

Musikstunde

## **Musikalische Köstlichkeiten – Das Essen in der Musik (2/5)**

Von Nele Freudenberger

Sendung vom 14. Januar 2025 (Erstsendung: 10. Mai 2022)

Redaktion: Dr. Ulla Zierau

Produktion: SWR 2022

SWR Kultur können Sie auch im **Webradio** unter [www.swrkultur.de](http://www.swrkultur.de) und auf Mobilgeräten in der **SWR Kultur App** hören.

---

### **Bitte beachten Sie:**

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

---

### **Die SWR Kultur App für Android und iOS**

Hören Sie das Programm von SWR Kultur, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR Kultur App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...

Kostenlos herunterladen: <https://www.swrkultur.de/app>

Mit Nele Freudenberger, ich wünsche ihnen einen schönen guten Tag! Heute können Sie sich in der Musikstunde auf allerlei Köstlichkeiten freuen. Es gibt Tournedo á la Rossini, Lucca-Augen, eine Pavlova und noch vieles mehr. Denn eine ganze Menge Gerichte sind nach Musikern oder Musikstücken benannt worden.

Das vermutlich berühmteste – oder offensichtlichste – Gericht, das einen Musikalischen Namen hat, ist das Tournedo a la Rossini. Dekadenz pur und absolut nichts für Vegetarier. Ein Filet-Steak, mit Foie gras – also Gänsestopfleber belegt, darauf wiederum scheiben vom schwarzen Trüffel und um die Sache abzurunden noch einen Hauch Madeira Sauce. Dieses Gericht, das so ungefähr die teuersten Lebensmittel in sich vereint, erfindet Casimir Moisson eigens für den Gourmet und Komponisten Gioachino Rossini. Moisson ist der Küchenchef des Maison Dorée, einem Restaurant in Paris, bei dem Rossini regelmäßig zu Gast ist, denn er wohnt um die Ecke. Rossini ist ein gern gesehener, wenn auch kapriziöser Gast: er verlangt von Moisson (vermutlich unter dem Applaus der anderen Gäste), das Gericht, das er Rossini gewidmet hat, vor aller Augen zu kochen. Moisson will nicht, ihm ist es wohl unangenehm, mit Publikum zu kochen. Wer könnte das besser verstehen als ein Komponist! Also rät Rossini: Tourner le dos! Kehre ihnen den Rücken zu. Und Voilà! Da haben wir sie: die Tournedos a la Rossini

## **Musik 1**

Gioachino Rossini:

Ouvertüre zur Oper Wilhelm Tell

National Philharmonic Orchestra

Leitung: Riccardo Chailly

SWR M0001544 001

Zeit: 3:16

Die Ouvertüre zu Gioachino Rossinis Oper Wilhelm Tell. Riccardo Chailly dirigierte das National Philharmonic Orchestra.

Wenn Gerichte einen Namen bekommen, wie das Tournedo a la Rossini, dann in der Regel, um jemanden zu ehren. Im musikalischen Bereich kann das aber durchaus auch einfach eine Marketing-Strategie sein. Weniger für das Musikstück bzw. die Interpreten oder Komponisten, sondern viel mehr für den Anbieter. Ein Nachtisch, der eine solche Rolle übernimmt, ist die Birne Helene. Die kennt man ja heute auch noch. Das liegt vermutlich vor allem daran, dass man sie inzwischen sogar in Dosen kaufen kann. Denn eine Birne Helene ist heutzutage meist einfach nur eine eingekochte Birne mit Schoko-Sauce.

Dabei wurde dieses Dessert von einem Meisterkoch erfunden: Auguste Escoffier hat die Nachspeise kreiert und damit auf eine Oper angespielt, die in Paris für Furore sorgt. Für den Nachtsch braucht man eine frische, geschälte Birne, pochiert in Läuterzucker, die wird nach dem Auskühlen auf Vanilleeis angerichtet und mit kandierten Veilchen garniert. Dazu gibt es – wegen des Eis gesondert in einer kleinen Sauciere – heiße Schokoladensauce. Schon was anderes als Dosenbirne mit Sauce aus der Flasche...

