

Musikstunde

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

Von Nele Freudenberger

Sendung vom 17. Januar 2025 (Erstsendung: 13. Mai 2022)

Redaktion: Dr. Ulla Zierau

Produktion: SWR 2022

SWR Kultur können Sie auch im **Webradio** unter 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, einen schönen guten Tag! Heute gibt es unsere letzte Folge zum Thema „musikalische Köstlichkeiten – das Essen in der Musik“ und da heben wir den ein oder anderen Deckel an, um in die privaten oder professionellen Kochtöpfe von ein paar Komponisten zu gucken.

Fangen wir mit einem Komponisten an, den ich eigentlich sehr schätze, der sich aber wirklich als miserabler Koch entpuppt. Meiner Meinung nach begeht Leoš Janáček hier gleich mehrere Sakrilege. Es sind nur drei Zutaten, die er benutzt. Festhalten. Bier, 1 Ei und 8 Zuckerwürfel. Das Rezept ist schnell erklärt: Bier kochen, Ei schaumig schlagen und zusammen mit den Zuckerwürfeln hinzugeben – bei Bedarf noch eine Prise Salz hinzufügen.

Ich finde nicht, dass das sehr verlockend klingt. In einem Brief an seine Verlobte schreibt er 1879, wie er seine Biersuppe kocht. Die Suppe sei fantastisch gewesen, aber danach hätte sein Magen etwas rumort. Geschieht ihm meiner Meinung nach recht. So geht man weder mit Bier noch mit Essen um.

Musik 1

Leoš Janáček:

Moderato (7) aus: Idylle für Streichorchester

Philharmonisches Kammerorchester München

Leitung: Michael Helmroth

WDR 6069217107.001.001

Zeit: 4:28

Muss man doch festhalten: Leoš Janáček war ein sehr viel besserer Komponist als Koch. Das war das Moderato aus seiner Idylle für Streichorchester. Michael Helmroth dirigierte das Philharmonische Kammerorchester München.

Nach Janáčeks gewöhnungsbedürftiger Biersuppe kommt was auf den Tisch, das eigentlich fast alle mögen. Jacques Offenbach serviert in seiner Opera comique „Coscoletto ou le Lazzarone“ einen echten italienischen Klassiker: nämlich Makkaroni.

Er ist in Bad Essen in Kur, als er diese völlig verworrene Operette schreibt, die auf Deutsch übrigens „Coscoletto oder die vergiftete Nudel“ heißt. Ein Titel, den man nicht mal als freie Übersetzung durchgehen lassen kann, der inhaltlich aber seine Berechtigung hat.

Coscoletto verliebt sich in Delfina und schreibt ihr einen glühenden Liebesbrief. Weil sie aber nicht schreiben kann, bittet sie ihre Nachbarin um Hilfe. Die ist mit einem Makkaronihändler verheiratet, der zu Eifersucht neigt und jetzt seine Frau verdächtigt, eine Affäre mit Coscoletto zu haben. Ab hier wird es verworren, irgendwann explodiert der Vesuv und im zweiten Akt

spielt in der Küche des Pastaverkäufers. Aber ach, die Nudeln sind vergiftet und im Angesicht des Todes, wo die Beteiligten sehr ehrlich werden, klärt sich alles auf. Und siehe da: in den Nudeln ist kein Arsen, wie angenommen, sondern nur ein Schlaftrunk.

Coscoletto wird im rheinland-pfälzischen Bad Ems uraufgeführt. Offenbach ist in dem Kurort mehrfach wegen seiner Gicht- und Rheumascherzen zu Gast.

Ich stelle jetzt mal eine verwegene These über das Essen während seines Kuraufenthalts in den Raum: kann nicht so gut gewesen sein. Wie bitte, kommt man sonst auf die Idee, ein Musiktheater über eine vergiftete Nudel zu schreiben, die mit einer Hymne auf Makkaroni endet? Das ist ja ein in Töne gefasster, kulinarischer Hilferuf!

