

# Gastrotheater 2002



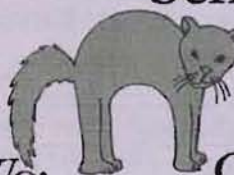
Gasthaus zur Linde &  
Theatergesellschaft  
Steinhausen



präsentieren

## • Alles für d'Chatz

Schwank in 3 Akten von  
Maximilian Vitus



Wo: Gartenwirtschaft "Alte Linde"

Wann: Donnerstag, Freitag, 13./14. Juni  
Mittwoch, Freitag, 19./21. Juni  
Donnerstag, Freitag, 27./28. Juni

Einlass: 19.00 Uhr

Beginn: 19.30 Uhr

Eintritt: inklusive 4-Gang-Menü Fr. 89,--



"... da, wo Essen zum Erlebnis wird..."



Reservierungen unter Telefon: 041/7488118

# Gastrotheater

Erstmalig in der Geschichte der Theatergesellschaft Steinhausen hat man in Zusammenarbeit mit dem Gasthaus zur Linde, das Gastrotheater ins Leben gerufen. Was liegt näher, als die Kombination Essen und Theater mit einem Stück zu verbinden, das in einer Gastwirtschaft spielt.

Als Stück wurde ein heiterer Schwank von Maximilian Vitus gewählt. Das Stück spielt in einer Gastwirtschaft und bietet dem Regisseur die Möglichkeit, die Theaterbesucher in das Schauspiel zu integrieren.

Das Stück wird in der Gartenwirtschaft der Alten Linde aufgeführt. Sollte es regnen, wird die Aufführung ins Restaurant Carpe Diem verlegt.

Regisseur Ernst Roth hat mit 10 Schauspielern das Stück einstudiert.

## Personen und ihre Darsteller

Gusti Nöthiger, Wirt in der Linde	Roland Misteli
Köbi der Hausbursche	Peter Enz
Leni die Kellnerin	Nicole Bucher
Stefan der Plakatmaler	Ernst Roth
Mathias Hungerbühler, Wirt zur „Schwarzen Chatz“	Marc Trochsler
Frau Schädle, Kurgast	Claudia Lacher
Ria, ihre Tochter	Gabriela Hauser
Max Fink	Rolf Luchs
Alma Schäfli	Barbara Nussbaumer
Julius Schäfli	Ruedi Vogt

## Das Team hinter der Kulisse

Maske	Katja Schwerzmann
Bühnenmeister	Werner Nussbaumer
Beleuchtung	Markus Staub
Dekorationsmaler	Andi Ineichen

# Zum Stück

Gusti Nöthiger ist Wirt im Gasthof Linde. Die Geschäfte stehen schlecht und er hat auch noch Schulden bei seinem Konkurrenten Mathias Hungerbühler. Seinerseits Wirt im Gasthaus „Schwarzi Chatz“.

Da Gusti keinen Rappen mehr in der Tasche hat, muss er jetzt sogar 3 Tage ins Gefängnis um eine Busse von 30.- Franken abzusitzen.

Gustis Kellnerin Leni, ihr Freund Stefan und der Hausbursche Köbi, versuchen das Geschäft zu retten. Sie verwenden eine Werbetafel, welche für die „Schwarzi Chatz“ vorgesehen war zum eigenen Nutzen und führen so die Kurgäste in die vermeintliche „Schwarzi Chatz“.

Schon bald treffen die ersten Gäste ein. Da ist einmal Frau Schädle aus Bern, welche mit ihrer heiratswilligen Tochter Ria ein Doppelzimmer will. Auf deren Spuren kommt auch Max Fink, welcher von Ria's Augenzwinkern angetan ist.

Einen Tag später trifft auch noch ein Ehepaar Schäfli aus Zürich ein. Herr Schäfli ist Hausverwalter oder in Frau Schäflis Worte gefasst Administrator. Auch er ist fasziniert von Ria's Augenzwinkern und lässt kaum eine Chance aus.

Am gleichen Tag kommt es dazu, dass Frau Schädle und Herr Hungerbühler sich treffen. Zu Hungerbühlers Überraschung ist Frau Schädle seine Verlobte aus früheren Zeiten, die er samt Tochter nach einer Halbjährigen Scheinehe verlassen hat. Prompt präsentiert ihm Frau Schädle die Rechnung und verlangt im nachhinein Unterhaltszahlungen für Ria. Hungerbühler ist natürlich nicht begeistert, denn Frau Schädle droht ihm, die ganze Geschichte seiner Frau zu erzählen wenn er sich nicht fügt.

Als Gusti nach 3 Tagen aus dem Gefängnis entlassen wird, glaubt er kaum was geschehen ist. Wie haben Köbi und Leni das nur geschafft?  
Innerhalb von nur 3 Tagen ist die Linde zu einem florierenden Gasthof geworden.

Wenn Sie wissen möchten, was die Gästeschar in der vermeintlichen „Schwarzi Chatz“ alles erlebt, und welche Folgen Ria's Augenzwinkern hat, so lassen Sie sich in die Gute alte Zeit entführen und kommen Sie mit in die „Schwarzi Chatz“!

Ernst Roth  
Regisseur

# Theatermenu

*Zum Apero servieren wir ein Glas Prosecco*

\*

*hausgeräucherter Lachs  
mit Meerrettichsauerrahm und neuen Kartoffeln*

\*\*\*

*Brunnenkressesüppchen mit Safranfäden*

\*\*\*

*Schweinefiletmedaillons  
auf Spargelgemüse mit Balsamicosauce  
Butternudeln mit Mohnsamen*

\*\*\*

*Waldmeisterparfait mit Erdbeeren*

\*