

GELATO!

Italienische Eismacher am Niederrhein

Carl Pause und Margrit Schulte Beerbühl

mit Beiträgen von

Anna Marijke Weber, Dario Olivier und Annalisa Carnio

Herausgegeben von Carl Pause im Auftrag der Stadt Neuss

**CLEMENS SELS
MUSEUM NEUSS**

Wie das italienische Eis an den Niederrhein kam

Eis, vermutlich in Form von Sorbets, war über Jahrhunderte eine Luxusspeise, die dem Adel und dem wohlhabenden Bürgertum vorbehalten war. Die reichen Bevölkerungsschichten besaßen Eishäuser, in denen sie ihre Speisen und Getränke kühlen konnten. Ansonsten verhinderte das Fehlen von Kühltechniken die Verbreitung des Eiskonsums. Ein erster Schritt zur Ausbreitung des Speiseeiskonsums wurde noch vor der Erfindung von Carl Lindes Kühltechnik durch die Kommerzialisierung des Eisabbaus gelegt. Im Winter begann man auf kommerzieller Basis, Eisblöcke aus gefrorenen Seen vor allem in Skandinavien abzubauen und mit Schiffen nach Großbritannien und in andere europäische Länder zu transportieren.

Ein zweiter entscheidender Schritt, der die Grundlagen für die Ausbreitung des Speiseeisverzehrs legte, war der doppelwandige Holzbottich mit einer Handkurbel. Die Erfindung soll auf zwei britische Konditoren zurückgehen. Zwischen den beiden Innenwänden wurde kleingehacktes Eis mit Salz vermischt zum Kühlen eingefügt, während im Innern des Bottichs die flüssige Eiscrememasse mit Hilfe einer Handkurbel gegen die gekühlten Wände gestrichen wurde, bis sie hart war.

Durch diese beiden Entwicklungen war der Weg zur Verbreitung des Speiseeises geebnet. Es bedurfte jedoch noch neuer Marketingstrategien. Diese verdanken wir den Bewohnern aus den oberitalienischen Bergdörfern. Sie waren die ersten, die mit Eiskarren durch die Straßen der großen Städte zogen und Speiseeis in kleinen Portionen verkauften. Durch ihre jahrhundertalte Tradition des Wanderhandels als Limonen-, Pomeranzen- oder Maronenverkäufer war die Aufnahme eines neuen Produkts in ihr Warensortiment keine große Umstellung. Da der Eisverkauf ein Saisongeschäft war und ist, verkauften sie in den Wintermonaten weiterhin ihre traditionellen Waren. Manche kehrten im Winter in die Heimat zurück, um dann im Frühjahr erneut nach Norden aufzubrechen. So berichtet die Monatschrift Jan Wellem im Jahr 1929 über die Italiener in Düsseldorf:

„Die Italiener waren damals gewohnte Typen im Düsseldorfer Straßenleben. Sie betrieben in der Ritterstraße verschiedentlich Eisfabrikation und handelten im Sommer mit Speiseeis und Kinderluftballons. Im Winter konnte man die südlichen Gestalten in Toreingängen verschiedener Straßen sehen, wo sie an eigens konstruierten Öfen „Maronen“, gebratene Kastanien, feilboten.“ Wie schnell innerhalb weniger Jahrzehnte Speiseeis populär wurde, ist daran zu ersehen, dass die ambulanten italienischen Eisverkäufer am Niederrhein bereits ab Mitte der 1890er Jahre



