

Birnenförmige Stücke & andere Delikatessen

Naturbeschreibungen in der Musik sind nicht gerade selten. Was aber ist mit einem unserer natürlichsten Bedürfnisse überhaupt – dem Essen? Wenn es darum geht, den Geschmack eines Apfels zu vertonen oder den Geruch eines frisch gebackenen Kuchens, halten sich die Tonschöpfer meist bedeckt. Warum das so ist, hat Julia Hartel versucht herauszufinden. **Musik und Essen** – Wir wünschen guten Appetit.



Mühsam schleppt er sich durch Dunkelheit, Eis und Schnee, der Wanderer in Franz Schuberts bzw. Wilhelm Müllers „Winterreise“. Wir erfahren dabei viel über seine Seelenqualen, seine Müdigkeit, Einsamkeit und Todessehnsucht. Aber: Wovon lebt er eigentlich auf seiner Wanderschaft? Was hat er zu Abend gegessen?

„Was ist denn das für eine belanglose Frage?!“ könnte man erwidern. „Unser Wanderer sehnt sich nach der Stille des Grabes, da denkt man doch nicht ans Essen!“ Und das mag ja auch stimmen – vielleicht lebt hier tatsächlich einer nur von (eisiger) Luft und (enttäuschter) Liebe.

Weitet man aber die Betrachtung auf andere musikalische Werke aus – selbstverständlich nur auf solche, denen überhaupt ein eindeutig zu bestimmendes Sujet zugrunde liegt –, so fällt auf, dass essen, das eigentliche „Thema Nummer eins“ auf unserem Planeten, grundsätzlich nur selten ausdrücklich ins Zentrum gerückt wird. Jedenfalls deutlich seltener als Themen wie „Liebe“, „Tod“, „Nacht“ oder sonstige Naturmotive. Für die anderen Künste scheint dies ja nicht zu gelten: Niederländische Mahlzeitstillleben, auf denen Früchte, Pasteten oder filetierre Heringe zu sehen sind, gibt es in kaum zu überblickender Anzahl, und auch in vielen literarischen Werken – etwa den Romanen Fontanes oder Manns – wird den oft üppigen Speisen nicht selten eine für die Handlung durchaus bedeutsame Funktion zugewiesen.

Über die Ursache dafür, warum für die komponierende Zunft Essen nicht unbedingt ein Lieblingsthema darzustellen scheint, können Praktiker wie Theoretiker nur spekulieren. Der Komponist und Arrangeur Philipp Matthias Kaufmann vermutet den Grund in der zu geringen Schnittmenge der jeweils angesprochenen Sinneswahrnehmungen: „Vielleicht passen Musik und Essen einfach nicht

zueinander. Musik hat etwas mit Klang, Geräusch, Farben, Stimmungen zu tun. Essen eher mit Geschmack, Geruch, Haptik. Außerdem denke ich, dass Musik (vor allem die ohne Text) Schwierigkeiten damit hat, bestimmte Umstände oder Dinge zu beschreiben. Sie kann mit Stimmungen arbeiten, lautmalerisch werden oder eher intellektuell-formale Bezüge herstellen. Essen ist mit Worten schon nicht ganz einfach zu beschreiben, da hat es so eine relativ ungenaue Kunstform wie die Musik noch schwerer. Mit Worten können wir klarer benennen („Das Müsli war fruchtig“) oder wenigstens Vergleiche heranziehen („Das Müsli war muffig wie ein Komposthaufen“). Aber das kann Musik eben nicht. Sie kann innere Werte zeigen, die viel Spielraum lassen. Oder konkret Klänge und Geräusche nachahmen. Vertone ich schlimmen Hunger, Darben, Elend und gehe im Titel nicht darauf ein, empfindet jeder Hörer seine Version dieses Gefühls. Vielleicht denkt einer eher an Einsamkeit, Trauer ... Selbst ein deutliches Magenknurren in der Bassgruppe kann ohne deutlichen Titel missverständlich sein. ‚Satt‘ kann man noch schwerer vertonen, geschweige denn ‚lecker‘ oder ‚salzig‘. Haptische Wahrnehmungen sind eher umzusetzen: ‚Cremig‘ oder ‚trocken‘ lassen sich grob musikalisch assoziieren. Aber eben nur grob.“

Essen ist schon mit Worten nicht einfach zu beschreiben – und die Musik hat es da noch schwerer

Dem stimmt auch Dr. Thomas Röder zu, Dozent für Musikwissenschaft an der Uni Würzburg: „Ich glaube nicht an die Fähigkeit der Musik, Konkretes zu vermitteln. Vielleicht sind sich die beiden Gegenstände Essen und Musik einfach so selbstverständlich nahe, dass sie sich, explizit gegenübergestellt, gegenseitig diskreditieren.“



Karottenflöten, Gurkophon, Auberginenklapper und Rettichhorn: Es gibt nicht nur Musik, die sich inhaltlich mit dem Thema Essen auseinandersetzt. Auch reale Lebensmittel eignen sich zur Tonerzeugung – und sorgen für einen vitaminreichen Klang.