Bleibt die Frage: wer ist eigentlich diese Helene? Man kommt eher drauf, wenn man den original französischen Namen des Nachtsch hört nämlich: Poire belle Hélène. Es geht um die schöne Helena, die, von Jacques Offenbach. Denn als dessen Operette in Paris Premiere hat kreiert Escoffier dazu passend diese Süßspeise. Jetzt gerate ich ins Spekulieren, glaube aber, dass ich richtig liege: es ist vermutlich kein Zufall, dass die Birne geschält ist – also quasi unbekleidet. Das wäre nämlich eine ziemlich subtile Anspielung auf einen handfesten Skandal: im zweiten Akt steht die schöne Helena in Paris nackt auf der Bühne. Sie können sich vorstellen, dass man empört ist! Also nicht alle... einige dürften den Anblick genießen.

Diese Skandalszene geschieht übrigens an folgender Stelle der Oper: Helena, die schönste Frau der Welt, langweilt sich in ihrer Ehe. Sie sehnt sich nach Abwechslung. Sie weiß, dass die Göttin der Liebe, also Venus, dem Prinzen Paris die Liebe der schönsten Frau auf Erden versprochen hat. Helena erwartet also Paris, da sie ja die schönste Frau der Welt ist. Paris erscheint dann tatsächlich – aus irgendwelchen Gründen als Schäfer verkleidet – in ihrem Schlafzimmer. Helena glaubt, dass sie träumt, und gibt sich Paris ohne jede Scham hin. Ist ja ihr Traum. Glaubte sie jedenfalls. Diese Skandalszene, die möglicherweise Inspiration zu einer Süßspeise ist, klingt folgendermaßen:

## **Musik 2**

Jacques Offenbach:

„Es ist ein Traum“, Duett Helena Paris II. aus „Die schöne Helena“

Renate Holm (Sopran)

Waldemar Kmentt (Tenor)

Tonkünstler-Orchester Niederösterreich

Leitung: Ernst-Günther Scherzer

WDR 6096421107.001.001

Zeit: 5:15

Das Duett von Helena und Paris: „es ist ein Traum“ aus Jacques Offenbachs Oper „die schöne Helena“. Ernst-Günther Scherzer hat das Tonkünstler Orchester Niederösterreich dirigiert, gesungen haben dieses Duett, das damals für einen gehörigen Skandal gesorgt hat Renate Holm und Waldemar Kmentt.

Bettenszenen waren da auf der Opernbühne noch unüblich. Diese Oper – und vermutlich auch explizit diese Szene – haben den Meisterkoch Auguste Escoffier zu seinem Dessert Birne Helene inspiriert. Überhaupt muss Escoffier ein begeisterter Operngänger gewesen sein, denn noch ein sehr prominenter Nachtisch geht auf sein Konto, einer, der den Namen einer Operndiva trägt: Pêche melba – also Pfirsich Melba. Die Namensgeberin ist Nellie Melba, gefeierte Sopranistin. Sie wird in Australien als Helen Mitchell geboren – und ihr Vater verbietet ihr, Sängerin zu werden. Das juckt die Melba allerdings herzlich wenig. Sie heiratet und nimmt – auf diese Weise der väterlichen Fürsorge entronnen – sofort Gesangsunterricht. Da ist sie 22 Jahre alt. Fünf Jahre studiert Sie in Melbourne, dann geht sie nach Paris, um sich den letzten Schliff zu holen. Ein Jahr später gibt sie in Brüssel ihr Bühnendebüt und zwar mit großem Erfolg. Ihre Pariser Gesangslehrerin Mathilde Marchesi rät ihr daraufhin, sich unbedingt einen Künstlernamen zuzulegen. Die Marchesi hat den richtigen Riecher, was die Karriere ihrer Schülerin angeht. Schon innerhalb kürzester Zeit kann die Melba tun, wovon andere nur träumen können: Sie sucht sich exakt drei Opernhäuser aus, an denen sie singen möchte. Und zwar: die Metropolitan Opera, die Mailänder Scala und das Royal Opera House Covent Garden. Und tatsächlich tritt sie ausschließlich in diesen Häusern auf.

