

# Kulmbach Land



Untersteinach hat seinen kleinen Nockherberg

KULMBACH LAND, SEITE 16

## Don Camillo schläft nicht

**NATURBÜHNE** Besucher durften in Trebgast hinter die Kulissen der Theaterarbeit schauen und erleben, wie ein Hauptdarsteller gecoacht wird. Die offene Probe fand großes Interesse

VON UNSEREM MITARBEITER DIETER HÜBNER

**Trebgast** – Der erste Tag der Theaterpädagogik lockte viele Interessierte auf die Trebgaster Naturbühne. Sie konnten live miterleben, wie bunt und vielfältig die Theaterarbeit mit Nicht-Profis sein kann. Drei Stunden lang konnten sich die Besucher frei im gesamten Bühnenareal bewegen und so einen Eindruck gewinnen, wie eine Inszenierung vorbereitet wird. Vom Kulissenbau bis zur Technik waren alle Sparten besetzt. Die Spezialisten ließen sich bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen und gaben bereitwillig Auskunft.

Großes Interesse fand die erstmalige Chorprobe mit dem Kreis-Chorleiter des Fränkischen Sängerbundes, Heiner Beyer, der mit dem Ensemble von „Don Camillo und seine Herde“ den bekannten Gefangenenchor aus „Nabucco“ einstudierte. Vom ersten Ton an war Stimmung im Theater-Foyer. Davon ließen sich die Zuhörer anstecken, und die meisten von ihnen stimmten nach und nach in den Gesang mit ein.

Der Chorleiter fand Gefallen an seiner neuen Aufgabe und sagte seine Unterstützung bei weiteren Proben zu. „Da haben wir dann auch mehr Ruhe und können noch einige grundlegende Dinge besprechen“, freute sich Beyer und gab den Sängern als Hausaufgabe mit, vier Zeilen des italienischen Freiheitsliedes auswendig zu lernen.

Viel Spaß hatten die „Kommunistinnen“ vom Team Peppone beim Basketballspiel gegen

die „Nonnen“ vom Team Don Camillo. Nach einem „Warm up“ lernten sie unter der choreografischen Anleitung von Laura, wann, wo und wie ein Ball gefangen und in den Korb geworfen wird. Im Hintergrund drohte der rote Bürgermeister Peppone (Siegfried Küspert) seinen Spielerinnen für den Fall einer Niederlage drastische Strafen an.

### So entstehen echte Gefühle

Beeindruckend war auch ein Rollencoaching, bei dem Regisseurin Marion Beyer einen Einblick in das „Method Acting“ des weltweit berühmtesten Theaterpädagogen Lee Strasberg gab. Eine Technik, die man auch als Amateur üben und nutzen kann. Durch den Zugriff auf die eigene Erinnerung an persönlich erlebte Situationen lernt der Schauspieler, auf der Bühne echte Gefühle entstehen zu lassen.

Das ist für Schauspieler deshalb schwierig, weil außen herum immer etwas los ist. „Um an die Daten ran zu kommen, die auf der Festplatte im Kopf abgespeichert sind, muss man die Außenwelt komplett ausschalten“, erklärte die Theaterpädagogin. Gerade bei sehr ernstesten Szenen und Stücken mit Amateuren sei die Nachhaltigkeit der Proben enorm.

Zusätzlich helfen auch Entspannungsübungen, die die normale Probenarbeit ergänzen. „Für die Aktiven ergibt sich dadurch etwa ein Drittel mehr Probenaufwand“, räumte Regisseur Hermann J. Vief ein, „weil intensiver auf die Rollenfiguren und die Charakterarbeit eingegangen wird.“



Don Camillo (Werner Eberhardt) beim Rollencoaching mit Theaterpädagogin Marion Beyer.



Chorprobe mit Kreischorleiter Heiner Beyer auf der Trebgaster Naturbühne.

Fotos: Dieter Hübner

### HOLZARBEITEN

## KU 1: Straße zeitweilig gesperrt

**Wirsberg/Cottenau** – Im Bereich der Adlerhütte finden derzeit Holzernarbeiten statt. Deswegen wird nach Angaben der Waldbesitzervereinigung Kulmbach-Stadtsteinach die Kreisstraße KU 1 zwischen Wirsberg und Cottenau in der Zeit vom heutigen Montag bis zum Freitag, 13. März, immer wieder kurzfristig gesperrt. Im Bereich der Adlerhütte müssen Autofahrer deshalb mit Verkehrsbehinderungen oder kürzeren Wartezeiten rechnen. *red*

