

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 113 (1987)
Heft: 42

Artikel: Beefsteak Ta-r-tar
Autor: Wey, Franz / Stauber, Jules
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-620488>

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: 19.03.2025

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

Prisma

■ Tiktak – Taktik

Die Eishockeyschlachten sind lanciert, die Trainer üben ihr Spielsystem. Ganz im erfolgsträchtigen Nebel liegt die Taktik des Ambri-Schlachtenlenkers, die er das «System des kreativen Chaos» nennt. *bi*

■ Paradox ist ...

... wenn ein Hellseher immer Nebel vorhersagt! *bo*

■ Witziger Ernst

Im Zug gehört: «Jetzt mues i no dä Blick studiere!» *rg*

■ Verkehrsopfer

«Die plattgefahrene Fauna» heisst der Titel eines US-Bestsellers. 50 Bilder von Tierarten der Strasse – als flache Silhouette! *kai*

■ Reiche Kunden!

Bequem oder vergesslich? – Letztes Jahr wurden im Schweizer Zahlenlotto avisierte Gewinne in der Höhe von 5,4 Mio. Franken nicht abgeholt... *ks*

■ McPaper-Blatt

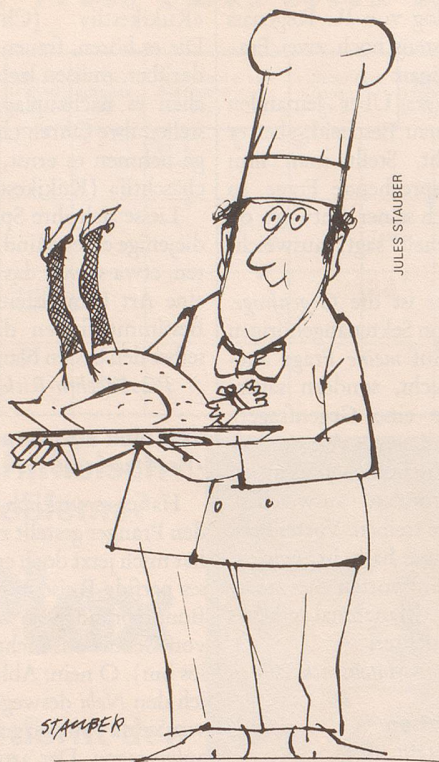
Die Zeitung *US Today* wurde – nach *Wall Street Journal* – zur Nr. 2 in Amerika, weil sie einen «Journalismus der Hoffnung» praktiziere, wie zum Beispiel bei einem Flugzeugabsturz: «Wunder: 327 überlebten, 55 tot!» *-te*

■ Apfel vom Stamm

«Beckenbauer spielt wieder Libero mit der Nr. 5», hiess die Stadionansage für Bayerns Amateur Stefan (19), Sohn des BRD-Teamchefs! *ks*

■ Import

Ulrich Bremi, FDP-Nationalrat: «Es sind die hergereisten Thurgauer, die Luzerner, die Basler und vor allem die Bündner, die Zürich formen. Morgen werden es die besten Ausländer sein.» *-te*



Beefsteak Ta-r-tar

Von Franz Wey

Niemand, nicht einmal die Fachleute, denen es doch am Herzen liegen sollte, danach zu forschen, können erklären, wie dieses tückische, kleine «r» in die Tataren geraten ist. Seitdem sogar vier- und fünfsternige Etablissements sich dieses Phantasie-Namens für ein altbekanntes Gericht bedienen, wagt bald keiner mehr, die Speise bei ihrem richtigen Namen zu nennen. Ich habe nach allen Seiten hin geforscht und hatte zeitweise Daudets «Tartarin de Tarascon» in Verdacht, Gvatter gestanden zu haben, aber die Version mit den Tataren ist denn doch viel naheliegender.

Die Tataren, ursprünglich ein Stamm der Mongolen, bildeten im Wolgabecken aus der Verschmelzung eingewanderter Mongolen, Türken, Wolga-Finnen und Slawen und einiger anderer Kleinvölker wie Petschenegen, Bulgaren, Kumanen und Chasaren, ein Neuvolk. Sie waren ein viehzuchtbetreibendes Nomadenvolk und da sie die Kunst des Marinierens von Fleisch noch nicht kannten und dazu bei ihrer ewigen Wanderschaft auch keine Musse dazu ge-

habt hätten, so ritten sie das zähe Kuh- oder Rindfleisch unter ihren Sätteln mürbe. So mürbe, dass es fast von selber zerfiel. Und da es dann begreiflicher Weise nicht mehr ganz so frisch roch, zerzupften sie es mit dem Messer (Gabeln gab es noch keine) und würzten und würzten, bis das Ganze wieder einigermaßen schmackhaft wurde. Wahrscheinlich wurde dazu so ziemlich alles verwendet, was «geschmacksbildend» genannt werden kann. Vom gehackten Knoblauch bis zu den Zwiebeln, Salz und Pfeffer, Kaper und Kräutern und anstelle von Cognac und Tabasco, die es damals noch nicht gab, haben sie vielleicht noch saure Stutenmilch oder einen einheimischen Schnaps beige-mischt. Mit einem rohen Ei wurde die Masse gebunden und so konnten sie (die Tataren) mit den Fingern kleine Klümpchen ballen und in Ermangelung der Gabeln sie auch in den Mund stecken. Mit all diesen Zutaten wurde der Haut-göt, wie man ihn eben nur beim Wild schätzt, überdeckt oder wenigstens gemildert.

Wie wenig sich eigentlich ein solches Gericht im Verlaufe der Jahrhunderte verändert! Heute gibt es noch getoastetes Brot dazu, Butter, und seit man die Sardellenfilets erfunden hat, auch solche. Mit dem üblichen Brimborium wird das rohe Fleisch am Tische zubereitet mit den auffordernden Fragen, ob noch ein wenig «dere» oder «desere»? Das eingeschobene «r» passt standes-gemäss zur aufwendigen Zubereitung. Es ist unnützlich, falsch sogar, aber, und das wird ja angestrebt, das «Ta-r-tar» wird dadurch anscheinend attraktiver. Ich esse es auch gerne. Es umschwebt mich dann ein Hauch von Urtümlichkeit, von wildem Reiter- und Nomadenleben, von Pferdeschweiss und «hoja», Peitschenknall und Galopp.

Am weissgedeckten Tisch mit Blumen und bei Kerzenlicht, einem herbfruchtigen Bordeaux neben mir, Aug in Auge mit einer schönen, gepflegten Frau darf es doch nicht nur so ein simples «Tatar» sein. Nein, feurig, rassig, wild und männlich soll es klingen. Also: «Fröilein, ech hätt gärn es Bifftegg Ta-rrr-tar.»

Köche leben kürzer ...

Über das «Warum» kann keine Auskunft gegeben werden, aber zumindest die sowjetische *Pravda* hat es bestätigt: In der Sowjetunion haben Journalisten und Köche die geringste Lebenserwartung.

Beim Mangel an Lebensmitteln kann man sich ja bei den Köchen dazu noch etwas ausdenken, warum aber die Journalisten so stressanfällig sind, bleibt wohl ein Rätsel. Wo man ihnen doch ohnehin alles vorschreibt, was sie veröffentlichen dürfen ... *Fa*