15: Schon seit den 1820er Jahren verkauften Wanderhändler aus dem Zoldano im Winter gekochte Birnen in den Städten

auftauchten. Mitglieder der italienischen Eismacherfamilie Sagui sind in Mönchengladbach seit 1893 nachweisbar. Die Eismacherfamilie De Nadal, die über Jahrzehnte in Duisburg eine Eisdiele besaß, verkaufte schon 1895 Eis auf der Straße, allerdings nicht in Duisburg, sondern in Lübeck. In Neuss waren Mitglieder der Familie De Luca die Ersten. Sie verkauften dort seit 1905 Eis. Es ist allerdings anzunehmen, dass italienische Eismacher vereinzelt schon früher am Niederrhein oder im Ruhrgebiet tätig waren. Sie sind jedoch kaum nachweisbar, weil das Eisgeschäft von wandernden Eismachern und -verkäufern betrieben wurde. In Mönchengladbach gab es offensichtlich schon vor Sagui einen italienischen Eismacher, denn Secondo Saguis erster Wohnsitz in Mönchengladbach lautete: „beim Eishändler Zagrandò“. Über diesen finden sich jedoch keine weiteren Hinweise. Im Ruhrgebiet lassen sich die ersten wandernden Eisverkäufer kurz nach der Jahrhundertwende feststellen: So zog Giovanni Martini seit 1903 mit seinem Eiskarren durch Recklinghausen.

Offensichtlich waren sie aber zu Beginn des Jahrhunderts in manchen deutschen Städten – so auch in Düsseldorf – schon in größerer Zahl zu finden. Einem Bericht der Westdeutschen Illustrierten von 1906 ist zu entnehmen, dass italienische Speiseeishändler und -verkäufer bereits das Straßenbild Düsseldorfs prägten:

„Die ‚fliegenden‘ Speiseeis-Verkäufer, die mit ihrem fahrbaren Stand an den Straßenecken halten, [...] kennt jeder Düsseldorfer; sie gehören zum charakteristischen Straßenbilde der Stadt“
Über die Zahl der ersten italienischen Eismacher wissen wir nur wenig. Sie sind nicht allein aufgrund des saisonalen Charakters des Gewerbes schwer nachzuweisen, sondern auch wegen



16: Italienischer Eismacher in Lübeck, Postkarte, kurz nach 1900



17: Italienische Eismacher in Mühlhausen im Jahr 1900 vor einem Eiskübel mit Handkurbel

ihrer hohen Mobilität und weil sie je nach Saison unterschiedlichen Tätigkeiten nachgingen. In den Einwohnermelderegistern sind sie deshalb oft unter anderen Berufen registriert. In den Einwohnermelderegistern von Neuss werden 1905 verschiedene Berufe der Brüder De Luca angegeben, bei Bernardo De Luca „Erdarbeiter und Kastanienverkäufer“, bei Francesco De Luca „Händler“ und nur bei Gabriele De Luca heißt es „Eishändler“. Ähnlich werden als Berufe der beiden in Düsseldorf angemeldeten Italiener Tommaso Da Forno aus Pieve di Cadore und Ferdinando Fistarol aus Ponte nelle Alpi (Stadt zwischen Longarone und Belluno) „Fruchthändler“ bzw. „Arbeiter“ angegeben. Erst aus den Akten des Düsseldorfer Gewerbegerichts geht hervor, dass beide als „Speiseeisfabrikanten“ bzw. „Speiseeishändler“ tätig waren.

Der Wechsel zwischen verschiedenen Tätigkeiten, je nach Saison und Gelegenheit, ebenso wie auch eine hohe Mobilität waren für die frühen italienischen Eismacher kennzeichnend. So wie die Brüder De Luca kehrten viele Eismacher im Herbst in ihre Heimat zurück, um dann im Frühjahr wieder aufzubrechen. Dieses saisonale Wanderungsverhalten hat sich bei den Eismachern mit gewissen Einschränkungen bis heute erhalten. Die überwiegende Mehrheit der italienischen Eismacher kommt bis heute aus dem Zoldano und dem Cadore, der oberitalienischen Gebirgsregion, deren bekanntester Ort Cortina d'Ampezzo ist. Vereinzelt kamen sie auch aus dem Friaul und später auch aus den südlicheren Regionen Italiens. Wie die anderen

18: Gaspare Pampanin mit einem Eiskarren in Arona bei Novara, um 1920



oberitalienischen Wanderarbeiter wanderten sie innerhalb weitverzweigter Familien- und Verwandtschaftsbünde. Sie kamen nicht allein, sondern mit Brüdern, nahen Verwandten oder Nachbarn. Das dichte verwandtschaftliche und nachbarschaftliche Netzwerk förderte den Transfer von Wissen über Arbeits- und Marktchancen sowie Konsumvorlieben der Deutschen.