Eines Tages, sie ist mal wieder in London, um die Elsa in Wagners Lohengrin zu singen, steigt sie im Savoy Hotel ab. Zu dieser Zeit ist dort Auguste Escoffier der Küchenchef. Und um die Diva gebührend zu ehren, widmet er ihr einen Nachtisch, der einen Auftritt bekommt, der seinesgleichen sucht. Wie schon bei der Birne Helene gibt es ein gehäutetes, in Läuterzucker pochirtes Stück Obst, in diesem Fall einen Pfirsich. Der wird halbiert auf eine Kugel Vanilleeis gesetzt und mit Himbeerpüree überzogen. Der Clou dieses Desserts, das damals das Herz der Diva hat schmelzen lassen, war, dass Escoffier ihn – in Anlehnung an Lohengrin – in einem aus Eis gemeißelten Schwan hat servieren lassen.

### **Musik 3**

Richard Wagner:

Einsam in trüben Tagen aus: Lohengrin

Gwyneth Jones (Sopran)

WDR Sinfonieorchester

Leitung: Roberto Paternostro

WDR 6202682103.001.001

Zeit: 5:42

Einsam in trüben Tagen – die Arie der Elsa aus Richard Wagners Lohengrin. Roberto Paternostro dirigierte das WDR-Sinfonieorchester, gesungen hat Gwyneth Jones.

„Sono vecchia, sono grassa, ma sono sempre la Tetrzzini!“ „Ich bin alt, ich bin fett, aber ich bin immer die Tetrzzini!“ was für ein Selbstbewusstes Statement. „Die Tetrzzini“ ist die Sängerin Luisa Tetrzzini, in den 1920er Jahren eine der führenden Koloratur-Sopranistinnen. Allerdings war sie wirklich ziemlich klein und pummelig, weswegen sie schon ab 1912, da war sie 41 Jahre alt, nur noch konzertant auftritt. Ich glaube, Sie konnte nach ihrem Leben wirklich sagen: Hui, was für ein Ritt!

Sie macht eine steile Karriere und lässt sich nicht die Butter vom Brot nehmen. Als sie irgendwann in New York in Streit gerät, wegen eines Vertrags und sie deswegen in Amerika nicht singen kann, gibt sie kurzerhand eine Pressekonferenz und erklärt, dass sie stattdessen in San Francisco auf der Straße singen würde. Das hat sie wirklich durchgezogen. Weihnachten 1910. Und es sind nach Schätzungen etwa 200 000 bis 300 000 Leute gekommen, um la Tetrzzini zu hören. Grandios! Sie muss ein unglaubliches Temperament gehabt haben – wenn man sich im Internet Fotos von ihr ansieht, kann man sich das gut vorstellen. Übrigens sind sie und die Melba in London in Covent Garden immer wieder aneinander gerasselt. Aber das nur am Rande. Tetrzzinis dritter Ehemann bringt schließlich ihr Vermögen durch, so dass sie in Varietees auftreten muss, um Geld zu verdienen. Sie stirbt verarmt in Mailand. Was für ein Ritt.

Eine Genießerin muss sie gewesen sein. Und es sind gleich zwei Gerichte nach ihr benannt: der Truthahn Tetrzzini und, sehr viel prominenter, die Spaghetti Tetrzzini.

Spaghetti mit Hühnerfleisch und Pilzen in einer Weißwein-Parmesan-Sahnesoße, im Ofen gratiniert. Wie es zu der Widmung kommt, ist nicht überliefert, aber wenn sie dieses Gericht gerne gegessen hat, dann kann man zumindest ein paar Pfund erklären, die sie vielleicht zu viel auf den Hüften hatte. Von Luisa Tetrzzini gibt es tatsächlich noch einige Originale Aufnahmen. Deshalb jetzt hier in der Musikstunde die Diva persönlich mit der Ariette der Mireille aus der gleichnamigen Oper von Charles Gounod.