Einige Beispiele für Werke, in denen das Essen thematisiert wird, lassen sich aber natürlich trotzdem finden. So taucht es beispielweise in den Gesängen diverser Indianerstämme und anderer Naturvölker auf, ebenso im europäischen Volksliedgut sowie in der sogenannten „Zigeunermusik“. In der neueren Unterhaltungsmusik kann sich die Handlung schon mal in Konditoreien oder an Currywurstbuden abspielen.

Und ab und an begegnen wir der Thematik auch in der „ernsten“ Musik: Essen kann hier einen Handlungsrahmen bilden (wie in Hindemiths „Das lange Weihnachtsmahl“), eher am Rande vorkommen (Bachs Matthäus-Passion),

mit Sozialkritik verknüpft werden (wie bei Kurt Weill) oder auch „nur“ einen Titel liefern (Erik Satie, „Trois Morceaux en forme de poire“). „Irgendwie“ ums Essen und Trinken geht es auch in zahlreichen Opern: Immer wieder wird da geschmaust bzw. gehungert, vergiftet oder gesoffen – wie überhaupt flüssige, alkoholhaltige „Nahrung“ die Komponisten deutlich häufiger beschäftigt zu haben scheint als feste.

Von Richard Strauss, der ja wörtlich geäußert haben soll, ein guter Musiker müsse auch in der Lage sein, „eine Speisekarte zu vertonen“, liegt uns mit dem letzten Satz der Orchestersuite „Der Bürger als Edelmann“ die musikalische Inszenierung eines Diners vor. Allerdings werden hier – wenn auch auf kunstvolle Weise – in erster Linie Zitate aus anderen Kompositionen zusammenmontiert.

Selbstverständlich soll auch der bis heute gepflegte Brauch der „Tafelmusik“ nicht unerwähnt bleiben, zu dem Telemann ja durchaus einiges Schöne beisteuerte, der aber von Beethoven wie auch von Wagner nicht weniger leidenschaftlich gehasst wurde – denn Tafelmusik, so formulierte es Letzterer, missbrauche doch nur „das Tonspiel zum Maskieren des Besteckgeklappers“. Wer selbst einmal zur Untermauerung eines Essens im Hintergrund musiziert hat, weiß um die Wahrheit dieser Worte.

Und schließlich wären da noch die verschiedenen berühmten Komponisten, die als notorische Gourmands in die Geschichte eingingen, allen voran Gioacchino Rossini. Ob er selbst wirklich ein so leidenschaftlicher Koch war,

wie es die Anekdoten wollen, ist zwar umstritten; tatsächlich existiert nur ein einziges Rezept, das zweifelsfrei von ihm stammt. Dennoch soll er einmal gestanden haben, dreimal in seinem Leben geweint zu haben: „als meine erste Oper durchfiel, als ich Paganini die Violine spielen hörte und als bei einem Bootspicknick ein getrüffelter Truthahn über Bord fiel“. Mit einem ganz ähnlichen Anflug von Ironie stellte er zuweilen auch in seinen Werken Bezüge zum Essen her. Diese betreffen jedoch meist nur die Werktitel und lassen sich in der Musik selbst gar nicht unbedingt wiederfinden. Das gilt zum Beispiel für die Klavierminiaturen „Quatre Hors d’œuvres“ und „Quatre mendiants“, die der Komponist höchstpersönlich seiner Sammlung von „Alterssünden“ zugeordnet hat. Den Titeln nach sind sie auf Radieschen, Sardellen, Cornichons und Butter bzw. auf Feigen, Mandeln, Nüsse und Rosinen bezogen, und teilweise machen die Widmungen auch klar, dass hier tatsächlich Essbares die Inspirationsquelle bildete. Die Nüsse etwa sind Rossinis Hündin Nini zugeordnet – „hören“ kann man sie indes nicht, zumindest nicht zweifelsfrei. Auch im Falle der getrockneten Feigen kann man nur erahnen, dass die Unterbrechungen des lieblichen Morgenrußes an die Madame auf Momente der Unruhe am Tisch, ausgelöst durch die verdauungsanregende Wirkung der Feigen, anspielen könnten. Etwas anders verhält es sich mit der Nummer 10 aus den „Alterssünden“: In „Ouf! Les petits pois“ meint man die kleinen Erbsen tatsächlich kullern zu hören.



Das Wiener Gemüseorchester, das sich im Jahr 1998 gründete, nutzt die Vielfalt des saisonalen Angebots für seine Darbietungen. Im Anschluss an die Konzerte werden die Instrumente in der Küche verarbeitet und den Zuhörern als Gemüsesuppe serviert.

