

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 116 (1990)

Heft: 13

Artikel: Die Legende von der verlorenen Beiz

Autor: Etschmayer, Patrick / Slíva, Jií / Stauber, Jules

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-604186>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Legende von der verlorenen Beiz

von PATRIK ETSCHMAYER

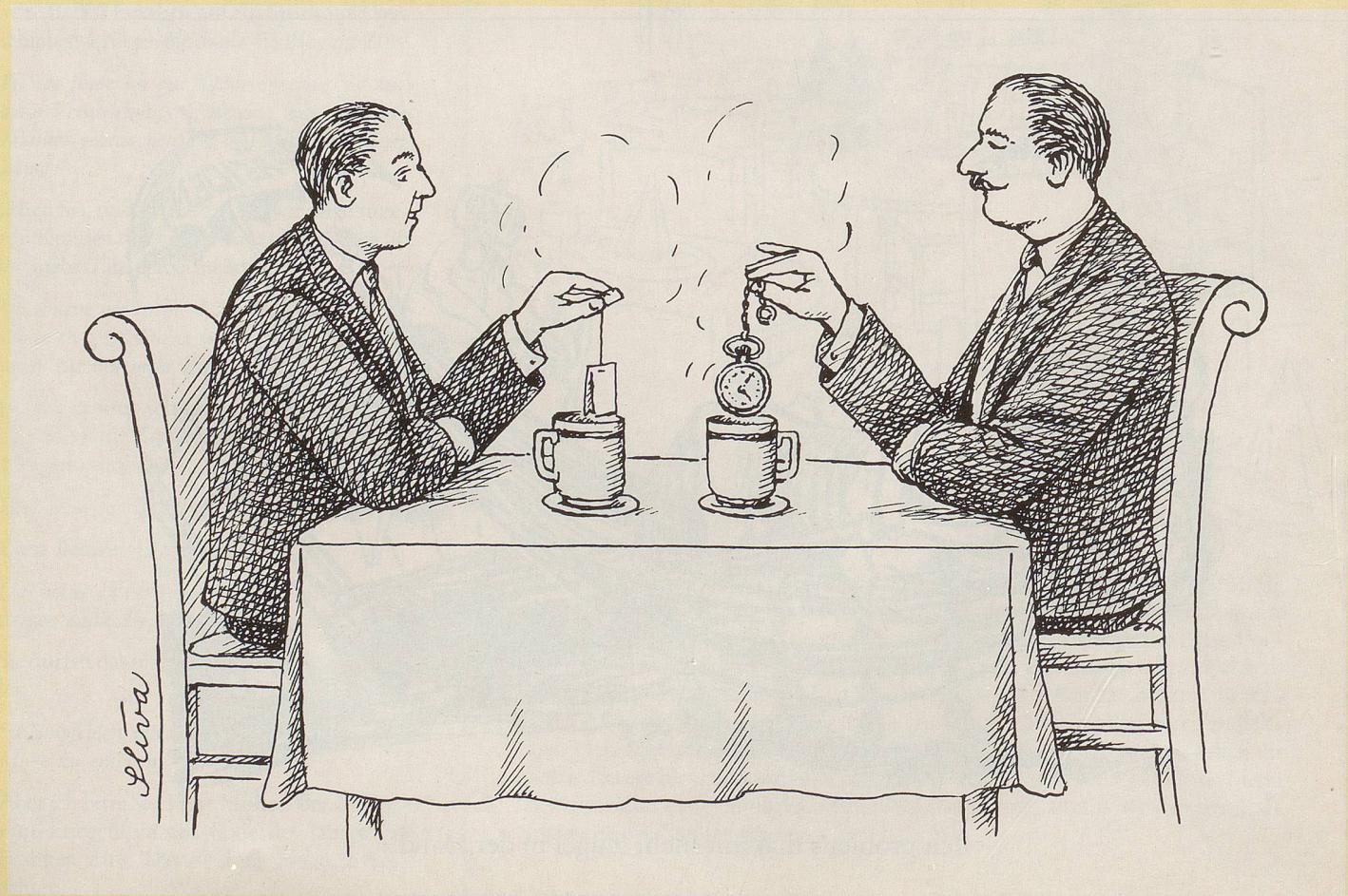
Vor einigen Tagen schlug eine Meldung aus der amerikanischen Zeitschrift *Science* im kleinen Kreis der Gastroanthropologen wie eine Bombe ein: Von einer japanischen Expedition in den südlichen Teil des Amazonas-Dschungels sei eine echte Beiz entdeckt worden. Die genaue Position dieses Relikts aus grauester gastronomischer Vorzeit wird, um es vor einem Ansturm von Hobbyforschern zu schützen, noch geheimgehalten. Doch die Informationen, welche an einer ersten Pressekonferenz preisgegeben wurden, lassen selbst den abgebrühtesten Knellenhassern kleine Tränen der Wehmut in die Augen steigen. Schon der Name der betreffenden Lokalität ist ein Genuss: «Zum Adler».