Musik 2

Jacques Offenbach:

“Coscoletto ou le Lazzarone”, Makkaroni-Lied

Mojca Erdmann (Sopran)

Collegium Cantandi

WDR-Funkhausorchester

Leitung: Helmut Froschauer

WDR 6132576101.001.001

Zeit: 0:56

Mojca Erdmann als Coscoletto mit einer Liebeserklärung an die Makkaroni. Das war das Finale aus der Opera comique „Coscoletto oder die vergiftete Nudel“ von Jacques Offenbach. Helmut Froschauer dirigierte das WDR-Funkhausorchester und Collegium Cantandi.

Wir bleiben bei Pasta und wechseln zu Ravioli. Der Teufelsgeiger Niccolò Paganini hat sie nämlich mit Leidenschaft gegessen und auch selber zubereitet.

Für seinen großen Appetit ist Paganini bekannt. Er nutzt seine Konzertreisen durch ganz Europa, um die Speisen der jeweiligen Länder kennenzulernen. Er ist zwar kein Gourmet wie Rossini, aber trotzdem spielt Essen in seinem Leben eine zentrale Rolle. Vielleicht auch deshalb, weil er als Kind ohne Essen ins Bett musste, wenn er nicht von früh bis spät geübt hatte. Eine etwas fragwürdige pädagogische Maßnahme. In Anbetracht der Tatsache allerdings, dass Paganini ja auf den Bildern, die es von ihm gibt sehr dünn ist, könnte man auch einfach auf eine Stoffwechselstörung schließen. Es gibt ja so Menschen, die unentwegt essen können, ohne auch nur ein Gramm zuzunehmen.

Aber Paganini hat nicht nur selber gerne gegessen: als er nach Wien geht, steht die Stadt Kopf vor lauter Begeisterung. Alles in Wien ist plötzlich „à la Paganini“ vor allem in der Gastronomie.

Dass aber Paganini auch wirklich selbst gekocht haben muss, belegen mehrere Rezepte, die er in Notizbücher und Tagebücher geschrieben hat. Darunter auch sein wohl bekanntestes: die Ravioli á la Paganini. Da sind, wie man so schön sagt, nur gute Sachen drin. Rindfleisch, Kalbfleisch, Kalbshirn, Lugano Wurst und noch so allerlei. Auf jeden Fall kein Rezept für Vegetarier.

Paganinis Küche ist von der Genueser Küche stark beeinflusst, was ja nicht weiter verwundert. Schließlich ist er da aufgewachsen. Wie er allerdings zum Kochen kommt, ist nicht bekannt. Die eine These ist eben die, mit dem strengen Vater, der ihn hungrig zu Bett gehen lässt, wenn er nicht fleißig genug ist, die andere sieht darin Paganinis Mittel gegen Heimweh auf seinen Tournen. Schließlich schafft kaum etwas ein solches Heimatgefühl, wie vertrautes Essen. Und weil das hier ein Genussmoment wird, nichts Hektisches, sondern das genießerische Cantabile op. 17 von Niccolò Paganini.

Musik 3

Niccolò Paganini:

Cantabile D-Dur op. 17

Vilde Frang (Violine)

Michail Lifits (Klavier)

WDR 6199831106.001.001

Zeit: 3:53

Das Cantabile D-Dur op. 17 für Violine und Klavier von Niccolò Paganini. Gespielt haben Vilde Frang und Michail Lifits.

Die Pilze, die in Paganinis Ravioli sind, sind die große Leidenschaft des Komponisten John Cage. Aus einer Not heraus wird er zum Pilzexperten, zum Mykologen. Es fängt alles während der Weltwirtschaftskrise an. Ihm fehlt das Geld für Lebensmittel und so beginnt er damit, Pilze zu sammeln. Allmählich wird daraus eine Obsession. Er sammelt die Pilze nicht mehr nur, um sie zu essen, sondern bestimmt sie erst ausführlich in seiner Bibliothek.

