

APPLAUS FÜR DEN THEATERKUCHEN

Hier ist das Rezept dazu:

Zutaten:

- 250 Gramm motivierte und neugierige Schüler
- 100 Gramm unterschiedliche Talente mit tollen Ideen
- 50 ml begeisterte Theaterpädagogen mit Erfahrung
- 25 ml Tipps und Tricks
- 1 halbes Päckchen Improvisation
- 5 Esslöffel Humor und Fantasie
- 2 Teelöffel Requisiten und Schminke
- 1 Prise magischer Gewürze

Man nehme motivierte und talentierte Schüler und stelle sie zusammen mit einer erfahrenen Theaterpädagogin namens Christine in einem Raum. Man gebe dem Ganzen genügend Fachkompetenz, Erfahrung, persönliche Begeisterung, verschiedene Tipps und Tricks dazu und rühre dem Ganzen einige magische Gewürze bei. Die Gewürze lässt man dann über einen längeren Zeitraum einwirken und achtet dabei darauf, dass das Zimmer mit ausreichend Fantasie, genügend Improvisationsmöglichkeiten und jede Menge Humor gefüllt ist. Nach einiger Zeit kann man das Wachsen der persönlichen Stärken der Schüler an den gestellten Aufgaben beobachten, tolle Ideen entstehen, die gemeinsam weiterentwickelt werden. Man füllt das Ergebnis in Requisiten und verziert es mit Schminke, schiebt das Ganze in ein Theater hinein und lässt es dort so lange drinnen, bis es definitiv fertig gebacken ist. Zum Schluss serviert man den Theaterkuchen den Gästen und genießt ihn mit ihnen bis der Vorhang fällt.

Schwierigkeitsgrad 5/5

Dauer: von Wochen bis Monaten

Gutes Gelingen!

Rezensionen:

Drei von meinen Kindern waren Teil eines Theaterkuchens, Er hat ihnen sehr gut geschmeckt. Sie erinnern sich noch heute nach mehr als 10 Jahren gerne daran, der Geschmack und der Duft davon liegt ihnen noch in der Nase.

Ich selbst war einmal eine der Zutaten und hatte das Vergnügen sowohl mit Christine als auch mit Evi zu arbeiten und die Magie des Theaterkuchens am eigenen Leib zu spüren. Es war ein unvergesslich bereicherndes Erlebnis, das ich in meinem Leben nicht mehr missen möchte.

Meine großen Geschwister haben mir vom Theaterkuchen erzählt und es würde mich freuen, auch ein Stück davon abzubekommen

Rezept geschrieben von Tatjana Gasperi und Reinelde Kugler.