associazione di chi lavorava lo zucchero avevano detto abbiamo una concorrenza spietata

A: sì sì

B: ecco inizialmente hanno sopperito a questo incomodo legando i carrettini sotto i portici a delle colonne e dopo hanno preso fiato e hanno cominciato ad affittare dei piccoli negozietti ecco . così si è svolta la faccenda [...] (U 72 STAG HAHLEN / BL FORNO DI ZOLDO)

[...] e dicevano sempre Maria Teresa l'imperatrice ci ha sempre visti di buon occhio naturalmente mangiava il gelato a lei piaceva il gelato e li ha sempre aiutati [...] (U 72 STAG HAHLEN / BL FORNO DI ZOLDO)

B: con l'unità d'Italia nel milleottocentosessanta sessantasei i nostri paesi si sono impoveriti e la gente ha dovuto emigrare ci sono stati quelli che sono andati in Germania, quelli de la Val del Voit sono andati verso l'America del Nord, quelli della Val Belluna sono andati verso l'America del Sud e il nostro paese ha preso la via dell'Austria, dell'Impero austro-ungarico; a Vienna e a Budapest hanno cominciato due tre persone hanno iniziato coi carrettini, facevano una sorbettiera di gelato e cercavano di andare sui punti più frequentati della città a vendere gelato con sto carrettino e poi hanno cominciato a portar con sé anche degli amici e dei conoscenti tanto che nel milleottocentonovanta . due di queste persone una di Zoppè e una a Budapest e una Vienna avevano già settanta ottanta carrettini e cinque sei gelaterie punti vendita e così hanno cominciato a sparpagliarsi per tutta la Germania, sono andati anche su nel Nord della Germania fino a Berlino

A: già nel milleottocentonovanta

B: nel milleottocentonovanta novantacinque hanno cominciato a andare in Polonia, a Danzica Stettino Brandenburgo Neumüster, là verso tutte quelle città del Nord della Germania (U 59 STAG ? / BL ZOPPÈ)

I vecchi vendevano croccanti, caldarroste o frutti canditi con lo zucchero, come ambulanti d'inverno. Nel 1850 molti emigravano da Vodo di Cadore in Cecoslovacchia, in Polonia, a Lipsia, Danzica per lavorare nelle miniere o nelle industrie. Fino alla prima guerra mondiale stavano all'estero temporaneamente o stagionalmente. Mia nonna paterna nel 1880, 1890 lavorava in Slesia come cuoca per le imprese che costruivano gallerie, ferrovie. Prima della guerra tra il 1908, 1910 mio papà lavorava in gelateria a Bloomberg, poi con la guerra ha perso tutto e nel 1926, 1927 ha riaperto una gelateria in proprio a Norimberga (U 57 STAG MONACO / DE MONACO - BL VODO - VI ARZIGNANO)

I vecchi lavoravano nelle miniere e sulle ferrovie. In Polonia a Chemnitz i miei vendevano gelato coi carrettini e nelle gelaterie. Facevano la doppia stagione. In estate vendevano gelato al Nord, mentre caldarroste al Sud in Germania, sempre come ambulanti. Se non avevano guadagnato abbastanza col gelato, restavano in Germania al Sud a vendere caldarroste (D 48 STAG DINGOLFING / BL VALLE DI CADORE - VENAS)

Qui in Cadore non c'era più lavoro, c'era chi lavorava come contadino e come montanaro, ma non era più sufficiente. La maggior parte emigrava d'estate e andava a vendere gelati come ambulanti coi carretti o castagne in Germania, soprattutto nei territori dell'ex-D.D.R. Il viaggio era lungo. Per arrivare alla stazione di Dobbiaco c'impiegavano due o tre giorni e poi prendevano il treno per il Nord. Partivano solo uomini, le donne stavano in casa e lavoravano nei campi (U 75 STAG MONACO / BL VENAS)

dopo l'avvento della prima guerra mondiale hanno dovuto rientrare tutti quanti, hanno perso tutto, subito dopo la seconda guerra mondiale abbiamo ripreso quasi tutti noi il cammino verso la Germania pur essendo distrutta era la nazione che ci offriva più possibilità di sviluppo, è sempre stata molto liberale la Germania (U 72 STAG HAHLEN / BL FORNO DI ZOLDO)

B: per motivi sentimentali e forse in parte anche come Le dicevo prima con la prima guerra mondiale quelli che erano emigrati nell'Impero austro-ungarico e in Germania hanno dovuto rientrare perdendo tutto, con la seconda guerra mondiale han fatto lo stesso, erano ripartiti subito dopo la prima con la fine della guerra il venti ventidue ventitre, e nel quarantatre sono dovuti rientrare tutti quelli che erano in Polonia, Cecoslovacchia, Ungheria, Germania perdendo nuovamente tutto quanto, e negli anni quarantasette quarantotto che siamo ripartiti abbiamo dovuto ripartire da zero forse anche questo ha influito

A: quindi la paura di ritornare magari .../

B: sì di perdere tutto

A: ci sentivamo più sicuri avendo i piedi in due staffe, anch'io contavo quando sono andato in Germania beh la Germania rifarà una guerra starò là dieci, quindici anni poi dovrò rientrare (U 72 STAG HAHLEN / BL FORNO DI ZOLDO)

Negli anni Cinquanta, Sessanta gli zoldani si sono diretti nella Ruhr (Dortmund, Bochum, Essen, Hildesheim), perché era una delle zone più ricche e al Nord mangiavano volentieri il gelato. Con il retrocedere dell'economia ci si sposta e si cerca di avvicinarsi all'Italia. Inizialmente si andava a lavorare da un gelatiere pratico per farsi le ossa e poi si apriva un locale proprio (U 39 STAG FREISING / DE ESSEN - BL FORNO DI ZOLDO)

B: [...] siamo andati fino a Longarone ad assumere personale mentre noi non ce ne avevamo, da Potonzo che è il paesino appena sotto a Longarone, esaurita anche là la manodopera abbiamo cominciato a cercarla nella Val Belluna, finita anche là, tanti di noi si sono riversati a Erto Casso che fa parte del Friuli (U 72 STAG HAHLEN / BL FORNO DI ZOLDO)

**PS:** Die obigen Informationen (inklusive die Interviews) wurden hauptsächlich aus meiner Doktorarbeit entnommen: *I gelatieri veneti in Germania - un'indagine sociolinguistica*, Arbeit, die 2006 vom Verlag Peter Lang in Frankfurt am Main

veröffentlicht wurde, sowie aus der letzten Publikation, die die *Atti der Settimane della Lingua Italiana nel Mondo 2011 - 2012 - 2013 an der Universität Trier* beinhalten: „*TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE - UN ITINERARIO POSSIBILE. Esperienze e proposte in ambito linguistico-letterario e storico-culturale per la didattica dell'italiano oltre frontiera*“, herausgegeben von Maria Luisa Caldognetto und Laura Campanale und 2014 vom luxemburgischen Verlag *Convivium*.