

Besonderen Dank an...



- Elektronische und mechanische Schließanlagen
- Rettungsweg- und Brandschutztechnik
- Videoüberwachung
- Gebäudemanagement

Wir wünschen der Theatergruppe viel Erfolg und dem Publikum unterhaltsame und kurzweilige Stunden.

Wir sehen uns - mit **Sicherheit!**

ESS-systeme GmbH

08063 - 972925
www.ess-systeme.com

Irmis Petzinger.friseur

Otto-von-Steinbeiss-Str.2
83260 Feldkirchen-Westerham
Tel.: 08063/6252

GOLDWELL
CLOSER TO IT. CLOSER TO YOU. CLOSER TO HAIR.

Für Ihr Kommen bedanken sich die Spieler, der Trachtenverein und die Schützen!

Hollerküacherl

Ein gar grausig Stück
von

Georg Maier

erschienen im Mundart-Verlag

Bestandteile dieses Schmankerls:

Eine resolute Pfarrersköchin, ein Stück Moral,
ein bisserl Religion, eine biblische Sünderin,
ein gütiger Hochwürden, ein lebenserfahrener Mesner
und ein Fräulein aus der Stadt.

Aufführungstermine:

15., 16. sowie Kirtamontag 17. Oktober,
22., 23. und 29., 31. Oktober
sowie 05. und 06. November
im Schützenhaus zu Westerham

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Aus dem Inhalt</p>	<p>Nur zu gerne hätte der Hochwürdige Herr Pfarrer am kommenden Sonntag seine Predigt der biblischen Sünderin Maria Magdalena gewidmet, dann einen kleinen Spaziergang durch seine Dorfgemeinde gemacht und am Nachmittag hätte er sich zum Kaffee seine geliebten Hollerküacherl schmecken lassen.</p> <p>Doch Felicitas, seine resolute Pfarrersköchin, macht ihm einen Strich durch die Rechnung. Moral und Anstand sieht sie mit dem Thema der anstehenden Predigt gefährdet und als der gewitzte Mesner Zacherl auch noch ein bildhübsches "Fräulein" aus der Stadt im Pfarrhof einquartiert, kann schließlich nur noch ein Wunder helfen, um den häuslichen Frieden wieder herzustellen...</p>	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  Hochwürden Hans Selzer </div> <div style="text-align: center;">  Felicitas Petra Englmeier </div> <div style="text-align: center;">  Zachei Pankraz Schaberl </div> <div style="text-align: center;">  Schleicher Thomas Lechner </div> <div style="text-align: center;">  Magda Regina Benda </div> </div>	<p>Es spielen</p>	<p>Regie: Heidi Oswald</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Rezept</p>	<p>Zutaten:</p> <p>1 Vanilleschote, 60 g Zucker, 100 g Mehl, 1 Prise Salz, 2 EL Sonnenblumenöl, 1 EL Rum, 1 Eiweiß, 12 Hollerblütendolden</p> <p>Das Mark der Vanilleschote mit Zucker mischen. Über Nacht in einem geschlossenen Gefäß ziehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Salz, Sonnenblumenöl und Rum verrühren.</p> <p>Dann nach und nach unter schlagen etwa 150 ml heißes Wasser dazugießen, bis der Teig die Konsistenz einer dicken Creme hat. Zudecken und an einem kühlen Platz 1 Stunde stehen lassen.</p> <p>Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und in den Teig einarbeiten. Das Frittieröl auf 180°C erhitzen. Die Blüten zuerst in den Teig und dann in das heiße Frittieröl tauchen. Goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier legen und warm halten. Die Hollerkücherl auf einer Platte anrichten und mit Puderzucker garnieren.</p> <p>Tipp: Die frischen Hollerblütendolden erst ein paar Stunden liegen lassen, damit alle Insekten herauskommen können!</p>	<p>Souffleuse Barbara Steyrer / Christine Schaberl</p> <p>Requisite Evi Steininger</p> <p>Maske Maria Ametsbichler / Franziska Franck</p> <p>Bühnenbau Lorenz Gschwendtner jun.</p> <p>Bühnenbau Sigi Lechner sen.</p> <p>Bühnenmalerei/Kostüme Anette Lechner</p> <p>Kartenvorverkauf Marion Lechner</p> <p>Technik Martin Oswald</p>	<p>Fleißige Helfer</p>	<p>Regie: Heidi Oswald</p>