

Dinner For One



James: Good evening, Miss Sophie, good evening.

Miss Sophie: Good evening, James.

James: You are looking very well this evening, Miss Sophie.

Miss Sophie: Well, I am feeling very much better, thank you, James.

James: Good, good.

Miss Sophie: Well, I must say that everything looks nice.

James: Thank you very much, Miss Sophie, thank you.

Miss Sophie: Is everybody here?

James: Indeed, they are, yeah. Yes...They are all here for your anniversary, Miss Sophie.

Miss Sophie: All five places are laid out?

James: All laid out as usual.

Miss Sophie: Sir Toby?

James: Sir Toby, yes, he's sitting here this year, Miss Sophie.

Miss Sophie: Admiral von Schneider?

James: Admiral von Schneider is sitting here, Miss Sophie.

Miss Sophie: Mr. Pommeroy?

James: Mr. Pommeroy I put round here for you.

Miss Sophie: And my very dear friend, Mr. Winterbottom?

James: On your right, as you requested, Miss Sophie!

Miss Sophie: Thank you, James. You may now serve the soup.

James: The soup, thank you very much, Miss Sophie, thank you. They are all waiting for you. Little drop of mulligatawny soup, Miss Sophie?

Miss Sophie: I am particularly fond of mulligatawny soup, James.

James: Yes, I know you are.

Miss Sophie: I think we'll have sherry with the soup.

James: Sherry with the soup, yes... Oh, by the way, the same procedure as last year, Miss Sophie?

Miss Sophie: Same procedure as every year, James.

James: Same procedure as every year, James...

Miss Sophie: Is that a dry sherry, James?

James: Yes, a very dry sherry, Miss Sophie... very dry. Straight out of the cellar, this morning, Miss Sophie.

Miss Sophie: Sir Toby!

James: Cheerio, Miss Sophie!

Miss Sophie: Admiral von Schneider!

James: Ad... Must I say it this year, Miss Sophie?

Miss Sophie: Just to please me, James.

James: Just to please you. Very good, yes, yes... Skol!

Miss Sophie: Mr. Pommeroy!

James: Happy New Year, Sophie!

Miss Sophie: And dear Mr. Winterbottom!

James: Well, here we are again, old lovely...

Miss Sophie: You may now serve the fish.

James: Fish. Very good, Miss Sophie. Did you enjoy the soup?

Miss Sophie: Delicious, James.

James: Thank you, Miss Sophie, glad you enjoyed it. Little bit of North Sea haddock, Miss Sophie.

Miss Sophie: I think we'll have white wine with the fish.

James: White wine with the fish? The same procedure as last year, Miss Sophie?

Miss Sophie: The same procedure as every year, James!

James: Yeah...

Miss Sophie: Sir Toby!

James: Cheerio, Miss Sophie, me gal...

Miss Sophie: Admiral von Schneider!

James: Oh, must I, Miss Sophie?

Miss Sophie: James, please, please...

James: Skol!

Miss Sophie: Mr. Pommeroy!

James: Happy New Year, Sophie gal!

Miss Sophie: Mr. Winterbottom!

James: You look younger than ever, love! Younger than ever! Ha, ha, ha...

Miss Sophie: Please serve the chicken!

James: Ya ...

Miss Sophie: That looks a very fine bird!

James: That's a lovely chu ... chuk ... chicken, that I'll tell you, a lovely ...

Miss Sophie: I think we'll have champagne with the bird!

James: Champagne, ya... Ssssame, same procedure as last year, Miss Sophie?

Miss Sophie: The same procedure as every year, James!

James: Sophie, me gal ...

Miss Sophie: Admiral von Schneider!

James: Must I, Miss Sophie?

Miss Sophie: James!

James: Schkolll!

Miss Sophie: Mr. Pommeroy!

James: Happy New Year, Sophie, gal...

Miss Sophie: Mr. Winterbottom!

James: It's one of the nicest little woman... hic... one of the nicest little woman, that's ever breathed, that's ever breathed... I now declare this bazaar opened! Would you like some fruit?

Miss Sophie: I think we'll have port with the fruit!

James: Oh, ... no! S...ame procedure as last...

Miss Sophie: Yes, the same procedure as last year, James!

James:!!!

Miss Sophie: Sir Toby!

James: Sugar in the morning, sugar...

