

KonzertAktion von Moritz Eggert *Musik*
und Heiko Hentschel *Konzeption*

Teufels Küche

THEATER FREIBURG

KOOPERATION MIT DER HOLST-SINFONIETTA



KARTEN UNTER 0761 201 28 53
THEATER.FREIBURG.DE

Moritz Eggert // Heiko Hentschel

TEUFELS KÜCHE

Musikalische Leitung Klaus Simon

Inszenierung Tobias Weis

Bühne und Kostüme Tobias Weis

Licht Mario Bubic

Ton Kai Littkopf

Dramaturgie Carola Meyer

Regieassistenz Lena Amberger

Regiehospitantz und Abendspielleitung Emanuel Dausch, Jennifer Reinholz

Inspizienz Matthias Flohr

Besetzung (Mitglieder der Holst-Sinfonietta)

Teufel Klaus Simon

Klarinetten und Gemüse 1 Mariella Bachmann

Violoncello und Gemüse 2 Philipp Schiemenz

Schlagzeug und Gemüse 3 Justin Auer

Premiere Samstag 25.11.2017 // 16.00 Uhr // Kleines Haus

Dauer 60 Minuten. Keine Pause

Leitung der Abteilungen

Technische Direktorin Beate Kahnert **Werkstätten** Alexander Albiker

Referentin der technischen Leitung Anne Kaiser **Bühnentechnik** Günter

Fuchs **Beleuchtung** Michael Philipp **Dekoration** Klaus Herr **Haustechnik**

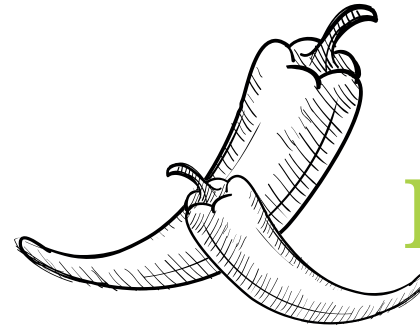
Fritz Busset **Malsaal** Christoph Brucker **Maske** Michael Shaw **Requisite**

Eva Haberlandt **Rüstmeister** Raphael Weber **Schlosserei** Bernd Stöcklin

Schneiderei Jörg Hauser **Schreinerei** Wolfgang Dreher **Theaterplastik**

Reinhard Pilardeaux **Ton** Jonas Gottschall

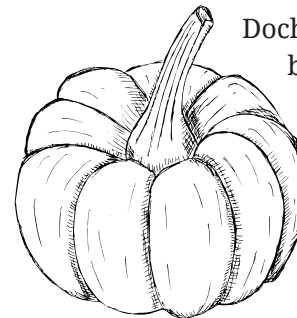
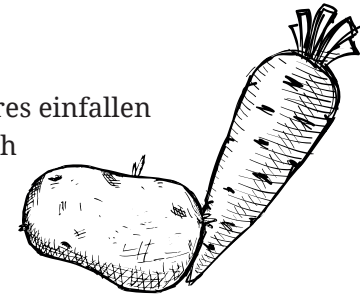
Impressum Herausgeber Theater Freiburg, Spielzeit 2017/18 // Intendant Peter Carp // Kaufmännische Direktorin Tessa Beecken // Foto Maurice Korbel (Justin Auer, Klaus Simon, Mariella Bachmann, Philipp Schiemenz – v.l.n.r.) Text und Redaktion Carola Meyer // Gestaltung Benning, Gluth & Partner, Oberhausen // Druck schwarz auf weiss Litho- und Druck GmbH



Liebe Kinder, liebe Eltern!

Herzlich Willkommen in TEUFELS KÜCHE!

Der Herr des Hauses hat sich heute etwas Besonderes einfallen lassen – ein Menü ganz nach seinem und hoffentlich auch eurem Geschmack! Als leidenschaftlicher Koch will er ein Festmenü zaubern und hat dafür drei fleißige Gehilfen in seiner Küche. Denkt er zumindest.



Doch seine drei Gäste sind alles andere als hilfreich und bringen seine heiß geliebte Ordnung gehörig durcheinander. Mit allerlei Instrumenten im Gepäck und aus der Küche verbreiten sie fix das größte Chaos – denn die Klänge und Geräusche, die es in Teufels Küche gibt, finden sie viel interessanter als Gemüseschneiden. Ganz aus Versehen kochen sie ein Konzert aus Schneebesenklappern, Reibegeräuschen und viel feuriger Musik.

Zum Glück hat der Teufel seine magische Pfeffermühle, um den dreien immer wieder die Arbeit schmackhaft zu machen. Und den einen oder anderen Zaubertrick hat er auch auf Lager. Ob das Festbankett des Teufels noch stattfinden wird? Doch seht selbst – vielleicht bekommt der eine oder die andere von euch ja auch eine Kostprobe und wird zum musikalischen Meisterkoch! Vorhang auf und guten Appetit!



Kürbissuppe á la Teufels Küche

Wenn ihr die spritzige Suppe aus der Teufelsküche selbst nachkochen wollt, findet ihr hier das Rezept:

Man nehme ...

1 Kürbis
3 Kartoffeln
2 Mohrrüben
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
Petersilie
Olivenöl
Chili (Achtung, scharf!)
1 Liter Gemüsebrühe
einen Schuss Kokosmilch



Die Zubereitung ist ganz einfach: Ihr schält die Zwiebel, den Knoblauch, die Kartoffeln und die Möhren. Schneidet die Zwiebel und den Knoblauch klein und bratet sie in einer Pfanne an. Die Kartoffeln und die Mohrrüben schneidet ihr in Würfel. Teilt den Kürbis in zwei Hälften und entfernt die Kerne in der Mitte mit einem Löffel. Dann schneidet das Kürbisfleisch in Würfel. Gebt alles zusammen in einen großen Topf und lasst es in Olivenöl anbraten. Löscht alles mit Gemüsebrühe ab und würzt am Ende kräftig mit Salz, Pfeffer, Petersilie und – ganz wichtig – Chili!

Die liebt der Teufel besonders. Zum Schluss noch ein Schuss Kokosmilch – dann lasst alles eine Weile köcheln und püriert die Suppe mit Mamas oder Papas Hilfe. Guten Appetit!
(Und nach dem teuflischen Spaß: **Küche aufräumen nicht vergessen!**)



Im Sommer ersetzt der Teufel den Kürbis übrigens durch Süßkartoffeln – mmmmh, auch höllisch lecker!

