

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

Diese Folge wird dir präsentiert von Levi's. Die Levi's Genes 501 feiert übrigens ihren Geburtstag. Nachher gibt's noch weitere Infos, jetzt geht's aber erstmal los mit der neuen Folge.

Hallo und herzlich willkommen bei Geschichten aus der Geschichte. Mein Name ist Daniel. Und mein Name ist Richard.

Während wir sind zwei Strodiiker, die sich Woche für Woche eine Geschichte aus der Geschichte erzählen,

immer abwechselnd und immer so, dass der eine Levi's, was der andere ihm erzählen wird. Genauso ist es.

Bevor es hier jetzt aber weitergeht, kommt noch eine kleine Werbeeinschaltung. Werbung. Richard?

Ja.

Was ist das ikonischste Kleidungsstück, das dir einfällt?

Der Bowler hat.

Der richtige Antwort ist die Jeans.

Ah, die Jeans.

Und da denkt man natürlich sofort an die Levi's 501.

Von der du wahrscheinlich auch mindestens eine in deinem Schrank hast, oder?

Ja, tatsächlich.

Ich habe meine schon ewig und die gehen ja auch nicht kaputt.

Und es gibt im Grunde kein anderes Kleidungsstück, das ich seit meiner Teenagerzeit durchgängig in Gebrauch habe.

Also die Größe, die ich brauche, hat sich zwar inzwischen geändert, aber das liegt an mir. Das Modell ist gleich geblieben.

Und wir erzählen ja hier im Podcast oft davon, wie im 19. Jahrhundert die Dinge erfunden wurden, die uns heute noch prägen.

Und eines dieser Dinge ist die Levi's 501, die nämlich 150. Geburtstag feiert.

Hm, nicht schlecht.

Also es ist eine Hose, die wirklich Geschichte geschrieben hat.

Also sowohl das Kleidungsstück als auch die Menschen, die sie dabei getragen haben, werden sie zum Beispiel unglaubliche Heldentaten begangen haben.

Denn kein anderes Produkt gibt es so lange, kein anderes Produkt war an so vielen Erlebnissen beteiligt.

Und deshalb erzählt Levi's jetzt die Greatest Story Everworn.

Und Richard, woran erkennst du die Levi's Teens sofort?

Red Tab.

Richtig, Red Tab.

Du und alle, die hier zuhören, sind eingeladen auf die 150-Jahrfeier der 501 als Levi's Red Tab-Member.

Dafür entweder auf Levi.com anmelden oder die Levi's App runterladen.

Da gibt es dann Early Access, VIP-Erlebnisse und Exclusive Drops.

Also Sachen, die es nur sehr begrenzt gibt und die du nur als Red Tab-Member bekommst.

Und dann würde ich sagen, Richard, kannst du jetzt die Geschichte weiterschreiben, indem du deine Levi's 501 aus dem Schrank holst und das nächste Kapitel abschlägst.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

Das heißt, ich muss dann auch Heldentaten vollbringen, während dich die Levi´s tragt.
Absolut.

Alle Infos gibt es auf Levi.com und wie immer natürlich in unseren Show Notes.
Sehr gut.

Das ist der Ende der Werbung.

Und Richard, wir sind angekommen bei Folge 385.

Und ich habe neulich mal gesehen in unserem Backend, dass wir jetzt inzwischen über 400 Folgen veröffentlicht haben,

weil ja auch so diese ganzen Extras noch dazukommen.

Also über 400 sind wir schon an veröffentlichten Audio-Materialien.

Weil du das jetzt sagst, gestern habe ich davon geträumt,
dass wir kurz davor waren, die 400s zu machen.

Also ich glaube irgendwie so zwei Folgen oder so vor.

Und wir haben immer gesagt, wir machen nix zu 400, aber dann haben wir gedacht,
vielleicht sollte man doch was zu 400 machen.

Und dann war es aber quasi schon zu spät.

Was plant man da noch groß?

Aber macht man jetzt wirklich nix, oder?

Ne, aber wir hätten noch 15 Wochen Zeit für die Planung.

Ach, das ist so wenig.

Na ja, schauen wir mal.

Das letzte Mal 385.

Aber eigentlich müsste man darüber sprechen, was bei der 384 passiert ist.

Oh ja, kann es sich noch erinnern?

Natürlich. Du hast über die Flaschenpost gesprochen.

Vor allem über den Versuch, die Flaschenpost auch wissenschaftlich zu verwerten.

Und zwar durch Neumeier hat er geessen, oder?

Genau, Georg Neumeier.

Sehr spannend.

Und auch wieder so eine Geschichte, die die Fantasie so beflügelt.

Ja.

Und es gibt einen sehr schönen Tweet zur Folge von Ed Lasselosen auf Twitter.

Da heißt es, wie immer in der Geschichtswissenschaft, jeder denkt, es wäre uralt.

Und dann grüßt freundlich das 19. Jahrhundert.

It's true.

Ja, das Fluch und Segen.

Fluch und Segen des 19. Jahrhundert.

Absolut.

Und deshalb bin ich mal gespannt, wohin du uns diese Woche fürstrig hat.

Und lehne mich zurück und geht dir die Bühne frei.

Gut, Daniel, ich mache heute etwas anders als sonst.

Beginn nämlich nicht nur mit dem Anfang unserer Geschichte, sondern auch gleich mit dem Ende.

Am Anfang unserer Geschichte steht ein weltberühmter britischer Autor,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

der Herbekritik an einem Land und vor allem der kulinarischen Raffines dieses Landes äußert. Am Ende unserer Geschichte steht ein Rezeptbuch, das mit seinen über 1.000 Seiten und über 3.600 Rezepten eher eine Enzyklopädie des Kochens ist als ein Rezeptbuch. Allein der Index hat über 50 Seiten. Zwischen diesen beiden Eckpunkten liegen circa 50 Jahre, 50 Jahre, in denen dieses Land eine Art kulinarische Revolution erfährt, die zwar nicht flächendeckend ist, aber zumindest dafür sorgt, dass dieser britische Autor nach einem weiteren Besuch in diesem Land seine Meinung grundlegend ändert. Und hauptverantwortlich für diese Veränderungen sind vor allem ein Restaurant und sein jahrzehntelanger Küchenchef. Daniel, ich werde dir heute die Geschichte des New Yorker Restaurants Delmonicoes und des ersten, wenn man so will, Celebrity-Chefs, also Celebrity-Kochs der USA, Charles Aaron Hoover erzählen. Hast du von beiden schon noch mal gehört? Noch nie gehört. Sehr gut, sehr gut. Zum Namen des Kochs, um es nachher noch zu sprechen. Sehr cool, ich freue mich drauf. Sehr gut, also ich habe dir den britischen Autor zu Anfang versprochen. Ihr haltet es nicht mehr lange hinter dem Busch mit seinem Namen. Sein Name ist Charles Dickens. Wir kennen ihn vor allem aufgrund seiner Bücher Oliver Twist, David Copperfield oder auch A Christmas Carol. A Christmas Carol, die Weihnachtsgeschichte. Und Charles Dickens, der besuchte im Jahr 1842 die USA. Er ist derzeit schon ein richtiger Star. Er wird dort hoffiert, die Leute lieben ihn. Anfangs mag er seinen Besuch in den USA, aber er ist dann irgendwann, irgendwann wird es ihm zu viel. Die Aufmerksamkeit wird ihm zu viel. Vor allem stößt ihm irgendwie so die Kultur in den USA bis auf. Er bekritelt die Kleidung, die Sprache, die Manirismen etc. Er überlässt er an einer Sache kein gutes Haar, nämlich am Essen. Er nennt das, was sie in den USA essen, Piles of Indigestible Matter. Also Haufen unverdaulicher Masse. Und er ist mit dieser Einschätzung nicht der einzige. Ein weiterer Bruder, Thomas Hamilton, der 1833 die USA bereist und danach ein Buch namens Man and Manors in America schreibt. Er sagt über die Essgewohnheiten der US-Amerikanerinnen und Amerikaner folgen das. In my neighborhood there was no conversation. Each individual seemed to pitchfork his food down his gullet without the smallest attention to the wants of his neighbor. Was auf Deutsch so viel bedeutet, neben mir gab es kein Gespräch. Jeder einzelne schien sein Essen in seinen Schlund zu stopfen,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

ohne die geringste Rücksicht auf die Bedürfnisse seines Nachbarn zu nehmen.