Miss Sophie: Admiral von Schneider!

James: Schkolll!

Miss Sophie: Mr. Pommoroy!

James: I'm sorry, Madam, sorry.

Miss Sophie: Mr. Winterbottom!

James: HUUUHHH, I'll kill that cat!

Miss Sophie: Well, James, it's been a wonderful party!

James: Well, it's been most enjoyable.

Miss Sophie: I think I'll retire.

James: You're going to bed?

Miss Sophie: Yes.

James: Sit down, I'll give you a hand up, Madam.

Miss Sophie: As I was saying, I'll retire...

James: Ya... ya. By the way, the same procedure as last year, Miss Sophie?

Miss Sophie: The same procedure as every year James!

James: Well, I'll do my very best!

Wer sind eigentlich Freddie Frinton und May Warden?

Freddie Frinton



Freddie Coe kommt 1909 in Grimsby, Lincolnshire, als uneheliches Kind auf die Welt. Kein guter Start ins Leben. Seine Mutter, die Näherin Florence Elisabeth Coe, muss ihn an Pflegeeltern abgeben. Nach dem Schulabschluss landet er in einer Fischfabrik. Die Arbeit ist so eintönig, dass er seine Kollegen mit Parodien und Witzen unterhält.

Als er gefeuert wird, bestreitet er seinen Lebensunterhalt mit Witzen. Von nun an tritt er unter dem Namen Freddie Frinton in Varietés auf. 1945 beginnt die Erfolgsgeschichte des Sketches "Dinner for One" in Blackpool. Allerdings muss er für jede einzelne Darbietung Gebühren an den Autor des Stücks zahlen. In den 50er-Jahren kauft er die Rechte für viel Geld von Autor Lauri Wylie. In den 60er-Jahren entdeckt ihn das englische Fernsehen: Er spielt in einer 40-teiligen Serie einen trottelligen Klempner. Das reicht, um ein TV-Star zu werden.

1964 zieht Frinton mit seiner Frau und vier Kindern nach London und arbeitet parallel für Theater und Fernsehen. Er gönnt sich wenig Ruhe und das rächt sich. Im Oktober 1968 fällt er zu Hause tot um - Herzinfarkt. Er war 59 Jahre alt.

May Warden



Fast jeder kennt "Miss Sophie", ihre Darstellerin May Warden kaum jemand. Sie kommt am 9. Mai 1891 in Leeds auf die Welt. Ihr Vater ist ein fahrender Schauspieler. Wahrscheinlich mit sehr viel Charme, denn ihre Mutter Maud brannte mit ihm durch. Das war für eine Tochter aus besserem Hause nicht unbedingt üblich. Maud wurde enterbt. Sie lebte mit ihrem Mann und sechs Kindern immer auf Achse. Für May Warden bedeutet dies eine Kindheit ohne Schule. Mit zwölf Jahren steht sie zum ersten Mal auf der Bühne und es ist klar, dass sie das Show-Talent ihres Vaters geerbt hat.

1915 lernt sie den Komiker Silvester Stewart kennen und lieben. Sie heiraten und schnell stellt sich Nachwuchs ein. Von ihren vier Kindern treten nur die beiden Töchter in die Fußstapfen der Eltern. Die eine, Mary, heiratet wiederum einen Künstler, Len Howe, und führt mit ihm den Sketch "Dinner for One" auf. Irgendwann springt für ihn Freddie Frinton ein und als Mary sich zurückzieht, schlägt sie als Vertretung ihre Mutter May vor.

Fürs Fernsehen wird May Warden erst nach dem Tod Frintons entdeckt - meist in Großmutter-Rollen, aber auch als Obdachlose in "Uhrwerk Orange". Nachdem 1973 ihr Mann stirbt, nimmt sie nach Abschluss ihrer Haupt-TV-Serie Abschied von der Schauspielerei. In den nächsten Jahren widmet sie sich ihren Enkeln. 1978 stirbt sie im Londoner Haus ihrer Familie.

Hintergrund

Ein Stück Fernsehgeschichte



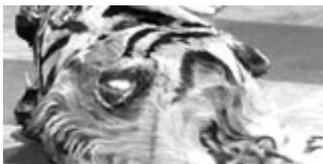
1963 lief im damaligen Deutschen Fernsehen die Sendung "Guten Abend, Peter Frankenfeld". Am 8. März trat Heinz Piper vor das Publikum und erklärte den einzigen Satz, den man in dem folgenden Sketch wirklich verstehen musste: "The same procedure than every year", sagte er. Dieser kleine grammatikalische Fehler - es heißt natürlich "as every year"- änderte nichts an der Begeisterung des Publikums. "Dinner for One" wurde Kult.