Expeditionsleiter Suki Yokoma erinnerte sich gerührt an den grossen Tag der Entdeckung: «Schon sechs Tage zuvor hatten wir unsere Boote an einem Seitenarm des Amazonas zurücklassen müssen und schleppten seither unsere Ausrüstung durch den dichten Regenwald. Die Temperaturen waren ebenso unerträglich hoch wie die Luftfeuchtigkeit, und nur unser eiserner Wille, der Legende der «Verlorenen Beiz» nachzugehen, hielt uns davon ab, umzudrehen und aufzugeben. Unsere Informationen betreffend des Standortes waren äusserst vage und stützten sich zum grössten Teil auf Aussagen einiger Eingeborenenstämme, welche von einem «Haus der schwankenden Männer» sprachen. Dieser Hinweis reichte natürlich aus, um in uns allen die Alarmglocken zum Klingeln zu bringen und gab uns noch einen speziellen Motivationsschub, nun erst recht zu suchen, um zu beweisen, dass an diesen

alten Mythen, die da umgingen, durchaus etwas dran war.

Beste Studienobjekte

Wie schon gesagt, begannen wir aber trotz allem Enthusiasmus langsam an unserem Erfolg zu zweifeln, als wir, es war etwa Viertel vor zwölf mittags, plötzlich einen starken Bratfettgeruch wahrnahmen. Wie elektrisiert folgten wir dieser olfaktorischen Spur, die uns dann tatsächlich auch zum Ziel führte. Sato, unser Spurenexperte, hielt mit der Machete einen grossen Zweig ab und machte damit den Blick frei auf eines der schönsten Bilder, welches wir je gesehen haben: eine wunderschöne, absolut klassische Beiz mit Geranien vor den Fenstern, so urschweizerisch, wie man sich das als Gastroanthropologe überhaupt nur wünschen könnte.»





Man mag sich nun fragen, warum ausgegerechnet ein japanischer Anthropologe seine Zeit so begeistert mit der Suche nach Beizen verbringt, doch die Antwort darauf ist relativ einfach: Er habe, so Yokoma, sich schon immer für die Überbleibsel alter Lebensformen unserer modernen Kulturen interessiert und da seien die Beizen die offensichtlich besten Studienobjekte. In den Beizen gälichen teilweise den heutigen Idealen gegenüber konträre Werte: Stress, Profitorientiertheit und Effizienz stünden hier Gemütlichkeit, soziales Zusammensein und Genuss gegenüber. Und genau das habe er denn auch in jenem Adler gefunden.

«Als erstes fiel uns das wunderbare Wirtshausschild auf, welches über dem Eingang hing, und die Geranienkästen vor den Fenstern. Gespannt und angstvoll betraten wir dann die Wirtsstube – angstvoll vor allem aus Furcht, ein mit Barhockern und roten Lampen gefülltes Schrecknis von Provinzpub anzutreffen.

Bier als Kulturschock

Doch unsere Befürchtungen waren grundlos. Drinnen standen einige gezimmerte Eichenstühle, darauf ein Topf mit Salzstangen, Aschenbecher und eine Schreibtafel samt Kreide für allfällige Jässer.