Das Lustige ist ja, dass die Briten jetzt auch nicht unbedingt für die Esskultur berühmt sind, oder?

Das ist eine eigene komplizierte Geschichte.

Werden wir nachher je noch kurz drüber sprechen.

Der kanadische Historiker Harvey Levenstein schreibt in seinem Werk *Revolution at the Table* davon, dass die riesigen Mengen an Fleisch und Stärke am Esstisch dominiert haben.

Ich zitiere hier jetzt, *made constipation the national curse of the first four or five decades of the 19th century in America.*

Also auf Deutsch, es machte Verstopfung zum nationalen Fluch der ersten vier oder fünf Jahrzehnte des 19. Jahrhunderts in Amerika.

Kommt ihr vielleicht ein bisschen bekannt vor, denn ich glaube, ich habe schon ein bisschen darüber gesprochen,

in meiner Folge zu den Kellogbrüdern.

Es ist ja auch um Essen gegangen und die Art und Weise, wie die Leute das einfach nicht verdauen haben können.

Folge 268. Kellog hat ein bisschen einen anderen Ansatz, als den, den wir jetzt hier in dieser Folge kennenlernen werden.

Für alle, die also andere Essgewohnheiten kannten, war die Art, wie Essen in den USA zubereitet wurde, ein Kraus.

Zeigt sich auch bei Amerikanern, die einmal was anderes kennenlernen. Zum Beispiel James Fenimore Cooper, den kennst du wahrscheinlich als den Autor des letzten *Mojicaners* oder *Lederstrumpf*, diese Abenteuer-Romane, die ja auch so Leute wie Karl Meilstag beeinflusst haben.

Und James Fenimore Cooper verbringt im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts einige Jahre in Frankreich als Konsul.

Allerdings nicht nur irgendwo in Frankreich, sondern in der gastronomischen Hauptstadt Frankreich,

oder wie manche auch gerne sagen, der kulinarischen Hauptstadt der Welt.

Und welche ist es?

Paris.

Nein.

Lyon.

Lyon.

Lyon.

Ja, es gilt quasi als die Essendstadt in Frankreich.

Und als er im Jahr 1833 in die USA zurückkehrt, ist er völlig abgestoßen von den Essgewohnheiten seiner Landsleute.

Er nennt sie *the grossest feeders of any civilized nation ever known.*

Grob übersetzt, die ekelhaftesten Fresser aller jemals bekannten zivilisierten Nationen.

Gross ist, so erwartet es eigentlich grober im Englischen oder im Amerikanischen, ist es auch so ein bisschen ekelhaft.

Das eigentliche Essen, also die Speisen, die zubereitet und dann verspeist wurden, aber natürlich nicht das Einzige, was moniert wurde, vor allem auch das Prozedere.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

Wo wird was wie gegessen?

Und jetzt nochmal Charles Dickens zu bemühen, der in seinem Heimatland England gern und gut aß,

der vermerkte in seinen Büchern über die USA, dass es einfach keine guten Orte zum Essen gab. Und das hängt mit einer Entwicklung zusammen, die in den USA Mitte des 19. Jahrhunderts sich noch nicht vollzogen hat.

Wie die du aber in einer Folge erzählt hast und zwar für Frankreich.

Du erinnerst dich wahrscheinlich Teil unseres Frühwerks.

Oh ja, das war diese Geschichte, wie das Essengehen erfunden wurde oder so.

Genau, das ist der genaue Titel, den du hier jetzt ausgegraben hast.

Das ist Folge 60.

Folge 60. Und du beschreibst in dieser Geschichte unter anderem, wie die französische Revolution Köche arbeitslos gemacht hat, die dann Restaurants gründen.

Und dann dieser Umschwung von der Gewürzküche dann zur Soßenküche.

Genau.

Mit den Bouillons.

Bouillons, genau, die ja eigene Orte waren, eigene Restaurants.

Es ist etwas, das so in den USA nicht passiert war.

Und das jetzt immer auch von diesen Besuchern kritisiert wird.

Du musst dir vorstellen, Anfang des 19. Jahrhunderts in den USA, da ist es schwierig, einfach so einmal eine warme Mahlzeit zu kriegen.

Also du hast Straßenverkäufer, du hast Boardinghouses, also quasi Pensionen, wo es dann zu einem bestimmten Zeitpunkt Essen gibt.

Also es gibt einfach keine Restaurants, Kulturgeschweige, denn Orte, die auch Restaurants heißen, in den USA.

Weil das ist ja auch eine französische Erfindung und wird ja angelänt an dieses französische Wort.

Und Dickens, der beschwert sich sogar, wie grude es an diesen Orten, wo man was zu Essen kriegt.

Also zum Beispiel in diesen Boardinghouses zugeht.

Er schreibt zum Beispiel, dass ein riesiger Gong geschlagen wird, wenn es Essenfertig ist.

Und er schreibt, dieser Gong shakes the very window frames as it reverberates through the house and horribly disturbs nervous foreigners.

Also die Fensterrahmen werden erschüttert während dieser Gong durchs Haushalt und damit nervöse Ausländer schrecklich stört.

Ja, er ist natürlich der nervöse Ausländer.

Werden also jetzt in der alten Welt, also vor allem in Frankreich das Restaurant,

die Ortkuisin, aber auch einfach nur normales Essen serviert wird an öffentlichen Orten,

die man sich auch unter, wie soll ich sagen, halbwegs angenehmen Umständen dann auch servieren lassen kann.

Ist es in den USA, also Mitte des 19. Jahrhunderts, noch ein ziemliches Jammertal.

Das wird sich allerdings ändern.

Und zu jedem Zeitpunkt als Charles Dickens in den USA ist es schon im Begriff sich zu verändern.

Ein Brüderpaar aus der italienischen Schweiz ist nämlich schon dabei,

das beste, wahrscheinlich erste und erfolgreichste Restaurant der USA zu begründen.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

Die Geschichte dieser Brüder und ihrer Ambitionen beginnt in den ersten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts.

Eine Giovanni del Monico, mit einem Bindestrich, ursprünglich aus dem Tessin, also italienische Schweiz,

ist eigentlich ein Schiffskapitän, also als Seemann hat er gestartet und wird schnell befördert.

Er ist ein ambitionierter Mensch und er wird bald Kapitän, aber das Leben auf See als Händler, das ist ihm irgendwann zu viel.

Er möchte was anderes und er wäre schließlich in New York niederzulassen, dort seinen Glück zu versuchen

und tut sich aus diesem Grund mit seinem Bruder Pietro zusammen.

Der ist zu jedem Zeitpunkt Conditore in Bern, noch in der Schweiz.

Der Gedankengang ist folgender, Giovanni kennt sich mit Wein aus, Pietro mit Gebäck.

Gute Kombination nochmal, wenn start.

Und sie eröffnen also im Jahr 1827 einen kleinen Laden in der William Street,

nahe The Battery, einem der ältesten Parks New York City, sondern Südspitze von Manhattan.

Und sie verkaufen in diesem Laden zuerst einmal Wein, Flaschenweise,

bieten außerdem aber auch frisch gebrühten Kaffee, Schokolade und französisches Gebäck an.

Das klingt wohl nicht schlecht.

