

Big P. presenta

Die Küche des Wirtschaftswunders

*Migrationen, Wirtschaftsboom und Rezepte
des italienischen Arbeiteralltags
in den fünfziger Jahren*



Inhaltsverzeichnis

Einführung	3
Ein Land in Bewegung: vom Feld zur Fabrik, vom Dialekt zum gemeinsamen „Guten Appetit“	7
Die wirtschaftliche Entwicklung: wenn Essen aufhört, nur das zu sein, „was gerade da ist“	8
Mehr Zugang, mehr Vielfalt	8
Neue Arbeitsrhythmen, neue Organisation der Mahlzeiten	9
Der Kühlschrank als stille Revolution	9
Lebensmittelindustrie und Werbung: die Entstehung des „nationalen Geschmacks“	10
Migration = Vermischung: Die italienische Küche „mischt“ sich wirklich	10
Pasta als Pass (und als Brücke)	10
Trattorien und Osterien: Labore der Vermischung	12
Zutaten im Statuswandel: die Aufwertung dessen, was einst „arm“ war	13
Modernität und Tradition: die Küche als sanftes Schlachtfeld	14
Ein Mosaik, das allmählich wie ein einziges Bild erscheint	16
Charakteristische Rezepte	17
Pasta e fagioli	17
Reis in Weiß (mit Butter)	18
Polenta mit Beilage	19
Zwiebel-Frittata	19
Gemüseminestrone	20
Brot mit Tomaten	20
Pasta aglio e olio	21
Geschmorte Kartoffeln	22
Pancotto (Brotsuppe)	22
Gebratene Cicoria	23
Was erzählen diese Rezepte?	24

Einführung

In den 1950er Jahren verändert Italien nicht nur seine Haut, sondern auch seinen Geruch. Bis kurz zuvor war die Küche vor allem eine Angelegenheit des Hofes und des Landes gewesen, mit Zutaten, die von Saison und Armut bestimmt wurden. In diesem Jahrzehnt jedoch beginnt eine neue Grammatik des Essens in die Haushalte einzuziehen: mehr Geschwindigkeit, mehr Markt, mehr Möglichkeiten. Es ist der Beginn eines Weges, der wenige Jahre später als „Wirtschaftswunder“ bezeichnet werden wird. Betrachtet man die Geschichte jedoch aus einem Kochtopf heraus, merkt man, dass das Wunder kein Blitz ist, sondern ein langes Köcheln. Und die geheime Zutat ist nicht nur das Geld, das zirkuliert, sondern die Menschen, die sich bewegen.



Zwischen dem Ende der 1940er Jahre und dem gesamten folgenden Jahrzehnt verlassen Millionen Italiener Dörfer, Landschaften und Binnenregionen, um in die Industriestädte des Nordens oder in wachsende Regionalhauptstädte zu ziehen. Es ist eine stille, aber gewaltige Bewegung, geprägt von überfüllten Zügen, Pappkoffern, mit Bleistift geschriebenen Adressen und Hoffnungen, die wie Flicker mitgetragen werden. In dieser kollektiven Bewegung reisen nicht nur Arbeitskräfte, sondern auch Gewohnheiten, häusliche Gesten und Geschmackserinnerungen.



Die Küche registriert diese Veränderungen schneller als viele andere Bereiche des Alltags. Vor den 1950er Jahren bleibt die italienische Ernährung stark lokal geprägt: Man isst, was das Gebiet bietet, was man selbst produziert und was die Familientradition weitergibt. Die regionalen Unterschiede sind deutlich, manchmal scharf, und der Austausch von Rezepten ist begrenzt. Mit den großen Binnenmigrationen jedoch beginnen Küchen, die sich jahrhundertlang nur gestreift hatten, in denselben Vierteln, denselben Höfen und sogar auf denselben Treppenabsätzen zusammenzuleben. Der Wirtschaftsboom beschleunigt diesen Prozess. Die Industrialisierung verändert die Tagesrhythmen, führt neue Arbeitszeiten ein und verringert die verfügbare Zeit zum Kochen. Gleichzeitig verbessern sich Transport und städtische Märkte, und die Kaufkraft breiter Bevölkerungsschichten wächst langsam. Essen ist nicht mehr nur das, was man produzieren oder konservieren kann, sondern auch das, was man kaufen, auswählen und vergleichen kann.