Ende der 1950er Jahre beginnt Cage sogar, Pilzbestimmung an der New School in New York City zu lehren. Mit seiner Klasse unternimmt er natürlich auch Expeditionen in den Wald und veranstaltet anschließend riesige Abendessen. Mit seinem tiefen Pilzwissen landet der Komponist sogar in einer italienischen Quizshow und als er bei der 5-Millionen-Lire Frage 24 Namen von Champignons nennen soll – keiner glaubt daran, dass er das schafft – fragt er, ob er sie alphabetisch auflisten soll. Toucher.

Natürlich kennt Cage auch entsprechend viele Pilzrezepte und davon veröffentlicht er einige in der amerikanischen Vogue – wer hätte das gedacht. Und Cage findet für sich eine

tiefgreifende Weisheit: „Ich bin zu dem Schluss gekommen, dass man viel über Musik lernen kann, wenn man sich dem Pilz widmet“. Vermutlich kann der Pilz ziemlich viel über die Ästhetik der Stille vermitteln...

Aber Cage hilft dem lautlosen Musikvermittler auf die Sprünge mit einem Kompositionsrezept für eine „Mushroom Music“. Da heißt es: „Geh hinaus in die Felder und Wälder und suche Dir einen Pilz. Bring ihn in die Küche, in die Du zuvor Dein Klavier bugsiert hast. Zähle die Lamellen des Pilzes (im Fall einer Morchel die Löchlein) oder wiege ihn nach Gramm. Diese Anzahl ergibt die Takte des Stücks. Miss sodann seine Stängellänge in Zentimetern. Sind sie durch drei teilbar, ist das Stück im $\frac{3}{4}$ Takt, sind sie durch zwei teilbar, spiele im $\frac{4}{4}$ Takt. (Geht beides, liegt die Wahl bei Dir). Alle anderen Parameter des Stücks bestimmst du selbst. Der Pilz kommt dann in den Ofen (bei 100°C). Sobald er zu kochen anfängt, beginne zu spielen.“ Ein weiterer Teil der Performance: der Pilz muss am Schluss gegessen werden. Bei dem Pianisten David Tudor geht die Aufführung des Stücks mal richtig schief: er erwischt nämlich einen halluzinogenen Pilz. Das hat man davon, wenn man sich keinen Experten dazu holt.... Weil wir hier in der Musikstunde natürlich niemanden diesem Risiko aussetzen wollen, gibt es jetzt Musik aus einem anderen Stück von Cage: Four Squared aus four two

Musik 4

John Cage:

Four Squared aus: four two

WDR-Rundfunkchor

Leitung: Robert Blank

WDR 6999807633.001.001

Zeit: 6:37

Four squared aus four two von John Cage, hier gesungen vom WDR-Rundfunkchor unter der Leitung von Robert Blank.

Über Familie Schumann – also Robert und Clara – weiß man ja ziemlich viel. Dank dieser Haushaltsbücher, in denen alles Mögliche notiert steht. Aber obwohl die Schumann-Forschung nun wirklich in die intimste Ecke des Komponisten Paares guckt: auf die Frage, ob Clara kochen konnte, ist ziemlich lange niemand gekommen. Möglicherweise hat man das zu profan gefunden.

Inzwischen ist man aber auch dieser Frage auf der Spur und es gibt ein Kochbuch, das Clara de facto benutzt hat. Robert hat es ihr 1839 kurz vor der Eheschließung zu Weihnachten geschenkt. Eigentlich ein Scheidungsgrund, weil er selbst sich so gar nicht für den Haushalt berufen fühlt und man über Clara Schumann immerhin sagen kann, dass sie keine

leidenschaftliche Köchin ist. Wie überhaupt auch sie sich nicht für den Haushalt berufen fühlen kann. Schließlich hat ihr Vater alles darauf verwendet, sie zu einer erfolgreichen Konzertpianistin auszubilden und zu erziehen. Was Vater Wieck ja auch geglückt ist.

Roberts geschenktes Kochbuch ist also ein Wink mit dem Zaunpfahl an die junge Frau, die er so schnell wie möglich heiraten will.