Ja, das klingt für die USA schon sehr ungewöhnlich.

Sie lassen auch ein Schild anbringen, Delmonicos.

Und es ist so, auf diesem Schild ist der Name zusammengeschrieben, also ohne den Bindestrich nach Del.

Und es gibt eine Familienlegende, die sagt, dass sie sich gedacht haben,

ja, es ist eigentlich günstiger, wenn wir einfach den Namen ändern, als dieses Schild neu zu schreiben.

Und sie ändern jetzt, als sie ihren Namen, sie heißen jetzt Delmonico ohne Bindestrich.

Und was sie auch machen, sie amerikanisieren ihre Namen.

Also, Giovanni wird zu John und Pietro wird zu Peter, also John und Pietro Delmonico.

Und dieses Geschäft war jetzt natürlich noch kein richtiges Restaurant.

Es war aber etwas Neues, weil es einfach anders geführt wurde vor allem als andere Orte, an denen zu jener Zeit Essen verkauft wurde.

Es war zum Beispiel bekannt dafür, dass es immer absolut sauber war dort.

Und sie legen auch großen Wert drauf, dass die Zutaten immer von höchster Qualität und Frisch waren.

An Umstand, das ich auch dahin zeige, dass sie bald, nachdem sie dieses Geschäft eröffnet haben, unzufrieden mit der Auswahl, die sie in den Märkten in New York City finden,

dass sie einfach eine eigene Farm kaufen, in Williamsburg, Brooklyn.

Heutzutage gibt es dort keine Farmen mehr, das ist mehr so die Hipster Hochburg.

Sie kaufen also im Jahr 1834 dort eine Farm, um einfach dort die eigene Gemüse und Obst zu ziehen.

Sie zahlen auch von Anfang an sehr gute Löhne, ziehen damit auch bald Köche aus Europa an.

Und der Erfolg, der bleibt nicht aus.

Im selben Jahr, in dem sie die Farmen kaufen, haben sie genug, um auch ein Hotel zu kaufen, an der

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

Broad Street,

nicht weit entfernt vom ursprünglichen Geschäft.

Aber das stellt sich als ein ziemliches Glück raus, weil gegen Ende des nächsten Jahres, am 16. Dezember 1835, da wütet ein riesiges Feuer in New York City.

Und dieses Feuer legt nicht nur das Restaurant bzw. ihren Laden, sondern auch einen großen Teil Manhattan in Schutt und Asche.

Und das Hotel wird daher kurzzeitig zu einem Behelfsrestaurant.

Währenddessen wird aber an einer neuen Location gebaut, bei den Beaver and South William Street.

Und dieses Restaurant, das eröffnet im Jahr 1837

und obwohl im Laufe der Zeit noch weitere Standorte dazukommen werden,

wird dieser Stand etwas wie das spirituelle Zentrum des gesamten Delmonico-Unternehmens bleiben.

Und dieser Bau ist außergewöhnlich, bzw. ist vor allem außergewöhnlich für ein Restaurant.

3,5 Stockwerke hoch, es gibt dort Dinge, die in New York City einfach völlig neu waren zu ihnen.

Es gibt zum Beispiel private Räume, wo man abseits vom Trubel sich das Essen servieren lassen kann.

Es gibt elegante Pakettböden und es gibt einen Weinkeller, der Platz für bis zu 16.000 Flaschen hat.

Was 16.000?

Richtig.

Dieser Standort wird den Beinamen The Citadel, also die Citadelle erhalten.

Und angeblich waren die Corinthischen Marmoor-Säulen, die den Eingang säumten, direkt den Ruin an Pompeys entnommen.

Also es ist tatsächlich eines der ersten oder das erste Restaurants der USA, das jetzt hier im Jahr 1837 gegründet wird.

Es ist auf jeden Fall das erste, das wirklich diese Bezeichnung bekommt.

Das ist ein Restaurant direkt aus dem Französischen.

Und es wird in erster Linie französische Küche angeboten, weil die französische Küche zu jener Zeit ist,

einfach das Beste, was es in der Welt an Essen gibt, zumindest im Westen.

Und hier kommt jetzt dieser Aufstieg und der Erfolg dieser Unternehmung ein bisschen rasant vor, wie kann das sein?

Es ist tatsächlich so, im Jahr 1831 schon passiert nämlich was, was einen großen Einfluss darauf hat.

Die bei einem Delmonico-Brüder holen nämlich eine dritte Person an Bord.

Eine Person, die sich als der wahrscheinlich tüchtigste und smarteste Restauranteur der USA des 19. Jahrhunderts herausstellen wird

und daher nicht zu unrecht auch manchmal den Beinamen, der Magnificent erhält.

Sein Name Lorenzo Delmonico, ihr Neffe.

Und dieser Neffe, der im Gegensatz zu seinen Beinen Onkeln seinen Namen nicht amerikanisiert,

der wird ursprünglich als Junior Partner an Bordcode, einfach um sie zu unterstützen,

aber wird in den nächsten Jahrzehnten die treibende Kraft hinter eigentlich allem sein.

Es ist nämlich auch so, im Jahr 1842 stirbt John, also Giovanni an einem Schlaganfall,

den er beim Jagen erleidet, und sein Bruder Pietro, also Peter, der zieht sich bald in die Pension zurück

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

und jetzt ist Lorenzo mal so ab den 1840er Jahren ist er mehr oder weniger allein für die Geschicke des Restaurants verantwortlich und unter seinem Management wird das Restaurant das erste seiner Art in New York, das wirklich als jener Ort angesehen wird, wo sich die reiche Elite trifft. Es ist ja so, bevor es diese Restaurants gab, was mehr oder weniger völlig undenkbar für die reichen Leute in New York City, dass sie irgendwo anders als zu Hause, also in den eigenen Verwenden, Dinner Parties abhalten haben. Also dass sie Leute einladen und so weiter. Es gibt jetzt also diesen Ort, wo man hingehen kann und man nicht catern muss oder seinen eigenen Koch haben muss, sondern da geht man hin und man kann riesige Dinner Parties und Bankette abhalten. Und Lorenzo, der als Inhaber beziehungsweise Metro D'Otel, also der Leiter des Restaurants, immer vor Ort ist, der hat auch großen Anteil daran, dass das Restaurant den Ruf erhält, den es bekommt. Also vor allem wichtig, einzigartige Qualität, einzigartiger Service und eben ein Ruf, dem sie immer gerecht werden, jedes einzelne Mal, wenn man zu Besuch ist. Und Lorenzo, dem Monaco, erachtet auch darauf, dass die Regeln hier immer einkalten werden, weil man muss davor stellen, dass es von Anfang an gilt als ein ehrwürdiges französisches Restaurant, relativ ernst auch, aber auch opulent, aber trotzdem muss man sich so an die Regeln halten. Also du meinst, es gibt die Tischmannieren oder so? Tischmannieren, aber die zwei wichtigsten Regeln sind bezahlene Rechnung. Und die zweite ist, werdet nicht auffällig oder zu besoffen. Und wer diese Regeln missachtet hat, dem ging es nicht wahnsinnig gut, wenn das nächste Mal ins Lokal kommen ist. Also es gibt diese Geschichte. Bei der Rechnung ist es auch so, es wurde nicht nach jeder Mahlzeit einfach abgerechnet, sondern die Kunden dort, die ja meist auch bekannt waren, auch in der Stadt und dann eben auch im Restaurant, das ist einfach auf ihre Rechnung geschrieben worden und irgendwann haben sie die halt bezahlt. Er ist wahrscheinlich zu ihnen heimgeschickt worden und dann haben sie bezahlt. Und wer seine Rechnungen nicht bezahlt hat, der wurde zwar beim nächsten Besuch herzlich willkommen geheißen, dann tischgeführte Bestellung wurde aufgenommen. Es wurde aber einfach nie irgendwas gebracht. Also wenn der Kenner erinnert wurde dran, ah, ich hab da was bestellt, was ist mit am Essen, dann gab es ihm eine große Entschuldigung und ja, tut mir leid, es kommt bald, aber es kam einfach nie. Bis die Person irgendwann gemerkt hat, oh, vielleicht habe ich meine Rechnungen nicht bezahlt. Das ist ja auch wirklich das Frustrierendste, wenn du in einem Lokal sitzt und du wirst einfach nicht bedient oder wartest ewig. Ja, vor allem, wenn du dann immer vertröstet wirst.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

