

OSMANS TÖCHTER -KOCHSHOW WIDER WILLEN

DEUTSCH-TÜRKISCHES PUPPEN-MUSICAL VON DAS HELMI PUPPENTHEATER, DEM ENSEMBLE UND GÄSTEN IN DEUTSCHER UND TÜRKISCHER SPRACHE

PREMIERE

30. NOVEMBER 2025 KLEINES HAUS

URAUFFÜHRUNG

2. NOVEMBER 2025 KULTURGUT OST, SAARBRÜCKEN

AUFFÜHRUNGSDAUER CA. 1 STUNDE 30 MINUTEN OHNE PAUSE

Koproduktion von Das Helmi Puppentheater mit dem Saarländischen Staatstheater und dem Musiktheater im Revier Gelsenkirchen

Saarländisches Staatstheater

IMPRESSUM HEFT-NR. 262

HERAUSGEBER MUSIKTHEATER IM REVIER GMBH 25.26

GESCHÄFTSFÜHRER UND KOMM. GENERALINTENDANT TOBIAS WERNER

REDAKTION KATHARINA RÜCKL

GESTALTUNG AXEL GOLLOCH

BILDNACHWEIS PROBENFOTOS VON ASTRID KARGER, SAARBRÜCKEN

TITELFOTO NEDA POURBAKHSHAYESHI, EMIR TEBATEBAI

FOTO RÜCKSEITE GLORIA IBERL-THIEME

AUFFÜHRUNGSRECHTE DAS HELMI, JAKOB DOBERS, NEDA POURBAKHSHAYESHI

DRUCK BROCHMANN GMBH ESSEN

Das Fotografieren sowie Ton- und Filmaufnahmen während der Vorstellung sind aus urheberrechtlichen Gründen nicht gestattet.













BESETZUNG

OSMAN ÖZER u. a. EMIR TEBATEBAI PETRA ÖZER u. a. GIZEM AKMAN

NILÜFER ÖZER u. a. DANIEL JEROMA

CEMRE ÖZER u. a. NEDA POURBAKHSHAYESHI

KATHARINA THALBACH,

YUSSUF u. a. GLORIA IBERL-THIEME

HABIBI ALMAN,

OKTOPUS u. a. MAXIMILIAN TESCHEMACHER

CEM KARACA u. a. JAKOB DOBERS

EȘEK u. a. FLORIAN LOYCKE

TEYZES GÜLSÜM CANBEY, SULTAN EROĞLU, FULYA GÜNGÖR, ZEYNEP KURUÇAY,

SELDA PACAL, NAZLI POLAT

INSZENIERUNG FLORIAN LOYCKE

SKRIPT EMIR TEBATEBAI, FLORIAN LOYCKE,

JAKOB DOBERS,

NEDA POURBAKHSHAYESHI

MUSIKALISCHE LEITUNG JAKOB DOBERS

BÜHNE LOUISE PONS, FLORIAN LOYCKE

KOSTÜME JEANOT KEMPF PUPPENBAU FELIX LOYCKE

SCHAUMSTOFF-

REQUISITEN NOLUNDI TSCHUDI

LICHT MARIUS STEINERT

TON JÖRG DEBBERT

DRAMATURGIE VERENA KATZ, KATHARINA RÜCKL

REGIEASSISTENZ,

ABENDSPIELLEITUNG

UND INSPIZIENZ BENEDIKT STOLTEFUß

BÜHNENBILDASSISTENZ AMELIE KLIMMECK, JULIA WEßELS

KOSTÜMASSISTENZ HEDI MOHR



TECHNISCHE VORSTÄNDE TECHNISCHER DIREKTOR ROBIN RODRIGUEZ GARCÍA BÜHNENMEISTER SEBASTIAN LOHMANN LICHT PATRICK FUCHS TON JÖRG DEBBERT REQUISITE THORSTEN BÖNING KOSTÜM SYLVIA TSCHECH MASKE ANN-KATRIEN MAI AUSSTATTUNGSWERKSTÄTTEN CHRISTOPHER DAVIES MALSAAL ANDREA BOROWIAK SCHREINEREI STEVEN BUSCH DEKORATION DOMINIC LANGNER, NORBERT SINDA SCHLOSSEREI THOMAS KLETEZKA

BARGESPRÄCHE

(Lockerer Austausch mit Beteiligten der Produktion) Freitag, 9. Januar 2026 , im Anschluss an die Vorstellung



"In letzter Zeit gibt es viele Stücke und Bücher über Gastarbeiter*innengeschichten. Für mich war dieses 'zwischen zwei Kulturen stehen' aber nie so dramatisch oder schwer. Dieses Gefühl, nicht ganz angekommen zu sein, gehört einfach zu meiner Familiengeschichte.

Herkunft fühlt sich für mich eher an wie ein Urknall: etwas, das einmal hell geleuchtet hat und von dem man sich immer weiter entfernt. Die Sehnsucht danach bleibt, aber sie ist für mich keine Last, sondern eher eine Chance.

Meine Eltern kamen Anfang der 60er als junge Ärzt*innen nach Deutschland und mussten viel stemmen. Ich fühlte mich lange sehr deutsch, und erst nachdem sie gestorben waren, kam der Wunsch auf, das Land meiner Eltern neu kennenzulernen. Für mich ist Herkunft kein Ort, an dem man ankommt, sondern etwas, das sich bewegt, so wie man selbst."