Die Arbeitswanderer waren in der frühen Phase der Massenmigration in erster Linie männlich und jung. Sie ließen ihre Familien in der Heimat zurück, weil dort die Lebenshaltungskosten niedriger waren als in der Fremde. Außerdem vermieden sie durch Rückwanderung im Herbst die in den Zielländern drohende Winterarbeitslosigkeit. Da die zurückgebliebenen Familienmitglieder Kleinbauernstellen bewirtschafteten, waren sie vom Einkommen der Männer in der Ferne nicht unmittelbar abhängig. Dank der Kombination mehrerer saisonaler Arbeitsverhältnisse, zum einen in der Fremde und zum anderen in der Heimat, verfügten die Familien über voneinander unabhängige Einnahmequellen. Die Zurückgekehrten gingen außerdem in den Wintermonaten ihren Familien zur Hilfe. Mit dem aufkommenden Wintertourismus nach dem Zweiten Weltkrieg fanden viele in den Wintermonaten im lokalen Tourismus der Alpenregion eine neue zusätzliche Beschäftigungs- und Einkommensmöglichkeit bzw. sie investierten selbst im Fremdenverkehr.

Auch innerhalb Deutschlands lässt sich bei den Eismachern eine hohe Mobilität feststellen. Francesco De Luca verließ 1912 Neuss und ging nach Düsseldorf-Gerresheim. Dort eröffnete er ein neues Eisgeschäft. Carmino Capocci ist in den Düsseldorfer Akten als Musiker und Eisverkäufer „von Starelot in Belgien kommend“ verzeichnet. 1912 meldete er sich nach Solingen ab. Er blieb aber dort nicht lange. Nach dem Ende des Ersten Weltkriegs war er 1924 „von Paris kommend“ wieder in Düsseldorf. Die hohe Mobilität war aber nicht allein der Saisonalität des Eisgeschäfts und der Suche nach besseren Verdienstmöglichkeiten geschuldet, sondern auch drohender strafrechtlicher Verfolgung. Konflikte mit den einheimischen Gesundheits- und Polizeibehörden sowie den lokalen Konditorenvereinigungen waren häufig. Durch Wegzug versuchten sie sich der drohenden Strafverfolgung durch die lokalen Gerichte zu entziehen.

Erhebliche hygienische Mängel, sowohl bei der Speiseeiszubereitung als auch beim Straßenverkauf, schreckten die Gesundheitsbehörden sowie die Öffentlichkeit in allen Ländern mit hoher italienischer Zuwanderung auf. Das Eis wurde von den italienischen Speiseeisherstellern unter teilweise hygienisch bedenklichen Zuständen in kleinen, dunklen Räumen oder Hinterhöfen hergestellt und dann ohne ausreichende Kühlung tagsüber auf den Straßen verkauft. Angesichts der hygienischen Bedenken verboten lokale Behörden und Lebensmittelüberwachungsämter den Straßenverkauf von Speiseeis, so z. B. in Witten, Krefeld und Düsseldorf um 1910/11. Die ortsansässigen



19: Der Ort Fusine im Val di Zoldo mit den Bergen Coldai und Civetta im Hintergrund, Postkarte, Anfang 20. Jahrhundert