Im Klassen ist es geil so, als die größte Erniedrigung, wenn dir das passiert ist in den Monikhausen. Während also jetzt die Berühmtheit dieses Restaurants steigt, ist Lorenzo auch ständig darauf bedacht, das Geschäft weiter zu entwickeln. Die Farm in Williamsburg wird schließlich aufgegeben. Stattdessen beginnt er jetzt selbst die besser gewordenen Märkte in New York City zu besuchen. Vor allem der Washington Market, heißt der, existiert heute nicht mehr, weil er 1962, glaube ich, eingestampft worden ist, zugunsten von Häusern. Auf jeden Fall, Lorenzo beginnt jetzt selber immer diese Fisch- und Fleischmärkte zu besuchen. Steht um 4 Uhr auf der Matte, heißt es, kauft die Zutaten, bringt sie ins Restaurant, dann macht er ein Nicköchen und steht dann für ein Abendservice wieder im Restaurant, bis er dann schließlich um Mitternacht wieder heimgeht. Schleift wenig auf den Mäcken. Und er expandiert. Also zuerst einmal im Jahr 1846, wo ein weiterer Standort gegründet wird als Teil eines Hotels, tatsächlich wird Delmonicos im Laufe seiner Existenz zehn Standorte haben. Allerdings darfst du das nicht als eine Art Kette-Verstehen-Restaurant. Kette eher ist es so, dass es immer so ein bisschen anpassen an die Entwicklung der Stadt. Jeder neue Standort bedient auch immer ein bisschen eine andere Klientel, aber nie indem irgendwie die Grundsätze des Lokals aufgegeben werden. Also perfekter Service, riesige Speisekarte und fantastische Qualität der Speisen. Deswegen, Lorenzo schaut auch nicht davor, dann Standorte einfach wieder zu schließen. Also es gab zwar zehn Standorte im Laufe der Existenz dieser Restaurantmarke, aber nie mehr als vier gleichzeitig. Also immer wieder auf und zu gemacht. Und das Resultat dieser Arbeit ist einerseits die berühmtesten Gäste, aber auch die größten kulinarischen Ausnahmetalente angezogen hat. Und eines dieser Ausnahmetalente war ein Mann namens Charles Ranhofer. Es ist jetzt so, Lorenzo Delmonico eröffnet im Jahr 1862 einen neuen Standort und zwar an der 14. Street im Theater District. Es ist eigentlich ein bisschen ein riskantes Unterfangen, weil wir dürfen nicht vergessen, seit 1861 tobt dort der amerikanische Bürgerkrieg. Tut dem Erfolg des Restaurants allerdings keinen Abbruch, obwohl es anfangs heißt, dass es so ein bisschen ein Sammelzentrum in der Sympathisanten der Konföderation war, also des Südens. Und ein Grund, warum das Restaurant trotzdem so gut funktioniert, ist der neue Küchenchef Charles Ranhofer bzw. Ron Aufer. Der Grund, dass sie den Namen nicht so komisch stark ist, ist eigentlich Franzose. Er wird 1836 in Saint-Denis in Frankreich geboren. Er ist ein Koch, der im Laufe seiner Karriere für die wichtigsten Leute Frankreichs kocht. Er wandert aber Mitte der 1850er Jahre nach New York City aus,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

arbeitet dort zeitweise für den russischen Konsul,
geht dann auch nach Washington DC, auch nach New Orleans,
wo im Jahr 1840 auch schon ein französischer Koch ein Restaurant eröffnet hat
und bei einem Heimaturlaub im Jahr 1860 in Frankreich
richtet er sogar ein Bankett aus für Napoleon III.
Im Jahr 1862 allerdings wird er von Lorenzo Delmonico angeheuert,
um diesen neuen Standard zu führen bzw. um Küchenchef über das gesamte Empire,
das gesamte Delmonico Empire zu werden.
Lauter der Biografie der Delmonicos war das erste Treffen mit Ron Aufer,
ich weiß nicht, wie würdest du ihn aussprechen?
Ranhofer ist ja geschrieben und das war eigentlich Franzose.
Bei französischer Aussprache lasse ich mich auf keine Aussagen ein.
Ich sage jetzt Ranhofer, weil es kann alles nur falsch sein.
Ich habe auch keine Aufnahmen gefunden, wo über ihn gesprochen wird,
deswegen kann ich es nicht genau sagen.
Auf jeden Fall lauter der Biografie der Delmonicos war dieses erste Treffen
mit diesem Koch derart, dass Lorenzo das Kühe gehabt hat,
er kann froh sein, dass jemand wie Ranhofer überhaupt sein Lokal besucht
bzw. ein Fuß in sein Lokal setzt.
Und dieser Koch soll auch zu ihm gesagt haben,
quasi sie kümmern sich um das Inventar, ich mache den Rest.
Das ist seine Aufgabe als der Restaurantinhaber
und eher als Koch kümmert sich dann dafür,
dass die Leute sehr gut essen und auch wiederkommen.
Dieser Koch ist auch genauso wie man sich vorstellt,
vom Bild her, zu einem großen weißen Schnurrbad,
imposante Statue und ist einfach jemand,
der auch wirkt, als hätte er große Autorität
und es ist auch so, dass in der Küche muss alles genauso gemacht werden,
wie er es sagt.
Und es funktioniert.
Aus heutiger Sicht ist es nicht ganz klar, wer wen Berühmter gemacht hat.
Ranhofer des Delmonicos oder Delmonicos ihn.
Auf jeden Fall ist es ein Team, das seinesgleichen sucht
und in den nächsten 30 Jahren bewirnten sie quasi
alle Berühmtheiten der Zeit und des Landes.
Kurz nachdem er dort anfängt, gibt es zum Beispiel
ein riesiges Bankett für Russland.
Eine der wenigen europäischen Mächte, die eindeutig pro Union waren,
also für den Norden der USA.
Da wird in Delmonicos im Jahr 1863 ein riesiges Bankett veranstaltet.
Das ist nicht zuletzt auch dazu dient,
diesem Gerücht, das sich im Restaurant so sympathisanten

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

des Südens treffen, egal auszumachen.

Es ist das Unionist Banket und es besteht aus 31 Gerichten, die einmal die ersten vier Gänge ausmachen, dann 21 Desserts, 14 Pies Montee.

Also so Skulpturen und Tableaus aus Zucker, darunter die Hermitage, der französische Arc de Triomphe, auch Bildnisse von George Washington und Abraham Lincoln.

Und diese riesigen Bankette, das zieht sich durch die Geschichte des Delmonicos.

Zum Beispiel im Jahr 1865, der Bürgerkrieg ist jetzt vorbei, wird ein Dinner für Sir Morton Pito ausgerichtet bzw. serviert.

Ein britischer Eisenbahnunternehmer, schwerreich.

Und das steht so ziemlich alles in Schatten, was jemals ein Dinnerparties bzw. ein Dinners ausgerichtet wurde in den USA.

Für 50.000 Dollar werden 250 Personen bedient, ein neugängiges Menü mit wieder 7 Pies Montee, 12 Desserts und natürlich den feinsten Weinern und Spiritusen.

Die Speisekarten, die sind mit Blattgold auf Satin gedruckt.