Komiker-Schmiede Blackpool



Peter Frankenfeld entdeckte Freddie Frinton im englischen Seebad Blackpool. Dort gab es mehr Varietés als irgendwo anders in Europa. Perfekt, um sich Anregungen zu holen und neue Talente zu suchen. Seit über zehn Jahren spielte Frinton bereits "Dinner for One", als ihn Frankenfeld für seine Sendung engagierte.

Nur mit meinem Tigerfell



Frinton und Warden sollten ihren Sketch live in Frankenfelds Sendung spielen. Der NDR hielt bereits alle Requisiten parat, darunter ein Eisbärfell. Das war allerdings zu viel der Mühe. Das Fell verstaubte im Fundus des NDR, mit einem Zettel um den Hals "Freddie Frinton: der 90. Geburtstag". Für Frinton kam nur sein eigenes Tigerfell in Frage. Schließlich war das Stolpern über den Kopf genau einstudiert, und das hing von der Höhe des Kopfes ab.

Fürn Appel und 'n Ei

Der Sketch schlug ein, das Publikum jubelte. Also lud der NDR die beiden noch einmal nach Hamburg ein. Diesmal zu einer Studio-Aufzeichnung des Sketches vom 30. April bis 4. Mai 1963. Frinton und Ward erhielten für den Auftritt vor Publikum im "Theater am Besenbinderhof" genau DM 4.150,00. Davon gingen noch DM 622,50 ans Finanzamt. Tantiemen für Wiederholungen wurden nicht vereinbart, das war damals nicht üblich.

Stammplatz im Deutschen Fernsehen



In den ersten Jahren zeigten die ARD und die Dritten Programme den Sketch in unregelmäßigen Abständen, wenn Programmlücken auftraten. Seit 1972 wird "Dinner for One" nur noch Silvester ausgestrahlt. Dafür läuft es dann aber in den Dritten Programmen der ARD, im Kinderkanal und EinsFestival. Mit viel Erfolg. Die Aufzeichnung verkaufte der NDR in 20 Länder, unter anderem nach Südafrika, Polen und Norwegen. Im Heimatland Frintons ist er dagegen fast völlig unbekannt.

Lieber Butler gucken als Kanzler anhören

1997 schauten erstmals mehr Menschen "Dinner for One" (11,93 Millionen) als die Neujahrsansprache des Bundeskanzlers (9,28 Millionen). 2003 erreichten Freddie Frinton und Mary Ward sogar mehr als 13 Millionen Zuschauer in Deutschland. Insgesamt ist der Sketch in Deutschland schon mehr als 230 Mal ausgestrahlt worden. Bereits 1988 verdiente er sich damit einen Eintrag ins Guinness-Buch der Rekorde als am häufigsten wiederholte TV-Produktion. Scheinbar mit uneinholbarem Vorsprung - seit 1996 führt das Buch den Rekord nicht mehr auf, um mehr Abwechslung zu schaffen.

In Farbe und auf Platt



Ende der 60er-Jahre sollte der Sketch eigentlich in Farbe aufgenommen werden. Doch das Projekt scheiterte, da Freddie Frinton überraschend starb. Zur Jahrtausendwende ließ der NDR allerdings eine nachträglich kolorierte Fassung erstellen. Im gleichen Jahr entstand "Dinner for One" up Platt. Das Stück wurde an der Fritz-Reuter-Bühne in Schwerin aufgezeichnet. Freddie Frinton hatte sich Zeit seines Lebens gewehrt, den Sketch in Deutsch aufzuführen.

Engischlehrer beruhigt

Das falsche englische Zitat in der Einführung von Erzähler Heinz Pieper sorgte beim NDR regelmäßig für Protestschreiben von Lehrern und anderen um die englische Sprache Besorgten. 1988 wurde deshalb die Tonspur an dieser Stelle durch ein Stück aus einer Probeaufzeichnung ausgetauscht. Seitdem sagt Pieper in korrektem Englisch "as every year".