gen Konditoren forderten gleichfalls ein Verbot der umherziehenden italienischen Eisverkäufer, doch erblickten sie in diesen vor allem eine unliebsame Konkurrenz. Da die Italiener Eis in kleinen Portionen und für wenig Geld anboten und damit besonders Kinder und Jugendliche als Kunden anlockten, wandte sich der Vorstand der „Freien Conditoren-Innung zu Düsseldorf“ im März 1911 an das Nahrungsmittelgesundheitsamt. Er forderte ein Verbot, weil der Genuss des von den ambulanten Verkäufern angebotenen Eises „der Gesundheit der Kinder, die als hauptsächliche Consumenten zu betrachten sind, nachträglich sein könnte“. Neben hygienischen Bedenken brachten sie auch die Verwendung unerlaubter Zutaten durch die ambulanten italienischen Eismacher zur Sprache. Unerlaubte Zusätze vor allem beim Himbeer- bzw. Fruchteis trugen den italienischen Speiseeisherstellern und -verkäufern wiederholt Strafanzeigen ein. Nach dem Bericht des Düsseldorfer Gesundheitsamtes war das Speiseeis, das in den Sommermonaten „auf der Straße durch italienische Händler angeboten“ wurde, mit „Teerfarbstoffe[n] gefärbt und durch künstliche Fruchtaether parfümiert [...]. Veranlassung zur Untersuchung dieser zweifelhaften Fabrikate war der Umstand, dass ein kaufmännischer Angestellter Waldmeistereis zu sich genommen hatte, dessen grüne Farbe auch am anderen Tage noch nicht von seinem Munde entfernt werden konnte.“

Allerdings verwendeten die Italiener nicht als einzige unerlaubte oder gesundheitlich bedenkliche Zutaten. Die heimischen Konditoren benutzten bei einigen Sorten gleichfalls Teerfarbstoffe

20: Die Eismacher Marina Netto und Paolo Ciprian 1906 in Wien mit einem maschinell angetriebenen Eiskübel



zum Färben des Speiseeises, die das städtische Nahrungsmitteluntersuchungsamt für bedenklich hielt und gegen den Widerstand der Konditorenvereinigung für unzulässig erklärte.

Ein Gesetz, das die Herstellung von Eiscreme auf nationaler Ebene regelte und hygienische Vorschriften für die Einrichtung von Eisdielen vorsah, wurde aber erst im Juli 1933 verabschiedet. Es sah u. a. vor, dass Eis mindestens 10% Milchfett und Fruchteis einen Anteil von mindestens 20% Frucht bzw. Fruchtmarm enthalten musste.

Der Erste Weltkrieg, in dem sich nach 1915 Italien und Deutschland als Kriegsgegner gegenüberstanden, beendete die erste Einwanderungswelle abrupt. Viele italienische Eismacher kehrten in ihre Heimat zurück oder wurden nach Kriegsende aus Arbeitsmarktgründen ausgewiesen. Mit der Machtergreifung änderte sich das politische Klima zwischen Italien und Deutschland. Seitdem stieg die Zahl der italienischen Eisdielen jedoch wieder deutlich an. Insgesamt erlebte der Speiseeiskonsum in der Zwischenkriegszeit eine erste Boomphase. Einige der bis vor wenigen Jahren bzw. heute noch existierenden Eisdielen, wie die der Lazzarins in Hagen, der Lorenzos in Witten oder der Majers in Dortmund, begannen in den 1920er und 1930er Jahren. In Neuss eröffnete Ernesto Zampolli 1937 seine erste Eisdielen, Dionisio Da Forno schon 1933. Er blieb aber nicht lange, sondern zog nach Düsseldorf, da Familienmitglieder dort bereits, wie oben erwähnt, eine Eisdielen führten.

Durch die behördliche Einschränkung des ambulanten Eisverkaufs und den damit verbundenen Zwang zur Eröffnung von Eisdielen nahmen die italienischen Eismacher vermehrt ihre Frauen oder andere weibliche Verwandte und Nachbarn mit an den Niederrhein. Sie arbeiteten mit im Geschäft als Bedienung oder im Hintergrund. Ihre Kinder ließen sie in der Heimat zurück. Sie wurden von den Großeltern und anderen Verwandten betreut. Während der langen italienischen Sommerferien besuchten allerdings viele ihre Eltern in Deutschland und halfen im Geschäft mit. Sie erwarben auf diese Weise schon früh Kenntnisse im Eisgeschäft. So manche Eisdielen in Neuss, Düsseldorf oder Mönchengladbach war deshalb über mehrere Generationen in der Hand derselben Familie. Viele Eismacherkinder haben sich aber in den letzten Jahrzehnten auf Grund besserer Bildungs- und Berufschancen anderen Berufen zugewandt. Einige wenige der heute noch existierenden Eisdielen, wie die der Da Fornos in Düsseldorf oder der Saguis in Mönchengladbach blicken auf eine über hundertjährige Familientradition zurück.

