

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 114 (1988)
Heft: 16

Vorwort: Sterngucker am Werk!
Autor: Christen, Hanns U.

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: 16.01.2026

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

Sterngucker am Werk!

Von Hanns U. Christen



WIE WAR'S MIT STERNEN EHEDEM FÜR STERN-gucker so bequem! Da setzten sie sich zu nächtlicher Stunde im Hausrock irgendwohin und betrachteten die Sterne. Vorzugsweise bei sternklarem Himmel – war er bedeckt, so hatten sie Pause. Wenn sie dann den gestirnten Himmel über sich lange genug beguckt hatten oder wenn sie anfangen zu frösteln, so begaben sie sich in die warme Stube und tranken einen Glühwein. Daraufhin geistig angeregt, stellten sie irgendeinem finanzkräftigen Kunden ein Horoskop. Oder sie formulierten «Der Radiusvektor zwischen Sonne und einem Planeten bestreicht in gleichen Zeiten gleiche Flächen», worauf sie in die Geschichte der Astronomie eingingen. Vorausgesetzt, dass nicht ein anderer das vor ihnen schon so formuliert hatte.

HEUTE IST'S SCHWIERIGER. HEUTE MÜSSEN Sterngucker sich in modische Gewänder werfen, eine Krawatte umbinden, die Haare (sofern noch vorhanden) zu einer Intelligenzlocke formen, sich mit einer ebenfalls modisch adaptierten Begleiterin versehen und mit Hilfe eines Fahrzeuges (Mindestpreis 35 000 Franken) an den Ort begeben, den sie zwecks Sternguckens ausgelesen haben. «Gelesen» ist das rechte Wort. Sie haben nämlich in einem Buche nachgelesen, wo sich beguckenswerte Sterne befinden. Dieses Buch ist nicht etwa ein Sternatlas, sondern es ist ein Guide für Feinschmecker. Was es verzeichnet, sind nicht Fixsterne bis hinab zur fünften Grösse, mit besonderer Berücksichtigung von Sternhaufen, Nebeln und Doppelsternen. Das Buch verzeichnet vielmehr Betriebe des Gastgewerbes, in denen man besonders gut speist. Jedenfalls nach Meinung der Leute, die das Buch verfassten. Dergleichen Betriebe werden mit Sternen gekennzeichnet, von einem bis zu ihrer dreien. Nicht alle diese Bücher verwenden Sterne, aber selbst wenn sie Holzschrauben oder dampfende Rossbollen als Symbole verwenden, würde man von Sternen reden. Denn seit eine Pneufabrik mit dem schönen Namen Michelin vor Jahrzehnten damit angefangen hat, Betriebe der Gastronomie mit Sternen zu bewerten, spricht man halt von Sternen. Wobei die Michelin-Sterne gar keine Sterne waren, sondern Rosetten.

STERNE HATTE SCHON JAHRZEHNTE FRÜHER EIN Mensch mit Namen Karl Baedeker dazu missbraucht, besonders sehenswerte Sehenswürdigkeiten zu kennzeichnen. Das Matterhorn z.B. bekam ***, die Jungfrau bekam **, der Bärengarten bekam *, und alle Bundespräsidenten bekamen überhaupt keinen Stern. Was nicht für den touristischen Wert von Bundespräsidenten spricht. Doch zurück zu den Beizen.

Wer heute etwas gelten will in der Gesellschaft, muss mit einem Feinschmecker-Guide in der Hand einen Betrieb der hohen Gastronomie betreten, um sich alldorten verwöhnen zu lassen. So lautet die Formel 1 der Feinschmecker. Ich kann mir unter «verwöhnen» etwas anderes vorstellen, als dass man mir seltsam zusammengestellte Speisen auf Riesentellern in winzigen Portionen vorsetzt. Aber so ist das halt mit den Sternen von heute. Das einzig

Astronomische dabei sind die Preise. Sie berechtigen auf jeden Fall, dass der Gast nach gehabtem Mahl von einer Sternstunde spricht. Zugegeben: Es gibt auch Restaurants, in denen nicht nur nach Sternen gegriffen wird, sondern die einem auch kulinarische Sternstunden vermitteln. Nichts gibt's halt ohne Ausnahmen.

ES GEHÖRT HEUTE ZU DEN EINTRÄGLICHEN Geschäften, Guides für Feinschmecker zu schreiben und herauszugeben. Sie sind mindestens so wichtig geworden wie Toilettenpapier. Nur benützt man sie anders. Ich spreche hier nicht vom lieben alten Guide Michelin, der von Leuten geschrieben wird, die tatsächlich etwas von der Sache verstehen. Ich spreche von den Guides, die ihre sogenannten «Tester» aus anderen Quellen beziehen. Ich kenne so einen, der hält ausgehöhlte Tomaten, die mit vermampftem Thon gefüllt sind, für einen Höhepunkt der kulinarischen Kunst – aber er kritisiert Restaurants, als stammte er von Spitzenköchen wie Carême oder Escoffier in direkter Linie ab und habe all ihre Weisheit mit Suppenlöffeln gefressen. Wenn nicht sogar zusammen mit dem Kindermehl aufgesaugt.

WAS SOLCHE TESTER SCHREIBEN UND SOLCHE Guides veröffentlichen, gilt als Katechismus der sogenannten «Feinschmecker». Danach richten die sich. Kommt ein Tester auf den Gedanken, einer Beiz einen halben Punkt mehr zu geben (vielleicht weil sie ausgehöhlte Tomaten servierte, die mit vermampftem Thon gefüllt waren?), so steigt sie von einer Beiz zu einem Restaurant auf, zu dem von weither die sogenannten «Feinschmecker» gefahren kommen und sich kulinarische Wonnen kaufen. Verleiht ein Tester aber einer Beiz einen halben Punkt weniger als bisher (vielleicht weil dort die ausgehöhlten Tomaten nur mit vermampften Ölsardinen gefüllt waren), so bleibt von diesem Moment an das Heer der sogenannten «Feinschmecker» weg und wendet sich anderen Ufern zu.

DENN NICHTWAHR: ES IST UNGEHEUER wichtig, dass man sich nach den Sternen in den Guides richtet. Selbst wenn es keine Sterne sind, sondern von einem Designer gestylte Rossbollen oder Holzschrauben. Wer nicht nach Sternen isst, gilt nichts unter seinesgleichen. Ein Restaurant kann noch so gut sein – ein Küchenchef kann noch so gut kochen – wenn kein Tester ihm mindestens einen Stern verliehen hat, bleibt es für die sogenannten «Feinschmecker» ein Betrieb, der unbeachtet vor sich hin vegetiert. Denn die sogenannten «Feinschmecker» können ja nicht selber darüber urteilen, ob ein Essen gut ist. Sie können nur Sterne zählen. Oder gestylte Rossbollen, oder was sonst der betreffende Guide als Auszeichnung verleiht. Genau so, wie sie nicht fähig sind, einen Wein gut oder weniger gut zu finden, wenn sie nicht zuvor auf dem Jahrgangskärtlein nachgesehen oder im «Kleinen Johnson» nachgelesen haben. Ob gut, weniger gut oder ungut – das muss in den Sternen geschrieben stehen. Selber merken sie's nicht.