#### **Musik 4**

Charles Gounod:

Mireille, Arie der Mireille

Luisa Tetrzzini (Sopran)

WDR 6175935110.001.001

Zeit: 2:49

Die Arie der Mireille aus Charles Gounods Oper Mireille. Orchester und Dirigent sind nicht überliefert, aber gesungen hat die große Luisa Tetrzzini – so groß, dass gleich zwei Gerichte nach ihr benannt worden sind. Unter anderem die Spaghetti Tetrzzini.

Nach all den Sängern ist es jetzt vielleicht mal an der Zeit, eine Instrumentalistin zu nennen, die Namenspatronin für ein Gericht geworden ist. Die „Torte á la Wieck“ ist das Gebäck, mit dem Clara Schumann, geborene Wieck gewürdigt wird. Hier ist das allerdings nicht nur eine kleine nette Geste eines einzelnen Gastronomen, sondern Ausdruck von einem wahren Wieck-Fieber. 1837 reist Clara Wieck nach Wien, die wichtigste Musikmetropole der damaligen Welt. Sie ist 18 Jahre alt und für ihre Karriere bedeutet dieser Aufenthalt wirklich hop oder top. Hier zeigt sich, ob sie neben den großen Klaviervirtuosen bestehen kann, allen voran Sigismund Thalberg – Liszts größter Konkurrent. Aber alle Sorgen sind grundlos. Clara Wieck triumphiert! Ganz Wien scheint sich in einer Art Rausch zu befinden, einem regelrechten Clara-Wieck-Fieber. Der hat viele Höhepunkte. Einer davon ist ein Wettbewerb unter Wiener Konditoren. Die Aufgabe: eine Torte á la Wieck zu kreieren. Das Originalrezept ist leider verschollen. Aber Anlässlich eines Symposiums zu Clara Schumanns 100. Todestag 1996 gibt es erneut einen Patisserie-Wettbewerb. Wieder soll eine Torte á la Wieck entstehen. Als Voraussetzung wird mitgegeben, die Torte müsse „ätherisch hingehaucht“ sein. Ich verstehe das Anliegen, finde aber, dass die Worte Ätherisch und Torte nicht wirklich harmonieren... Sieger ist eine Konditorei, die daraufhin die Torte fix in ihren Vertrieb nimmt. Scheint sich aber nicht gelohnt zu haben, denn heute findet man die Torte nicht mehr auf der Karte. Aber Clara Schumann, geborene Wieck, braucht auch keine Torte, damit man sich ihrer erinnert. Hier der dritte Satz aus ihrem Klaviertrio.

## **Musik 5**

Clara Schumann:

3. Satz Andante aus dem Klaviertrio g-Moll op. 17

Boulanger Trio

SWR M0243964 003

Zeit: 4:25

Das Andante, der dritte Satz aus dem g-Moll Klaviertrio von Clara Schumann, gespielt hat das Boulanger Trio.

Eigentlich gibt es sie in jedem gut sortierten Süßigkeitenregal – sogar im Supermarkt. Die gute alte Mozartkugel.

Wie der Name schon vermuten lässt, muss diese Süßigkeit unbedingt rund sein, kugelförmig eben. Das war nämlich einst das Besondere daran: eine kugelrunde, an keiner Stelle abgeflachte Praline. Der Konditormeister Paul Fürst hat sie 1890 erfunden, also fast genau 100 Jahre nach Mozarts Tod. Der Komponist ist nämlich 1791 gestorben.

Ob das nur Zufall oder volle Absicht vom Konditormeister ist, ist nicht überliefert. Ebenso wenig, warum er sie ausgerechnet nach dem Komponisten benannt hat. Fakt ist: die Mozartkugel, die am Anfang noch Mozartbonbon heißt, ist sofort ein Verkaufsschlager und ist es ja bis heute. 1905 gibt es dafür in Paris sogar einen Preis!