Und jeder Gast erhält ein eigenes Kissen, bestickt mit seinen Initialen.

50.000 Dollar über die ganze Inflationsbereinigung, ungefähr 700.000 Dollar.

Die Art und Weise, wie die Gerichte zubereitet und serviert werden, das entzückt natürlich die Gäste, ein Beobachter sagt über die ersten Gänge, die Gerichte folgen einander mit einer Freude und Schönheit, wie die gut komponierten Töne eines Gemäldes oder einer Symphonie.

Es war eine glänzende Urtür, zu der nun spielenden edlen Oper.

Und grundsätzlich wird in Monikos der Ort für die Elite der Starterbach das ganze Landes, vor allem wenn sie eben darum geht, Dinnerparties auszurichten.

Dinnerparties, die zu jener Zeit gerade an Beliebtheit gewinnen.

Dass man Leute zum Essen einlädt am Abend und dann viel ist und viel trinkt.

Aber halt nicht daheim kochen will.

Uns nicht daheim kochen will.

Und es findet sich dort auch alles dann in diesem Restaurant, was Rang mit Namen hat.

Zum Beispiel Mark Twain war ein Gast, Oscar Wilde, J.P. Morgan, auch ganz interessant, der Commodore Matthew C. Perry, der dir jetzt vielleicht nicht sofort ein Begriff ist,

aber ich habe ihn einige Male, glaube ich, auch in folgenden Erwähnten, das ist der Kommandante Black Fleet gewesen.

Die in Japan landen und die Japan zur Eröffnung der Häfen zwingen.

Ich glaube, vor allem habe ich es in meiner Folge über Manchiro, den ersten Japaner in Amerika erwähnt.

Das war Folge 151.

Andere Leute, die auch in dieses Restaurant kommen,

Napoleon III. selbst und auch Nikola Tesla.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

Oh ja, war Friedrich Akum auch mal da?

Ich fürchte, Akum war nie in den USA.

Und ich bin mir auch nicht ganz sicher, ob der Nature ein bisschen zu alt gewesen wäre, um diese Hochzeit des Delmonikos zu erleben.

Aber er hätte wahrscheinlich nichts auszusetzen gehabt?

Ach, der wäre begeistert gewesen. Der wäre sicher begeistert gewesen.

Abraham Lincoln übrigens, deniert auch dort.

Der soll angeblich Lorenzo Delmonico an seinen Tisch gerufen haben, um zu sagen, in Washington, wo ich lebe, gibt es viele Willen, aber keine Köche wie die Iren.

Tatsächlich diniert auch jeder US-Präsident jener Zeit zumindest einmal bei Delmonikos.

Diese Veränderung der kulinarischen Landschaft New Yorks und damit auch der USA erreicht schließlich auch diesen Mann, mit dem ich die Geschichte begonnen habe, Charles Dickens. Im Jahr 1868 kehrte er wieder zurück in die USA, sein zweiter Besuch.

Und zu seinen Ehren wird in Delmonikos Restaurant in der 14th Street ein Bankett abgehalten.

Und es gibt Austern, zwei Suppen, Lachs, Filet mignon, Lamm, gegrilltes Gemüse.

Das sind auch nur die Vorspeisen.

Es folgen dann 30 weitere Gerichte.

Und nach diesem Fiest, nach diesem riesigen Bankett, entschuldigt sich Dickens in einer Rede.

Entschuldigt sich für die Dinge, die er über die USA in seinen Büchern geschrieben hat.

Und sagt, dass er jetzt mit der größtmöglichen Höflichkeit und Gastfreundlichkeit empfangen wurde.

Und eher sein Bild, was die USA angeht, komplett revidieren muss.

Und er meint auch diese Aussagen, die er jetzt gerade getätigt hat.

Die sollten eigentlich in einen Appendix zu jeder seiner Publikationen gepackt werden.

So begeistert ist er jetzt, nachdem er in Delmonikos tatsächlich desgessen hat, wie er sich es vorstellt.

Also französische Küche, wie das Status quo war zu einer Zeit.

Und auch dem Rest der Welt bleibt dieses Restaurant nicht verborgen.

Ein englisches Magazin schreibt in den 1880ern, dass es genau zwei wichtige Sehenswürdigkeiten in Amerika gäbe.

Delmonikos und Yosemite Valley.

Es ist auch ein bisschen ein interessanter Gegensatz.

Das ist ja auch die Zeit, in der das viktorianische England existiert, zur selben Zeit.

Und wo die feine Gesellschaft eher davon absieht, solchen Luxus zu zelebrieren.

In New York City werden jetzt Bälle, Bankette, Dinner Parties abgehalten, die ihresgleichen suchen.

Und bei nahe alle in den diversen Standorten von Delmonikos.

Und ist das nicht auch die Zeit, wo es im Deutschen Reich auch eher so diese Biedermeierzeit gab, wo man sich wirklich auch so eher ins Private zurückgezogen hat?

Ja, ja, genau. Also im Grunde das absolute Gegenteil zur Entwicklung in den USA.

Man muss natürlich auch dazu sagen, die Leute, die Delmonikos behehren, sind natürlich die 1%.

Also die sind nicht typisch für die üblichen Amerikanerinnen und Amerikaner, sondern es sind die 1%, die sich sowas auch tatsächlich leisten können.

Weil das Essen in Delmonikos ist zwar gut, aber es ist auch sündhaft teuer.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

Also auch tatsächlich so, dass sich die Leute zu jener Zeit teilweise schon so ein bisschen beschweren.

Das ist sagen, ah, es kann man das nicht leisten, diese Speisen zu mir zu nehmen, weil es einfach so teuer ist.

Aber Qualität halt.

Die Speisen, die angeboten werden, es sind auch wahnsinnig viele.

Also die Speisekarte bei Delmonikos hatte ungefähr 11 Seiten mit über 100 Gerichten.

Das spricht ja heutzutage nicht mehr unbedingt für Qualität, oder?

Genau, das ist der lustige Gegensatz.

Damals haben sie einfach eine riesige Küche gehabt.

Eine riesige Küche.

Und sie haben auch einen ziemlichen Overhead gehabt, wenn man so will.

Also viel Initial investieren müssen, wenn man auch sehen.

Wettlich als kleines Problem rausstellen.

Das sage nach, wenn man so will.

Wurde in Delmonikos ein sehr berühmtes Gericht erfunden?

Also es gibt die Geschichte über Erfindungen in Delmonikos.

Es gibt recht viele, aber das berühmteste von dem es heißt, dass es dort herkommt, ist X Benedict.

Dieses klassische Brunches.

Die Geschichte ist, die im Jahr 1860 soll eine gute Kundin des Restaurants, eine Stammkundin, eine gewisse Miss Le Grand Benedict ins Lokal gekommen sein.

Und kurz dieser elf Seiten langen Speisekarte, einfach nichts gefunden haben, was sie essen will. Nichts, was sie jetzt zusagt.

Und deswegen ruft sie den Küchenchef an den Tisch und sagt, sie weiß nicht genau, was sie essen soll,

aber sie weiß, sie will was mit Eiern.

Und der Küchenchef sagt, ja, passt, ich zauber ihnen was. Und er macht's.

Er tauscht jetzt so ein Englisch Muffin, also so eine Art salziges Brioche Brötchen.

Er grillt ein bisschen Shinking an, er poschiert zwei Eier, stapelt das alles übereinander und bedeckt schließlich mit einer Delikaten so solandais.

Fantastisch. Machst du das auch öfter?

Ich werde nachher noch ein bisschen darüber sprechen.

Am Ende, warum ich es gerade vor Kurzem gemacht habe.

Ja, ich habe eine Vermutung.

Du hast eine Ahnung.

Und mit dieser Ex-Benedict-Geschichte komme ich jetzt auch schon zu dem von mir vorhin angekündigten Schluss meiner Geschichte.

