

**GÄRTNER  
PLATZ  
THEATER**

**KNUSPER  
KNUSPER  
KNÄUSCHEN**

**Begleitmaterial zum Livestream von  
»Hänsel und Gretel«  
am 21. November 2020**

# INHALT

<b>Die Besetzung</b>	<b>2</b>
<b>Die Handlung</b>	<b>3</b>
<b>The Story</b>	<b>4</b>
<b>jGPT: Hör-Oper</b>	<b>5</b>
<b>jGPT: Rätselspaß</b>	<b>6</b>
<b>Omas Lebkuchenrezept</b>	<b>8</b>
<b>Glühweinrezept</b>	<b>10</b>

»Hänsel und Gretel«  
Live aus dem Staatstheater am Gärtnerplatz  
21. November 2020

Dirigat

**Anthony Bramall**

Regie nach

**Peter Kertz**

Bühne / Kostüme

**Herrmann Soherr**

Peter

**Mathias Hausmann**

Gertrud

**Alexandra Reinprecht**

Hänsel

**Anna-Katharina Tonauer**

Gretel

**Csilla Csövari**

Knusperhexe

**Anna Agathonos**

Sandmännchen

**Julia Sturzlbaum**

Taumännchen

**Julia Sturzlbaum**

**Kinderchor und Statisterie des Staatstheaters am Gärtnerplatz**  
**Orchester des Staatstheaters am Gärtnerplatz**

# DIE HANDLUNG

Ein Besenbinder lebt mit seiner Frau und seinen beiden Kindern Hänsel und Gretel in einer Hütte nahe am Wald. Sie alle müssen hart arbeiten, und selbst dann haben sie nicht immer genug zu essen.

Eines Nachmittags sind Hänsel und Gretel wieder allein zuhause. Zuerst arbeiten sie fleißig, wie die Mutter es ihnen aufgetragen hatte, doch dann beginnen sie sich zu necken, zu singen. Sie spielen und toben. Als die Mutter nach Hause kommt und sieht, wie wenig die Kinder gearbeitet haben, wird sie sehr böse und schickt die beiden zur Strafe in den Wald, um Erdbeeren zu suchen.

Kurze Zeit später kehrt der Vater zurück. Er ist guter Dinge, denn er hat alle Besen verkauft und für den Erlös zu essen und zu trinken mitgebracht. Als er erfährt, dass die Kinder noch so spät im Wald sind, erzählt er der Mutter eine furchtbare Geschichte: Tief im Wald haust die böse Knusperhexe. Sie lockt die Kinder und verzaubert sie dann in Lebkuchen, bevor sie sie aufisst. Voller Angst laufen die Eltern in den Wald, um ihre Kinder zu suchen.

Hänsel und Gretel haben inzwischen ihr Erdbeerkorbchen gefüllt und im Spiel nicht bemerkt, dass es langsam dunkel geworden ist und sie so tief in den Wald hereingeraten sind, dass sie den Heimweg nicht mehr finden können. Immer unheimlicher kommt ihnen der Wald vor. Die beiden fürchten sich sehr. Erst als das Sandmännchen sie beruhigt, legen sie sich zum Schlafen nieder. Im Traum erscheinen ihnen vierzehn Engel, die sie beschützen, so dass ihnen nichts geschehen kann.

Am nächsten Morgen werden die beiden Geschwister vom Taumännchen geweckt, und als sie sich umsehen, steht plötzlich ein Häuschen da, ganz aus Kuchen und Zuckerwerk gebaut. Weil die beiden großen Hunger haben, wagen sie, sich ein Stück von den herrlichen Leckereien abzubrechen. Zu spät erkennen sie, dass sie damit in den Bann der Hexe geraten sind. Schon macht die Hexe im Backofen Feuer und vollführt aus Freude über den gelungenen Fang einen wilden Hexenritt.

