

ZU HAUSE IST ES AM SCHÖNSTEN,

SAGTE DIE LINKE HAND UND HIELT SICH AN DER HEIZUNG FEST

von Navid Kermani

Uraufführung am 30. Oktober 2026, Kleine Burg

Mit Annelie Straub und Simone Oswald
Inszenierung Julia Brettschneider
Ausstattung Julia Bosch
Musik Matthias Bernhold
Dramaturgie Thilo Grawe/Anne Richter
Regieassistenz Lilly Kühn/Selina Klatt
Ausstattungsassistenz Olga Golos
Regiehospitanz (FSJ) Daria Sievers

Technischer Leiter Tobias Zohner, Cornelia Schmid; Leitung Licht Eduardo Rodrigo Martinez Rivas; Licht Hanna Peliskova, Olga Prusak, Björn Woitsch; Ton Dirk Mette (Leitung), Ronnie Wildenstein; Bühnenmeisterin Anja Kronbichler; Bühnentechnik Davut Akbaba, Soraya Ghamarian, Andreas Hauser, Peter Lindström, Sebastian Lutzenberger, Jonny Pollok; Leitung Kostüm, Maske, Requisite Christiane Becker; Kostüm Peter Künzl, Annette Stöhrer, Franziska Schmittlein; Maske Inga Bräkelmann, Corinna Leipert, Franziska Röder; Requisite Jennifer Claus; Auszubildende Veranstaltungstechnik Phil Thiermeyer, Benjamin Best

© Aufführungsrechte des Stoffes beim Bühnenverlag Weitendorf, Hamburg.
Das Bilderbuch mit Illustrationen von Mehrdad Zaeri erschien 2025 im Carl Hanser Verlag, München.

Schauburg
Theater für junges Publikum

Schauburg am Elisabethplatz
Franz-Joseph-Straße 47
80801 München

Schauburg Labor
Rosenheimer Str. 192
81669 München

schauburg_muenchen

Theaterkasse
Kartentelefon 089 233 73 71 55
kasse.schauburg@muenchen.de

BESETZUNG

ein theater der stadt

SCHAUBURG.NET

FERNWEH UND HEIMWEH

Was war für Dich das Schönste auf unserer Reise?
Das Nachhausekommen.
Carla, 5 Jahre

Auf unterhaltsame Weise erzählen Navid Kermani und Mehrdad Zaeri in ihrem Bilderbuch die rasante Geschichte einer reiseunlustigen linken Hand. Wunderbar eigensinnig sperrt diese sich gegen die Reiselust der Mehrheit der anderen Körperteile. Navid Kermani erzählt eine verrückte, poetische und komische Geschichte übers Fern- und Heimweh, über den Widerspruch, den jede*r vor großen Reisen in sich trägt.

Wir können die Geschichte aber auch als eine Familiengeschichte lesen.
Eine Familie macht Reisepläne und packt die Koffer. Zum Beispiel freuen sich vier Familienmitglieder auf die Reise nach Simbabwe. Sie freuen sich auf die neuen Eindrücke mit allen Sinnen, auf die Abwechslung und auf den Abstand von zu Hause mit Pflichten und Routinen. Aber Routinen und ein bekanntes Umfeld geben auch Sicherheit und vermitteln im besten Fall Vertrauen. Vielleicht ist der Alltag für das eine oder andere Familienmitglied schon aufregend genug.
Und Simbabwe lockt gar nicht.

In der Inszenierung nehmen uns zwei Spielerinnen mit auf diese Reise des inneren Widerspruchs. Sie erzählen uns zugleich von der Vorfreude auf das Neue und dem Magnetismus des Altvertrauten. Das Geheimnis Mensch entsteht erst in der Summe dieser Teile. Was kann uns Unbehagen oder Angst nehmen, was Sicherheit bieten, um dann mutig sein zu können? Die Antworten sind vielfältig und sehr individuell.

Auch ein erster Theaterbesuch kann eine große Reise sein. Das Unbehagen gegenüber einem großen Haus, anderen Menschen und neuen Verabredungen ist immer verständlich.
Wir laden alle ein, ihre Neugierde auf Theater siegen zu lassen. Viel Freude.

Anne Richter

Impressum
Schauburg – Theater für junges Publikum der Landeshauptstadt München, Spielzeit 2026/27, Intendantin: Andrea Gronemeyer, Geschäftsführender Direktor: Oliver Beckmann, Programmplakat Nr. 66, Redaktion: Anne Richter/Till Rölle; Probenfoto: Fabian Frinzel, Gestaltung: PARAT.cc, Nachhaltiger Umweltdruck: Print Pool GmbH, Taunusstein

HINTERGRUND

WAS PACKST DU AUF JEDEN FALL IN DEINEN KOFFER, WENN DU AUF EINE GROSSE REISE GEHST?

