

T

Begleitmaterial zum Stück:

DER LEBKUCHENMANN

von David Wood

Weihnachtsmusical ab 6 Jahren



VORARLBERGER LANDESTHEATER



INHALTSVERZEICHNIS

- Besetzung

- Der Autor
 - David Wood

- Das Stück
 - Inhalt

- Anregungen zur Weiterbearbeitung
 - Lebkuchenrezept
 - Wissenswertes über Lebkuchen
 - Physikalische Versuche
 - Fingeralphabet
 - Kreuzworträtsel
 - Spiele

- Kontakt

Premiere am 14. November 2010 / 15.00 Uhr / Grosses Haus / Vorarlberger Landestheater

Weitere Aufführungen:

15.11. 11 Uhr und 14 Uhr, 28.11. 15 Uhr, 29.11. 10 Uhr und 14 Uhr, 12.12. 15 Uhr, 13.12. 10 Uhr und 14 Uhr, 14.12. 10 Uhr und 14 Uhr, 19.12. 15 Uhr, 26.12. 15 Uhr, 2.1.2011 15 Uhr und 6.1.2011 13 Uhr im Grossen Haus

Aufführungsrechte:

Litag Theaterverlag, Bremen



BESETZUNG

Herr von Kuckuck	Alexander Julian Meile
Herr Salz	Martin Olbertz
Fräulein Pfeffer	Stephanie Brenner
Der Lebkuchenmann	Andreas Jähnert
Der alte Teebeutel	Heide Capovilla
Flitsch, die Maus, genannt Gamasche	Mario Plaz
Die Stimmen der Großen (Einspieler)	Tamara Stern Michael Schiemer
Regie:	Steffen Jäger
Künstlerische Mitarbeit:	Sandra Aberer
Bühnenbild:	Cornelia Brey
Dramaturgie:	Simon Skina
Musikalische Leitung:	Boris Fiala
Korrepetition:	Anna Hämmerle

»Was machen die Großen, wenn sie etwas nicht mehr gebrauchen können oder wenn etwas nicht mehr funktioniert? Sie werfen es in den Mülleimer.«

David Wood, *Der Lebkuchenmann*

»Auf den Lebkuchenmann könnt ihr euch verlassen!.«

David Wood, *Der Lebkuchenmann*



DER AUTOR

David Wood



David Wood, geboren 1944 in Sutton, Surrey, England. Im Jahr seines College-Abschlusses in Oxford 1966 heiratete er seine erste Frau, von der er 1970 wieder geschieden wurde. 1975 heiratete er seine zweite Frau, eine Schauspielerin. Gemeinsam haben sie zwei Kinder. David Wood liebt es, zu schreiben und sammelt alte Bücher. Heute ist er Schauspieler, Komponist, Produzent, Regisseur und Autor.

DAS STÜCK

Inhalt

Auf dem Küchenschrank bricht die große Panik aus: Die „Großen“ wollen die Kuckucksuhr wegwerfen, weil der Schwyzer Herr von Kuckuck, der in dieser Uhr wohnt, seine Stimme verloren hat und nicht mehr „Kuckuck“ rufen kann. Herr Salz und das elegante Fräulein Pfeffer setzen auf die Hilfe des frischgebackenen, mutigen Lebkuchenmannes. Er soll den Schrecken des Fensterbretts, den mürrischen Teebeutel, um eine Arznei bitten – doch der fiese Teebeutel scheint gar nicht helfen zu wollen und wohnt zudem gefährlich hoch auf dem Fensterbrett! Und dann ist da der Gangster Flitsch, genannt Gamasche, die Mafia-Maus, die lange nicht so cool ist, wie sie zu sein vorgibt. Flitsch hat seit Tagen nichts gegessen und beginnt deshalb die Jagd auf den leckeren Lebkuchenmann. Wird der Lebkuchenmann es trotzdem schaffen, den Herrn von Kuckuck vor der Mülltonne zu retten? Und wird der Lebkuchenmann das Weihnachtsfest überstehen?



David Woods zauberhaftes Weihnachtsmusical regt die Fantasie der Kinder an und erinnert die Erwachsenen an eine Zeit, in der sie mit einfachsten Mitteln wunderbare Welten entstehen lassen konnten. Das Weihnachtsmusical, das die Kinder lieben!!!