Clara schreibt im selben Jahr in ihr Tagebuch: „Jetzt trachte ich auch darnach, so viel als möglich mit der Künstlerin die Hausfrau zu vereinen. Das ist eine schwere Aufgabe! Meine Kunst lasse ich nicht liegen, ich müßte mir Vorwürfe machen. Sehr schwer denke ich mir die Führung einer Wirtschaft, immer das rechte Maß und Ziel zu treffen, nicht zu viel auszugeben, aber auch nicht in Geiz zu verfallen....“

Ja, das ist alles nicht leicht. Zumal Robert ja offenbar auch erwartet, dass seine zukünftige Frau den Haushalt übernimmt und alles Nötige dafür lernt. Denn das Kochbuch ist nicht einfach irgendeine Rezeptsammlung, es wendet sich an mittelständische Hausfrauen „auch ohne alle Vorkenntnisse“. Robert verleiht dem Buch eine persönliche Note, indem er es neu binden lässt. Der Einband ist reich verziert, und trägt die goldgeprägte Aufschrift: „Meiner Hausfrau gewidmet R.S.“.

Unglaublich.

Dieses Kochbuch für Anfängerinnen bietet auch Menüvorschläge für den täglichen Gebrauch. Also tatsächlich 365 Stück, wenn ich das richtig verstanden habe. Clara probiert sich aus und streicht jede Menge dieser Menüs an und richtet sich dabei wohl vor allem an Roberts Vorlieben, die in engem Zusammenhang mit Rindfleisch stehen.

Im Jahre 2000 ist das Buch übrigens anlässlich des 160. Hochzeitstags der beiden in einem hübschen Nachdruck erschienen.

In diesem Buch wird natürlich weder die Frage geklärt, ob Clara eine gute Köchin ist noch ob sie gerne kocht. Und wenn man bedenkt, dass relativ zeitnah nach der Hochzeit eine Köchin eingestellt wurde, nun, dann kann man wohl seine eigenen Schlüsse ziehen. Auf jeden Fall vermittelt dieses Kochbuch, was Robert Schumann gerne gegessen hat und was vermutlich regelmäßig bei Schumanns auf dem Esstisch gestanden hat.

Und auch, wenn er es gerne gesehen hätte, dass seine Frau zu einer guten Hausfrau mutiert: zum Glück hat sie das Komponieren und Klavierspielen nie aufgegeben.

Musik 5

Clara Schumann

Finale aus dem Klavierkonzert a-Moll op. 7

Isata Kaneh-Maso (Klavier)

Royal Liverpool Philharmonic Orchestra

Leitung: Holly Mathieson

WDR 6199350101.001.001

Zeit: 3:24

Der Schluss des Finales von Clara Schumanns Klavierkonzert. Holly Mathieson dirigierte das Royal Liverpool Philharmonic Orchestra, Solistin war Isata Kaneh-Mason.

Zeit, allmählich zum Star in dieser Woche der Musikstunde „Kulinarische Köstlichkeiten – das Essen in der Musik“ zu kommen: zu Gioacchino Rossini. Angeblich soll er mal gesagt haben, dass er in seinem Leben nur dreimal geweint habe. Nämlich einmal, als seine erste Oper durchgefallen ist, als er das erste Mal Nicolo Paganini hat Geige spielen hören und als bei einem Bootspicknick ein getrüffelter Truthahn über Bord gegangen sei. So viel zu Rossinis Prioritäten. Mit 38 Jahren zieht er sich zurück, um sich vor allem den kulinarischen Genüssen zu widmen. Und es gibt unfassbar viele Gerichte – und Gerüchte – die mit Rossini in Verbindung stehen. Aber tatsächlich ist kein einziges Rezept in Rossinis Handschrift überliefert. Es gibt haufenweise Einkaufszettel, die immerhin darauf schließen lassen, dass Trüffel und Gänsestopfleber zu den Basislebensmitteln im Hause Rossini gehören. Aber ein echtes Rezept? Von dem man 100%ig weiß, dass Rossini es kreiert hat? Fehlanzeige. Vielleicht ist eine Kleinigkeit durch das Raster gefallen, weil es kaum ein Rezept genannt werden kann. Aber es ist eine Zutatenliste für eine Salatsoße überliefert, aus seiner Ehe mit Isabella Colbran. Das Rezept ist im Grunde eine gewöhnliche Vinaigrette: Olivenöl, Weinessig, englischer Senf, ein Schuss Zitronensaft und – klar, darf bei Rossini nicht fehlen – kleine Trüffelstücke.