In diesem Übergang entsteht eine tiefgreifende, oft unsichtbare Transformation. Die italienische Küche verliert ihre regionalen Wurzeln nicht, beginnt sie jedoch zu verweben. In Werkskantinen, Stadtteilrattorien und den Küchen zugewanderter Familien wechseln Gerichte und Zutaten den Kontext, passen sich an und vermischen sich. Die Tomate breitet sich zunehmend nach Norden aus, trockene Pasta erobert neue Räume, und Reis sowie Polenta koexistieren weiterhin mit Ernährungsgewohnheiten anderer Regionen. Es ist ein langsamer, alltäglicher, selten erklärter, aber entscheidender Prozess.



Auch die sogenannte arme Küche spielt in diesen Jahren eine zentrale Rolle. Hülsenfrüchte, altbackenes Brot, Eier, saisonales Gemüse und günstige Fleischstücke bleiben die Grundlage der Ernährung großer Teile der Arbeiterschaft. Innerhalb der neuen urban-industriellen Realität ändern diese Gerichte jedoch ihre Funktion: Sie sind nicht mehr nur Ausdruck bäuerlicher Notwendigkeit, sondern werden zur gemeinsamen Sprache eines Italiens im Wandel. Einfachheit, Wirtschaftlichkeit und Nährkraft machen diese Zubereitungen perfekt für eine Gesellschaft in Bewegung.



Die 1950er Jahre durch das Essen zu betrachten bedeutet daher, das Wirtschaftswunder aus einer konkreten, alltäglichen, fast häuslichen Perspektive zu beobachten. Es bedeutet, den Faden zu verfolgen, der industrielles Wachstum mit den heimischen Küchen verbindet, die Binnenmigration mit den Töpfen auf dem Herd und die großen Wirtschaftszahlen mit den Gesten, die sich jeden Abend am Tisch wiederholen.

Dieses Buch entsteht aus genau dieser Idee: dass sich die Geschichte Italiens nicht nur in Fabriken, auf Baustellen oder in Wirtschaftsdaten lesen lässt, sondern auch in den Gerichten, die während der Jahre des Wandels Millionen Menschen ernährten. Durch den historischen Kontext und eine Auswahl emblematischer Rezepte der Arbeiterküche versucht der folgende Weg zu zeigen, wie das Land auf seinem Weg in die Moderne auch am Esstisch langsam eine gemeinsame Sprache lernte.

Ein Land in Bewegung: vom Feld zur Fabrik, vom Dialekt zum gemeinsamen „Guten Appetit“

Die großen Binnenmigrationen, vor allem vom Süden und aus ländlichen Gebieten in den industriellen Norden und die wachsenden Städte (Turin, Mailand, Genua, aber auch Rom und die Regionalhauptstädte), sind nicht nur ein demografisches Phänomen. Sie stellen ein umfassendes kulturelles Ereignis dar, und die Küche gehört zu den ersten „Sprachen“, durch die diese Migrationen miteinander in Kontakt treten. Wer aufbricht, nimmt ein leichtes und widerstandsfähiges Gepäck mit: Rezepte, die keine Handbücher brauchen, Techniken, die man durch Zuschauen gelernt hat, Geschmäcker, die als Identität funktionieren. Im Koffer befindet sich oft auch etwas sehr Konkretes: eine hausgemachte Salami, ein Stück Pecorino, ein Beutel getrockneter Hülsenfrüchte, eine Flasche Öl, Eingemachtes. Dieses Essen reist aus Notwendigkeit und aus Nostalgie. Doch einmal angekommen, bleiben diese Geschmäcker nicht im Haus eingeschlossen: Sie beginnen nach außen zu dringen, in die Höfe der Mietshäuser, in Kantinen, in volkstümliche Trattorien und in Geschäfte, die sich an das neue Publikum anpassen.



Auch auf der anderen Seite bleibt die aufnehmende Gesellschaft nicht unbeweglich. Der urbane und von Arbeitern geprägte Norden, mit einer bereits stärker „marktorientierten“ Küche (mehr Butter, mehr Fleisch, wenn möglich, mehr Weißbrot und verschiedene Mehlsorten, mehr Außer-Haus-Konsum), kommt mit einer eher von Einfallsreichtum geprägten Kochweise in Kontakt: Hülsenfrüchte, Gemüse, trockene Pasta, kräftige Saucen, Peperoncino sowie ein ausgeprägter Gebrauch von Konservierung und Resteverwertung.

