
Sternköche

(HH gewidmet, der - wißbegierig, wie er nunmal ist - mir die nachfolgenden Fragen gestellt hat)

Es kann gar nicht sein, liebe Glossenleser, daß Ihnen das noch gar nicht aufgefallen ist: unser Fernsehprogramm wird derzeit von zwei Hauptthemen regiert: Kochen und Tiere. "Elefant, Tiger & Floh" oder "Markus Lanz kocht Profis ab" oder so ähnlich heißen die Sendungen. Mal ganz davon abgesehen, daß man Tiere, sobald sie tot sind, auch durchaus kochen oder braten kann, sollte man - das finde ich zumindest - beides demnächst miteinander kombinieren und unter das Motto: "Kochen im Zoo" bzw. "Tiere in der Küche" stellen, dann hat man schon mal die Hälfte der Sendezeit gespart und kann was anderes, was Vernünftigeres bringen.

Bleiben wir jedoch trotzdem in diesem Fall bei den Köchen, die im Fernsehen sowohl einzeln als auch in Rudeln (womit wir schon wieder beim Tier wären) auftreten. Meistens handelt es sich jedoch nicht um ganz normale Köche wie Sie und ich, sondern es müssen schon Sternköche sein. Andererseits ist das ja auch wohl das Mindeste, was man als gebührend zahlender Fernsehzuschauer erwarten kann. Außerdem, das nur nebenbei erwähnt, unterscheiden sich Astronomie und Gastronomie eh nur durch einen einzigen Buchstaben.

Nun ist ja zunächst einmal klar, daß ein Sternkoch, wie der Name schon sagt, Sterne kocht. Schließlich heißt er ja nicht grundlos so. Würde er beispielsweise Suppen kochen, hieße er ja Suppenkoch (einen Rolandkoch gibt es zwar auch, aber den muß man ja nun wahrlich nicht im Fernsehen zeigen, denn der ist schon ausgekocht genug).

Allerdings erheben sich beim Sternkochen sofort eine Reihe von Fragen, zu deren Beantwortung wohl kaum jemand geeigneter ist als ich. Schließlich bin ich nicht umsonst seit meiner frühesten Kindheit ein gewohnheitsmäßiger Esser (mit gelegentlich bis zu drei Mahlzeiten am Tag) und habe auch lange in Essen gewohnt, sondern ich bin außerdem seit neulich stolzer Träger des Escoffier-Lorbeerkranzes mit Zucker und Zimt und in dieser Eigenschaft für alle Fragen kulinarischer Natur zuständig und kompetent. Deshalb wenden wir uns nun den mir am häufigsten gestellten Fragen zu, die man zwar englisch *frequently asked questions* (FAQ) nennt, wir sie hier aber, da die sogenannte Küchensprache bekanntlich französisch ist, *questions fréquemment posées* (QFP) nennen wollen.

QFP: *Welche Sterne sind zum Kochen am geeignetsten?*

Antwort: Prinzipiell sind alle Sterne gleich gut geeignet. Sie dürfen nur nicht zu groß sein, weil sie sonst nicht in die Küche passen. Riesensterne oder Sonnen also nicht, aber sehr schmackhaft sind zum Beispiel die Weißen Zwerge (leider auch trotz ihrer Kleinheit sehr teuer). Jedenfalls ist es gut, wenn man immer ein paar Sternlein auf Vorrat stehen hat und genau weiß, wie viele es noch sind. Ein wenig aufpassen sollte man auch bei Sternen, die Zacken oder Hubble haben, weil die einem leicht im Halse steckenbleiben.

QFP: *Kann man Sterne jeden Monat essen?*

Antwort: Für Sterne gilt - im Gegensatz zu Venusmuscheln, Marsmallows und Plutonium - nur die einzige Einschränkung, daß man sie in denjenigen Monaten nicht essen sollte, in deren Namen ein 'x' vorkommt - wohlgemerkt, 'sollte', nicht 'darf', man kann sie auch in den Monaten mit 'x' essen, aber dann sind sie weniger aromatisch.

QFP: *Müssen Sterne vor der Zubereitung kühl gelagert werden?*

Antwort: Diejenigen Sterne, die vorher schon erkaltet waren, sollten auch bis zur Zubereitung kühl und lichtgeschützt aufbewahrt werden, am besten in einem schwarzen Loch. Wenn grad keins zur Hand ist, tut's natürlich auch ein ganz normaler Kellerraum. Eine echte Ausnahme bildet allerdings der Polarstern, der nur in der Tiefkühlung gelagert werden darf. Prinzipiell gilt: achten Sie auf das Verfallsdatum, es sollte mindesten vier bis acht Milliarden Jahre in der Zukunft liegen!

