

Puppen- und
Figurentheater



Osman's Töchter – Kochshow wider Willen

Deutsch-türkisches
Puppen-Musical von Das Helmi Puppentheater
Uraufführung



Saarländisches
Staatstheater

Osmans Töchter - Kochshow wider Willen

Deutsch-türkisches Puppen-Musical von Das Helmi
Puppentheater | Uraufführung

Koproduktion mit dem Musiktheater im Revier
Gelsenkirchen

In deutscher und türkischer Sprache

Premiere am 02.11.2025 | Kulturgut Ost

Dauer ca. 1 Stunde 30 Minuten

Besetzung

Osman Özer u.a.	Emir Tebatabai
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
Eşek u.a.	Florian Loycke
Teyzes	Elif Özgür, Vahide Sahin

Inszenierung Skript/Drehbuch

Florian Loycke
Emir Tebatabai,
Florian Loycke,
Neda Pourbakhshayeshi

Musikalische Leitung Bühne

Jakob Dobers
Louise Pons,
Florian Loycke

Kostüme Puppen Essen, Raki, Eisenbahn Dramaturgie

Jeanot Kempf
Felix Loycke
Nolundi Tschudi
Verena Katz,
Katharina Rückl
Armin Konrad
Lukas Engel

Licht

Video

Regieassistenz/ Abendspielleitung/Inspizienz Bühnenbildassistenz Theaterpädagogische Betreuung

Gesa Oetting
Viktoria Edler

Meike Hollinger-Koch

Die Produktion dankt Cebraill Kaya und dem Thonet-Team
für die Unterstützung.

Technischer Direktor Ralf Heid **Bühneninspektoren** Philipp Sonnemann, Christoph Frank **Leitung Beleuchtung** Björn Schöck **Technische Produktionsleiterin** Nicole Martini **Leitung Ton-/Videoabteilung** N.N. **Leitung Kostümabteilung** Eleni Chava **Leitung Requisite** N.N. **Chefmaskenbildnerin** Birgit Blume **Technische Einrichtung und Theatermeister** Yannik Bauer **Beleuchtungsmeister** Armin Konrad **Ton/Video** LE-Eventtechnik Gbr **Requisite** Klaus-Dieter Einicke **Produktionsleiterin Kostüm** Lisa Weinbrecht **Gewandmeister*innen** Christiane Hepp, Bettina Kummrow, Kerrin Kabbe, Martina Lauer **Ankleider*innen** Michael Heißler, Sabrina Neukirch, Lena Bednarz, Lisa Maul **Kostümbearbeitung** Larissa Mauer **Hutmacherei** Sabrina Neukirch **Schuhmacherei** Thomas Seibold **Maske** Simone Fleig **Leitung Werkstatt und Schlosserei** Fabian Koppey **Konstrukteur** Maximilian Schramm **Leitung Dekorationsabteilung** Saskia Götz **Leitung Malsaal** Ella Zistler **Leitung Schreinerei** Claude Schmitt **Leitung Statisterie** Andreas Klußmann



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.

Dere Geliyor Dere

*Dere geliyor dere yalelel yalelel
Kumunu sere sere yalelellim
Amanın aman aman
Zamanın zaman zaman
Bizim düğün ne zaman yalelellim*



Die Sprache der Dinge

Das Helmi Puppentheater aus Berlin weiß um 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 und an deren Worte wir uns 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.

Ben Sizin Babanızım

Öl de baba ölelim - Eyvallah

Gül de baba gülelim - Eyvallah

Sev de baba sevelim - Eyvallah

Sari bülbül

*Sarı bülbül, saç süm bül
Güle bülbül, bülbül, bülbül, bülbül
Bülbül, bülbül, bülbül' hey*

In der Märchenwelt

Die künstlerische Arbeit von Das Helmi und der für *Osmans Töchter* assoziierten Künstler*innen zielt knapp an der Realität vorbei, um den 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 Türkisch und Deutsch miteinander sprechen; in der ein Esel die Sehnsucht laut herausbrüllt und ein Rap-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 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.

Verena Katz



Kirchererbsensalat

Ein Rezept von Vahide Sahin, Saarbrücken

Zutaten

500g Kirchererbsen (aus dem Glas)

200g Getrocknete Tomaten in Öl

250g Hirtenkäse

1 Esslöffel Tomatenmark

1 Esslöffel Zitronensaft

1 Teelöffel Chilliflocken

1/2 Teelöffel Salz

1 Bund Petersilie

2 Mittलगrosse rote Zwiebeln

Zubereitung

Schritt 1

Kichererbsen abgießen und von dem Saft 5-6 Esslöffel zur Seite stellen

Schritt 2

Hirtenkäse und Zwiebeln in feine Würfel schneiden sowie die Petersilie fein hacken.

Schritt 3

Tomatenmark, getrocknete Tomaten mit eigenem Öl, Chilliflocken, Salz und Kichererbsensaft in die Küchenmaschine geben und zerkleinern

Schritt 4

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und Zitronensaft hinzufügen, alles mischen

Den Salat auf einem Teller servieren und mit Hirtenkäse und Petersilie schmücken



Guten Appetit!



Probe zu „Osmans Töchter“. Von links nach rechts: Maximilian Teschemacher, Emir Tebatebai, Gloria Iberl-Thieme, Daniel Jeroma, Neda Pourbakhshayeshi.

Spielzeit 2025/26

Wir bieten zu jeder Inszenierung theaterpädagogisches Begleitmaterial und Workshops an. Anfragen und Buchungen an Theaterpädagogin Meike Hollinger-Koch, Telefon: 0681 3092-248 oder E-Mail: m.koch@staatstheater.saarland

Herausgeber

Generalintendant Prof. Michael Schulz

Kaufmännischer Direktor Prof. Dr. Matthias Almstedt

Saarländisches Staatstheater GmbH

Redaktion Verena Katz

Szenenfotos © Jeanot Kempf

Gestaltung & Satz Second Floor Design

Druck Rainbowprint

Änderungen vorbehalten

Weitere Informationen
sowie Fotos und Videos
finden Sie hier



www.staatstheater.saarland