

## Kalte Flucht: Polizei fasst Diebe im Main

**Kriminalität:** Festnahme nach Einbruch in Eishalle

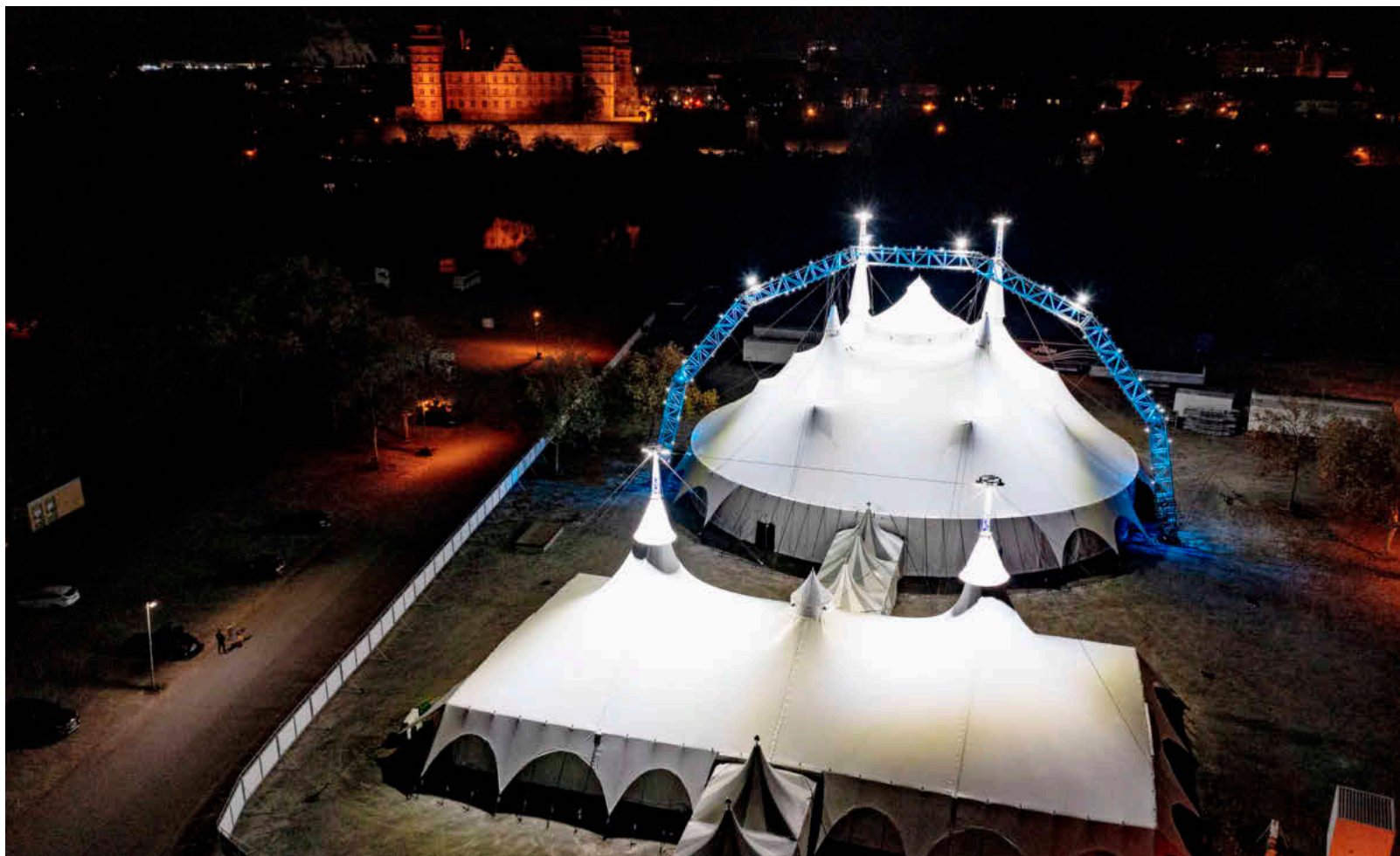
**ASCHAFFENBURG-LEIDER.** Nach einem Einbruch in den Kassenbereich der Aschaffener Eissporthalle sind zwei Männer in Nacht auf Montag auf der Flucht vor der Polizei in den Main gesprungen. Einen der beiden holten die Beamten rasch aus dem Wasser, der andere verbrachte rund 25 Minuten in der Mitte des Flusses, teilte Polizeisprecher Philipp Hümmer mit.

Kurz vor Mitternacht wurde der Einbruch gemeldet, mehrere Streifen rückten aus und umstellten das Gebäude. Den Tätern gelang es dennoch, an den unmittelbar unterhalb des Bades gelegenen Main zu fliehen. Den Rucksack mit ihrer Beute – mehrere Hundert Euro Bargeld – ließen sie im Uferbereich fallen und gingen trotz nur etwa 5 Grad Celsius Außentemperatur ins Wasser, um auf die andere Seite des Flusses zu schwimmen.

