

AUFTAKT FÜR SUHLER KARNEVAL Die Chefköche mixten aus „Hütes, Brüh & Karneval“ eine leicht verdauliche und humorvolle Kost

### Ikalla griff zur richtigen Rezeptur



VON RUTH SCHAFFT

Mit sicherem Händchen haben die Ikalla-Meisterköche auch diesmal wieder die richtige karnevalistische Rezeptur zusammengemixt.

*SUHL* – Gewürzt mit humoristischen Zutaten, kam das Narrenvolk in der Simson-Kulturhaus-Narrhalla on Sonntich wieder auf den Geschmack – nicht nur bei Hütes on Brüh (mit Rouladen für 5 Euro). Mit seinem Frühschoppen der besonderen Art läutet traditionsgemäß der SCV Ikalla im kalten Januar die heiße Phase der 5. Sühler Jahreszeit ein – heuer mit dem Schlachtruf: „Joa, doe senn mi debai“. Na klar, ohne die Herren und Damen sowie die Tanzmädeln von der Ikalla wäre der Suhler Karneval wahrlich um eine bunte Facette ärmer. Dennoch lädt sich der Verein zu „Hütes, Brüh & Karneval“ stets auch Gäste ein. Und allesamt kamen sie nicht mit leeren Händen. Schlagkräftiges zu vorgerückter Stunde boten die Querschläger aus Christes, die es phonstark drauf hatten. Gekommen war auch ein Ernährungsberater aus Herpf (Frank Schuhmacher), der mit Ratschlägen nicht sparte. Auch die Damen standen ihren Mann auf der Ikalla-Bühne. Das demonstrierte das schwache Geschlecht sehr überzeugend: Regina (Fischer) als Randfichte vom Ziegenberg zum Beispiel, die fünf Marktweiber mit Angie und Münte im Schlepptau, die reife Garde vom ZCC, die Mädchen aus der hauseigenen kleinen und großen Garde sowieso. Dass die Suhler Karnevalsvereine aneinander vorbei reden, gibt's wohl nur noch auf der Bühne. Beim TV-Hopping mit Bernd Domagalla (Ikalla), Michael Rebhan (SSC) und Gunter Hennig (ZCC). Wenn – und das ganz ohne Probe und doppelten Boden – der erste durch eine Kochsendung führt, der nächste ein Fußballspiel moderiert und auch der dritte sportlich daherkommt, entsteht ein TV-Salat, an dem das Publikum seine helle Freude hatte und der den Hütestopf zum Dampfen brachte.

Mehrere Hundert Stück von den guten Heichelheimern gingen dann auch über'n Tresen, einige (künstliche) flogen gar über die Bühne – beim Zuschauerspiel. Dafür gab's sogar Preise, Für den Sieger eine gute alte Kloßpresse aus dem Hause Molecki, Zella-Mehlis.

Und wie stets war es Chefkoch Bernd Domagalla, der sämtliche Zutaten umrührte, abschmeckte, nachwürzte, seinen Senf dazu gab und sorgsam darauf achtete, dass nichts anbrannte. Nicht nur der große Bocuse hätte an so einem Kollegen seine helle Freude.

Kloß-Zielwurf, eine Disziplin, die von der Ikalla extra für das traditionelle Zuschauerspiel erfunden wurde.