QFP: *Gibt es besondere Rezeptempfehlungen?*

Antwort: Aber ja! Sehr beliebt sind beispielsweise Sterneintopf (auch 'galaktisches Allerlei' genannt, recht gehaltvoll und deftig), oder Sternpüree mit gebratenen Kometenschweifchen und Pulsargemüse, oder gedünstete Sternnebel mit glasierten Meteoriten auf Sonnenflecken, oder flambierter Doppelstern an Planetenkompott. In den USA sehr beliebt und bekannt ist auch "*Stars & Stripes*", also Sterne mit Pommes. Sehr lecker und - wie der Name schon sagt - blitzschnell gemacht ist auch ein Fixsternsalat mit frittierten Saturnringen für den kleinen Hunger zwischendurch oder für die figurbewußte Frau.

QFP: *Von welchem Stern stammt eigentlich das Sternanis und was hat das mit Niesen zu tun?*

Antwort: Das ist ein weit verbreiteter Irrtum. Sternanis hat trotz seiner ersten Silbe mit Sternen nichts zu tun, sondern stammt aus dem im schweizer Dialekt gesungenen Lied "Ja, grüezi wohl, Frau Sternanis". Und genau genommen sind ja auch 'Asterne' und 'Osterne' nur sehr indirekt mit Sternen verwandt, um es der Vollständigkeit halber zu erwähnen. Mit Niesen hat das Ganze ebenfalls nichts zu tun, es sei denn, der Koch hat, nachdem er den Polarstern aus der Kühlung genommen hat, vergessen, die Tür des Tiefkühlschranks zu schließen. Dann muß er in der kalten Küche arbeiten und holt sich vermutlich einen Sternschnuppen.

QFP: *Man hört so oft von Sternenstaub. Kann man den auch kochen und essen?*

Antwort: Der Sternenstaub (engl. *Stardust*) wurde von Chefkoch Hoagy Carmichael komponiert und ist nicht zum Verzehr, sondern, da es sich um ein Lied handelt, nur zum Verhör geeignet.

QFP: *Wenn neuerdings so viele Sternköche im Fernsehen auftreten und Sterne kochen, ist denn der Raubbau an den Sternen auf Dauer zu dulden?*

Antwort: Ja und nein. Wenn es sich um Sterne unserer eigenen Galaxis handelt, sollte man in der Tat sehr vorsichtig sein, denn deren Anzahl ist bekanntlich auf zirka 120 Milliarden begrenzt. Bei derzeit etwa 6 Milliarden Menschen auf unserem Planeten, kann demzufolge jeder nur 20 Sterne verspeisen und dann ist die Galaxis weg (was ich persönlich schade fände). Deshalb setzt sich der "Verein der Fernsehastrologen und Radioastronomen e. V." ja auch so vehement dafür ein, nur Bio-Sterne aus Galaxien jenseits des Andromedar-Nebels zu verbrauchen. Inzwischen jedoch, weil Sterne besonders bei den vielen Millionen Sternsängern immer beliebter werden, gibt es aber leider auch die sogenannte Massensternhaltung in sogenannten Galaxienhaufen, und die Erzeugnisse aus solch unsterngemäßer Haltung findet man meist bei den Billig-Discountern. Davon muß aber dringend abgeraten werden, weil diese Sterne fast immer gespritzt werden und demzufolge voll mit teilweise sogar gesundheitsschädigenden Pestiziden, Asteroiden und Planetoiden sind.

QFP: *Wieviele Sterne rechnet man für vier Personen pro Mahlzeit?*

Antwort: Das kommt darauf an. Wie gesagt, bei Weißen Zwergen rechnet man drei oder vier pro Person, wohingegen von einer einzigen Supernova locker drei oder vier Personen satt werden können.

QFP: *Kann man Sterne auch grillen?*

Antwort: Auch das. Aber beim Grillen dauert es recht lange bis der Stern gar ist, da braucht man dann zusätzlich noch eine Sternwarte, in der man auf den Stern warten kann. Ein beliebtes Sterngrillgericht ist beispielsweise Spanstern am Spieß. Das wird sehr gerne mit Sauerkraut und Spiralnebeln serviert.

QFP: *Was trinkt man am besten zu einem Sterngericht?*

Antwort: Prinzipiell kann man alles dazu trinken. Wenn man schnell zwischendurch einen Sterndöner isst, also nicht daheim oder im Restaurant, sondern auf der Straße, empfiehlt sich natürlich Milch. Im Ruhrgebiet trinkt man Stern-Pils dazu, ganz klar, und in Restaurants der gehobenen Kategorie bestellt man am besten eine Flasche "Sterntaler Hemdchen Spätlese" (keinesfalls jedoch die Frühlese, weil man Sterne nur spät sehen kann, wenn es draußen schon dunkel ist, weswegen die Frühleseflaschen meist teuer, aber leer sind).

In diesem Sinne, liebe Glossenleser, probieren Sie das Sternekochen einfach mal aus und werden auch Sie zum universalen Sternekoch. Möglicherweise steht dann auch Ihrer Fernsehkarriere nichts mehr im Wege. Mahlzeit!