### Rund 25 Minuten im Wasser

Den jüngeren Tatverdächtigen, einen 36-Jährigen, der sich noch im Uferbereich aufhielt, »dirigierten« die Beamten rasch aus dem Wasser und nahmen ihn vorläufig fest. Länger hielt es der 42 Jahre alte Flüchtige im Wasser aus. Er war in der Mitte des Flusses geschwommen. Dort verbrachte er rund 25 Minuten, dann retteten ihn Feuerwehr und Wasserwacht mit einem Feuerwehr-Boot aus dem kühlen Nass. Der Mann wurde mit einer Unterkühlung ins Krankenhaus und später in eine Haftzelle gebracht.

Wie Polizei und Staatsanwaltschaft am Montagmittag gemeinsam mitteilten, werden die Männer schon am Dienstag im Rahmen eines beschleunigten Verfahrens einem Amtsrichter in Aschaffenburg vorgestellt. Bei besonders klarer Beweislage ist ein beschleunigtes Verfahren für Delikte möglich, die mit maximal einem Jahr Gefängnis bestraft werden. *rah/fka/anna*



Der Aufbau hat begonnen: Da capo auf dem Volksfestplatz.

Foto: Björn Friedrich

# Von der Freiheit unter dem Zelthimmel

**Freizeit:** Ab 11. Dezember gastiert Da-Capo-Varieté mit der Show »Fly« auf dem Aschaffener Volksfestplatz

Von unserem Redakteur  
**JÜRGEN OVERHOFF**

**ASCHAFFENBURG/MÜNSTER.** Er brennt. Er ist kaum zu bremsen. Und das nicht erst seit die Arbeit in Aschaffenburg auf dem Volksfestplatz begonnen hat. Schon Ende August in seinem Domizil in Münster (Kreis Darmstadt-Dieburg) spricht James Jungeli vom zweiten Gastspiel seines Varietés Da Capo auf dem Aschaffener Volksfestplatz mit einem Fieber, als sei die Premiere am nächsten Tag. Dabei ist sie erst am 12. Dezember (siehe Zahlen und Fakten).

Aber in Münster scheint irgendwie schon im Hochsommer alles vorbereitet. Selbst ein Teil der Lkw, die das gigantische Zelt

nach Aschaffenburg bringen, stehen schon abfahrbereit. Während die Stühle noch in den riesigen Lagerhallen auf ihren Abtransport warten. Auch an die Küchencontainer wird noch letzte Hand angelegt. Unübersehbar sind auch stapelweise Plakate zur Show, die in diesem Jahr »Fly« heißt. Jungeli spricht von 12.000 Exemplaren.

### Traum und Hobby

Von außen indes ist nicht erkennbar, dass sich auf dem riesigen Grundstück in dem Gewerbegebiet in Münster die Wirkungsstätte eines Variété-Besessenen befindet. Vielmehr deuten die Fahnen, die entlang der Straße im Wind flattern, auf etwas anderes hin: Baule 24. Ein Gartenbaubetrieb. James Jungelis Gartenbaubetrieb. Variété, sagt der 56-Jährige, sei

sein Traum und Hobby, Gartenbau sein Handwerk. Wie man beides in einem einzigen Leben miteinander verbindet – ein Rätsel. Oder das Geheimnis eines Besessenen.

Es sind ja auch nicht nur Da Capo in Aschaffenburg und Baule 24. Hinzu kommt noch Da Capo in Darmstadt. Seit 32 Jahren gibt es die Show schon. Am 22. November feiert sie in diesem Jahr unter dem Namen »No Limits« im Zelt auf dem Karolinenplatz Premiere.

In Aschaffenburg heißt die Show »Fly«. Aus gutem Grund. Jungeli will zeigen, wie sich die Schwerkraft gewissermaßen aufhebt. 80 Prozent Flugnummern also, wie Jungeli erzählt. Will heißen: Luftakrobatik, Menschenkaputte, Motorradstunts mit vierfachen Salts ... Dazu als Moderator Masters of Hellfire – eine Kombination aus Comedy und Feuerkunst.

Das Plakat zu »Fly« dominiert ein Mann, dem die Flügel aus der Brust wachsen. Flügel, erklärt Jungeli, seien für ihn ein Symbol für Freiheit. Und: »Die Brust ist der Ort, in dem das Herz schlägt.« Freiheit als Seelenregung. Jungeli denkt Variété als Superlativ des Daseins. Als Glück, das sich aus der Schwerelosigkeit speist.

»Wir müssen beweisen, dass die Show so gut ist wie letztes Jahr«, sagt der Variété-Chef. Tatsächlich war das Da-Capo-Gastspiel des vergangenen Jahres ein großer Erfolg. Jungeli spricht von einer »sensationalen Bilanz«. 45.000 Zuschauer hätten die insgesamt 50 Shows gesehen. Das seien deutlich mehr als erwartet. Aber: »Damit es sich richtig lohnt, müssen 70.000 kommen«, sagt der Geschäftsführer, Produzent und Mastermind des Varietés.

