

Die Madeleine von Commercy

Die Geschichte einer Spezialität

Die Geschichte einer Spezialität

Die Madeleine von Commercy ist um 1750 in den Küchen König Stanislas Leszczyńskis entstanden. Es ist schwierig, darüber mehr zu sagen. *« Man wird sich wahrscheinlich immer fragen müssen, wer der Erfinder war, der für immer unbekannt bleiben wird »*, bedauerte schon 1843 der Historiker Charles Dumont. Um der Schlemmerei ihres Meisters gerecht zu werden, überboten sich die Köche Stanislas Leszczyńskis mit Einfällen. Ihnen verdankt man einige köstliche Desserts, wie den « Ali-baba », ein Vorfahr des « Baba au Rhum », ein stark mit Safran aromatisiertes und mit Malaga getränktes Kleingebäck. Alles Türkisch-Orientalische war in Mode. Unbestritten gehört die Madeleine zu diesem Erbe. Von den herzoglichen Küchen gelangte die Madeleine in die Küchen Versailles'. Marie Leszczyńska, Tochter Stanislas Leszczyńskis und französische Königin, ließ sie ihren Gästen servieren.

Nach dem Tode Stanislas Leszczyńskis im Jahre 1766, macht sich einer seiner Konditoren selbständig und lässt sich mitsamt dem geheimen Rezept der Madeleine-Herstellung in Commercy nieder. Manche meinen, es habe sich um Pantaléon Colombé gehandelt, dem Vorfahr einer Familie von Gastwirten, Konditoren und Bäckern, die untereinander das geheime Rezept weitergegeben haben. *« In der langen Reihe der hervorragenden Madeleine-Hersteller hat die Familie Colombé seit langem mit Recht einen guten Ruf »*, sagt Dumont.

« Bis zum Jahre 1817 entwickelte sich die Madeleine kaum weiter. Ein Konditor wollte seinen Kollegen, mit denen er wetteiferte, einen Streich spielen, deshalb senkte er den Preis und veröffentlichte das Rezept. Seine Konkurrenten wussten sich nicht anders zu helfen, als ebenfalls die Preise um die Hälfte zu senken und die Qualität zu verbessern. Die Allgemeinheit hat durch diesen kleinen Krieg gewonnen, die Konditoren selbst hatten aber daraus einen noch größeren Nutzen gezogen: Heute stellen sie im Dutzend mehr her, als sie früher Einzelstücke hergestellt haben. »

Wenn man Charles Dumont Glauben schenken darf, der Zeuge dieses lächerlichen und sinnlosen Krieges war, eines Kriegs, wie er in Rabelais' Roman « Gargantua » von König Picrochole geführt worden war, dann wuchs die Zahl der Madeleines-Hersteller erheblich. Ein halbes Jahrhundert später, im August 1870, schrieb der Sekretär Bismarcks, der mit dem späteren Kanzler und den preußischen Truppen in Commercy einmarschiert war, in sein Tagebuch: *« An den Haustüren konnte man häufig das Schild 'Madeleines-Fabrik' lesen. Es sind Kleingebäckstücke in der Form von Melonen, die in Frankreich großes Ansehen genießen. Wir haben daher Sorge getragen, dass einige Schachteln davon in die Heimat geschickt werden. »*

Entstehung eines weltberühmten Gebäcks

Am 26. Juli 1852 eröffnete Louis Napoléon die Eisenbahnlinie Paris-Straßburg. Nach den üblichen Reden steuerte das Gefolge des Kaisers in Commercy das neue « Hôtel de Paris » für einen kleinen Imbiss an, bei dem die vom Hauskonditor hergestellten Madeleines im Mittelpunkt standen.

Diese Bahnlinie ermöglichte der jungen Commercianerin Anne Marie Caussin in die Hauptstadt zu gelangen. Zur Madame de Cassin geworden, heiratete sie den Marquis de Carcano. Als Liebling der höheren Pariser Gesellschaft gab sie Empfänge in ihrem Palast und ließ die Madeleines servieren, die ihr jeden Abend mit dem letzten Zug aus Commercy gebracht wurden.

Auch wenn die Madeleine von Commercy einen Großteil ihres Ruhmes Stanislas Leszczynski, Marie Leszczynska, Napoleon III. und der Marquise von Carcano verdankt, bewiesen auch die Madeleines-Hersteller Einfallsreichtum, um ihre Produktion zu fördern. Die Verpackungen zu je einem Dutzend, die Schachteln aus Tannenholz aus den Vogesen, später aus Buchenholz, haben das Bild der Madeleine geprägt. Und dann hatte jemand einen Geistesblitz! Am 13. Oktober 1874 erlaubte ein Erlass des Präfekten den Verkauf der Madeleines auf dem Bahnsteig.

« Madeleines von Commercy! Wenn man diese wenigen Silben vor Ihnen ausspricht, vor Ihnen, die Sie die Strecke von Paris nach Nancy zurückgelegt haben, sehen Sie dann nicht auf magische Weise den Bahnsteig eines kleinen und schon alten Bahnhofs wieder, den kleinen Bahnsteig auf dem die kleinen Verkäuferinnen der bildverzierten Schachteln hin und her gehen, geschlossen oder offen, aufreizend... » (Ernest Beauguitte)

Einige Silben für Beauguitte, einige Krümel für Proust, die Madeleine scheint ihre eigene Magie zu haben.