Dinner for One - die Originalrezepte

Alle Mengenangaben der Rezepte sind für 4 Personen gerechnet.



Erster Gang - Mulligatawny-Suppe

Zutaten:

- 0,75 l kräftige Hühnerbrühe
- 0,1 l trockener Riesling
- 0,1 l flüssige Sahne
- 60 ml Kokosmilch
- 20 ml Portwein
- 4 kleine Schalotten
- 30 g geschälte Möhren
- 50 g das Weiße vom Lauch
- 30 g Mango
- 30 g Äpfel
- 30 g Ananas
- 60 g Curry
- 10 g Ingwer
- Salz, weißer Pfeffer, etwas Zucker
- 30 ml Öl

Für die ursprünglich aus Indien stammende Suppe ("Pfefferwasser") Gemüse in heißem Öl ohne zu bräunen andünsten, Obst und Curry dazugeben, mit Hühnerbrühe auffüllen. Bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Weißwein, Portwein, Kokosmilch und Sahne dazugeben und nach einigen Minuten im Mixer pürieren. Suppe durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mulligatawny-Suppe anrichten, auf Wunsch mit gerösteten Kokosraspeln garnieren.

Passend dazu: ein trockener Sherry

Zweiter Gang - Nordsee-Schellfisch

Zutaten für den Fischfond:

- 1 kg Fischköpfe/Gräten ohne Flossen und Kiemen
- 30 g Staudensellerie
- 50 g Möhren
- 60 g Lauch
- 60 g Schalotten

- 0,2 l Weißwein
- 1 Zitrone und 1 Limone ohne Schale
- etwas Kerbel, Petersilie, Champignons und Thymian
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 5 g Meersalz, weißer Pfeffer, ein Hauch Knoblauch
- 1 bis 2 l Wasser

Das gesäuberte Gemüse klein schneiden und in Öl andünsten. Abgespülte Gräten, Kräuter und Gewürze dazugeben, kurz mit anbraten, mit Weißwein ablöschen. Mit kaltem Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Den Fischfond abschäumen und 25 Minuten leicht kochen lassen. Zwischendurch abschäumen, anschließend durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.

Zutaten für den Fisch:

- 600 g Schellfischfilet
- 1 l Fischfond
- 1 Limone, Meersalz

Zutaten für die Senfsoße:

- 80 g Senf
- 80 g Butter
- 80 ml Fischfond
- Salz, weißer Pfeffer

Das Schellfischfilet mit Meersalz und Limonensaft würzen, in den kochenden Fischfond legen, ca. 10 Minuten bei leichter Hitze ziehen lassen.

Die Zutaten für Soße kräftig verrühren und abschmecken. Das gegarte Fischfilet aus dem Fond nehmen, anrichten und mit Soße leicht überziehen.

Dazu passt: Weißwein

Dritter Gang - Maishuhnbrust

Zutaten:

- 4 Maishuhnbrüste (Poularden)
- 1 gelbe Zucchini
- 2 Möhren
- 1 halbe Stange Lauch
- 100 g Kräuterbutter
- 50 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 50 ml Öl
- Salz, weißer Pfeffer, etwas Zucker

Maishuhnbrust mit einem scharfen Messer von der Seite leicht einschneiden, mit etwas kalter Kräuterbutter füllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Hautseite in Öl anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 180 - 200 Grad ca. 8 - 10 Minuten braten.

Das in feine Streifen geschnittene Gemüse in Butter anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen, und abgedeckt einige Minuten dünsten. Mit der Maishuhnbrust anrichten.

James serviert Miss Sophie zum Geflügel Champagner. Gourmets streiten darüber ...

Vierter Gang - Orientalischer Obstsalat

Zutaten:

- 1 Orange
- 2 Mandarinen
- 1 Pampelmuse
- 6 Datteln
- 1 Apfel
- 3 Feigen
- 1 Birne
- blaue Weintrauben
- Walnusskerne
- 30 g Honig
- Pistazien
- Zitronenmelisse

Orange, Mandarinen und Pampelmuse schälen, die weiße Haut entfernen und filetieren. Datteln, Apfel, Feigen und Birne in gleich große Stücke schneiden. Weintrauben entkernen. Alles mit den restlichen Zutaten vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

Dazu passend: ein leichter Dessertwein. Miss Sophie bevorzugt klassischen Portwein.