Die Begegnung verläuft nicht immer harmonisch: Es gibt Misstrauen, Stereotype, bisweilen auch Spott. Doch am Tisch halten Grenzen selten lange stand, denn der Geschmack ist ein hartnäckiger Diplomat.

Die wirtschaftliche Entwicklung: wenn Essen aufhört, nur das zu sein, „was gerade da ist“

In den 1950er Jahren verändert sich auch die materielle Verfügbarkeit. Löhne und Konsum steigen, Transport und Vertrieb verbessern sich, industrielle Produktion und Handel wachsen. All dies hat direkte Auswirkungen auf die Art und Weise, wie gegessen wird.

Mehr Zugang, mehr Vielfalt

Straßen und Eisenbahnen machen den Einkauf weniger „provinziell“: Produkte, die zuvor lokal geblieben waren, beginnen stärker zu zirkulieren. Es ist noch nicht die Ära des Überflusses der 1960er Jahre, doch die Richtung ist klar: Italien entdeckt sich als nationaler Markt.





Neue Arbeitsrhythmen, neue Organisation der Mahlzeiten

Die Fabrik gibt die Zeiten vor, die Stadt verkürzt die Zeit zum Kochen. Das Mittagessen „verdichtet“ sich, und die Bedeutung von Trattorien, Kantinen und praktischen Lösungen wächst. Dies begünstigt Gerichte, die sich gut für Wiederholung und schnellen Service eignen: Pasta, Suppen, Schmorgerichte, einfache Beilagen. Das Essen beginnt sich der Zeit anzupassen, nicht mehr nur der Ernte.

Der Kühlschrank als stille Revolution

Auch wenn er noch nicht in allen Haushalten vorhanden ist, verändert die Idee der „modernen“ Konservierung die Vorstellungen: weniger Abhängigkeit von Pökeln und Trocknen, mehr Möglichkeiten, Fleisch und Milchprodukte aufzubewahren, mehr „Ernährungsstabilität“. Die traditionelle Küche verschwindet nicht, sie reorganisiert sich.





Lebensmittelindustrie und Werbung: die Entstehung des „nationalen Geschmacks“

Mit verpackten Produkten, wiedererkennbaren Marken und gezielter Kommunikation beginnen sich bestimmte Gewohnheiten zu standardisieren. Das bedeutet nicht, dass alle auf die gleiche Weise essen, doch es entsteht ein gemeinsames Vokabular: Kekse, industriell hergestellte Pasta, die sich immer weiter verbreitet, Konserven, Thekenkäse, die weniger an den einzelnen Käser gebunden sind. Es ist ein entscheidender Schritt: Essen hört auf, nur ein familiäres Erbe zu sein, und wird auch zu einer Konsumententscheidung.

Migration = Vermischung: Die italienische Küche „mischt“ sich wirklich

Hier liegt der entscheidende Punkt: Das Italien der 1950er Jahre erfindet die kulinarische Vermischung nicht (die Küchen haben sich immer gegenseitig beeinflusst), aber es beschleunigt sie und macht sie alltäglich. Zuvor lebten viele regionale Küchen wie benachbarte Inseln: Man kannte sich zwar, doch man vermischte sich nicht so häufig in derselben Straße, im selben Wohnhaus oder in derselben Kantine.

Pasta als Pass (und als Brücke)

Die Pasta, die bereits in vielen Regionen verbreitet ist, wird zu einer noch stärkeren gemeinsamen Sprache. Für viele Migranten aus dem Süden ist sie das identitätsstiftende Gericht schlechthin: günstig, kalorienreich, vielseitig anpassbar. Im Norden beginnt sich die Pasta jedoch immer regelmäßiger als „nationaler“ erster Gang durchzusetzen, nicht mehr nur als Ausnahme oder als Gewohnheit einzelner Regionen. Auch die Art der

Würzung verändert sich: „rötlichere“
Saucen treten auf, mehr Tomate, mehr
Knoblauch und Öl in Kontexten, in
denen zuvor Butter und tierische Fette
dominierten.