Sich ganz und gar ums Essen drehend, leicht skurril anmutend, dabei aber kompositorisch mehr als herausfordernd, präsentiert sich Leonard Bernsteins Liederzyklus „La Bonne Cuisine – Four Recipes For Voice and Piano“ aus dem Jahr 1947. Der Komponist widmete ihn seiner guten Freundin, der Sängerin Jennie Tourel. Wie er auf die Idee kam, Rezepte für Plum-Pudding, Ochschwanz, Tavouk Gueunksis (eine türkische Süßspeise mit Hühnchen) und Hasenpfeffer zu vertonen, ist nicht bekannt. „Ich nehme an, dass er von Mme. Tourel des Öfteren bekocht wurde“, mutmaßt Dr. Thomas Röder. „Die geschwätzigsten Biographien zu Bernstein schweigen sich aber über nähere Umstände aus. Ich meine ja, dass das vielleicht ein Gegenstück zum früheren Liederzyklus ‚I Hate Music‘ sein könnte, den Jennie Tourel aus der Taufe gehoben hat (‚I Love Food‘).“ Spannend sei die Idee, dem Pudding noch etwas folgen zu lassen: „Keine rechte Speisefolge nach europäischer Konvention. Soll die Auswahl zum Nachdenken anregen oder ist sie ‚beliebig‘?“ In jedem Fall sei das Werk typisch für Bernstein, „theatralisch, oder zumindest gestisch, gesättigt in europäischer Tradition der motivischen Zusammenhänge, vielleicht auf einen Vortragsstil hin geschrieben, der dem Zuhörer das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen soll – vermutlich konnte das erste und letzte Stück aber nur J. T. so hervorbringen, dass überhaupt etwas Differenziertes herauskam.“

Insgesamt scheint festzustehen, dass uns selbst die Schöpfer musikalisch anspruchsvollster Werke humorvoll zu-

blinzeln, sobald sie die Essensthematik aufgreifen – wie man ja auch als Hörer automatisch schmunzeln muss. Die Frage nach dem Warum muss sich wohl jeder Leser selbst beantworten.

Ein Gegenbeispiel hierfür sei nun aber doch noch genannt: die „Musique de table“ von Manuel Rosenthal – ein offenbar ironiefreies und noch dazu rein instrumentales Werk. Der Ravel-Schüler war gerade der deutschen Kriegsgefangenschaft entkommen, musste als Mitglied der Résistance in Marseille untertauchen und litt schrecklichen Hunger. Aus diesen Umständen heraus komponierte er sich 1941 in Form eines Konzerts für Orchester ein imaginäres Festmahl in der Tradition von Louis XIV., mit Salade russe, Rehkeule, Eisbombe und weiteren Köstlichkeiten; auch Kaffee, Likör und Zigarren fehlen nicht. Die Frage ist nur: Würde man hier wirklich Salat, Fleisch und Nachtisch „hören“, stünden die Satzbezeichnungen nicht dabei? Dr. Thomas Röder glaubt es nicht. „Hier ist ja auch noch der Rahmen mitkomponiert, Einzug und finale Konversation der Gäste, es wechselt also die Klasse des Dargestellten, ohne dass das deutlich wird. Es ist natürlich klar, dass die ‚Gemüsegärtnerin‘ sanft säuselt und das ‚Boeuf‘ draufhaut. Aber das sind die Wechsel der Tonfälle, die wir gemeinhin erwarten. Trotzdem: Diese Musik kann Vokabeln der Kulinarik und angrenzender Gebiete zu ihrer Beschreibung evozieren. Sie ist opulent, gesättigt, schwelgend, vielfach abgetönt, reichlich gewürzt etc.“ Dem sei nur

noch hinzugefügt, dass mehrere Orchester die Partitur wegen ihres Schwierigkeitsgrades anfangs ablehnten – oder, um im Bild zu bleiben, „schwer verdaulich“ fanden ...

Und falls nun noch ein Digestif gefällig sein sollte: Neben Musik „zum“ Essen und solcher „über“ das Essen gibt es auch Musik „aus“ Essen. Die sich als „GemüsikerInnen“ bezeichnenden Musiker des Wiener „Vegetable Orchestra“ etwa fertigen ihre Instrumente selbst – aus verschiedensten Gemüsesorten. Zum Abschluss der Konzerte werden die Karottenflöten, Paprikahörner und Selleriebongos jeweils zu Suppe verarbeitet (definitiv einen Besuch wert: www.vegetableorchestra.org). ■

Buch-Tipp zum Thema



Roberto Lovino, Ileana Mattion: Sinfonia gastronomica: Eine Reise durch 2500 Jahre Musik und Esskultur. Philipp Reclam, Stuttgart 2015, 304 S., 29,95 Euro

Das Buch erscheint am 7.10. 2015