

die laienspieler

LAIENSPIELGRUPPE DITTMANNSDORF WITZSCHDORF e.V.

präsentiert in Zusammenarbeit mit dem Gasthof Witzschdorf

Die Krimikomödie „Mord im Café Hüftgold“

Von Wolfgang Böck
„mein-theaterverlag“



Café
Hüftgold



Mord im Café Hüftgold

Krimidinner in 3 Akten von Wolfgang Böck

mein-theaterverlag

Mord! Und das im kleinen Dorf. Im Café Hüftgold kommt der Mesner Alois Zipfel zu Tode. Die beiden Kommissare Bruno Bruns und Rosi Bruder ermitteln. Schnell kommt heraus, dass der Tote ein Frauenheld und Heiratsschwindler war. Einige Frauen des Dorfes scheinen an dieser Tat nicht so unschuldig zu sein, wie sie behaupten. Auch der Pfarrer Korbinian Leutz hat wohl keine weiße Weste, denn es fehlt Geld in der Kirchenkasse. Bruno ist motiviert, aber nicht der Hellste. Rosi dagegen spürt langsam, aber sicher den Täter auf. Es geht drunter und drüber. Oder haben sie etwa den Falschen erwischt? Das Publikum kann gerne mitraten. Wer kommt dem Mörder auf die Schliche?

1983 - 2013



Gasthof Witzschdorf

*Inhaber: Familie Oehme
Witzschdorfer Hauptstraße 34
09437 Witzschdorf*

*gasthof-witzschdorf@gmx.de
03725 / 6680*



Menü zum Krimidinner

„Leberkäsjunkie“ (zur Begrüßung)

kleine Leberkäsesemmel mit süßem Senf und Gurkenchutney

Vegi: Käse ohne Leberkäse

„Grießnockerl-Affäre“

Kraftbrühe vom Rind mit Gemüsestreifen,

Grießnocken und Pesto

Vegi: Gemüsebrühe

„Schweinskopf-Aldente“

Wirsingröllchen mit Schweinefilet gefüllt, grüner Schaum, Möhrchen und

Kartoffelpüree

Vegie: Frühlingsrolle

„Schwarzwälder-Kirschbombe“

Törtchen mit Biskuit, Schokolade und Sahne an Kirschkompott

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Zitronen-, Orangen Limo		
0,3 l	2,50 €	
0,5 l	3,00 €	

Wasser, Apfelschorle, Tonic		
0,3 l	2,50 €	
0,5 l	3,00 €	

Gartenlimonade Bad Brambacher		
0,3 l	1,50 €	
0,5 l	2,30 €	

Ginger Ale	0,25 l	2,50 €
------------	--------	--------

Saft (Orange, Apfel, Banane, Kirsche)		
0,2 l	2,50 €	
0,4 l	3,50 €	

Heißgetränke

Tee	2,00 €
-----	--------

(Früchte, Pfefferminz,
Kamille, Schwarz,
Kräuter, Grün)

Tasse Kaffee	2,00 €
--------------	--------

Cappuccino	3,00 €
------------	--------

Espresso	2,50 €
----------	--------

doppelter Espresso	4,00 €
--------------------	--------

Bier

Freiberger Pils vom Faß		
0,4 l	3,00 €	
0,5 l	3,50 €	

Radler/ Diesel		
0,4 l	3,00 €	
0,5 l	3,50 €	

Freiberger Schwarzbier		
0,3 l	2,50 €	
0,5 l	3,50 €	

Freiberger alkoholfrei		
0,33 l	3,00 €	

Freiberger alkoholfrei Zitrone		
0,5 l	3,50 €	

Schöffelhofer Weizen		
hell	0,5 l	3,50 €
dunkel	0,5 l	3,50 €
alkoholfrei	0,5 l	3,50 €

Aperitif/ Sekt

Sekt	0,1 l	2,80 €
Flasche		14,00 €

Martini Bianco	5 cl	2,80 €
----------------	------	--------

HUGO	0,3 l	4,50 €
------	-------	--------

Campari-Orange	0,3 l	4,50 €
----------------	-------	--------

Aperol Sprizz	0,3 l	4,50 €
---------------	-------	--------

Hausweine

Weißwein

Kerner, trocken

Silvaner, halbtrocken

Spätlese, lieblich

0,25 l

4,50 €

Flasche

12,00 €

Rotwein

Spätburgunder, trocken

Portugieser, halbtrocken

Regent, lieblich

0,25 l

4,50 €

Flasche

12,00 €

Rosewein

Spätburgunder Rosé, halbtrocken

0,25 l

4,50 €

Flasche

12,00 €

Grenzwald Spirituosen

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
<i>Kräuterlikör 35% vol</i>	<i>2,20€</i>	<i>4,00€</i>
<i>Eierlikör 20% vol</i>	<i>2,20€</i>	<i>4,00€</i>
<i>Vogelbeerlikör 30%vol</i>	<i>2,00€</i>	<i>3,50€</i>
<i>Heidelbeerlikör 20%</i>	<i>2,00€</i>	<i>3,50€</i>
<i>Sauerkirschlikör 40 vol</i>	<i>2,00€</i>	<i>3,50€</i>
<i>Ingwerlikör</i>	<i>2,00€</i>	<i>3,50€</i>
<i>Sauerkirschschnaps 30%</i>	<i>2,00€</i>	<i>3,50€</i>
<i>Brotschnaps 40% vol</i>	<i>2,50€</i>	<i>4,00€</i>
<i>Obstbrand 40% vol</i>	<i>2,50€</i>	<i>4,00€</i>
<i>Lauterbacher 40% vol</i>	<i>2,20€</i>	