ANREGUNGEN ZUR WEITERBEARBEITUNG

DER LEBKUCHENMANN – Das Rezept

Zutaten:

300g Honig

100g Zucker

100g Butter

1 Ei

abgeriebene Zitronenschale

1 Esslöffel Kakaopulver (natürliches, ohne Zucker)

je ½ Teelöffel Zimt, Nelken, Kardamom, Muskat, Piment, Koriander, Ingwer, Pottasche, Hirschhornsalz (Pottasche und Hirschhornsalz bekommt man in der Apotheke)

1 Esslöffel Wasser

500g Mehl

Backanleitung:

1. Honig, Zucker und Butter bei geringer Hitze unter gleichmäßigem Rühren erwärmen bis der Zucker völlig aufgelöst ist. Auf Handwärme abkühlen lassen.

2. Ei, Zitronenschale, Kakao und sämtliche Gewürze zufügen. Pottasche und Hirschhornsalz in dem Esslöffel Wasser auflösen. Zusammen mit dem Mehl unter die Honigmasse geben. Alles zu einem festen Teig kneten.

3. Den Teig in Folie gepackt einen Tag bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

4. Den Teig erneut durchwalken. Auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche Ca. 5 Millimeter dick ausrollen.

5. Die Lebkuchenmänner formen oder ausstechen. Auf ein gefettetes und bemehltes Blech legen. Bei 180° C 15 – 20 Minuten backen.

6. Etwas abkühlen lassen und noch warm vom Blech nehmen. Auf einem Kuchengitter fertig abkühlen lassen. Zusammen mit einigen Apfelscheiben in gut verschließbare Dosen packen.

7. Nach etwa vier Tagen sind die Lebkuchenmänner durchgezogen und weich. Jetzt können sie mit Zucker- oder Schokoladenglasur überzogen und verziert werden.



Wissenswertes über Lebkuchen

Der Lebkuchen, auch Pfefferkuchen, Gewürzkuchen oder Honigkuchen genannt, gilt heute als das klassische Gebäck der Advents- und Weihnachtszeit. Neben Honig als Süßungsmittel und den orientalischen Gewürzen (vor allem Zimt, Nelken, Anis, weniger Kardamom, Koriander, Ingwer, Muskat) zeichnet sich das Gebäck vor allem dadurch aus, dass es ohne Hefe gebacken wird. Als Triebmittel wird stattdessen Hirschhornsalz oder Pottasche (oder auch beides) verwendet, was dem rohen, noch ungebackenen Teig einen leicht bitteren Geschmack verleiht.

Der Begriff „Lebkuchen“ hat nichts mit dem Wort „Leben“ zu tun, sondern stammt vermutlich vom lateinischen Wort libum („Fladen, Opferkuchen“) ab. Nach einer anderen Deutung stammt der Ursprung des Wortes vom germanischen Wort Laib ab, was „Brotlaib“ bedeutet. Die Bezeichnung „Pfefferkuchen“ geht auf das Mittelalter zurück, als die exotischen Gewürze, die wesentlicher Bestandteil des Gebäcks sind, ganz allgemein als „Pfeffer“ bezeichnet wurden. Auch die englischen und französischen Variationen „gingerbread“ bzw. „pain d'épices“ („Ingwerbrot“ bzw. „Gewürzbrot“) weist auf die große Bedeutung der orientalischen Zutaten hin.

Erste schriftliche Zeugnisse von kleinen gewürzten Honigkuchen entstanden um 350 v. Chr., doch bereits die alten Ägypter haben honiggesüßte Kuchen gekannt, wie man aus Grabbeigaben weiß. Bei den Römern waren Lebkuchen wegen ihrer langen Haltbarkeit beliebt und wurden gerne zu starkem Bier serviert. Später wurden Lebkuchen v.a. in Klosterbäckereien, wo man auch Hostien anfertigte, auf Oblaten gebacken.

In Süddeutschland und Österreich nannte man die flachen Kuchen „Zelte“ und somit die Bäcker „Lebzelter“. Heute werden aus Lebkuchen auch so genannte Pfefferkuchenhäuschen gebastelt, die auf das Märchen von Hänsel und Gretel zurückgehen.

Der größte Lebkuchen der Welt wurde am 5. Dezember 2003 in Esslingen am Neckar (Deutschland) gebacken. Er bildete eine Nikolaus-Figur nach und war 10 Meter lang und 4 Meter breit. Benötigt wurden dazu unter anderem 350 kg Mehl und 8 kg Lebkuchengewürz. Verziert mit Marzipan und Zuckerguss brachte das Kunstwerk insgesamt stolze 650 kg auf die Waage.



Physikalische Versuche

Der surrende Kaffeebecher

Material: Thermobecher aus Styropor, Wasser, raue Holzplatte

Die Kinder füllen den Becher mit Wasser. Sie schieben den Becher möglichst gleichmäßig über ein Holzbrett, das nicht lackiert und deshalb etwas uneben ist.

TIPP: Wenn der Kaffeebecher ein wenig auf das Brett gedrückt wird, ist der Effekt besser zu beobachten.

