

Die Specknerin in neuem Gewand

CD „Tanzt einfach mit 1“ Titel Nr. 14, Beschreibung in „Tanzt einfach mit 1“, Seite 15

Will man mit seiner Gruppe einen Tanz präsentieren und vielleicht danach noch eine Mitternachtssuppe servieren, so ist unsere „Specknerin“ dafür hervorragend geeignet. Ich möchte dazu die folgenden praxiserprobten Anregungen geben.

„Specknerin“ – so hieß in früherer Zeit der Beruf der Korbflechterin – dieser Zunfttanz ist ein Kreistanz im 4/4-Takt und stammt aus dem England des 16. Jahrhunderts. Zunächst muss der Tanz den Teilnehmern entsprechend der Tanzbeschreibung vermittelt werden. Zur Erinnerung: er besteht aus drei unterschiedlichen Teilen – jeder vier Takte lang –, denen jeweils ein viertaktiger Refrain folgt, und er hat drei Durchgänge, die durch ein zweitaktiges Zwischenspiel getrennt werden. Hieran ändert sich nichts. Das „neue Gewand“ besteht nun darin, dass den Zuschauern ein Suppenrezept in humorvoller Weise tanzend vorgestellt wird, wobei Kostümierung und Requisiten nicht fehlen sollten. Alle Teile des Tanzes werden mit einem Sprechtext unterlegt. Da Texte – von der ganzen Gruppe gesprochen – erfahrungsgemäß meist unverständlich bleiben, übernimmt ein Tänzer die launigen Ansagen zum Tanzrefrain, der Tanzleiter spricht den übrigen Text. Dabei hat sich gezeigt, dass die Verwendung von Mikrofonen hilfreich ist.

Text des Tanzleiters

Takt 1-4 Heut kommt 'ne Suppe auf den Tisch/die hält uns alle knacki frisch.
Takt 9-12 Rechts rum rühren mit Bedacht / links herum genauso sacht.
Takt 17-20 Rechts im Zickzack umgerührt / links im Zickzack rumgeführt.

Text des ansagenden Tänzers

1. Durchgang

Takt 5-8 Sellerie und Pfefferschoten / lösen im Gedärm die Knoten.
Takt 13-16 Maggikraut und Knoblauchzeh'n / ich möchte lieber weitergeh'n.
Takt 21-24 Scharfe Zwiebeln groß und klein / müssen noch ins Süppchen rein.

2. Durchgang

Takt 5-8 Rosmarin und Porreescheiben / stiften an zu frohem Treiben.
Takt 13-16 Fenchelknolle, Estragon / schenken Wärme wie die Sonn' .
Takt 21-24 Petersilie, glatte, krause / setzen wir Euch vor zum Schmause.

3. Durchgang

Takt 5-8 Möhrenstifte, Bohnenkraut / gut gekaut ist halb verdaut.
Takt 13-16 Kümmelkorn und Paprika / sind für alle Gäste da.
Takt 21-24 Zucker, Salz und Salbeiblätter / tun uns gut bei jedem Wetter.

Kostümierungsvorschlag

Die Mitglieder der Gruppe verkleiden sich als Köche und Köchinnen. Dazu ist oft nur geringer Aufwand erforderlich: für die Damen Schürzen und weiße Dreieckstücher (aus abgelaufenen Erste-Hilfe-Kästen) als Kopftücher, für die Herren „Kochmützen“ aus Pappe und Krepppapier, der weiße Hemdkragen ist eingeschlagen, und Geschirrtücher sind als Schürzen in den Hosenbund gesteckt.

Requisiten

Klapphocker, weiße Tischdecke, Suppentopf evtl. mit Löffel, Sellerie, Pfefferschoten, Porreestangen, Rosmarin, Möhren, Bohnenkraut, Knoblauchzehen, Maggikraut, Fenchelknolle, Estragon, Paprika, Kümmelkörner, Zwiebeln, Petersilie, Salbei, Salz, Zucker

Ablauf

Die Gruppe tritt zur Musik der „Specknerin“ im Gänsemarsch in folgender Ordnung auf: zuerst der Tanzleiter mit dem Klapphocker, dahinter der ansagende Tänzer mit der Tischdecke, danach ein dritter mit dem Suppentopf inkl. Löffel, es folgen die übrigen Tänzer mit den Suppenzutaten in Reihenfolge des Auftretens dieser Zutaten im Text. Der Tanzleiter formt den Tanzkreis. Wenn dieser sich gebildet hat, stellt er den Hocker in der Mitte des

Kreises ab. Der zweite legt die Tischdecke darüber, der dritte stellt den Suppentopf darauf ab. Währenddessen bewegen sich die anderen weiter in Tanzrichtung im Kreis herum. Dann beginnt der Reihe nach die Ablage der Suppenzutaten am Fuß des Hockers, wobei nur der Ablegende jeweils den Hocker aufsucht und der nächste erst nach Rückkehr des vorigen mit der Ablage der nächsten Zutat beginnt.

Tanzleiter und ansagender Tänzer stellen sich neben den Kreis, drei bis vier vorher bestimmte „Köche“ versammeln sich dicht um den Hocker herum, denn sie haben eine Sonderaufgabe: Sie geben immer zu Beginn des Tanzrefrains die jeweils benannten Zutaten in den Suppentopf und heben diesen Topf anschließend gut sichtbar für die Zuschauer bis zum Ende des Tanzrefrains mehrmals hoch. Ansonsten tanzen sie die Bewegungsfolgen nicht mit, sondern pendeln stattdessen nur hin und her wie beim Zwischenspiel.

Wenn alle Beteiligten ihre Plätze erreicht haben, wird die Musik abgeschaltet, die Tänzer bleiben stehen und nehmen die V-Fassung ein. Der Tanzleiter hat nun die Gelegenheit, einige Worte an den Jubilar oder die Gäste zu richten und Informationen über diesen Tanz zu geben. Danach beginnt die Musik von vorn, und der eigentliche Tanz fängt an.

Nach dem dritten Durchgang wünscht die Gruppe unisono: „Guten Appetit!“. An dieser Stelle ist noch einmal Raum für Ansagen. Anschließend geht die Gruppe ab, indem sich der Tanzleiter in den Kreis einreihet und die Gruppe im Gänsemarsch wieder hinausführt.

Apropos Suppe – aus diesen Zutaten gekocht ist sie wirklich köstlich, die mengenmäßige Zusammensetzung allerdings bleibt dem eigenen Geschmackempfinden überlassen und variiert je nach Jahreszeit. Will man die vegetarische Form verlassen – Fischfiletstückchen sind sehr zu empfehlen, und kleine Kartoffelwürfel runden die Suppe ab.

Katrin Walte