

‘SELAMAT MAKAN’

smakelijk eten

verhalen over Indië, Indo’s en Indisch eten

Roy en Hedy Grünewald zijn broer en zus die zijn opgevoed in de naoorlogse Indo cultuur in Nederland. Met oma die bijzondere verhalen vertelde en met moeder wiens kookkunst onovertreffbaar was. Hoe Indo kun je zijn!

Zij presenteren een theaterbeleving in de vorm van een Indische culinaire vertelvoorstelling. Het publiek wordt ontvangen op een kumpulan (familiebijeenkomst) waar Hedy het eten klaar maakt volgens de originele familierecepten. Ondertussen vertelt Roy verhalen over het voormalige Nederlands Indië en de Indo’s. Grappig, ontroerend, soms een tikje pikant. Exotische geuren kringelen de zaal in en in de verte klinkt de gamelan. Als de gerechten klaar zijn worden de gasten uitgenodigd voor de maaltijd. Selamat makan – smakelijk eten!

Niet alleen voor Indo’s...

U doet met deze voorstelling niet alleen Indo’s een plezier, maar een breed publiek dat houdt van Indisch eten in combinatie met mooi vertelde verhalen. Ook voor uw senioren publiek of thematische programmering is deze voorstelling zeer geschikt. Het concept is zodanig, dat er na afloop van de voorstelling, tijdens het eten, er aan tafels leuke contacten ontstaan van mensen die spontaan verhalen aan elkaar vertellen.

Vrijwel alle voorstellingen in 14/15, 15/16 en 16/17 waren of zijn reeds uitverkocht! Wij spelen deze voorstelling nog door in het seizoen 17/18, waarschijnlijk voor het laatst.

SYNOPSIS

Het publiek wordt ‘op z’n Indo’s’ welkom geheten in de theaterzaal. Hedy neemt plaats achter een aanrecht en bereidt diverse kleine gerechten voor. Terwijl de geuren de zaal in kringelen begint Roy met een verhaal over het Indische eten straks en over het waarom van deze voorstelling: de Indo is langzaam aan het verdwijnen. Ze verdwijnen op dezelfde manier zoals ze zijn ontstaan: door mixen en mengen.

Hij neemt het publiek mee naar het Indië als voormalige kolonie en het ontstaan van de Indo. Aan de hand van het persoonlijke verhaal van hun ouders vertelt hij verder over de repatriëring en hoe de Indo’s door Nederland werden opgevangen, maar ook hoe ze hun eigen cultuurtje trouw bleven. Dat levert een aardige schets op van verhalen, roddels en herinneringen.

Het laatste deel van de voorstelling gaat over hun reizen naar het huidige Indonesië en de tegenstellingen die ze zelf hebben ervaren.

De Indo gaat verdwijnen, maar wat zeker zal blijven bestaan is de authentieke Indische keuken. Het publiek wordt uitgenodigd om te gaan eten.

Enkele reacties

...heel herkenbaar, zowel voor ‘Indo’s’ als voor ‘Hollanders’

...Roy is een geboren verteller die prachtig zijn oude Indische tantes imiteert

...ik heb nooit geweten wat jullie geschiedenis was. Heel eenvoudig, maar wel helder verteld

...lekker gelachen en daarna zalig gegeten

...na afloop was het zo relaxed. Je raakt tijdens het eten ook met anderen aan de praat

DE SPELERS

Hedy Grünewald

Werkte meer dan 25 jaar als scenograaf voor diverse dans- en theatergroepen in Nederland en België. Als medeoprichter en artistiek verantwoordelijke was zij van 1984 tot eind 2012 verbonden aan theatergroep Drieons. Sinds 2013 is zij voor anderen Indisch gaan koken. In theater de NWE Vorst, Tilburg organiseerde zij een aantal keren een pop-up restaurant en via haar bedrijfje Indisch & Anders catert ze veelvuldig.

Roy Grünewald

Begon als regisseur en werd later conceptontwikkelaar evenementen bij de Arjan van Dijk Groep. Hij was 16 jaar directeur van schouwburg De Nieuwe Doelen in Gorinchem en heeft zich thans gespecialiseerd in ontwikkeling van culturele concepten en storytelling projecten. Zie www.roygrunewald.com

René Jagers (regie)

Was jaren regisseur en artistiek leider van theatergezelschap Drieons uit Tilburg. Daarnaast regisseerde hij bij het Zuidelijk Toneel, Amai en Theater Zuidpool (B). Sinds 1998 werkte hij bij Theater De NWE Vorst in Tilburg. Eerst al programmeur, later als directeur. In 2013 is hij hier vanwege het behalen van de pensioengerechtigde leeftijd gestopt.

Vof 'Indisch en Anders'

Is een klein bedrijf dat het Indische eten op een andere en eigentijdse manier wil aanbieden. Zij organiseert onder meer pop-up restaurants, theatrale eetvoorstellingen of verrassingsmaaltijden op ongewone locaties.

INFO

Boeking

Het theatergedeelte met vertellingen en live cooking duurt zeventig minuten zonder pauze. In verband met de maaltijd die daarop volgt is deze voorstelling het beste te programmeren in de late namiddag of begin van de avond. Beschikbaar voor het seizoen 2016/2017/2018

Speelplaats en capaciteit

De voorstelling bij voorkeur in een kleine theaterzaal, ruime foyer of toneel op toneel. De maaltijd wordt in een separate ruimte geserveerd. Er hoeven geen tafels worden gedekt, het eten is informeel in bv foyer of restaurant.

Catering

De gerechten worden dagvers bereid en worden gepresenteerd in eigen chafing dishes. Het eten is maaltijd vullend en bestaat uit een rijstschotel met verse gerechten en bijgerechten (ook vegetarisch). Men kan zelf bepalen hoe pittig men het wil want de sambal wordt apart geserveerd. Het eten wordt door de acteurs opgeschept in bordvormige mandjes met vetvrij papier. Hedy bereidt tijdens de vertellingen op het podium diverse kleine gerechten. Uiteraard wordt daar niet met open vuur gekookt.

Techniek

Het licht en geluidsplan is eenvoudig. Er is een technicus van het theater nodig voor de licht instellingen en een headset microfoon. Behalve het zaallicht vinden er tijdens de voorstelling geen changementen plaats. Wij nemen zelf *geen* technicus mee. Verdere aanwijzingen staan vermeld op de technische lijst.

Contact: roygrunewald@hotmail.com

Tel: 06-53781356 (boekingen en info) / 013-5454737 (culinaire info)