

Schlechtes Timing

Ein Krimidinner im Lustenauer Dialekt in vier Akten
von Cornelia H. Müller

Vor 25 Jahren feierten die Lehrer und Schüler der Handelsakademie ein rauschendes Maturafest. Dieses Jubiläum nimmt die Anwältin Christiane Bösch zum Anlass, ein erstes Treffen ihrer damaligen Klasse zu organisieren. 1991 gab es in jener Nacht gleich zwei Besonderheiten. Der Lehrer Prof. Moosbrugger verschwand noch während des Festes. Seine Spur verlor sich damals gegen Mitternacht vor dem Festsaal und sein Schicksal blieb all die Jahre ungeklärt. Des Weiteren verließ die Schülerin Beate Vetter völlig spontan am Morgen nach der Feier Österreich. Jetzt, pünktlich zum Matura-Jubiläum, hat sie ihre Rückkehr angekündigt. Aber warum bittet sie Hauptkommissar Kohl zu dem Fest? Kann sie das Verschwinden von Prof. Moosbrugger endlich aufklären? Bevor Kohl Licht in die Angelegenheit bringen kann, geschieht ein Mord ...

* * *

Das Stück spielt während eines 4-Gänge Menüs,
das vom Küchenteam des 4 - Sterne Hotels Krönele frisch für Sie zubereitet wird.

Karten (begrenzte Stückzahl) sind nur im Vorverkauf erhältlich.
Ihren Menüwunsch deponieren Sie bitte beim Erwerb der Karten.

Es spielen: Petra Hochschwarzer, Ingrid Hämmerle-Golz, Anna-Lena Stuchly,
Gilbert Hämmerle und Martin Holzer

Regie & Übersetzung: Thomas Golz / Regieassistentz & Maske: Manuela Mair

Aufführungsort: Gasthof Krönele, Reichsstraße 12, 6890 Lustenau

Termine: 18./ 19./ 24. und 25. November

Kartenvorverkauf: Gasthof Krönele, Reichsstraße 12, 6890 Lustenau
Telefon +43 (0)5577 82118

Beginn: 19:00 Uhr

Preis inkl. Menü: € 59,-

* * *

www.luschnouarbuehne.at

Menü 1

Herbstlicher Vorspeisenteller

Feldsalat in Kartoffeldressing, Waldorfsalat mit Rehrücken
und Hagebuttenchutney und Ziegenkäse im Strudelteig

Kürbiscremesuppe mit Kartoffel – Grammelknödel

Rosa gebratener Jungrinderrücken
(vom Lustenauer Bauern Michael Hofer)
an Rieder Kartoffeln, mit Rotweinschalotten,
Sauce Béarnaise, Gemüsesockel und Speckbohnen

oder

Bodensee Felchenfilet an Steinpilzrisotto,
mit Blattspinat und gemischtem Gemüse

Variation vom Lustenauer Bauerntopfen

(vom Lustenauer Eichelehof, Ulrike Hofer)
Mousse, Lasagne und Knödel mit Fruchtsaucen

* * *

Menü 2 (vegetarisch)

Herbstlicher Vorspeisenteller

Feldsalat in Kartoffeldressing, Randigcarpaccio
mit Preiselbeervinaigrette und Ziegenkäse im Strudelteig

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kernölperlen

Gemischter vegetarischer Teller
Weißweinrisotto, Quinoaplätzchen,
Laugenknödel mit Rahmpilzen, Maroni
und herbstliches Gemüse

Variation vom Lustenauer Bauerntopfen

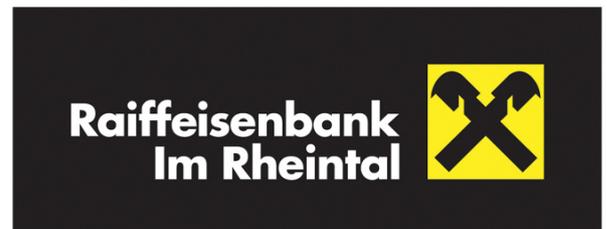
(vom Lustenauer Eichelehof, Ulrike Hofer)
Mousse, Lasagne und Knödel mit Fruchtsaucen

Mit freundlicher Unterstützung von:

Marktgemeinde Lustenau



jürgen krämer plan und raum gmbh



SPIERGER
Putzlappen | Mietwaschsystem | Stoffe
6890 Lustenau | www.sperger.at