

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 116 (1990)
Heft: 36

Artikel: Die unendliche Suche nach dem "typischen Beizlein"..
Autor: Hammel, Hans-Peter / Stabor [Stankovic, Borislav]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-614402>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.05.2025

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

Die unendliche Suche nach dem «typischen Beizlein» ...

VON - MINU

Kommen die Leute braungebrannt aus den Ferien zurück, fragt keiner «Wie waren denn die Ozonwerte in Rimini?». Nein. Man fragt stets dasselbe: «Und? Wie war das Essen?»

Das Essen spielt gerade im Ausland für die Schweizer immer wieder eine wichtige Rolle. Es gibt die Sorte, die beim Plakat «Eisbein mit Krauti» in Entzücken ausbricht: «Ist ja wie zu Hause – und ein Magigfläschli steht auch auf jedem Tisch!»

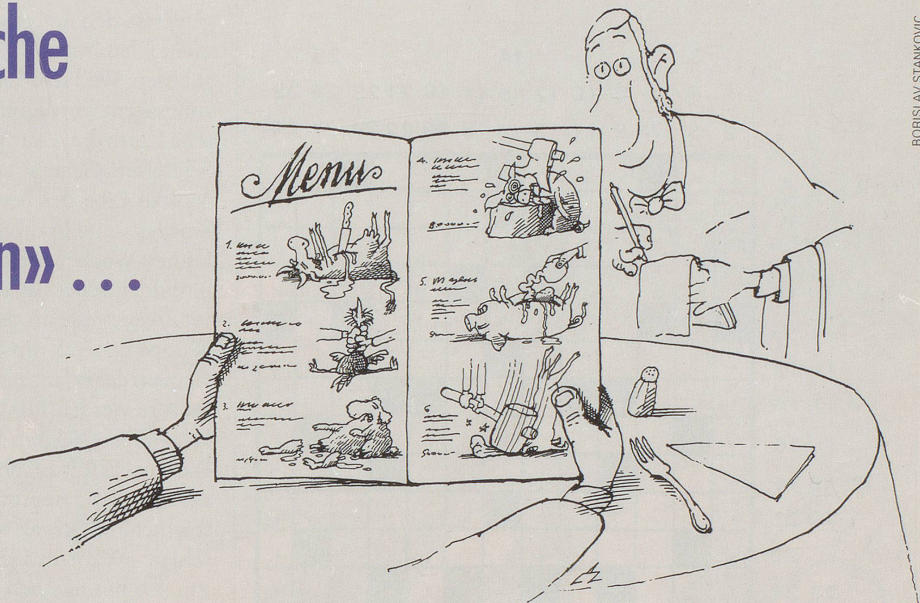
Dann gibt's die Experimentierfreudigen, die auf die Suche nach dem einzigen einheimischen Beizlein gehen («also es verkaufen dort nur die Leute vom Ort – überhaupt keine Touristen!»). Dieses kleine Beizlein mit den urheimeligen Glühbirnen-girlanden, dem vergammelten Plakätlein «Osteria» und der handgeschriebenen Menükarte, welche die Ravioli della Nonna preist, entpuppt sich dann allerdings als grosse Überraschung: Der Kellner spricht flüssend deutsch.

Wein und Gast sind sauer

Die angepriesene Grossmutter ist nichts anderes als eine dieser Mikrowellen-Kisten, in denen man vorfabrizierten Spaghetti-Portionen den Sugo auf Hitzestufe jagt. Und der «vino della casa», bei dem der Kellner noch scheinheilig «Offen? Oder Flasche?» gefragt hat, ist so sauer wie der Gast beim Erhalten der Rechnung: Dafür hätte man in der Hilton-Rôtisserie elegant eine 30köpfige Hochzeitsgesellschaft verköstigen können ...

Natürlich sagt man nichts. Sagt auch zu Hause nichts. Sondern schwärmt mit umflottem Blick von dem «typischen Beizchen, wo nur Einheimische verkehren. Sie bringen, was sie haben ...» Das tun sie ja auch. Und die andern nicken mit Kennermiene. Denn jeder von uns ist schon in diesem «typischen Beizchen» gewesen.

Natürlich kann man diese Touristen-Fallen umgehen, indem man einen der bei-



den grossen Gastronomie-Führer kauft. Und auf die Sternen- oder Gastro-Punkte-Suche geht. Diese Restaurants zeichnen sich dann vorwiegend durch ein einheitliches Publikum aus. Der Führer rät «Legen Sie unser Buch deutlich auf den Tisch ...» – entsprechend liegt neben jedem Teller irgend so ein Buch. Und sämtliche 160 Gäste bestellen dasselbe – nämlich die drei Speisen, die der Restaurateur im «Guide» als Haus-spezialitäten angegeben hat.

Dies bringt dann auch wieder einen Vorteil bei späteren Gastronomie-Konversationen: «Waren Sie im Palm d'Or?» «Natürlich – ... und haben Sie auch die gefüllten Wachteln gegessen?» «Sicher. Und zum Dessert die warmen Walderdbeeren?» «Aber bestimmt».

Gemeinsam ist nicht nur das Essen – gemeinsam ist allen auch das Zücken der Kredit-Karte ...

Grosse Wurstsalat-Lust

Irgendwie suche ich auch heute noch nach der typischen Italiener-Beiz, in der es einen Teller dampfende Pasta, ein Stück «pollo al diavolo» und einen Splitter Parmesan mit Trauben gibt. Vor allem suche ich das Restaurant, wo nur Italiener sitzen. Oder auf Kos die Taverna, wo nur die griechischen Fischer hocken. Ich suche umsonst. Denn die griechischen Fischer haben eine Reise nach Paris gebucht. Und irren am Montmartre herum, weil sie eine typische Pariser Beiz mit nur Parisern drin suchen. Und prompt nur eine «Taverne Grêque» finden können ...

Spätestens nach dem zwölften Ferientag kommt dann der Moment, wo man sein Visavis verklärt beim Essen anschaut: «Weisst du, an was ich denke?». Er oder sie weiss es. Und nickt. «Natürlich – es ist jedes Jahr dasselbe ...».

Und dann gemeinsam mit sehnüchtigem Seufzer: «Es geht eben nichts über einen Wurstsalat ...»

Auf der Autobahn, kurz vor der Schweizer Grenze, ist diese Wurstsalat-Lust kaum mehr auszuhalten: «Das erste, was wir machen ... aber einen «spezial». Mit viel Zwiebeln drauf und ...».

Schon kurvt man nach der Passkontrolle in die nächste Beiz. Setzt sich in heisser Vorfreude an den Tisch. Und strahlt den Kellner an: «Einen Wurstsalat spezial, bitte ...».

Dieser aber rümpft die Nase: «Tut mir leid. Wurstsalat führen wir nicht. Aber darf ich Ihnen die Spezialkarte geben – wir haben gerade italienische Wochen ...»

REKLAME

VERSTOPFUNG?

Zuverlässig wirken
Nattermann
Abführtees und -kapseln.
Natürlich mit
pflanzlichen Wirkstoffen.



NATTERMANN
In Apotheken und Drogerien.