EMIR TEBATEBAI



VON TÖCHTERN DIESES LANDES UND VON ESSEN, DAS SEHNSÜCHTE STILLEN WILL

Dramaturgin Verena Katz über "Osmans Töchter"

Osmans Küche

In Osmans Küche greift eine große Sehnsucht um sich. Ein Oktopus will Koch sein. Die Tomate träumt von der Hauptrolle im Salat. Osman selbst erhofft sich von seiner freiheitsliebenden Freundin ein Eheversprechen und wünscht sich von seinem Leben in Deutschland, dass es das Heimweh nach der Türkei stillen kann. Die Sehnsucht des Vaters steckt auch seinen Töchtern in den Knochen. Die erste, Petra, macht sie zu ihrer eigenen, zieht nach Istanbul und erkennt so auch die Ambivalenz der Nostalgie. Nilüfer, die zweite, wehrt sich und schlägt den entgegengesetzten Weg ein, der sie schließlich doch in Osmans Küche zurückführt. Das Sehnen von Cemre, der dritten, kann gar helfende Geister beschwören, die sie beim Kochen unterstützen

Die Sprache der Dinge

Das Helmi Puppentheater aus Berlin kennt die Kraft der Verständigung durch ein von Erinnerungen durchzogenes Drittes, sei es ein Gericht oder eine Puppe. Das kann eine besondere Mahlzeit sein, bei der wir noch als Erwachsene spüren, dass sie einmal Sicherheit und Geborgenheit bedeutet hat. Oder eine Spielpuppe aus der Kindheit, von der wir wissen. dass sie kein eigenes Leben hatte, an deren Worte wir uns aber dennoch bis heute erinnern. Der Schritt von diesen Alltagserfahrungen zu der Arbeit von Das Helmi ist der kleinste und größte zugleich. Denn die Puppenspieler*innen kennen den Klang und die Regeln der Sprache der Dinge. Sie können sie sprechen, spielen und singen und ermöglichen es so auch den Zuschauer*innen, wieder hinzuhören. Und wenn sich die Herzen für die Sprachen von Puppen, Essen und Musik geöffnet haben, werden auch Osmans Sehnsucht und die Herausforderungen im Leben seiner Töchter als allgemein menschlich verstanden.



In der Märchenwelt

Die künstlerische Arbeit von Das Helmi und der für "Osmans Töchter" assoziierten Künstler*innen zielt knapp an der Realität vorbei, um die Zuschauer*innen direkt ins Herz zu treffen. Dafür näherten sie sich zunächst einer kulturellen Realität an, indem sie die türkische Sprache neu lernten oder sich an den Klang aus ihrer Kindheit erinnerten. Sie kochten türkische Gerichte, sahen türkische Kochshows und Telenovelas und hörten und spielten die Musik dieses Landes. All diese Erfahrungen integrierten sie dann in eine Märchenwelt, die von Katzenskulpturen bewacht wird und deren Teppiche aus Papier gewoben sind. Es ist eine Welt, in der Schaumstoffpuppen und Menschen in einer Kunstsprache zwischen Tür-



kisch und Deutsch miteinander sprechen; in der ein Esel die Sehnsucht laut herausbrüllt und ein Song sein Schreien dann in neue Höhen hebt.

Stadt der Töchter

Wer in die Helmi-Märchenwelt eintaucht und anschließend wieder an die Oberfläche kommt, weiß: Auch Osmans Töchter sind Töchter dieses Landes. Frauen wie sie prägen das Stadtbild Gelsenkirchens, Saarbrückens und anderer Städte mit ihren Entscheidungen und Träumen. Ihnen Fragen zu stellen und ihren Geschichten und Liedern zuzuhören, führt vielleicht nicht zu klaren Aussagen, aber sicherlich zu einem tieferen Verständnis für unsere geteilte Gegenwart.

Kısır (Bulgursalat)

Zutaten

- 2,5 Gläser Wasser (ca. 0,55l)
- 1,5 Gläser Bulgur (fein)
- 8-9 Lauchzwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- ½ Bund Minze
- 1.5 EL Tomatenmark
- 1,5 EL Paprikamark
- 1 Teeglas Olivenöl (0,1l)
- 3 7 EL Granatapfelsirup
- 1 TL Pfeffer
- 2 TI Salz
- 3 TL Kreuzkümmel
- 3 EL Zitronensaft

Zubereitung

Bulgur mit lauwarmem Wasser einweichen. Lauchzwiebeln, Petersilie und Minze klein schneiden. Beiseitestellen.

Tomatenmark, Paprikamark und Olivenöl mischen und glattrühren. Zuerst nur 3 EL Granatapfelsirup, dann je nach Geschmack mehr dazugeben. Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel hinzufügen.

Wenn der Bulgur die Flüssigkeit aufgenommen hat, in ein flaches Gefäß geben und die Sauce einrühren. Solange kneten, bis alles ineinander übergeht. Dann mit Zitronensaft abschmecken. Lauchzwiebeln, Minze und Petersilie zum Schluss dazugeben. Nicht mehr kneten. Guten Appetit!