Gleichzeitig übernehmen die
Neuankömmlinge lokale Praktiken: mehr
Polenta (wo es sie gibt), mehr Reis und
Risotti, stärkerer Einsatz von Butter und
Hartkäse. Es entstehen häusliche
Hybride: keine festgeschriebenen
Rezepte, sondern Anpassungen für den
Montagabend, wenn man mit dem, was
vorhanden ist, einen Kompromiss kocht.





Trattorien und Osterien: Labore der Vermischung

Die Städte werden zu großen „gemeinsamen Kochtöpfen“. Die volkstümlichen Trattorien lernen, um zu überleben, mit unterschiedlichen Gästen zu sprechen: piemontesische und venezianische Arbeiter, Familien aus Apulien oder Kalabrien, Angestellte, Studierende. Die Speisekarten werden länger und verschieben sich. Es erscheinen zuvor seltene Kombinationen: trockene Pasta neben Innereiergerichten, „norditalienische“ Suppen zusammen mit schärferen Zubereitungen, und die Tomate wird immer vielseitiger eingesetzt.

Hier entsteht etwas äußerst Wichtiges: die Vorstellung, dass es eine „italienische Küche“ gibt, die auch über regionale Grenzen hinaus erkennbar ist. Nicht als Museum, sondern als Gesamtheit von Gerichten und Gesten, die, nebeneinandergestellt, wie eine einzige Geschichte zu wirken beginnen.

Zutaten im Statuswandel: die Aufwertung dessen, was einst „arm“ war

Die Migrationen bringen ein Repertoire der Notküche in die Städte: Hülsenfrüchte, Gemüse, Innereien, günstige Fleischstücke, altbackenes Brot, das zu eigenständigen Gerichten verarbeitet wird. In einem Italien, das sich wirtschaftlich verbessert, erleben diese Zubereitungen eine eigentümliche Spannung: Einerseits träumt man vom „echten“ Fleisch, vom reichhaltigeren Mittagessen, vom weißen Brot als Symbol des Wohlstands; andererseits zeigen viele „arme“ Rezepte eine geschmackliche Kraft und eine praktische Tauglichkeit, die sie perfekt für das urbane Leben machen.

So wird das volkstümliche Essen zu einem Begegnungsfeld: Wer mit der Küche des „Wenigen“ aufgewachsen ist, bewahrt sie als Identität; wer mehr Mittel zur Verfügung hat, entdeckt sie als Geschmack neu. Es ist noch nicht die zeitgenössische Gastronomiemode, doch der Samen ist gelegt: In diesen Jahren entsteht die Vorstellung, dass Geschmack nicht allein vom Preis abhängt.



Modernität und Tradition: die Küche als sanftes Schlachtfeld

Die wirtschaftliche Entwicklung bringt auch einen subtilen Konflikt mit sich: Tradition gegen Modernität, „hausgemacht“ gegen „gekauft“, Langsamkeit gegen Geschwindigkeit. Und die italienische Küche der 1950er Jahre befindet sich mittendrin, wie ein Haus mit ständig offener Tür, durch die ein Zugwind weht.

Der Fleischkonsum steigt (oder wird zumindest zu einer konkreteren Erwartung): Schmorgerichte, Sonntagsbraten, gekaufte Wurstwaren und nicht mehr nur selbst hergestellte.

- Industriell hergestelltes Brot und Pasta verbreiten sich: mehr Einheitlichkeit, weniger Abhängigkeit von lokaler Produktion.
- Die häusliche Küche passt sich den Elektrogeräten und den städtischen Zeitrhythmen an: Der Bedarf an wiederholbaren, haltbaren, „planbaren“ Gerichten wächst.
- Der Geschmack nationalisiert sich: nicht weil die regionalen Unterschiede verschwinden, sondern weil ein gemeinsames Zentrum entsteht, eine Art kulinarisches „Standarditalienisch“, ähnlich wie in der Sprache.