Denn dieses Rezept steht genauso wie 3600 weitere schließlich in einer Rezeptsammlung, die den Namen The Epicurean erhalten wird, quasi der Genießer.

Und diese Rezeptsammlung wird im Jahr 1894 veröffentlicht und zwar von niemand geringerem als Charles Ranhofer selbst.

Es finden sich dort all jene Gerichte, die in den Küchen des The Monacoes zubereitet wurden und für die es so berühmt war.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

Und nicht wenige dieser Rezepte sind auch nach berühmten Persönlichkeiten benannt.

Es gibt zum Beispiel zwei, die nach Charles Dickens benannt sind, natürlich.

Wir müssen es dann auch noch etwas nach ihm benennen.

Allerdings habe ich ein bisschen kloten, es ist noch nicht ganz das Ende der Geschichte.

Denn was fehlt, um diese Geschichte abzurunden, dass wir herausfinden, was aus The Monacoes wurde?

Die offenbar Leitigin.

Es ist so, das Stern des The Monacoes leuchtet hell bis ans Ende des 19. Jahrhunderts.

Die Speisen sind immer tadellos Charles Ranhofer, der in den 30 Jahren seines Wirkens für The Monacoes oft als der beste Koch der USA gefeiert wird.

Der geht dann aber im Jahr 1896 in Pension.

Und jetzt ist es auch so, dass es Konkurrenz gibt.

Es gibt neue Restaurants, es gibt zum Beispiel Sherries oder das heute auch noch sehr bekannte Waldorf.

Und die Kramen der The Monacoes langsam so ein bisschen das Wasser ab.

Sherries zum Beispiel wird gefeiert als das opulenteste und schönste Restaurant überhaupt.

Und im Jahr 1899 existieren daher nur noch zwei The Monacoes Standorte.

Einer in der 44th Street und eben dieses Flaggschiff The Citadel.

Sie bekommen jetzt nämlich auch noch weitere Konkurrenz und zwar durch sogenannte Show Restaurants.

Also The Monacoes, Sherries, das Waldorf.

Die hatten so diesen traditionellen französischen Stil.

Also opulent, aber nicht zu opulent und immer so ein bisschen ernst.

Ernst und ehrwürdig.

Diese neuen Restaurants, die sind da ein bisschen von einem anderen Kaliber.

Und das berühmteste von diesen neuen Restaurants, Rectors, ein Restaurant, das im Jahr 1899 am Times Square eröffnet wird.

Das vor schon in Chicago existiert hat in der Form.

Und dieses Rectors ist etwas, was so ein bisschen abwertend als Lobster Palace bezeichnet wurde.

So ein Hummerpalast.

Riesige Räume, vor allem also in erster Linie, glaube ich, ein riesiger Raum.

Luxuriös ausgestattet, aber geschmacklos.

Luxuriöses, aber geschmackloses Dekor.

Der Champagner fließt in Strömen und jedes Gericht, das serviert wird, wird laut zelebriert.

Also kannst du dir vorstellen, die Leute sitzen hier an so Tischen in so einem sehr pompösen Setting.

Und jedes Mal, wenn jemand das Säge kriegt, kommen die Leute mit Wunderkerzen und so weiter an den Stränden zum Tisch.

Es gibt gleichzeitig auch so ein Orchester, das relativ seichte Unterhaltungsmusik spielt.

So in Form von Operettmusik zum Beispiel.

Und diese Restaurants dienen auch so ein bisschen so, wie soll ich sagen, als Meat Market.

In der Dating-Szene, nicht mehr das, glaube ich auch.

So, wo die Leute sich einfach treffen können, ohne jetzt irgendwie heiraten zu wollen.

Was in so Restaurants wie Delmonicos und Cherries nicht wirklich geht,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

weil da werden sie beobachtet und dann quatschen die Leute und so weiter.
Und diese Lobster-Palaces waren einfach so als Treffpunkt auch gedacht,
wo man Leute hinbringen kann, um eine lustige Zeit zu haben.
Überraschenderweise war das Essen dort aber trotzdem recht gut.
Auch sehr französisch und auch mit riesigen Speisekarten.
Es gibt für Rectors zum Beispiel eine aus dem Mai 1900 enthält über 300 Speisen.
Aber gilt eben nicht so als Ernst und so Gediegen wie Delmonicos oder Cherries
und ist vielleicht auch der Grund, warum sie so erfolgreich sind.
Als ein noch größeres Problem für Delmonicos wird sich aber das eigene Management herausstellen.
Also das Management eigentlich über die Jahrzehnte immer in Familie in Hand geht im Jahr 1904 an
Eugene Garnier,
der zwar seit 30 Jahren für Delmonicos arbeitet, allerdings nicht als Manager
und er übernimmt jetzt aber das Management und er stellt sich als ein recht schlechter Manager
raus.
Es wird dann auch so ein Familienstreit zwischen den unterschiedlichen Familienmitgliedern,
die einerseits wollen, dass das Management ausgewechselt wird
oder vielleicht selber das Management übernehmen wollen.
Es wird dann auch das Management noch geändert, das hilft aber nichts,
weil vor allem kommt jetzt auch der erste Wegkrieg ins Spiel.
Und der erste Wegkrieg sorgt auch dafür, dass die Leute weniger opulent essen gehen
und hier Delmonicos, schau mal, recht viel Geld verliert
und ihr habt vorhin vom Overheid gesprochen, den sie haben.
Also mit so einer riesigen Karte und vor allem mit so vielen Weinen, die du anbietest,
musst du einfach schon sehr viel Geld reinstecken.
Und angeblich so die Anschaffung dieser Weine, das machte dann pro Jahr locker einmal 250.000 \$
aus.
Im Jahr 1917 wird das Flaggschiff, The Citadel, baufällig
und anstatt zu sanieren wird es einfach geschlossen.
Es gibt dann noch diesen einen Standard in der 44th Street, der wird aber dann schließlich auch
am 17. Jänner 1920 von der Familie verkauft.
Restaurant existiert zwar noch, aber ist jetzt nicht mehr in Familienhand.
Der 17. Jänner 1920, sagt ihr das was?
17. Januar.
Der Tag, in dem es verkauft wird.
1920, nee.
Das ist der Tag, in dem die Prohibition in Kraft trägt.
Oh, okay.
Und die Prohibition macht dem Restaurant natürlich dann den Garhaus.
Klassische französische Küche ohne Wein, sehr schwierig.
Vor allem ist es auch so, Getränke im Restaurantbusiness immer sehr, sehr lukrativ,
weil es gibt nichts, wo du so viel Aufschlag draufhauen kannst.
Naja, aber vielleicht jetzt noch lukrativer, weil diese 16.000 Weinflaschen,
dann können sie jetzt unter der Hand verkaufen, da müssen keine Steuern mehr draufzahlen.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