Es war für alle von uns ein wahrer Kulturschock, plötzlich mit einem kühlen Glas

REKLAME



Telex

■ Sehen – sterben

Nach der Wahl werden in der DDR die Werbeaffichen von Mauern und Wänden entfernt. Bei der Unterführung in Jena fand man ein Schild mit dem Text: «Wir fordern Deutschland in den Grenzen von 1254: Neapel muss doch deutsch bleiben!» -te

■ Gängige Praxis

Das kurioseste Gerichtsurteil dieses Jahres dürfte wohl aus Lyon stammen. Dass dort Totengräber Zahngold von Toten verkauft hatten, war für das Gericht «gängige Praxis». Freispruch! wr

■ Norma-tiefes

Dank sei der EG-Kommission in Brüssel, die uns Unwissenden endlich gesagt hat, wie ein Apfel sein muss: nämlich mindestens 55 Millimeter dick. In den Ländern der EG wird man jetzt wohl verstärkt Massbänder absetzen... wr

■ Erfindung

Die UdSSR-Zeitung *Trud* berichtet: «Der Ingenieur Igor Kuznezow aus Gorki stellt künstlich Kaviar her, der in Aussehen und Geschmack von echtem nicht zu unterscheiden ist.» Igors Zutaten: Salzhering, Gelatine, Salz, Milch und Öl – und zum Färben: Schwarz-Tee... kai

■ Umformung

In Estland (noch UdSSR) wurde kürzlich in einem Eisenbahndepot eine bronzenen Stalin-Statue entdeckt. Nun wird darüber nachgedacht, Stalin zu Martin Luther umzuschmelzen – aus dessen Denkmal die Stalin-Statue einst gefertigt worden war! wr

■ Seid umschlungen

Psychologen der Universität Illinois haben Misstrauen als gesundheitlichen Risikofaktor erkannt. In Versuchen zeigte sich, dass vor allem jene Personen besonders häufig von Herzinfarkten heimgesucht wurden, die ihren Mitmenschen wenig oder überhaupt kein Vertrauen entgegenbringen! ks

Bier konfrontiert zu werden, und selbst die sehr freundliche Begrüßung durch Wirtin Judith konnte uns nicht aus der anfänglich fast lähmenden Verblüffung über unseren Erfolg herausholen.»

Offensichtlich hielt dieser Schockzustand nicht lange an, denn schon kurz darauf labten sich die sechs Gastroanthropologen an Eingeklemmten und begannen die Eigentümlichkeiten und die Geschichte dieses einzigartigen Habitats zu erforschen.

Die Ursprünge der Beiz konnten allerdings nicht ganz genau geklärt werden, sie scheinen aber weiter als sechzig Jahre zurückzureichen. In dieser Zeit hat sich nicht viel geändert – nichts Gravierenderes als der Bierlieferant.

«Feldschlösschen wollte nicht mehr liefern mit der Begründung, es sei zu aufwendig – jetzt haben wir eben Calanda», erzählte Ingrid, während sie einige andere Gäste bediente. Außerdem habe man die Jassregeln auf «Stöck, Stich, Wiis» umgeändert.

Auf zu neuen Zielen

Yokoma nahm natürlich sofort seine Studien auf und untersuchte während der folgenden sechs Wochen zusammen mit seinem Team die Struktur der Kundschaft, der Speisekarte und der Öffnungszeiten. Um die Ergebnisse nicht übers Mass zu beeinflussen, campierten die Forscher außerhalb und frequentierten das Restaurant als Gäste nur während der Hauptbetriebszeiten, verhielten sich ansonsten passiv und beobachtend und bestellten höchstens zwei Bier pro Stunde.

Ein ausführlicher Report der Beobachtungen und Auswertungen wird demnächst in einer Sondernummer publiziert, welche gemeinsam von *Essen & Trinken* und *Anthropologie heute* herausgegeben wird. «Es dürfte speziell unter Schweizer Gastrokreisen ein reges Interesse an den Resultaten bestehen», prophezeit Yokoma angesichts der Hamburger- und Nouvelle-Cuisine-Müdigkeit des durchschnittlichen Eidgenossen.

Für ihn ist das – wie er verlauten liess – nur noch von untergeordnetem Interesse, denn er will einer Volkssage nachgehen, wonach in der Inneren (noch) Mongolei ein niveauvoller Nachtclub bestehen soll ...