

Pressemitteilung

036/2025

2.684 Zeichen

Besonderes Krimidinner im Schloss Brand

Marktredwitz, 25. Februar 2025. Das Amateurtheater Marktredwitz präsentiert im Schloss Brand bei Marktredwitz am 16. und 17. Mai 2025 jeweils um 19.00 Uhr ein Krimidinner der besonderen Art: „Miss Sophie's 50th - Ein tödlicher Toast“. Inspiriert von dem klassischen „Dinner for One“, wird diese Krimiversion mit einer spannungsgeladenen Wendung und einem Schuss Humor die Gäste fesseln.

Miss Sophie feiert ihren 50. Geburtstag mit einer exklusiven, eleganten Dinnerparty in ihrem Landhaus. Geladen sind ihre engsten Freunde und einige alte Bekannte. Doch während des zweiten Gangs bricht Chaos aus: Einer der Gäste wird tot aufgefunden – offensichtlich ermordet. Die Lage verschärft sich, als ein Tiger, der aus einem nahegelegenen Zirkus entkommen ist, im Garten auftaucht und das Haus belagert. Ein Schuss fällt, der Tiger? – Aber die Frage bleibt: Wer hat den Mord begangen, und was haben die Gäste zu verbergen?

In der eigens dafür geschriebenen Geschichte von Jürgen Bauer, der auch Regie führt, erwartet die Besucher eine gelungene Mischung aus Thriller und Komödie, in der jeder Moment ein Rätsel birgt. Teilnehmende erleben, wie Miss Sophie und ihre illustren Gäste in eine gefährliche und zugleich unterhaltsame Situation geraten.

In den Hauptrollen glänzen Harald Eichner, Susanne Zimmert und Elke Schöffel. Sie bringen die Charaktere auf eindrucksvolle Weise zum Leben und tragen maßgeblich zur packenden Atmosphäre bei.

Teilnehmende erleben eine einzigartige Kombination aus spannendem Kriminalrätsel und exquisitem Dinner – serviert in einem stilvollen historischen Ambiente. Sie tauchen ein, wenn es heißt: „Ein tödlicher Toast“, und entdecken gemeinsam, wie Miss Sophie und ihre Gäste einem dramatischen Geheimnis auf die Spur kommen!

Der Kartenvorverkauf beginnt am 1. März 2025 über www.okticket.de und in der Tourist Information Marktredwitz. Karten kosten 78,00 € plus Vorverkaufsgebühr (Preis excl. Getränke). Allergien sind beim Ticketkauf anzugeben: Telefon 09231/9737039. Der Veranstaltungsort ist leider nicht barrierefrei.

Das Menü wird von Kohler's Kulinarik serviert:

- Aperitif: Schloss Wachenheim Sekt mit Apfel-Vanillereduktion
- hausgebackenes Brot mit Salzbutter
- Schaumsuppe von Gartenkräutern mit Haselnuss-Ravioli und gebratenen Kräutersaitlingen
- Hauptgang:
 - sanft gegarte Maishähnchenbrust aus dem Gewürzsud mit kräftiger Thymianjus,
 - Zwiebel-Pankocrunch-Topping, Kohlrabigemüse mit Petersilie und Zitrone und Kartoffeltarte
- Hauptgang vegetarisch:

- geschmorte Karotten mit Zwiebel-Pankocrunch,
Kohlrabigemüse mit Petersilie und Zitrone, Kartoffeltarte
und Jus
- Erdbeer-Joghurt-Mousseschnitte mit Milkschokolade,
Erdbeeren in Passionsfruchtglasur, Pistaziencreme und
Kakaobohnencrumble