Als die Hexe Gretel zeigt, wie sie die Hitze im Backofen prüfen muss, wird sie von Gretel mit einem kräftigen Stoß in den Ofen geschoben. So wird die Hexe besiegt und alle von ihr verzauberten Kinder erlöst. Der Wald wird wieder hell und licht, so dass die Eltern, die schon lange vergeblich nach Hänsel und Gretel gesucht haben, die beiden endlich finden.

# THE STORY

A broom-maker lives with his wife and two children Hansel and Gretel in a hut close to the forest. They all have to work hard, and even then they do not always have enough to eat.

One afternoon, Hansel and Gretel are alone at home again. Initially, they work diligently, as their mother has told them to, but then they start to tease each other and to sing. They play and run around. When their mother arrives home and sees how little work the children have done, she becomes very angry and, as a punishment, sends them out into the forest to search for strawberries.

A short time later, the father comes back. He's in a good mood – he has sold all his brooms and bought food and drink with the money he has made. When he learns that the children are out so late in the forest, he tells the mother a terrible story: Deep in the forest dwells the evil Gingerbread Witch. She lures away children and turns them into gingerbread before eating them. The parents run anxiously into the forest to look for their children.

Meanwhile, Hansel and Gretel have filled their basket with strawberries; they have been so busy playing that they have not noticed that it has gradually grown dark and that they have wandered so deep into the forest that they can no longer find their way home. The forest becomes more and more sinister, and they both start to feel very afraid. It is only when the Sandman reassures them that they lie down to sleep. Fourteen angels appear to them in a dream, protecting them so that nothing can happen to them.

The next morning, the brother and sister are woken by the Dew Fairy, and when they look around themselves, they suddenly see a little house made completely out of cakes and sweets. Because they are both so hungry, they cannot resist breaking off some of the delicious treats. They realise too late that they have thus been enchanted by the Witch. The Witch has already lit the fire in the oven and is performing a wild witches' dance as she rejoices in her successful catch.

When the Witch shows Gretel how to check the heat of the oven, Gretel thrusts her into the oven with a mighty push. The Witch is thus vanquished, and all the children enchanted by her are set free. The forest becomes bright and clear again so that the parents, who have long been searching in vain for Hansel and Gretel, finally find them.

# jGPT: Hör-Oper

## »Hänsel und Gretel«: Knusprig verlaufen

Geschichte und Musik spielerisch kennen lernen! Das Team vom Jungen Gärtnerplatztheater hat eine Audio-Reise in die Welt von Hänsel und Gretel entwickelt. Hier können sich unsere jungen Zuschauer/innen auf den Livestream vorbereiten und die älteren unter ihnen ihr Märchenwissen auffrischen.

Scannen Sie ganz einfach den QR-Code und gelangen Sie direkt zur Hör-Oper:



<https://www.gaertnerplatztheater.de/de/news/hoer-bar.html>





Im Wald steht plötzlich ein kleines, zauberhaftes Wesen vor Hänsel und Gretel. Wer ist dieses Wesen?

Tipp: Schau genau, was die Figur auf dem Szenenfoto tut.

6							
---	--	--	--	--	--	--	--



Welche Zauberwesen wachen über Hänsel und Gretel, als sie im Wald übernachten?

			8	
--	--	--	---	--

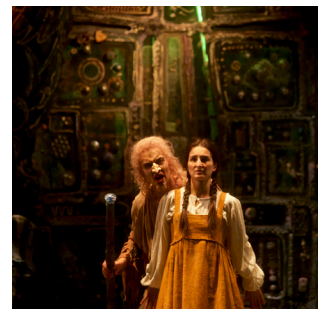
»Knusper knusper knäuschen, wer knuspert mir am Häuschen?« fragt die Hexe, als Hänsel und Gretel die Lebkuchen probieren. Wer ist laut den Kindern der Schuldige?

4			
---	--	--	--

Die Hexe hat Hänsel in einen Käfig gesperrt. Gretel befreit ihren Bruder mit einem ...

Tipp: Du siehst den Gegenstand auf dem Szenenfoto.

					9				
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--



Am Ende der Oper passiert etwas Merkwürdiges mit dem Hexenhaus: In was verwandeln sich die Lebkuchen?

