

**Zeitschrift:** Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design  
**Herausgeber:** Hochparterre  
**Band:** 8 (1995)  
**Heft:** [1]: Augentrost und Gaumenfreude : Acht Gaststätten

**Artikel:** Eine gute Beiz ist dort, wo mir wohl ist  
**Autor:** Egli, Daniel E.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-120230>

### **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:** 29.03.2025

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



## Eine gute Beiz ist dort, wo es mir wohl ist

Was ist eine gute Beiz? Als studierter Beizologe müsste ich Antworten wissen. Doch wenn ich es wirklich wüsste, würde ich selbst so ein Wirtschäftli führen und damit reich und glücklich werden. Die Menschen sind täglich auf der Suche nach der guten Beiz. Mit Restaurantführern und Gastrokritikern werden Millionen verdient, um den suchenden Gästen den Weg zu Shangri La, den Weg ins glückliche Land der guten Beizen zu weisen.

Ich bin so ein Wegweiser auf dem Weg zur guten Beiz. Ich lebe davon, meinen Lesern zu sagen, wo sie die gute Beiz finden. Zu sagen, was ein gutes Restaurant ist, weil sie es selbst nicht mehr wissen. Und ich muss gestehen, dass ich auch nicht wirklich weiss, was es ausmacht. Wie entsteht ein Gästebiotop, in dem ich mich wohl fühle? Was ist eine Anima? Wo hockt die gastliche Seele eines kulinarischen Hauses? Auf dem Teller? Oder im Glas? Wo bestellt man Wohlbefinden für den Gast?

Eine gute Beiz ist dort, wo es mir wohl ist. Doch was wäre, wenn ich in einer guten Beiz hocke und mir unwohl wäre? Wäre dann die gute Beiz eine schlechte Beiz? Und was wäre, wenn mir in einer schlechten Beiz dummerweise wohl wäre? Weil meine Psyche beschlossen hat, sich wohlfühlen im beizologischen Schrott? So etwa zwei Drittel aller helvetischen Lokale würde ich auf Anhieb als lausig geführte, schlechte Beizen bezeichnen. Ein Drittel ist Gastroschrott in real existierender sozialistischer Dimension.

Maschinenbuzzenscheiben mit echtem Schmiedeeisen aus der EPA! Diese depressiven Vorhänge, die schon seit einem Dutzend Jahre hier hängen. Da müsste endlich einmal ein Architekturkritiker Klartext schreiben! Warum gibt es keine mutigen Architekturkritiker, die den Wirten sagen, wie grausam ihre Innenarchitektur auf einen aufgeklärten Zeitgeistmenschen wirkt? Beton, verkleidet mit altem Bauernhaus. Diese fürchterlichen

Lampen, die uns von den Gastronomen zugemutet werden!

Meine Frau würde sich scheiden lassen, wenn ich ihr so eine bünzlige Gaschtstubenlampe über den Tisch hängen würde. Diese scheusslichen rustikalen Geschmacksverirrungen. Die möblierten Kuhställe der alpenländischen Tirolerarchitektur. Architektonische Verbrechenmonumente und Kulissen der scheinheiligen Gemütlichkeit. Trotzdem hocken auch dort Leute und fühlen sich wohl. Gäste sind offenbar wie Fliegen, die hocken auch auf jeden Mist.

Auf die Frage, was eine schlechte Beiz ist, kann ich stundenlang Antworten geben. Das sprudelt dann nur noch so aus mir heraus. Die Frage nach der guten Beiz dagegen ist eine sehr persönliche. Die Antwort liegt in der Seele des Gastes verborgen. Für den Sechzehnjährigen ist McDonald's eine sehr gute Beiz, in der es ihm sehr wohl ist. Für die grosse Köchin Irma Dütsch aus Saas Fee ist McDonald's die hässliche Gastronomie des Teufels ...

Konfuzius sagt, der Weg ist das Ziel. Vielleicht macht die Suche nach der guten Beiz das Kribbeln in diesem Spiel. Denn wenn wir Suchenden wirklich einmal eine gute Beiz entdeckt hätten, dann würden wir ja dort sitzen bleiben und nie mehr aufstehen. Würden beim Meieli einen Most um den anderen bestellen, bis wir trunken vor Glück unter die Tische fallen.

Trunken vor Glück, eine gute Beiz entdeckt zu haben. Wo alle meine Freunde sitzen und mich gerne haben. Wo ich anonym sein kann, unverpflichteter Zuschauer des Lebens. Dieses kleine, wunderbare Wirtschäftlein am Waldrand, von dem wir im Herzchen alle träumen. Mit einer Wirtin mit Brüsten wie Kabisstauden. Mit einem jungen schönen Chef, der kocht wie Gott in Frankreich. Hin-

ter dem Büffet die Grossmutter, die dort ihr Vergältsgott stammelt, für uns, uns, den heimatlosen Gast!

Natürlich wissen wir in der Trauer unseres Lebens, dass es dieses wunderbare Wirtschäftli gar nicht gibt. Es ist wie die unendliche Suche nach dem Traumprinzen und der Prinzessin Aschenputtel. Die Suche nach dem einen Menschen, den man total gerne hat und der einem alles geben wird, was einem das Leben nie gegeben hat.

Warum heiratet dieser Mann jene fürchterliche Frau, und warum liebt jene Frau diesen sonderbaren Mann? Keiner weiss genau, wie es funktioniert, und doch funktioniert es auf irgendeine Weise. Jeder weiss, dass jeder neue Flirt mit dem immer wieder neuen Wirtschäftli so bald in den Niederungen des Alltags zerrinnt. Keine meiner beizologischen Neuentdeckungen hält auf Dauer, was man sich in seinen Träumen versprochen hat.

Und so werden wir mobilen Schweizer zu beizenpromiskuitiven Leuten auf der ständigen Suche nach dem immer neuen Abenteuer. Wieviele Männer, wieviele Frauen muss man im Bett haben, bis man den richtigen Menschen findet? Als Gastrokritiker lebe ich, beizologisch gesehen, noch promiskuitiver als Sie alle: Ich besuche hunderte von Beizen und finde doch die Beiz meiner Träume nicht.

«Si on a pas, ceux qu'on aime, il faut aimer ceux qu'on a.» So lieben wir halt die akzeptablen Beizen, die wir entdecken, und träumen weiter vom kleinen Wirtschäftli im Disneyland unseres Lebens. Vielleicht hat Konfuizius recht: Der Weg ist wirklich das Ziel. Schön, wenn Sie als Gast auf diesem Weg der Suche ein paar gute Beizen entdecken. Wirtsstuben und Gaststuben, in denen es Ihnen auch architektonisch wohl ist. Selten genug sind sie leider geworden.

Daniel E. Eggli