Was passiert? Die Kinder hören ein leises Sirren und können sehen, dass das Wasser im Becher Wellenmuster ausbildet.

Erklärung: Durch das Schieben über die Unebenheiten im Holz wird das Styropor des Bechers in Schwingungen versetzt. Diese werden auf das Wasser übertragen, wodurch die Wellenmuster sichtbar werden. Genauso werden die Schwingungen aber auch auf die Luft übertragen, wodurch sie als Sirren wahrnehmbar werden.

Das Salzballett

Material: Pfannendeckel, Löffel, weitrandiges Glas, Haut eines Luftballons oder Frischhaltefolie, Gummiring, Salz

Bespannen Sie ein Glas mit Folie oder Luftballon und befestigen Sie den Deckel mit einem Gummiband möglichst fest.

Die Kinder streuen auf das mit der Luftballonhaut bespannte Glas etwas Salz. Nun geben die Kinder in unmittelbarer Nähe mit Löffel und Pfanne ein „Konzert“.

Was passiert? Die Salzkörner tanzen.

Erklärung: In den meisten Fällen gelangt der Schall durch die Luft an das Ohr. Die Luft leitet also den Schall. Durch das Anschlagen des Pfannendeckels werden die Luftteilchen in der Nähe der Pfanne in Schwingung versetzt. Diese „stoßen“ ihrerseits weiter entfernte Luftteilchen an, bis die Stöße schließlich zu den Luftteilchen in Ballonhautnähe weitergegeben wurden: Endlich werden auch Luftballonhaut und Salzkörner angestoßen – durch die übertragene Energie können die Salzkörner hochspringen. Auf diese Weise kann man sich auch die Wirkungsweise des Trommelfells im menschlichen Ohr vorstellen.

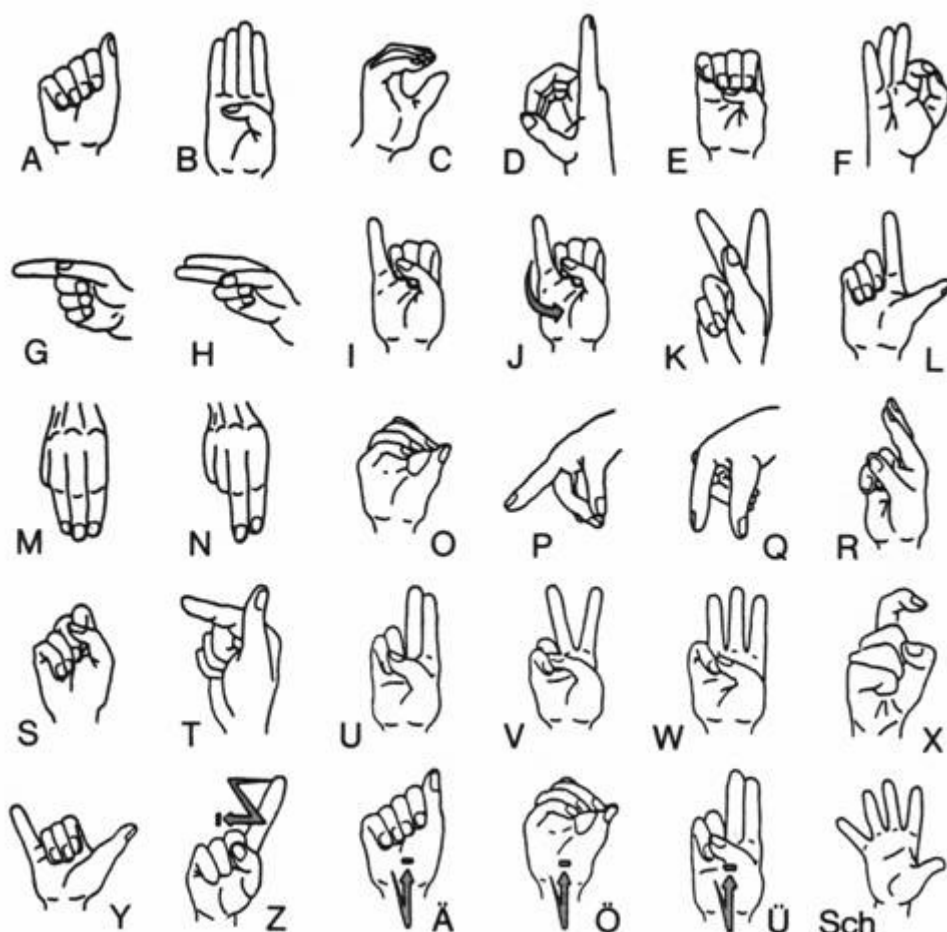
Das Fingeralphabet

Wenn man wie der Kuckuck plötzlich sooooo heiser ist, dass sogar die Stimme wegbleibt, kann man sich mit dem Fingeralphabet weiterhelfen.