Schreibe oder male, was mit muss.

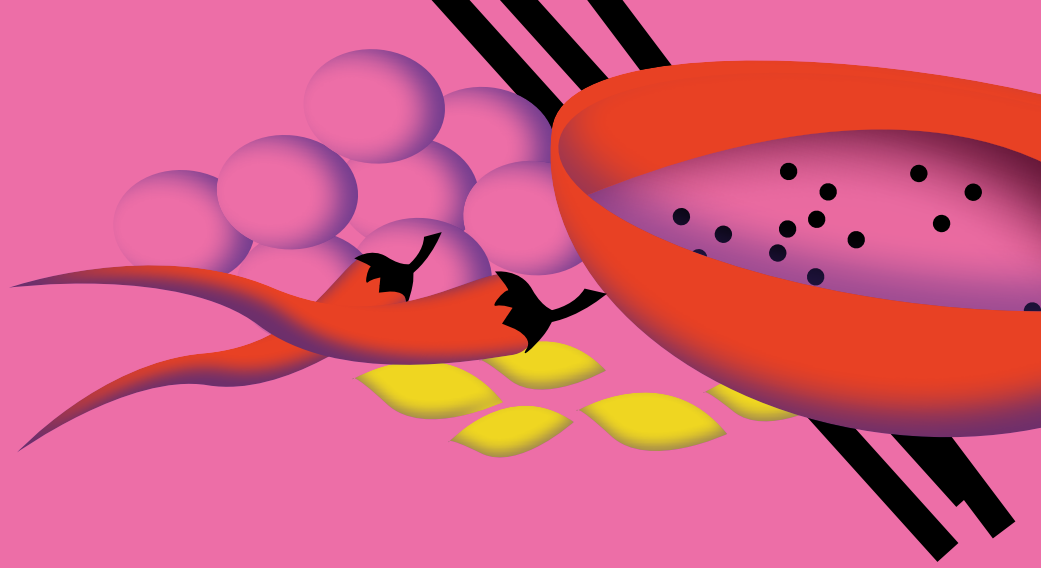
UND DU?



Probenfoto mit Simone Oswald und Anneli Straub

In dem Buch von Navid Kermani geht es um eine Reise auf den Kontinent Afrika. Das „Ich“ träumt von den unterschiedlichen Gewürzen, die es unterwegs sehen, riechen und essen wird. Gibt es ein Rezept aus einem der vielen afrikanischen Länder, das dir einfällt?

ANNE, UNSERE DRAMATURGIN, DENKT SOFORT AN KOSCHARI, EIN GERICHT, DASS SIE AUF EINER ÄGYPTEN-REISE GEGESSEN HAT.



KOSCHARI

ZUTATEN

300 g Basmatireis
150 g braune Linsen über Nacht in genügend Wasser einweichen
100 g klein geschnittenen Lauch und Karotten
150 g Kichererbsen über Nacht in genügend Wasser einweichen.
1 Chilischote ohne Kerne nur zum Mitkochen – wird danach wieder entfernt
700 g Tomaten enthäuten, entkernen und in kleine Stücke schneiden
3 Knoblauchzehen durch die Presse gedrückt
2 EL Tomatenmark
2 EL Olivenöl
1/2 TL Kardamon
1/2 TL Kreuzkümel
1/2 Chilischote klein gehackt
3 große Zwiebeln mit dem Gemüsehobel in Ringe gehobelt
2 EL Mehl
80 ml Olivenöl
250 g Nudeln nach Packungsanweisung kochen

ESSIG-SOSSE

1/2 TL Koriander gemahlen
1/2 Chilischote ohne Körnchen
2 Knoblauchzehen durch die Presse gedrückt
4 EL Zitronensaft
40 ml weißer Essig

ZUBEREITUNG

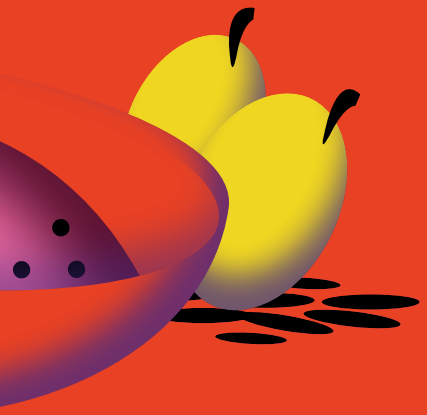
Die Mischung aus Nudeln, Reis, Linsen, Kichererbsen, Tomatensoße und Röstzwiebeln ist überraschend aufregend, lecker und einfach zu kochen. Alle Zutaten einzeln kochen, Linsen nicht salzen.