Bis heute werden die „Original Salzburger Mozartkugeln“ in der Konditorei Fürst nach dem Originalrezept von Hand hergestellt. „Original Salzburger Mozartkugeln“ so dürfen sich auch nur die von Fürst nennen. Ganz spannend, denn die Mozart-Kugel wurde durch einen anderen Konditor namentlich zur Kugel, aber dieser Name setzt sich in Windeseile in Salzburg durch. Etliche Konditoreien ahmen die Mozartkugel nach, inzwischen international und oft natürlich industriell hergestellt. Aber die originale Salzburger Mozartkugel bleibt ihrer Tradition treu und wird dafür auch immer wieder mit Preisen ausgezeichnet.

Das Rezept ist eigentlich relativ simpel, aber das ist bei genialen Kompositionen so. Das hat ja nicht zuletzt Wolfgang Amadeus Mozart immer wieder bewiesen. Eine kleine Kugel Pistazienmarzipan wird von Nougat umschlossen, auf ein Holzstäbchen gespießt und in dunkle Kuvertüre getaucht. Köstlich! Und tatsächlich bin ich selbst nicht nur ein großer Mozartfan, sondern auch einer der Mozart Kugel. Musikalisch gibt es jetzt – natürlich – was von Mozart und weil mir was möglichst rundes angemessen schien, hier ein Rondo. Und das ist so rund in der Aufnahme mit Eflame Bavouzet, dass es schon fast den Berg runterkullert...

### **Musik 6 (als Puffer, hinten blenden)**

Wolfgang Amadeus Mozart:

Rondeau. Tempo di menuetto aus: Konzert Nr. 9 C-Dur KV 271

Jean-Efflam Bavouzet (Klavier)

Manchester Camerata

Leitung: Gabor Takács-Nagy

WDR 6199947204.001.001

Zeit: 2:13

Das Rondeau. Tempo di menuetto aus dem Klavierkonzert Nr. 9 von Wolfgang Amadeus Mozart. Jean-Efflam Bavouzet war der Solist und er wurde begleitet von der Manchester Camerata. Dirigent war Gabor Takács-Nagy.

Immerzu geht es heute in der Musikstunde um Gerichte, die nach Personen benannt sind. Dabei gibt es auch eines, das Regelmäßig auf Speisekarten erscheint (als Beilage) und das nach einem Musikinstrument benannt ist. Nämlich die Timbale. Heute sind Timbale im Restaurant eher so eine Art Türmchen. Aufgeschichtet aus allem möglichen. Das kann Gemüse sein, ein Kartoffelgratin in Türmchenform angerichtet oder so, aber fast nie ist es das,

was es ursprünglich war: nämlich eine Pastete. Deren Form entspricht in etwa der einer Kesselpauke. Auf Französisch: einer Timbale. Daher der Name. Was jetzt für Musik kommt? Na, eine mit Paukenschlag!

## **Musik 7**

Joseph Haydn:

Sinfonie Nr. 94 G-Dur, 2. Satz Andante (Sinfonie mit dem Paukenschlag)

Concertgebouworkest Amsterdam

Leitung: Nikolaus Harnoncourt

WDR 6013634101.001.001

Zeit: 6:00

Der zweite Satz, nämlich der, der Sinfonie Nr. 94 von Joseph Haydn ihren Beinamen gegeben hat: die Sinfonie mit dem Paukenschlag. Nicolaus Harnoncourt dirigierte das Concertgebouworkest Amsterdam.

Jetzt sind Balletttänzerinnen nicht unbedingt dafür bekannt, dass sie zu Übergewicht neigen. Das hat vor allem etwas mit einem sehr disziplinierten Lebensstil zu tun. Die viele Bewegung kommt ja schon von Berufs wegen, aber auch beim Essen muss schon ein bisschen darauf geachtet werden, was man isst. Gerade bei Hebefiguren dankt es einem der Tanzpartner. Trotzdem ist ausgerechnet eine unglaubliche Kalorienbombe nach einer Primaballerina benannt: die Pavlova. Regelrecht ein Nationalgericht in Australien und Neuseeland und beide Länder behaupten: wir haben sie erfunden, diese Torte aus Baisermasse, gefüllt mit Obst und Sahne.