Und ein Teil dieser Nationalisierung wird gerade durch die Migration vorangetrieben: Wenn in demselben Wohnhaus fünf Regionen zusammenleben, wird die Küche zu einer täglichen Verhandlung. Zutaten und Ratschläge werden ausgetauscht,

„fremde“ Gerichte probiert, die bald aufhören, fremd zu sein. Das in der Stadt geborene Kind von zugewanderten Eltern wächst mit einem doppelten (oder dreifachen) Repertoire auf: dem der Familie, dem der Schulkameraden, dem der Kantine oder der Trattoria. Es ist eine Brückengeneration: Sie bewahrt nicht nur, sie mischt neu.

Ein Mosaik, das allmählich wie ein einziges Bild erscheint

Wenn man zusammenfassen wollte:
Die 1950er Jahre sind das Jahrzehnt, in dem Italien beginnt, sich im besten Sinne „gegenseitig zu verzehren“. Die Regionen begegnen sich massiv und im Alltag. Die wirtschaftliche Entwicklung schafft die materiellen Infrastrukturen (Transport, Markt, städtische Arbeit, Vertrieb), die eine breitere Zirkulation von Zutaten und Menschen ermöglichen. Die Migrationen liefern die menschliche und kulturelle Energie, die Zirkulation in Vermischung verwandelt.

Aus diesem Kreuzungspunkt entstehen zwei scheinbar gegensätzliche, in Wirklichkeit jedoch verwandte Entwicklungen:

1. Eine stärker nationale Küche, erkennbar, gemeinsam geteilt und als „italienisch“ erzählbar.
2. Eine stärker hybride Küche, in der regionale Grenzen durchlässig werden und sich die Varianten vervielfachen.

Das Ergebnis ist keine Nivellierung, sondern eine Erweiterung des Repertoires. Das Italien der 1950er Jahre, aus kulinarischer Perspektive betrachtet, ist ein Land im Übergang von Hunger zu Hoffnung, vom Land in die Stadt, vom „So hat man es immer gemacht“ zum „Mal sehen, ob es funktioniert“. Es ist ein Italien, das entdeckt, dass Geschmack nicht stillsteht: Auch er wandert.



Charakteristische Rezepte

Pasta e fagioli

Zutaten (für 4 Personen)

- 250 g getrocknete Borlottibohnen (oder 2 Dosen, bereits gekocht)
- 200 g kurze Pasta
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- natives Olivenöl extra
- Salz und Pfeffer
- (optional) passierte Tomaten

Zubereitung

1. Wenn du getrocknete Bohnen verwendest, weiche sie 8 bis 12 Stunden ein und koche sie anschließend, bis sie weich sind.
2. In einem Topf Knoblauch und Rosmarin in Olivenöl anrösten.
3. Die Bohnen mit etwas von ihrem Kochwasser (oder mit heißem Wasser) hinzufügen.
4. Nach Belieben etwas passierte Tomaten zugeben.
5. Zum Kochen bringen und die Pasta direkt in den Topf geben.
6. Unter Rühren kochen, bis die Pasta gar ist und die Konsistenz cremig wird.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Schuss Olivenöl servieren.





Reis in Weiß (mit Butter)

Zutaten

- 320 g Reis
- 40 g Butter
- geriebener Parmesan
- Salz

Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
2. Den Reis kochen, bis er weich ist.
3. Gut abgießen.
4. Sofort mit Butter und Parmesan vermengen.
5. Kräftig rühren, bis der Reis cremig ist, und heiß servieren.

Mensa-Version: oft nur mit Butter und Salz.

Polenta mit Beilage

Zutaten

- 500 g Maismehl für Polenta
- 2 Liter Wasser
- Salz
- Käse oder einfache Sauce zum Servieren

Zubereitung

1. Salzwasser in einem Kupferkessel (paiolo) oder Topf zum Kochen bringen.
2. Das Maismehl unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen oder Holzlöffel einrieseln lassen.
3. Bei niedriger Hitze 40 bis 50 Minuten kochen und dabei häufig umrühren.
4. Die Polenta auf ein Holzbrett stürzen.
5. Mit Käse, heißer Milch oder einer einfachen Sauce servieren.



Zwiebel-Frittata

Zutaten

- 6 Eier
- 2 Zwiebeln
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zwiebeln dünn in Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne mit Olivenöl langsam weich dünsten.
3. Die Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen.
4. Die Eier über die Zwiebeln in die Pfanne gießen.
5. Bei mittlerer Hitze braten, bis die Unterseite goldbraun ist.
6. Die Frittata mithilfe eines Tellers wenden und fertig garen.