In der Gebärdensprache ist für jeden Buchstaben eine bestimmte Hand- bzw. Fingerstellung festgelegt, um damit zu buchstabieren. Dieses visuelle Kommunikationssystem erlaubt es somit Gehörgeschädigten oder Gehörlosen am allgemeinen gesellschaftlichen Verkehr teilzunehmen. Im Allgemeinen erfolgt die Kommunikation mittels Gebärdensprache, einem komplexen System aus Handzeichen, in dem jedes Zeichen für ein Wort steht.

Neben vielen internationalen Unterschieden, haben alle jedoch gemeinsam, dass mit den Fingern der rechten Hand (bei Rechtshändern) die Kleinbuchstaben des Alphabets nachgebildet werden, sofern dieses möglich ist. Gute Beispiele hierfür sind das c, d, i, l, m, n, o, t, v, w und y. Buchstaben werden stets mit nach vorne gerichteter Handfläche gezeigt werden - Zahlen dagegen mit nach vorne gerichtetem Handrücken.

Bereits in der Mitte des 16. Jahrhunderts wurden Gehörlose von dem Spanier Pedro Ponce de León mit Hilfe der Fingersprache unterrichtet.





Kreuzwörtertsel

		1				2			Waagrecht:
									1 In welchem Raum wohnen der Lebkuchenmann und seine Freunde?
7			4						3 Was schaltet der Lebkuchenmann ein, als die Grossen zum ersten Mal in der Küche nachschauen kommen?
					16			17	9 Wer hat sehr schlechte Laune?
									8 Welches Tier möchte den Lebkuchenmann fressen?
									11 Welches Gewürz besitzt der alte Teebeutel?
		3							12 Welcher Ton kommt aus dem Mund vom Kuckuck?
									13 Was fehlt dem Lebkuchenmann?
									16 Was trinken Kinder lieber als Tee?
		6							
					10				Senkrecht:
9									2 Was isst der Kuckuck, um gesund zu werden?
									4 Was glaubt Herr Salz zu sein?
			11						6 Was ist an Herrn Salz gelehnt?
13									7 Zu welcher Tageszeit erwachen die Bewohner der Küche?
									10 Wohin wollen die Grossen die Kuckucksuhr geben, als sie merken, dass sie nicht mehr funktioniert?
		15							15 Was tut dem Kuckuck weh?
12					8				17 Wo backt man einen Lebkuchenmann?



Spiele

Bester Platz

Der mürrische Teebeutel hatte seinen Platz auf dem Fensterbrett, hat er sich dort wohlgefühlt? Wenn nicht, warum?

Jeder soll sich für sich selbst bewusst machen, warum er gerade dort sitzt, wo er sich jetzt befindet. Nun sollen alle im Raum wandern und den für sich unangenehmsten Platz suchen. Nachdem sie dort eine Weile gegessen sind, sollen sie wieder zum Originalplatz zurückkehren.

Umgekehrt kann man die Kinder natürlich auch den angenehmsten Platz suchen lassen.

Gordischer Knoten

Die Küchenbewohner lösen ein Problem, indem sie alle zusammen helfen. Beim Gordischen Knoten bilden sich Gruppen mit ca. 12 Teilnehmern, welche so eng zusammenrücken wie möglich. Jetzt heben sie alle die Hände und jeder schnappt sich irgendeine Hand, so dass ein Knoten aus Körpern und Armen entsteht. Aufgabe ist es, den Knoten zu entwirren, was nicht immer möglich ist.

TIPP: Bei der Knotenbildung ist zu beachten, dass nicht die Hände vom Nachbarn oder beide Hände des gleichen Mitspielers gefasst werden.

Fangspiel, Flitsch die Maus

Einer beginnt als Flitsch die Maus, die anderen rennen vor ihm weg. Der Erste, den er berührt, ist die neue Maus. So weit, so langweilig. Jetzt kommt´s. Man kann sich vor der Maus schützen, indem man sich umarmt, wie Fräulein Pfeffer und Herr Salz. Nach einer Weile kann der Spielleiter ausrufen, dass sich nun drei, dann vier Leute umarmen müssen, damit sie geschützt sind. So steigen die Chancen für Flitsch wieder.

KONTAKT

Nina Kogler
Theaterpädagogin

Vorarlberger Landestheater
Seestrasse 2
6900 Bregenz

Tel 05574 42870-618
nina.kogler@landestheater.org
www.landestheater.org