Jetzt drängt sich natürlich die Frage auf, wieso zwei Länder auf der unteren Halbkugel der Welt sich um die Erfindung dieser Süßspeise streiten, die – ein Neuseeländer oder ein Australier – nach einer russischen Tänzerin benannt haben. Schnell erklärt: die Pavlova – Anna Pavlova mit vollem Namen – hat Ende der 1920er Jahre in beiden Ländern Gastspiele und zwar mit unglaublichem Erfolg. Das älteste bekannte Rezept ist aus dem Jahre 1927 und stammt aus Neuseeland, die Australier behaupten aber, dass Herbert Sachse, der Küchenchef des Hotels Esplanade in Perth die Torte erfunden habe. Was er auf jeden Fall liefert ist eine plausible Erklärung, warum eine derart gehaltvolle Torte nach einer Elfengleichen Ballerina benannt worden ist: „es [also das Baiser] ist leicht wie die Pavlova.“ Und außerdem hätte er sich vom Tutu der Tänzerin inspirieren lassen.

Anna Pavlova ist übrigens DIE Balerina, für die Fokine das bekannte Solo „der sterbende Schwan“ choreographiert hat. Und zwar nicht in Tschaikowskys Schwanensee, wie irrtümlich



oft angenommen wird, sondern auf Camille Saint-Saëns Instrumentalstück „der Schwan“ aus dem Karneval der Tiere.

## **Musik 8**

Camille Saint-Saëns:

Der Schwan aus: Der Karneval der Tiere

Maria Kliegel (Violoncello)

Bournemouth Sinfonietta

Leitung: Jean-Francois Monnard

SWR M0038076 008

Zeit: 3:25

Jean-Francois Monnard am Pult der Bournemouth Sinfonietta, Solistin war Maria Kliegel und sie haben den Schwan gespielt, aus dem Karneval der Tiere von Camille Saint-Saëns. Das Stück übrigens, zu dem die Choreographie „der sterbende Schwan“ gemacht worden ist, für die Prima Ballerina Anna Pavlova.

Und eine Sängerin macht jetzt den Abschluss der heutigen Musikstunde. Pauline Lucca – eine österreichische Sopranistin, die vor allem Giacomo Meyerbeer ins Herz geschlossen hat. Er engagiert sie und unterrichtet sie aber auch gleichzeitig noch und er sorgt dafür, dass sie an der Berliner Hofoper ein Engagement auf Lebenszeit bekommt. Das ist doch mal was. Übrigens, klare Standpunkte hat sie auch: sie hat sich nämlich vertraglich zusichern lassen, dass sie NIEMALS in einer Wagner Oper singen muss. Sie war Jüdin und mit Meyerbeer befreundet, da hat sie auf jeden Fall Gründe genug gehabt, die Werke Wagners abzulehnen. Besonders beeindruckend müssen ihre Augen gewesen sein und ein Foto von 1908 zeigt noch mal deutlich, dass sie sehr kräftige Brauen hatte. Denn die Speise, die nach ihr benannt ist, sind die sogenannten Lucca-Augen. Ein Toast mit Tatar, Kaviar und Austern, die so angerichtet werden, dass die fertige Speise aussieht, wie zwei Augen. Kreiert hat dieses Rezept der damalige Küchenchef des Berliner Hotels Kempinski.

Und das war es für heute mit der Musikstunde, die sie selbstverständlich noch eine Woche nachhören können, in der App. Morgen geht es dann um Musik zum Essen in unserer Reihe „musikalische Köstlichkeiten – das Essen in der Musik“ Mein Name ist Nele Freudenberger ich sage Tschüss mit Musik aus Giacomo Meyerbeers Oper „die Hugenotten“ in einer Klavierfassung von Sigismund Thalberg und wünsche Ihnen noch einen schönen Tag.

**Musik 9 (auf Schluss)**

Giacomo Meyerbeer/Sigismund Thalberg:

Fantaisie sur de motifs de l'opéra Les Huguenots

Mark Viner (Klavier)

WDR 6198928101.001.001

Zeit: 2:45