

Das goldene Kalb

2005

von Maria Jotuni

Regie, Inszenierung, Übersetzung und
Dialektbearbeitung: Iris Minder

Zum Inhalt

Jakob und seine junge Frau Edith leben in finanzieller Not wegen des Krieges. Die Mutter von Edith, Katarina, erzählt, dass sie Geld durch Spekulieren mit Kriegsanleihen gemacht habe. Edith versucht nun ihren Mann dazu zu überreden auch zu spekulieren. Er weigert sich jedoch aus moralischen Gründen. Edith zieht alle Register ihn zu überzeugen. Die Beziehung beginnt zu kriseln, Edith verlässt ihn, und er beginnt zu spekulieren, wird reich. Das Geld, die Sucht immer mehr zu bekommen, führt dazu, dass auch die Beziehung der Mutter Katarina und des Vaters Herman auseinander geht. Nach einigen Turbulenzen, einer nahezu erzwungenen Verlobung, klopfen sich die Protagonisten auf die Schulter und meinen, zum Glück haben wir spekuliert, wir haben schliesslich noch Moral und Prinzipien.

Maria Jotuni hat zu diesem ernsten und brisanten Thema ein Komödie geschrieben, die jedoch nie die Problematik vergessen lässt; eine Komödie also, mit sogenannt ernsthaftem Hintergrund.



Auf der Bühne

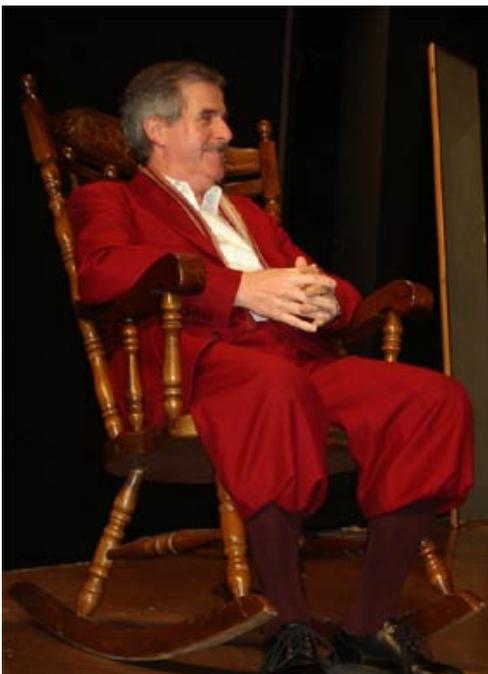
Personen	Darsteller
Jakob Honka	Roland Favre
Edith Honka, seine Frau	Manuela Heeb
Herman Ahlroos, Vater von Edith	Kurt Huber
Katarina Ahlroos, Mutter von Edith	Caroline Gandola
Lara, Schwester von Edith	Stephanie Daumüller
Lina Suvanto, Schauspielerin und Freundin von Edith	Pia Schild
Axel Somero, Finanzberater und Arbeitgeber von Jakob	Robert Koch
Peter Karhu, Angestellter	Daniel Saur
Anna Aaltonen, Händlerin und Tante von Edith	Louise Culmone
Alina, Angestellte der Honkas	Miriam Maegli

Hinter der Bühne

Bühnenbild	Robert Koch und Team
Technik	Suter Urs, Walter Brotschi, Bruno Bürgi u. Patrick Christen

Maske	Felisa del Rio, Jessica Schneider, Regi Lüthi, Stefanie Gurtner
Kostüme	Iris Minder, Pia Schild
Requisiten	Team
Soufflieren	Gitti Buser, Jakob Schnurrenberger, Regi Lüthi
Abendkasse	Benjamin Obrecht, Carlo Orsenigo, Bruno Meier
Bistro	Luigi Gandola & Team
Programm / Werbung	Roland Favre, Gitti Buser, Iris Minder
Homepage	Claudine Henzi
Schaufenster Marktstrasse	Caroline Gandola
Schaufenster Moon Hair	Felisa del Rio









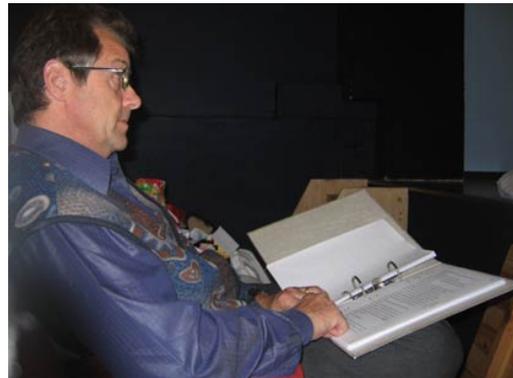








Hinter und vor der Bühne







Marias Salzburger Kriegskuchen

Das Rezept aus dem Programmheft

300 g Mehl

250 g Zucker

1 Päckli Backpulver

1 Esslöffel Zimt

1 Messerspitze Nelkenpulver

die Zutaten mit schwarzem Kaffee zu einem Teig verrühren

Den Teig auf ein Blech streichen und ca. 12 Minuten bei 200 Grad backen

Nach dem Backen auskühlen lassen und in mundgrosse Stücke schneiden

**Die Schopfbühne wünscht Ihnen viel Spass beim
Nachbacken**