Schwarzwälder Kirschtorte



FÜR DEN BISKUIT

6 Eier

1 EL Zitronensaft

150 g Zucker

100 g Mehl

2 EL Speisestärke

1 TL Backpulver

40 g Kakaopulver

75 g Haselnüsse gemahlen

FÜLLUNG & DEKO

4 EL Kirschwasser

150 g Kirschmarmelade

2 Gläser Schattenmorellen eingelegt

800 ml Sahne

2 Pck. Sahnesteif

60 g Puderzucker

120 g Schokoraspeln

Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Die Eier trennen und das Eiklar mit dem Zitronensaft steif schlagen. Die Hälfte vom Zucker ein rieseln lassen und erneut steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Das Mehl mit der Stärke, Backpulver und Kakao darüber sieben und alles mit dem Eischnee und den Haselnüssen unterheben. Die Masse in die Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Den Boden herausnehmen, vorsichtig aus der Form lösen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Anschließend waagrecht in drei Böden teilen. Das Kirschwasser mit der Marmelade verrühren und die beiden unteren Böden damit bestreichen.

Die Schattenmorellen gut abtropfen lassen. Einige Kirschen zum Garnieren beiseite legen. Die Sahne mit dem Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen.

Den unteren Tortenboden mit etwas Schlagsahne bestreichen, mit der Hälfte der Kirschen bestreuen und mit Schlagsahne bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und den Vorgang wiederholen. Den Biskuitdeckel auflegen und rundherum mit Schlagsahne einstreichen. Mit Schokoraseln bestreuen und mit der restlichen Sahne Tupfer aufspritzen. Mit den beiseitegelegten Kirschen garnieren.

Darsteller:

Bruno Bruns

Rosi Bruder

Berta Bader

Agathe Bauer

Mandy Hupf

Gerda Brunner

Korbinian Leutz

Alois Zipfel

Philipp Wenzel

Désirée Wagner

Laurine Nickl

Andrea Neumann

Cynthia Merbeth

Lydia Weinhold

Mario Lorenz

Henry Merbeth

Souffleuse:

Beate Uhlig

Regie:

Philipp Wenzel

Text:

Wolfgang Böck

Technik:

Torsten Ulbricht

Hanna Ulbricht

Programmheft

Désirée Wagner

Bewirtung

Gasthof Witzschdorf

Fakten zur Laienspielgruppe

Die LSG ist seit 1994 in Witzschdorf, Dittmannsdorf und Umgebung aktiv. Die Vereinsgründung erfolgte im Januar 2001. Momentan verfügt der Verein über ca. 60 Mitglieder. Sie widmen sich in ihrer Freizeit ehrenamtlich der Aufführung und Gestaltung diverser Bühnen-, Schauspiel- und Theaterstücke, über die verschiedenen Genres hinweg. Feste Bestandteile im Vereinsleben sind die Anspiele zum jährlichen Jugendgottesdienst am Gründonnerstag in Witzschdorf, der alljährliche Theaterherbst Anfang Oktober und die traditionelle Christnachtsfeier immer am 24.12. um 22.00 Uhr in der Kirche zu Witzschdorf, stets mit einem selbst verfassten Stück. Dieses wird im Januar des Folgejahres an weiteren Orten aufgeführt. Weiterhin gehören Auftritte im Botanischen Garten Chemnitz, Mottopartys, Theaterworkshops, Puppenspiele, Krimidinner, Kinoabende und Lesungen zum erweiterten Repertoire des Vereines.

Internet: www.laienspiel.org

E-Mail: info@laienspiel.org

Facebook: *Laienspielgruppe Dittmannsdorf/Witzschdorf e.V.*

Instagram: *die_laienspieler*

Vielen Dank an unsere treuen Spender und Sponsoren

*Autodienst Mathias Ehnert
Baugeschäft Dirk Fröhner
Dental GmbH Zschopau
Gemeinde Gornau
Gerüstbau Meusel
Kirchgemeinde Gornau
Häusliche Krankenpflege Reuter & Fritsch GbR
Saxx Cargo GmbH
Baugeschäft Dirk Fröhner
Stadtapotheke Flöha
Apotheke "An der Kuppe" Gornau
Metallbau Klaffenbach, Inh. David Nitsche*

Sowie an die zahlreichen Privatspenden

*Und vielen Dank an den Gasthof in Witzschdorf für die Gute
Zusammenarbeit!*

1983 - 2013

