



Blickfang für Herbstspaziergänger: Die Aschaffener Musketiere und ihre Freunde von der Cronacher Ausschuss-Compagnie posieren vor der Schellenmühle.

Foto: privat

Rendezvous mit Pulver und Blei

Nicht schlecht gestaunt haben Spaziergänger, als sie sich am Wochenende an der »Schellenmühle« unversehens von Musketieren umgeben sahen. Ausstaffiert mit Wams, Stulpenstiefeln, Stangen und Spießern feierten die **Churfürstlichen Aschaffener Musketiere**, eine Abteilung der Königlich privilegierten Schützengesellschaft 1447, Wiedersehen mit ihren Kollegen aus Kronach im nördlichen Oberfranken. Die Cronacher Ausschuss-Compagnie besteht seit 2001 und erinnert an den Dreißigjährigen Krieg, als zwischen 1632 und 1634 der Ausschuss der bewaffneten Bürger die Stadt erfolgreich gegen schwedische Truppen verteidigte. So ging es beim Rendezvous an der »Schellenmühle« nicht ohne Pulver und Blei ab. Beim Schießen mit historischen Waffen kamen auf dem Schießstand der »Königlich Privilegierten« allerlei Musketen, Radschloss- und Steinschlosspistolen zum Einsatz. Ein zünftiger Kameradschaftsabend folgte, berichtet **Ernst Rosner**, der Gesellschaftswart des Aschaffener Vereins. Dabei habe man mit den Kronachern weitere Treffen vereinbart. gaf

Viele Wege zum guten Geschmack

»Die Küche ist der letzte Ort der Anarchie«. Sagt der Kölner Fernsehkoch **Mario Kotaska**. Bei Hommel in Nilkheim kochte der 33-Jährige mit dem ebenfalls fernsehbekannten, aus Wertheim stammenden 36-jährigen **Ralf Zacherl**. Glacierte Geflügelleber mit Rosmarin-Äpfeln gab's in den vier Shows und als Vorspeise sautierte Garnelen auf Kräuterpolenta mit Orangepaprika – die Fans standen für die Häppchen Schlange. Sie meckerten nicht einmal, dass sich Zacherl geschlagene zwei Stunden verspätete. Die Hauptsache war für so manche: »Er sieht ja genauso aus wie im Fernsehen – toll!« Ebenso wie bei der Kerner-Kochshow im Fernsehen wurden auch live Kostproben verteilt – mit dem deutlichen Hinweis, dass die Rezepte allenfalls als Idee und vielleicht auch als Einkaufsliste gedacht sind: »Viele Wege führen zum guten Geschmack« sagt Zacherl. Der eine oder andere Tipp der Profis vielleicht auch – etwa der, dass man einen Braten ruhig am Samstag nach der Sportschau in die 55 Grad warme Backröhre schieben kann. Pünktlich am nächsten Mittag soll er fertig sein, wenn er kurz vor dem Essen noch Oberhitze bekommt. Wich-

tig beim Kochen sind laut Zacherl gute Produkte und Geräte: Mit einem scharfen Messer gelangen mit weniger Druck sauberere Schnitte; die Aromastoffe würden dann nicht mit dem Saft aus Tomaten oder Kräutern gedrückt. wdr

Bosse und Genossen einig

So einig können sich SPD und Wirtschaft im Wahlkampf sein: In einer Podiumsdiskussion zur Entwicklung des Leiederer Hafens waren sowohl Bosse als auch Genossen des Lobes voll. »Der Hafen entwickelt sich zu einer wirtschaftlichen Drehscheibe, die über die Region bayrischer Untermain hinaus vernetzt ist und einen Wirkungsbereich über unsere Grenzen darstellt«, sagte Stadtrat **Herbert Kaup**, und alle stimmten ihm zu: Hafendirektor **Wolfgang Filippi**, die Geschäftsführer **Matthias Fischer** (Johann Fischer), **Roland Baum** (Westarp), **Reinhard Engelhard** (Industrie- und Handelskammer), Wirtschaftsförderin **Anja Michel** und **Gerald Schmitt**, Marketingleiter der Firma Kaup. Zeugen der Einigkeit wurden etwa 40 Bürger, die sich darüber informierten, was das im Hafen alles entsteht. mh