Arme Version: Oft kamen beliebige Reste mit hinein.

Gemüseminestrone

Zutaten

- gemischtes Saison-Gemüse (Karotte, Sellerie, Kartoffel, Zucchini, Kohl ...)
- 1 große Kartoffel
- Olivenöl
- Salz
- (optional) Pasta oder Reis

Zubereitung

1. Das gesamte Gemüse waschen und in Würfel schneiden.
2. Alles mit kaltem Wasser in einen Topf geben.
3. Salz und einen Schuss Olivenöl hinzufügen.
4. Bei niedriger Hitze 40 bis 60 Minuten langsam köcheln lassen.
5. Nach Belieben in den letzten Minuten Pasta oder Reis zugeben.
6. Mit etwas Olivenöl roh servieren.



Brot mit Tomaten

Zutaten

- altbackenes Brot
- reife Tomaten
- natives Olivenöl extra
- Salz
- (optional) Basilikum

Zubereitung

1. Wenn das Brot sehr hart ist, leicht anfeuchten.
2. Die Tomaten in Stücke schneiden oder zerdrücken.
3. Das Brot in eine Schüssel geben.
4. Mit den Tomaten bedecken.



5. Mit Olivenöl und Salz würzen.
6. Mischen und einige Minuten ruhen lassen.

Pasta aglio e olio

Zutaten

- 320 g Spaghetti
- 2–3 Knoblauchzehen
- natives Olivenöl extra
- Peperoncino (optional)
- Salz

Zubereitung

1. Salzwasser zum Kochen bringen und die Pasta darin garen.
2. In einer Pfanne reichlich Olivenöl mit in Scheiben geschnittenem Knoblauch erhitzen.
3. Nach Belieben Peperoncino hinzufügen.
4. Die Pasta al dente abgießen.
5. In der Pfanne mit dem aromatisierten Öl schwenken.
6. Sofort servieren.





Geschmorte Kartoffeln

Zutaten

- 800 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- passierte Tomaten (optional, aber typisch)
- Olivenöl
- Salz

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
2. Die fein gehackte Zwiebel in Olivenöl anschwitzen.
3. Die Kartoffeln hinzufügen und kurz anrösten lassen.
4. Etwas passierte Tomaten und so viel Wasser zugeben wie nötig.
5. Abdecken und kochen, bis die Kartoffeln weich sind.
6. Mit Salz abschmecken und heiß servieren.

Pancotto (Brotsuppe)

Zutaten

- altbackenes Brot
- Brühe oder Wasser
- Knoblauch
- Olivenöl
- Salz
- (optional) Gemüse oder Ei

Zubereitung

1. Wasser oder Brühe mit Knoblauch zum Kochen bringen.
2. Das Brot in Stücke hinzufügen.
3. Kochen, bis das Brot zerfällt.
4. Mit Olivenöl und Salz würzen.
5. Sehr heiß servieren.

Bäuerliche Version: oft mit Cicoria (Wegwarte) oder Ei.





Gebratene Cicoria

Zutaten

- 1 kg Cicoria (oder anderes bitteres Blattgemüse)
- 2 Knoblauchzehen
- natives Olivenöl extra
- Peperoncino (optional)
- Salz

Zubereitung

1. Die Cicoria gründlich waschen.
2. In Salzwasser 5 bis 10 Minuten kochen.
3. Abgießen und gut ausdrücken.
4. In einer Pfanne Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino erhitzen.
5. Die Cicoria hinzufügen und einige Minuten anbraten.
6. Als Beilage servieren.

Was erzählen diese Rezepte?

- Sie erzählen von einer armen, aber kalorienreichen Küche
- Sie erzählen vom umfangreichen Einsatz von Hülsenfrüchten, Brot und Eiern
- Sie erzählen von einer starken Präsenz der Resteküche
- Sie erzählen vom Gebrauch weniger Zutaten und einfacher Techniken
- Sie erzählen von Gerichten, die zum Arbeiterleben und zu den Fabrikrhythmen passen

Mit anderen Worten: Es ist genau die Art von Küche, die in den Jahren des Booms mit den Binnenmigrationen reiste und dazu beitrug, die regionalen Traditionen tatsächlich zu „vermischen“.