

# Singats-Auflauf

nach Art des Ruhrpotts

## Zutaten:

3	rasende Dokumentarfilmer
5	handverlesene Techniker
8 1/2	Bühnenbildner, möglichst kreativ
4	Köche, gerne von den schärferen
18 1/2	Musiker, forte
23	Schauspieler, bunt gemixt

## Zubereitung:

Stellen Sie ein Haus mit Betten, Tenne und Waschmöglichkeiten der Marke Obermeierhof bereit und heizen Sie die Scheune auf ca. 20°C vor. Nun kann es losgehen!

**1** Bestücken Sie zuerst die Dokumentarfilmer mit Kamera und Fotoapparat. Nun nehmen Sie einen Spritzbeutel zur Hand und verzieren die einzelnen Stücke mit einer Mousse aus Sensationsgier und Gespür und streuen sie danach über ganz Obermeierhof.

**3** Nachdem Sie die Bühnenbildner in Arbeitskleidung gesteckt und sie abwechselnd mit Pinsel und Hammer bespickt haben, stellen Sie sie ebenfalls in die Scheune. Nach und nach gießen Sie sie nun mit einer Vinaigrette aus Ideenreichtum, Geschicklichkeit, Kreativität und Ausdauer auf.

**5** Bringen Sie die Musiker in einem Harmoniebad zum brodeln. Wenn sie das Tuten und Blasen anfangen, nehmen Sie sie vorsichtig heraus und streichen sie von den ersten vier Saiten ab. Nun zupfen und schrubben Sie die restlichen Saiten einmal kräftig, bis sie perfekt abgestimmt sind. Daraufhin klimpern Sie mit Ihren Fingern flink darüber und schlagen das ganze mit einem Holzstab gleichmäßig zu einer dynamischen Masse.

**2** Nehmen Sie die Techniker zur Hand und wälzen sie in einem Mix aus Geduld, Kniffelei, Volt und Watt und lassen Sie sie unter dem Scheinwerferlicht ein bisschen gehen. Nun geben Sie etwas Kabelsalat und Mikrofone hinzu und stellen das Ganze in der Scheune warm.

**4** Füllen Sie nun die einzelnen Köche mit Geschmack und Professionalität und rütteln Sie diese durch ein großes Sieb. Die Gerichte, die herauskommen, fangen Sie bitte in einem extra Behälter auf. Die übriggebliebene Masse mischen Sie mit ein paar Brandwunden und Gelassenheit und geben sie erneut in das Sieb. Wiederholen Sie diesen Vorgang bis zuletzt ein unglaubliches Buffet herauskommt. Achtung! Es kann zu Geschmacksexplosionen kommen!

# 6

Rollen Sie die Schauspieler aus und teilen sie in 4 gleichgroße Portionen auf. Stecken Sie sie nun abwechselnd in verschiedene Kleidung und flößen einen Saft aus Text und Gesang hinein. Die gut gefüllten Teile vermischen Sie nun wieder zu einem großen Ensemble und überziehen es mit einer Glasur aus Drama, Komödie, Spannung und Liebe.

# 7

Zu guter Letzt vermischen sie alle vorbereiteten Zutaten mit Technikern und Bühnenbildnern in der Scheune. Verteilen Sie nun die restlichen Lampenfieberstreusel darüber und beträufeln Sie den Auflauf mit etwas Rampensau-Sirup. Zuletzt fügen Sie an den freien Stellen gut 50 Zuschauer (am Besten pflücken Sie diese vom Hang zu emotionalem Beifall) ein und schließen die Scheunentür.

## Achtung:

Nach dem Verzehr kann es zu muskulösen Verspannungen aufgrund wilder Tanzeinlagen, akutem Ohrwurmbefall, überdimensionalem Schlafmangel, Schlückauf!, neuen Bekanntschaften, freudigem Glücksgefühl, Sehnsucht nach November 2012 und unerträglichem persönlichen Wohlbefinden kommen.

Wir wünschen einen guten Appetit! Glück auf!

---

Sesa Mayer,  
Stamm Goldene Horde