Trotzdem würde ich sie jetzt gerne mit in Rossinis Küche nehmen, weil es nämlich einen Bericht darüber gibt, wie Rossini am Herd steht. Geschrieben von dem Schriftsteller und Gastrohistoriker Jean-Camille Fulbert-Dumonteil. Und auch, wenn ich nicht habe herausfinden können, ob dieser Bericht fiktiv ist oder nicht: mir läuft dabei das Wasser im Mund zusammen und der Auftritt Rossinis hat ein bisschen was Opernhafes:

„Er erschien im „Zimarrone“ einem prunkvollen, bequemen Hausherrenkleid und ergriff mit seiner feinen fleischigen Hand einen Spritzbeutel mit Silbertülle. „Er füllte ihn mit Trüffeljarce“(– schon wieder Trüffel –) „und spritzte diese unvergleichliche Sauce sorgfältig in jedes der Teigrollchen. Dann garten die Makkaroni, die in der Kasserolle lagen wie Kinder in einer

Wiege, im wohlduftenden Wasserdampf. Rossini blieb dabeistehen, reglos, fasziniert, sein Lieblingessen überwachend und dem Blubbern seiner geliebten Makkaroni lauschend, als lauschte er den Worten von Dantes „göttlicher Komödie“.

Ja, so stellt man sich das mit Rossini am Herd sicherlich vor. Wie gesagt: ob es auch so stattgefunden hat, weiß ich nicht. Und weil ich mindestens 37 Gerichte aufzählen könnte, die in irgendeinem Zusammenhang mit Rossini stehen, muss ich mich jetzt entscheiden. Und es werden die „Coda di Aragosta il Turco in Italia“ – unter anderem deshalb, weil ich die Kombination ziemlich verwegen finde. Es handelt sich nämlich um Langustenschwänze mit Raki, Sultaninen, Stangensellerie und Zimt. Übrigens fehlen Trüffel und Gänsestopfleber. Wer weiß, vielleicht war Rossini zu dem Zeitpunkt auf Diät...

Musik 6

Gioachino Rossini:

„Il Turco in Italia“, Arie der Fiorilla (2. Akt)

Olga Peretyatko (Sopran)

Orchestra et Coro del Teatro Comunale di Bologna

Leitung: Alberto Zedda

WDR 6194093107.001.001

Zeit: 5:24

Olga Peretyatko als Fiorilla. Das war die Arie aus dem zweiten Akt der Oper „il Turco in Italia“ von Gioachino Rossini. Alberto Zedda, Orchestra et Coro del Teatro Comunale di Bologna. Leider war es nicht die Coda – das hätte besser zu den Langustenschwänzen „Coda di Aragosta il Turco in Italia“ gepasst....

Die italienische Oper bietet ja reichlich Anknüpfungspunkte zum Thema Essen. Haben Sie zum Beispiel gewusst, dass der Vater von Guiseppe Verdi einen Gasthof betrieben hat? Der Komponist ist also quasi in der Gastronomie, direkt in der Küche aufgewachsen! Er ist zwar nicht ganz so besessen vom Essen wie sein Kollege Rossini, aber trotzdem wissen alle um Verdi herum, dass das Essen von hoher Qualität sein muss, will man ihn bei Laune halten. Und da wird offenbar konspiriert: als Verdi im November 1861 nach St. Petersburg reist, schreibt seine Frau schon vorher an den Privatsekretär der Schauspielerin Adelaide Ristori, die zu der Zeit auch in Russland ist: „wir brauchen richtig perfekte Tagliatelle und Maccheroni, um Verdi bei guter Laune zu halten“. Und in dem Schreiben erfährt man auch, dass Verdi einen „wirklich göttlichen“ Risotto mache. Der Clou daran – außer dem unvermeidlichen Trüffel, der auch bei Verdi vorkommt: der Reis wird nicht nur in Butter und Olivenöl geschwenkt, sondern das Öl wird durch Rindermark ersetzt. Keine schlechte Idee.