Ja, aber kannst du halt nicht mit dem Markup verkaufen,
mit dem du es ursprünglich im Lokal verkauft hast.
Also darfst du sie auch nicht mehr verkaufen.
Das heißt, es ist auch so, dass sie werden dann einmal im Jahr 1921 gestraft,
weil sie, dass sie die Erlaubnis haben, natürlich Alkohol verkaufen,
müssen wahnsinnig viel Geld zahlen.
Und am 21. Mai 1923 wird im Delmonikos die letzte Mahlzeit serviert,
begleitet von Mineralwasser.
Weiß mal, welches Essen das war?
Nein, habe ich nicht rausgefunden.
Im Laufe des 20. Jahrhunderts wird immer wieder versucht,
dieses Delmonikos wieder zu erwecken.
Es gibt neue Besitzer der Marke,
die auch teilweise an denselben Standorten des Restaurants aufmachen,
ein bisschen so diesen Anschein erwecken wollen,
dass es sich um das ursprüngliche Restaurant handelt.
Also, ihr habt gesehen, das letzte Delmonikos,
das hat im Namen wirklich auch dieses Established 1837,
also so wie das Ursprüngliche.
Tatsächlich ist es aber halt nicht mehr das selber Restaurant.
Es ist zwar im 20. und auch Teil des 21. Jahrhunderts
ein bisschen ein Magnet für Celebrities und Touristen aufgrund des Namens,
und weil sie auch vor allem gute Steaks anbieten.
Es ist halt jetzt mehr Steakrestaurant.
Mittlerweile ist seit 2020 aber auch dieses Delmonikos geschlossen,
aufgrund der Pandemie.
Ich glaube, es gibt momentan auch so einen Rechtsstreit
zwischen zwei unterschiedlichen Parteien,
die beide behaupten, dass sie das Recht haben,
ihre Restaurants Delmonikos zu nennen.
Also, gab es zwar im 20. und 21. Jahrhundert auch,
aber hat mit dem Ursprünglichen Delmonikos tatsächlich sehr wenig zu tun.
Was nicht bedeutet, dass sie nicht auch gern Publikumswirksam
Journalisten und Journalistinnen in die Küche einladen,
um ihnen dort benedikt zu machen.
Weil sie sagen, dass sie es in ihrem Restaurant erfunden wurde.
Ja, und das, lieber Daniel, war meine Geschichte über Delmonikos.
Das erste und wie wahrscheinlich nicht zu Unrecht behauptet wird,
beste Restaurant der USA,
dessen Chef Koch und Küchenmeister eines der enzyklopädischen Rezeptbücher
aller Zeiten herausgegeben hat,
und der mit seiner französischen Küche die USA von einem gastronomischen Wasteland
zu einem gastronomischen Wonderland gemacht hat.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

Zumindest für die Elite.

Zumindest für die Elite.

Also, großartige Geschichte, Richard.

Vor allen Dingen, weil mich freut es auch ein bisschen für dich, dass du endlich deiner Leidenschaft für die Küche, dass du die mal wieder ausleben konntest.

Ja, ich meine es aufgefallen, ich glaube, es ist ein Jahr her, dass ich die letzte Essensfolge gemacht habe.

Ich glaube, die Hummer- und Donutfolge, Hummerkabier-Donutfolge, die war Ende Februar 2020.

Einmal im Jahr kannst du deiner Leidenschaft dann so voll nachgehen.

Richtig.

Ich muss ja dazu sagen, ich bin auf die Idee gekommen, diese Geschichte zu machen, weil ich, und wir haben das ja in einer Feed-Gag-Folge, schau mal erwähnt, ich mache ja auch für Martinas Korsalon Videos und Texte über Gerichte aus der Geschichte.

Und das letzte, das ich jetzt gemacht habe, war Eggs Benedict.

Und dann habe ich mir gedacht, ja, wieso mache ich nicht gleich die gesamte Geschichte dieses ikonischen Restaurants und seines Küchenchefs.

Und wie ist es geworden?

Sehr gut, sehr gut.

Ich habe die besten poschierten Eier gemacht, die ich jemals gemacht habe.

Ich habe so Schiss gehabt, vor der Kamera dazu auch, poschierte Eier zu machen, weil ich habe schon viele unterschiedliche Möglichkeiten durchprobiert im Laufe meines Lebens, wie man das perfekte poschierte Ei macht.

Was heißt poschiertes Ei?

Dass du es einfach in der Wasser wirfst und das wird dann so im Wasser gekocht und idealerweise eben so, dass sich das Eiweiß um den Totter legt und du dann quasi ein gehärtetes Eiweiß hast, aber einen nicht ganz flüssigen, aber zumindest runny Totter.

Ah, interessant, habe ich nur nie gemacht.

Es ist eigentlich eh nicht so schwierig.

Also im Grund musst du nur schauen, dass du ein Strudel machst, also ein Strudel, ein Wartex mit einem Kochlöffel, dann du hast ein bisschen Essig und Salz dazu und dann schüttet du es einfach so rein, das Ei und durch diesen Wartex wickelt sich dann eben tatsächlich so das Eiweiß um den Totter.

Ich weiß nicht, warum ich früher damit so Schwierigkeiten gehabt habe.

Wahrscheinlich hätte ich es vorher schon vor einer Kamera machen sollen.

Ich wüsste gar nicht, warum ich das tun sollte, weil ich kann es ja auch so im Wasserbad kochen

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

und die Zeit einfach so einstellen, dass es in der Mitte noch ein bisschen weich ist.

Nein, es ist schon was anderes, weil du hast dann dieses pochierte Ei,

das ist ja dann nicht so fest, wie er gekochtes Ei

und du kannst es eben bei diesen Eggs Benedict über diesen Schinken

und dann schneitest du es auf und dann ergießt sich das Ei.

Über die gesamte Speise.

Also diese Kombination nach mit der Sauce 101 kann ich mir natürlich sehr gut vorstellen.

Und wir haben das eben tatsächlich nach dem Rezept aus dem Epicurean gemacht.

Also wirklich Wort für Wort befolgt und das ist sehr gut geworden,

muss ich sagen, sehr gut geworden.

Kann man dann, ich glaube, im Mai kommt das Video raus

und nach der Texte nicht dafür verfassen werden.

Ja, werden wir dann wahrscheinlich auch in irgendeiner Weise darauf hinweisen.

Irgendwann, ja, wenn's sonst was.

Aber auch so finde ich eine spannende Geschichte ist so diese Geschichte der Esskultur auch zu verfolgen, dass die auch so einen Unterschied macht von Europa und in den USA.

Man würde eigentlich annehmen, dass sich die Esskultur in den USA anpasst an Europa, weil ja eben ganz viele aus Europa ausgewandert sind in die USA, dass sie ja ihre Tradition eigentlich mitnehmen.

Ja, also die Leute kochen ja ihre Speisen, die sie mitbringen,

aber wir haben ja öfter schon nochmal über die Art und Weise gesprochen,

wie Einwanderer und Einwanderer in den USA wahrgenommen wurden.

Also jene aus Italien, aus Irland und so weiter.

Und im Grund alle, die ankommen, werden zuerst einmal angefeindet.

Zuerst sind es die Iren, dann sind es die Italiener.

Und dass die dann auch tatsächlich Restaurants öffnen, wo sie ihre Küche präsentieren, das ist mehr oder weniger Dinge Unmöglichkeit.

Also gibt natürlich Street Food, das verkauft wird.

Aber Frankreich hat halt so ein bisschen eine Ausnahmestellung,

weil diese Küche einfach als die beste Küche der Welt gegolten hat.

Gleichzeitig ist es aber natürlich auch so,

dass in den USA noch Anfang des 19. Jahrhunderts

so Résentiment gegen die Franzosen geherrscht hat.

Einfach so dieses antifranzösische.

Das hat es damals schon auch gegeben.

Und hat wahrscheinlich auch dafür gesorgt,

dass man anfangs nichts des übernehmen wollte, was sie in Frankreich gemacht haben.

Aber ja, es ist ja auch so interessant,

weil ja in den USA für viele der Leute, die ausgewandert sind in die USA,

hat es vor allem Zutaten gegeben,

die sie in ihren Heimatländern so gar nicht kriegen hätten können.

Also erinnert mich auch an die Artischocke,

diese Geschichte, die du über den Artischockenkrieg erzählt hast.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

Das ist ja auch etwas, was es dann in den USA massenhaft gibt.

Und was eigentlich eine Delikatesse war.

Diese Dinge gab es also, sie wurden einfach nur nicht richtig verwertet.

Also James Fanimio Cooper, den ich vorhin erwähnt habe, der in Frankreich in Lyon eine Zeit lang ist und dann zurückkehrt und so, bestürzt drüber ist.