Diese zweite Immigrationswelle in der Zwischenkriegszeit wurde wiederum durch den Ausbruch des Zweiten Weltkriegs unterbrochen. Allerdings kehrten viele italienische Eismacher, die nach Ausbruch des Krieges Deutschland verlassen hatten,



21: Italienische Eismacher mit Eiskübeln, um 1900



22: Giacinto Zampolli mit einem Eisfahrrad 1930 in Asti

schon bald nach Kriegsende wieder zurück, so auch Mitglieder der Familien Zampolli und De Luca. Mit Beginn der Gastarbeiteranwerbeabkommen von 1955 wuchs die Zahl der italienischen Zuwanderer nochmal deutlich an. Die Mehrheit von ihnen arbeitete im Bergbau und der Industrie, doch zog es auch viele in die Gastronomie. Die Zahl der italienischen Eisdielen wuchs in den nachfolgenden Jahren rapide. Der Frankfurter Allgemeinen Zeitung von 1959 zufolge „sprossen die Eisdielen wie Pilze aus dem Boden“.

Die 1950er bis 1970er Jahre brachten einen neuen, bis dahin nicht da gewesenen Eisdielenboom. Verschiedene Faktoren trugen zu ihrer neuen Popularität bei. Zum einen war es die aufblühende Italiensehnsucht der Deutschen, die es im Urlaub nach Italien zog. In den 1960er und 1970er Jahren wurden die Eisdielen daher oft mit Bildern ausgestattet, die Motive von italienischen Landschaften und Städten zeigten. Sie suggerierten so ein Stück Italien vor der Haustür. Zum anderen unterschieden sich die italienischen Eisdielen von den traditionellen Gastwirtschaften und Kneipen durch die farbenfrohen Einrichtungen: runde oder ovale Nierentische aus Resopal mit verchromten Beinen.

Gardinen verhinderten lange Zeit den Blick von neugierigen Passanten in das Innere der Eisdielen und gewährten so eine gewisse Anonymität. Sie zogen damit minderjährige Jugendliche an, die wegen des Alkoholverbots nicht in Kneipen durften, ebenso jung Verliebte und junge Paare, die nicht unbedingt gesehen werden wollten. Italienische Eisdielen sprachen aber natürlich nicht nur die Jugend, sondern auch andere Altersgruppen und Schichten an. Insbesondere mit der Erweiterung des Speiseangebots in den 1960er Jahren erweiterte sich der Kreis.

Die Frau des italienischen Eismachers Dario Oliviers, die seit den 1970er Jahren bis 2007 zunächst bei ihrem Vater in Fulda und später mit ihrem Mann in der Wittener Eisdielen tätig war, charakterisierte die Besucher ihrer Eisdielen wie folgt: Morgens kamen Mütter mit Kindern, in der Mittagspause im Sommer die Berufstätigen, nachmittags die Senioren und gegen Abend die Jugendlichen zum Knutschen. So manch einer ihrer jugendlichen Gäste hätte sich hier zum ersten Mal verliebt bzw. den ersten Kuss erhalten.



23: Fahrrad zum Verkauf von Speiseeis, 1930er Jahre

Die Beliebtheit der italienischen Eisdielen ist nach wie vor ungebrochen. Da auch im Winter immer mehr Eis gegessen wird und die Eisgeschäfte ihr Warenangebot erweitert haben, bleiben immer mehr Eisdielen das ganze Jahr über geöffnet. Bis in die 1980er Jahre nahm die Zahl der italienischen Eisdielen deutlich zu. In den letzten Jahren ist ihre Zahl aber rückläufig und nicht jede italienische Eisdielen wird noch von einem Italiener betrieben, vielmehr rücken Osteuropäer an ihre Stelle.