« Ich führte einen Löffel des Tees an meine Lippen, in dem ich ein Stückchen Madeleine hatte aufweichen lassen. Aber in dem Augenblick, als dieser mit Gebäckkrümel gemischte Schluck meinen Gaumen berührte, erbebt ich, voller Aufmerksamkeit für das Außergewöhnliche, das in mir geschah. Ein köstliches Vergnügen hatte mich ergriffen... » (Marcel Proust).

Hatte Marcel Proust den Tee bei der Marquise de Carcano eingenommen...?

Die Madeleines-Hersteller

« Cloche d'Or », « Cloche d'Argent », « Cloche Lorraine »... Die Glocke kommt häufig bei den Madeleines-Herstellern vor. Nach der Überlieferung ist dies eine Huldigung für Stanislas Leszczynski, der die größte Glocke der Kirche Saint-Pantaléon gestiftet hatte.

Die Geschichte der Madeleine ist zuerst eine Familiengeschichte, die der Familie Colombé. Das älteste bekannte Mitglied hatte einen etwas merkwürdigen Beinamen, « Le Brûlé », « der Angebrannte ». Die Familie Colombé, eine Dynastie von Konditoren und Bäckern, betrieb Madeleines-Fabriken oder wurde mit dem Betrieb von mehreren Madeleines-Fabriken assoziiert, darunter die « Cloche d'Argent » und die « Cloche Lorraine ».

Mehrere Commercianer Hotelbesitzer stellten ebenfalls Madeleines her: das « Hôtel de la Providence », das « Hôtel de Paris » und das berühmteste von ihnen, das « Hôtel de la Cloche d'Or ». Letzteres wurde von der Familie Colombé gegründet und von Jean Bray übernommen, der die Herstellung der Madeleines fortführte. Das Zerwürfnis seiner Kinder ließ zwei konkurrierende Fabriken entstehen: die « Madeleines de la Cloche d'Or » und die « Madeleines de l'hôtel de la Cloche d'Or ».

Die Madeleine heute

Heute setzen zwei Unternehmen diese Tradition fort. Die Firma Bahlsen und die « Boîte à Madeleines ».

La Boîte à Madeleines

Seit 1951, also Konditoren seit Generationen, pflegt Familie Zins das Know-how der handwerklichen Herstellung der Madeleine. Im Jahre 2002 hat Jean-Pierre Zins beschlossen, seine Backstube zu verlassen, um sich der Madeleines-Herstellung zu widmen. Mit seinem Sohn gründete er die « Boîte à Madeleines », damit Sie die Geheimnisse der handwerklichen Herstellung

Die Herstellung

Bis 1939 war die Madeleine ein handwerklich gefertigtes Produkt. Sechs Hersteller waren damit beschäftigt, sie herzustellen. Man schätzt die tägliche Produktion vor dem Krieg auf ungefähr sechzig Kilogramm, das entspricht etwa 2 500 Madeleines. Die meisten davon wurden auf den Bahnsteigen verkauft. Derzeit auf 25 g festgelegt, wurde das Gewicht der Madeleine regelmäßig herabgesetzt. Vor dem Krieg wog die Madeleine 30 g. Nach Dumont haben die Madeleines ein Gewicht von 90 bis 100 g. Auch wenn die Zutaten immer die gleichen sind, nämlich Mehl, Butter, Zucker und Eier, nicht zu vergessen Backpulver und Zitronenessenz, jeder Hersteller hatte seine eigene Dosierung.

Früher kauften die Madeleines-Hersteller auf dem örtlichen Markt ein, sie mussten deshalb auch die schwankende Qualität ihrer Zutaten berücksichtigen, um den Ruf ihres Produkts zu erhalten. Der Madeleine-Hersteller arbeitete « in der Wanne ». Er war von seinen Gehilfen umringt, die ihm die Zutaten reichten: zunächst die einzeln aufgeschlagenen Eier, die mit dem Zucker vermischt wurden, dann das Mehl und schließlich die geklärte und warme Butter. Wenn der Teig fertig war, füllte er damit die Formen mit dem Füllhorn.

Firma Bahlsen

Saint Michel S.A.S.

Als Erbin der geheimen Rezepte der Madeleine-Herstellung der Familie Grojean, setzt die Firma Bahlsen die Produktion der Madeleine von Commercy fort und verkauft diese in ganz Europa.

Die Firma Bahlsen in Commercy beschäftigt 110 Personen. Die Madeleines stellen 65 % ihrer Produktion dar, das sind etwas 5 000 Tonnen pro Jahr.

der Madeleine kennen lernen können, bevor Sie das noch warme Gebäck kosten.
Ein Verkaufsraum ermöglicht es, an Ort und Stelle Madeleines und zahlreiche regionale Spezialitäten zu erwerben.

Ein Verkaufsraum ermöglicht es, an Ort und Stelle die Madeleines Grojean und Erzeugnisse der Produktpalette Bahlsen zu erwerben.

Verkehrsamt

Informationen:

Tel.: 03 29 91 33 16

Das Rezept der Madeleine (für 8 Personen)

150 g Butter im Wasserbad zergehen lassen. 3 ganze Eier, 3 Eigelb und 200 g Zucker schaumig rühren. 250 g gesiebttes Mehl und das Backpulver hinzufügen. Gut mischen. Nach und nach die zerlassene Butter und einen Kaffeelöffel Orangenblütenwasser mit der Spachtel hinzufügen. Einige Augenblicke im Kühlen ruhen lassen, damit der Teig wieder Konsistenz annimmt.

Die Madeleine-Formen mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig in die Vertiefungen mit Hilfe eines Spritzbeutels oder eines Löffels füllen. Bis zu zwei Drittel auffüllen.

10 bis 15 Minuten im heißen Backofen bei 210 °C (Stufe 7) backen.