### HAUSMUSIK

## Der Pfarrer macht mit

**Schwarzach** – Die Kirchleiner Hausmusik musiziert am Dienstag von 17 bis 20 Uhr in Schwarzach in der Gaststätte „Oberer Wirt“. Zum Mitsingen und Mitsingen ist jedermann eingeladen. Bereits angesagt hat sich Pfarrer Ekkehard Weiskopf. Er ist ja dafür bekannt, dass kein Musikinstrument, von der Mundharmonika bis zum Alphorn, vor ihm sicher ist. „Wir freuen uns auf eine rege Teilnahme der Bevölkerung“, so die Kirchleiner Musiker. *red*



Ekkehard Weiskopf

### TRADITION

## Harsdorfer Schlachtfest: Kesselfleisch und Wurstsuppe ein Hochgenuss

VON UNSEREM MITARBEITER WERNER REISSAUS

**Harsdorf** – Der TSV Harsdorf hat etwas zu bieten, das nicht viele Vereine zu bieten haben: ein eigenes Schlachtfest, bei dem nach alter handwerklicher Tradition ein Schwein verarbeitet und zu so hoch geschätzten Spezialitäten wie Wurstsuppe oder Kesselfleisch verarbeitet wird. Wie seit 25 Jahren üblich freuen sich die Vereinsmitglieder und die Dorfgemeinschaft auf den großen Tag.

Am Samstag hatte der TSV zur Schlachtschüssel eingeladen, und die Gäste ließen sich im Sportheim die Spezialitäten schmecken, die in der Wurstküche produziert worden waren. Dabei wurden die vereins-eigenen Hausschlachter wieder vom gelernten Metzger Rein-

hold Nützel aus dem Kulmbacher Stadtteil Kessel unterstützt, der mit seinen 75 Jahren immer noch gern zur Hausschlachtung auf den Harsdorfer Berg kommt.

In Harsdorf hält man sich an die Tradition, und das Fleisch wird schlachtwarm verarbeitet. Es gab Kesselfleisch, Schüpf, gebackene Göttinger, warme Blut- und Leberwurst.

TSV-Vorsitzender Manfred Zapf sagte, dass Rudolf Hereth vor mehr als 25 Jahren die Idee der Hausschlachtung aufgegriffen habe: „Wir haben mit einem Schwein ganz bescheiden angefangen. Da konnten wir die Hausschlachtung auch noch richtig zu Hause machen. Aber es wurde immer mehr, und seit vielen Jahren wird beim Sportheim geschlachtet und gewurstet. Dazu haben wir unser Nebengebäude entsprechend ausgestattet.“

Mit Wolfgang Hinsche hat der TSV einen eigenen Schlachtvorstand, der sich um den Kauf der beiden Schweine kümmert. Diese kommen aus Oberaltenreuth

von bei Edmund Schoberth. „Seine Schweine werden mit Liebe und Musik aufgezogen“, so Hinsche. Der Schlachtvorstand sorgt dafür, dass alles da ist, was gebraucht wird – von den Dosen bis zu den Gewürzen.

Die beiden Schweine sind heuer mit 288 Kilo – sonst um

die 340 Kilo – etwas schlanker gewesen. Doch das Schlachterteam hatte genügend zu tun: vom Fleischkochen über Blutrühren und Reinigen der Därme bis zur Wurstzubereitung. Dabei gibt Hausmetzger Reinhold Nützel die Kommandos, der nach streng gehüteten eigenen

oder altüberlieferten Rezepturen arbeitet. „Die Rezeptverschwiegenheit ist oberstes Gebot“, betont Nützel.

Nützels Helfer sind mit Leidenschaft und Begeisterung bei der Sache. „Wir verstehen uns gut untereinander, sonst geht es nicht. Vieles ist natürlich auch Routine“, erklärt der 74-jährige Karl Dörfler aus Schaitz, der über 30 Jahre als Holzhauer im Forst gearbeitet hat.

Jeder hat im Team seine Aufgabe. So ist Heiner Koch (78), ein gelernter Maurer, für das Binden der Würste zuständig und für die Sauberhaltung der Kessel. „Seine bestimmten Handgriffe muss man beherrschen“, so Koch.

Beide sind stolz darauf, dass von den etwa 600 Würsten keine einzige aufgeplatzt ist – und das bei einem holzbefeuerten Kessel. Aber noch mehr freut man sich, wenn es den Gästen schmeckt. Dörfler: „Jeder spricht einen an, und das ist das größte Lob für uns Hausschlachter.“



Karl Dörfler und André Kretzer (links) in der Wurstküche. Foto: Werner Reißaus

Mehr Bilder finden Sie im Internet auf

**inFranken.de**

Neu: Alles zu Ihrem Heimatort unter **trebgast.inFranken.de**