Da ist vor allem deswegen auch bestürzt drüber,

weil er auch ein reicher Typ gewesen und in seiner Jugend auch hat er viel gejagt.

Also er hat gewusst, es gibt viel zum Beispiel Wild,

dass man perfekt verarbeiten kann.

Aber es wird einfach nicht gut verarbeitet.

Also was ich mich noch frage ist,

du hast jetzt erzählt, dass es diesen Einfluss hatte auf dieses Elite-Restaurant.

Aber inwiefern trägt sich das dann auch in die Breite?

Oder kann man das wahrscheinlich gar nicht sagen?

Ich weiß es gar nicht genau.

Was dann tatsächlich, ob das Delmonikos auch dann ein Einfluss drauf gehabt hat.

Also sagen wir so, ich kann mir sehr gut vorstellen,

dass die Tatsache, dass es so ein Restaurant wie Delmonikos in den USA gegeben hat

und dann eben auch weitere zum Beispiel in New Orleans,

dass jetzt schon dafür sorgt, dass einfach mehr Restaurants gegründet werden,

wohl auch um andere Klassen anzuziehen.

Nicht nur die 1%, sondern auch welche,

die sich irgendwie ein bisschen günstigeres Essen leisten können,

wo aber trotzdem irgendwie mehr draufgelegt wird,

dass man in einem halbwegs angenehmen Rahmen sitzen kann

und seine Speisen zu sich nehmen kann.

Natürlich auch Mitte des 19. Jahrhunderts in den USA ist es nicht so,

dass der Großteil der Leute sich das leisten kann, Essen zu geben.

Also die Leute, die essen gehen sind ohnehin eher die,

die viel Tagesfreizeit und viel Geld haben.

Die Sterne gab es noch nicht oder die kommen erst später?

Die Sterne.

Weil so Sterne, ich glaube, das dauert noch ein bisschen.

Sehr gut. Also bist du inspiriert worden durch das Kochbuch

und durch deinen Auftrag, dass du ein historisches Gericht nachkochen musst

oder gibt es einen Hinweisgeber oder eine Hinweisgeberin?

Nein, das ist tatsächlich, ich habe mal was gesucht,

was wir machen können für Martins Kochsalon.

Dann bin ich auf die Ex-Bene Dick gestoßen

und dann von dort aus auf die Geschichte des Delmonikos.

Die Orgel ist nämlich, es gibt den Epicurean,

es gibt auf Archive.org, in zwei Ausgaben,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

in einer alten Gabel, beides halt als PDF.

Und das ist super, also du kannst, als PDF ist es dann doch suchbar und es ist einfach ein enzyklopädisches Werk.

Enzyklopädisches Werk und findest also Ex-Bene Dick, Ex-Bene Dick, das Rezept ist ungefähr drei Zeilen lang, aber er verweist dann auch auf eben die So-Salon, der ist den wir machen soll und mit quasi Verweis im Kochbuch selbst und dann kannst du dort auch das Rezept für die So-Salon, die ist rausgezogen und all diese Dinge.

Also du bist jetzt Jahrzehnte beschäftigt, dieses Buch nachzukochen.

Gut, wenn du jetzt das komplett nachkochen willst, ich glaube, da reicht eine Lebenszeit nicht aus.

Sehr gut.

Gibt es sonst noch Literatur, auf die du hinweisen möchtest?

Von Paul Friedman gibt es ein Buch, das heißt 10 Restaurants That Changed America.

Dann gibt es eine sehr kurze Geschichte des Delmonikos von Peter Andrews, das heißt einfach nur Delmonikos A History.

Und dann ein paar schöne Informationen auch über die Art und Weise, wie gegessen wurde in den USA, habe ich aus dem Buch

The United States of Arugula von David Camp, wo es tatsächlich um diesen Wandel der USA geht, von einem eben so einem kulinarischen Wasteland zu einem Wonderland, aber mit einem großen Fokus vor allem auf den 20. Jahrhundert.

Nicht so sehr auf quasi diese Zeit des Delmonikos, aber trotzdem sehr interessantes Buch.

Ja, sehr gut.

Hast du, Richard, diese Geschichte noch was hinzuzufügen oder können wir langsam übergehen zum Mittagessen?

Können wir über zum Mittagessen, weil es tatsächlich auch noch einmal kriegt.

Sehr gut, das wird's gut geben.

Ich weiß es noch nicht.

Wahrscheinlich ein bisschen Kimchi.

Was ist Kimchi?

Kimchi, das ist gesund.

Was ist gut? Was ist Kimchi?

Kimchi, also fermentiertes Gemüse.

Ah, sehr gut.

Gut haben Sie, Richard, wir beschließen jetzt mal die Folgen.

Unter anderem.

Ja, aber ich weiß es noch nicht.

Na ja, gut, machen wir Feedback-Hinweis, Block.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

Wer Feedback geben will, zu dieser Folge oder anderen, kann es per E-Mail machen.
Feedback atgeschichte.fm,
kannst du direkt auf unserer Website machen, geschichte.fm, kann es auf den diversen Social-Media-Plattformen tun.
Da sind wir auch vertreten, Twitter, Facebook, Instagram, d.h. Geschichte.fm.
Auf Mastodon sind wir auch zu finden, einfach im Browser Geschichte.social eingeben.
Dann landet man direkt auf unserem Profil.
Und wer uns bewerten will, Sterne vergeben und solche Dinge kann es auf Spotify machen, Reviews vor allem auf Apple Podcasts oder panoptikum.social.
Oder grundsätzlich einfach überall, wo man Podcasts bewerten kann.
Ich glaube, der Essensbereich ist wahrscheinlich der Bereich, wo wir zwei uns am meisten unterscheiden, oder?
Ich glaube schon, ja.
Aber es ist ja gut.
Es wäre blöd, wenn wir beide dieselben Dinge mögen würden.
Das stimmt.
Komplett.
Dann wären wir ja nicht voneinander zu unterscheiden.
Absolut. Wir fällt nur beim Essen auf, dass da der Unterschied immer besonders groß ist.
Dafür hast du auch schon einige Essens-Tachen gemacht, oder?
Echt?
Essen gehen, ja, das stimmt.
Ist das das einzige, was du über Essen gemacht hast?
Wahrscheinlich, aber da hat mich mehr interessiert quasi diese Erfindung des Essengehens.
Das Essen an sich?
Genau, über die Speisen an sich habe ich mir ja keine Gedanken gemacht.
Wer gerne Merch hätte, wird fündig unter Geschichte.shop.
Es gibt zwei Möglichkeiten, diesen Podcast werbefrei zu hören.
Die eine Möglichkeit ist bei Apple Podcasts.
Und es gibt bei Steady die Möglichkeit, sich den Feed zu kaufen für 4 Euro im Monat.
Da findet ihr alle Hinweise unter Geschichte.fm.
Wir bedanken uns in dieser Woche bei

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG385: Delmonico's und der erste Starkoch der USA

Sebastian, Annika,
Martin, Steve, Lorenz, Florian,
Nikola, Stefanie, Christopher,
Oliver, Daniel,
Sarah, Janosch,
Masten, Felix, Friedegard,
Mitra, Fabian, Laura,
Günther, Judith,
Sofian, Markus und Mike.
Vielen, vielen Dank für eure Unterstützung.
Ja, vielen herzlichen Dank.
Dann würde ich sagen, Richard,
mach mal das, was wir immer machen.
Richtig, geben wir dem einen das letzte Wort,
der es immer hat, nämlich Bruno Kreisky.
Lernen ist ein bisschen Geschichte.
Lernen ist ein bisschen Geschichte.
Dann werden sie sehen,
wie das sich damals entrichtet hat.
Wie das sich damals entrichtet hat.
Onkels, Onkels, ist es Onkels?
Oder Onkeln?
Onkeln.
Onkels, Onkels.