Erst 1 EL Kreuzkümmel, 1 TL Paprikapulver süß, 1 TL Paprikapulver scharf, 1 TL gemahlener Koriander, 0.5 TL Muskat und 0.5 TL Zimt mischen. Die Hälfte davon mit dem Reis (100 g Langkornreis) anschwitzen und mit 200 ml Wasser aufgießen, am Schluss 200 g Kichererbsen aus der Dose und 1 El Öl unterrühren.

Lieblingstomatensoße mit zweiter Hälfte Gewürzmischung kochen. Makkaroni kochen. Röstzwiebeln braten (oder fertige kaufen).

Zum Servieren schichten: Reis mit Kichererbsen auf großem Teller verteilen, dann Nudeln darauf, dann Linsen, die Tomatensoße, die Röstzwiebeln und Essigsoße drüber träufeln.

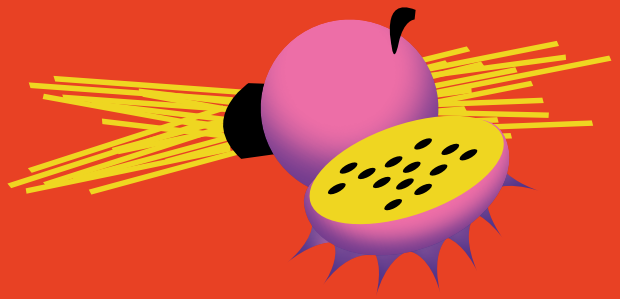
Wenn ihr dieses Rezept kocht, könnt ihr euch ein bekanntes Stück aus dem Land anhören:
Alf Leila wa Leila (Tausend und eine Nacht), gesungen von Umm Kulthum, eine sehr bekannte Sängerin aus Ägypten. Das Lied wurde von dem Dichter Morsi Jamil Aziz und dem Komponisten Baligh Hamdi geschrieben.
Suchbegriff: Alf Laila wa Laila – Umm Kulthum



**UNSER DRAMATURG THILO,
DENKT AN TAJINE,
EIN GERICHT AUS MAROKKO.**

WAS HAST DU SCHON IN ANDEREN LÄNDERN GEGESSEN UND WAS GEHÖRT?

JETZT DU!



TAJINE

ZUTATEN

800 g Hähncheninnenfilet
6 EL Olivenöl
2 TL Marokko Tajine
3 TL Ceylon Zimt
2 Zwiebeln
20 g frischer Ingwer
2 Knoblauchzehen
0.5 TL Salz und Pfeffer
200 ml Wasser
200 g Aprikosen, getrocknet
200 g Pflaumen, getrocknet
200 g Möhren

KOCHGEFÄSS

Tajine, ein rundes aus Lehm gebranntes Schmorgefäß



ZUBEREITUNG

Die Hähnchenfilets einen Tag vorher mit 4 EL Olivenöl und unserem Marokko Tajine Gewürzschatz einlegen und in den Kühlschrank stellen. Die Trocken-Pflaumen und Trocken-Aprikosen in einen kl. Topf geben, mit Wasser bedecken, 2 TL Zimt hinzufügen und bei mittlerer Heizstufe langsam zum Kochen bringen. Den Herd abschalten, sobald die Trockenfrüchte anfangen zu kochen. Auf der Platte zum Nachziehen stehen lassen. Die Flüssigkeit später in ein Glas abgießen (kann man getrost trinken, schmeckt gut), die aufgequollenen Pflaumen und Aprikosen abtropfen lassen.

Heize nun die Tajine langsam auf der Herdplatte auf Stufe 1 oder 2 vor.
In der vorgewärmten Tajine 2 TL Olivenöl, die geschnittenen Zwiebeln, 1 TL Zimt, 20 g geriebenen Ingwer, 2 zerquetschte Knoblauchzehen, 200g klein geschnittene Möhren, etwas Salz und Pfeffer mit 200 ml Wasser leicht aufkochen.
Schichte dann die marinierten Hähncheninnenfilets in der Tajine auf und lasse alles für ca. 30 Minuten garen (max. auf Stufe 2). Nach 30 Minuten die abgetropften, aufgequollenen, zimtigen Trockenfrüchte hinzugeben und für weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Die heiße Tajine mit Deckel auf einem Untersetzer servieren.
Als Beilage Basmati-Reis, Fladenbrot oder Couscous.

Zu diesem Gericht passt die Musik von Maalem Hamid El Kasri, zum Beispiel das Lied Moulay Ahmed / Lalla Aicha. Maalem spielt zu seinem Gesang die Guembri, ein dreisaitiges Zupfinstrument.
Suchbegriff: Maalem Hamid El Kasri – Moulay Ahmed / Lalla Aicha