				5	
--	--	--	--	---	--

**VIEL SPASS BEIM RÄTSELN!**



# Omas Lebkuchenrezept

## Zutaten

250 g	Honig
250 g	Rohrzucker, braunen
100 g	Butter oder Margarine
1 Pck.	Lebkuchengewürz
1	Zitrone(n), davon die abgeriebene Schale
500 g	Mehl
2 EL	Kakaopulver
2	Eier
12 g	Pottasche (etwa 1 geh. TL)
2 cl	Kirschwasser

## Zubereitung

Honig und Zucker erwärmen. Unter Rühren das Fett, die Gewürze und den Zitronenabrieb dazugeben. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.

Nach und nach die Honig-Zucker-Masse mit dem Mehl und dem Kakao verrühren und gut verkneten. Eier leicht verquirlen und unter den Teig mischen. Pottasche behutsam im Kirschwasser verrühren, gut auflösen und unter den Teig mischen.

### WICHTIG:

Den Teig während der Zubereitung nicht lange stehen lassen, denn er wird sonst fest und lässt sich kaum noch bearbeiten.

Solange kneten und mischen, bis er nicht mehr klebt und glatt und glänzend ist. (Möglich, dass man noch etwas Mehl hinzugeben muss). Am besten, man setzt die Knehtaken des Handmixers ein, oder besser noch die Küchenmaschine. Oma hat die ganze Prozedur des Knetens Opa überlassen.

Eine Kugel formen und den Teig mindestens 1 Nacht lang ruhen lassen.

Vor dem Ausrollen nochmals richtig fest durchkneten und dann auf bemehlter Fläche fingerdick ausrollen. Mit Hilfe einer Schablone (Opa durfte sie anfertigen) oder mit einem Herzausstecher den Teig ausschneiden. Diese Gebilde nochmals 1 - 2 Stunden ruhen lassen.

Auf Backpapier (oder leicht gefettetes, bemehltes Blech) im vorgeheizten Ofen, mittlere Schiene, backen.

Hin- und wieder die Farbe prüfen, denn der Lebkuchen darf nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt er bitter. Die Hitze evtl. reduzieren.

Backzeit etwa 20 Minuten bei 180 - 200 °C. Heißluft etwas weniger, Gas Stufe 2 - 3

Die Menge reicht für ein normales Blech. Lebkuchen sofort auf einem Rost auskühlen lassen. Wenn die Oberfläche glänzen soll, dann kurz vor Backzeitende mit Zuckerwasser bestreichen. Ansonsten die abgekühlten Lebkuchen mit Zuckerglasur verzieren.

Wer mit Mandeln verzieren möchte, sollte diese schon vor dem Backen leicht in den Teig drücken.

Oma hatte am liebsten Herzen, die sie nach dem Abkühlen mit Haselnussglasur bepinselte. In die Mitte setzte sie zur Dekoration eine Schokoladenmokkabohne oder ein silbernes Zuckerkügelchen.

Möglich, dass der Lebkuchen steinhart wird, dann sollte man ihn an feuchter Luft, oder zusammen mit einem angeschnittenen Apfel aufbewahren. Dadurch wird er wieder butterweich.



# Glühweinrezept

## Zutaten

1 Liter	Rotwein, trocken
50 ml	Rum
2	Orangen, saftige, ungespritzt, in Scheiben geschnitten
2	Orangen, saftige, ausgepresst
7	Nelken
2	Stangen Zimt
1	Sternanis
50 g	Kandiszucker, braun, kann auch mehr sein

## Zubereitung

Den Rotwein, die Gewürze, die Orangenscheiben und den frisch ausgepressten Orangensaft in einen Topf geben und bei niedriger Stufe erhitzen, jedoch nicht kochen lassen! Dann den Rum und den Zucker hinzugeben und nochmals kurz erhitzen.

Gewürze und Orangenscheiben abseihen und den Glühwein sofort heiß servieren!

Für einen Abend mit der ganzen Familie empfehlen wir Kinderpunsch mit Früchtetee und Saft anstatt Wein und Rum.

