

Eine "Bomben Stimmung" mit den „Lustigen Klassikern“ aus München

Ein Angriff auf die Lachmuskulatur sind die Übersetzungen ins Bayrische.
Verzaubernde und bezaubernde Parodien. *Klassische Oper aus bayerischer Sicht. Ein äußerst
vergnügender und kurzweiliger Opern- und Klassikabend der etwas anderen Art*

**im Restaurant Schneiderwirt in Utting,
am Samstag 26. Juni 2010 um 20 Uhr – Einlaß 18 Uhr**

*Die „Lustigen Klassiker“ werden nicht nur mit Spielwitz sondern auch durch die
bezaubernden Begleitmusiktöne einen unvergeßlichen Abend präsentieren
Schon in der Schulzeit hatte man seine Probleme mit Opern. Doch hier ist alles
anders.*

Die Sagen und G'schichten in bayerischer Mundart punkten in vielerlei Hinsicht:
Bayrische Übersetzungen dauern nicht so lang wie im Original, sie sind witzig und
man kann sich dank bayerischem Dialekt, bayerischer Mentalität und meist
bayerischen Schauplätzen prima in die Handlung hinein versetzen.

Dann ist alles ganz einfach, wenn man die Geschichten ins Bayrische Land verlegt
und aus einzelnen Figuren bayrische Originale macht. Gekleidet in Bayrisch-
ägyptisch-römisch.

Diesmal auf dem Programm:

„**AIDA**“ oder wie da Verdi Sepp mit Ägypten ogibt

+

„**Turandot**“ oder nur so kriagt ma klooane Prinzessinnen woach.

Hier gelingt etwas, was bisher nicht so zu hören war - die Verbindung von großer
Oper, bayerischer Volksmusik und chinesischer Klangwelt, von dramatischer Handlung
in bayerischer Betrachtungsweise der Geschehnisse. Klassischer Stoff aus
bayerischer Sicht!

Dass unbekannte Machwerke unbekannter und bekannter Vertreter der deutschen
Dichtung aus Vergangenheit und Gegenwart ironisch und zwerchfellerschütternd
daher kommen können, diesen Beweis wollen die Ausführenden sprechend,
deklamierend, stotternd, singend und improvisierend erbringen.

Mit Gespür und Sprachwitz nehmen sie sich den ganzen Themen an.

Gut zwei Stunden kann man sich von den „Lustigen Klassikern“ köstlich unterhalten
lassen.

**Karten gibts im Veranstaltungsort oder unter Tel. Tel. 08806-957 338 sowie
www.echtboarisch.de**