Während dieses Aufenthalts ist übrigens seine Oper „Il forza del destino“ für das Mariinski-Theater entstanden. Daraus jetzt die Ouvertüre.

Musik 7

Giuseppe Verdi:

Ouvertüre zur Oper „Il forza del destino“

Wiener Philharmoniker

Leitung: Valerij Gergiev

WDR 6197664102.001.001

Zeit: 7:34

Die Ouvertüre zu der Oper il forza del destino von Giuseppe Verdi, der offenbar einen grandiosen Risotto kochen konnte. Walerij Gergiev dirigierte die Wiener Philharmoniker.

Eine ausgesprochen kluge Idee hatten meiner Meinung nach, die Macher vom Klangspuren Festival. Einem Festival für Zeitgenössische Musik in Tirol. Die haben sich folgendes gedacht: Komponistinnen und Musikerinnen haben ja Geschmack, das gehört ja zum Berufsbild. Und weil Komponistinnen und Komponisten nicht gerne über ihre eigene Musik sprechen und die Programmhefttexte von den Komponierenden oft etwas sperrig geraten sind, lassen wir doch stattdessen Lieblingsrezepte aufschreiben, denn die geben auch Aufschluss über Persönlichkeit und vor allem persönlichen Geschmack. Gute Idee! Der Komponistin Olga Neuwirth ist das eigentlich genauso schmerzlich gefallen, wie einen Text über ihre Musik zu schreiben, weil sie sich gar nicht entscheiden konnte. Sie sagt über sich selbst, sie sei ein „mangiatutto“ – also ein Allesfresser. Letztlich ist ihre Wahl dann auf ein Sauerkrautrezept gefallen, weil sie so gerne Sauerkraut isst, dass sie mutmaßt, dass sie vielleicht als Kind mal in einen Sauerkrauttopf gefallen sei. Jota heißt das Gericht, für das sie sich entschieden hat, eine Sauerkrautsuppe. Die hat sie – zumindest in dieser Form – in Triest kennengelernt. Da ist sie hingefahren, um in Ruhe besser komponieren zu können. „Lost Highway“ ein Stück für Vokalensemble und Kammerensemble musste fertig werden. Eines Abends wird sie privat zum Essen eingeladen und es gibt besagte Jota. Seither ist Olga Neuwirth süchtig danach. Das behauptet sie zumindest selbst. Und es ist natürlich ein Stück, das unmittelbar mit einer Komposition zusammenhängt, mit einer Phase, in der sie entstanden ist. Hier ein Auszug.

Musik 8

Olga Neuwirth:

Ausschnitt aus Szene 3 aus: Lost Highway

Klangforum Wien

Unterschiedliche Solisten

Leitung: Johannes Kalitzke

WDR 6172622101.001.001

Zeit: 3:37

Als Olga Neuwirth ihr Werk Lost Highway für Vokalensemble und Kammerensemble komponiert hat, hat sie sich nach Triest zurückgezogen und dort ihr Lieblingsessen kennengelernt: Jota – eine Art Sauerkrautsuppe. Das Klangforum Wien unter Johannes Kalitzke hat gespielt und es waren noch einige Solisten beteiligt.

Und damit sind wir am Ende der Musikstunde zum Thema „musikalische Köstlichkeiten – das Essen in der Musik“ angekommen. Ich hoffe, dass diese Reihe noch mal unterstrichen hat, wie sehr gutes Essen und gute Musik harmonieren und dass beides etwas für echte Genussmenschen ist. So wie Rossini oder mich oder Sie!

Sie finden die Sendung wie gewohnt in der App oder der ARD Audiothek. Und damit bleibt mir nur noch, mich von ihnen zu verabschieden und mich fürs Zuhören zu bedanken. Mein Name ist Nele Freudenberger – kochen Sie sich mal wieder was Schönes!