Platz genug ist. Das gemessen am Vorjahr abermals vergrößerte Zelt fasst 1400 Zuschauer. Markant erhebt es sich auf dem Volksfestplatz vor der Kulisse des Schlosses Johannisburg. Colosseum mit Namen ist es ebenfalls ein mobiler Musentempel der Superlative. Er ist freitragend. Will heißen: Die Masten sind innenliegend. Sichtschranken gibt es für die Zuschauer nicht.

### 60 Lastwagen

60 Lkw bedarf es, um das Zelt von A nach B zu befördern. Mit auf den Sattelschleppern sind unter anderem eine neue Sound- und Lichtanlage sowie Erdnägeln. 1700 dieser Heringe im XXL-Format braucht es, um das Colosseum auf dem Volksfestplatz standfest zu machen.

Aufgebaut ist ein Variété-Theater dieser Dimension nicht über Nacht. Zumal unter dem Zelthimmel nicht nur Luftnummern eine Bühne bereitet wird, sondern auch der Gastronomie. Für die Gäste gibt es Fingerfood wie etwa Currywurst oder Chili con carne sowie ein Flying Buffet: Salat von roten Linsen mit Medjool-Datteln und Ofenfenchel, Black-Angus-Rinderhüfte in Barolojus, Orangen-Karamell-Panna-Cotta und manches mehr.

Im Colosseum wird kulinarisch nicht geleckert, sondern geklotzt. In diesem Jahr ist es nicht das Team der Aschaffener Fasnaden-Gaststätte, das in der Küche steht, sondern die Mitarbeiter des Darmstädter Caterers Nowicook. Für James Jungeli müssen sich das Essen und die Show das Niveau betreffend auf Augenhöhe bewegen. Jungeli: »Beides muss ein Genuss sein.«



Ein Variété-Besessener: James Jungeli.

Foto: Petra Reith

### Zahlen und Fakten: Da Capo in Aschaffenburg

Die Da-Capo-Show »Fly« ist von **Mittwoch, 11. Dezember, bis Sonntag, 5. Januar, auf dem Aschaffener Volksfestplatz zu Gast.** Die Vorstellungen beginnen mehrheitlich um 20 Uhr, an manchen Tagen auch um 11, 14 und 18 Uhr. Sitzen können Besucher wahlweise im Kinossessel

oder auch an Tischen. Einlass ist eine Stunde vor der Show. Zwei Stunden vorab finden die Gäste Einlass, die sich am Buffet stärken möchten. Der Vorverkauf hat bereits begonnen. (joff)

**Weitere Infos** unter [dacapo-variete.de](http://dacapo-variete.de)

## STADTGESPRÄCH

### Filmabende abseits der Kinos

**ASCHAFFENBURG.** Filme werden nicht nur in hiesigen Kinos gezeigt. In dieser Woche bieten sich in der Stadt gleich zwei Gelegenheiten, ungewöhnliche Streifen in ungewohnten Räumen zu sehen. Am diesem Dienstag, 12. November, um 20 Uhr präsentiert Eckard Kuchenbecker im Aschaffener Café Krem in der Riesengasse unter dem Motto Kier Royal Filme mit dem Schauspieler Udo Kier, der aktuell in einer von Kuchenbecker und Michael Uecke kuratierten Ausstellung im Kunstraum Ei gewürdigt wird: Gezeigt werden im Café Krem die Kurzfilme »Der Adler« (1985) von Tom Doukoupil, Detlev Kühne und Helmut Zerlett und »Staging Death« (2022) von Jan Soldat. Außerdem: Gabor Altorajs 1983 entstandener Streifen »Pankov '95« aus dem Jahr 1983.

Auch das Ausstellungshaus Kunstland wird zum Projektionsraum. Am Samstag, 16. November, läuft dort im Rahmen der Ausstellung »Tanz im Quadrat« ab 19 Uhr Charles Atlas' »Hail the New Puritan« über den Tänzer und Choreografen Michael Clark. *ab*

### Jannik Nierula erhält Wissenschaftspreis

**ASCHAFFENBURG.** Zum 20. Mal in Folge verleiht die Bayernwerk AG am Donnerstag, 14. November, um 19 Uhr den



Jannik Nierula.  
Foto: Archiv Nierula

Kulturpreis Bayern. In der Sparte Wissenschaft erhalten 33 Absolventen und Doktoranden bayerischer Hochschulen, Universitäten und Kunsthochschulen die Auszeichnung. Darunter Jannik Nierula, Absolvent der Technischen Hochschule Aschaffenburg. Der Eppertshäuser (Kreis Darmstadt-Dieburg) wird für seine Abschlussarbeit im Studiengang International Management geehrt. Seine Arbeit liefert neue Erkenntnisse zu den Möglichkeiten eines verbesserten Wissensmanagements in Beratungsunternehmen durch die Nutzung von künstlicher Intelligenz. Die 20. Preisverleihung in München wird zudem online per Stream übertragen. *Pressemittteilung Bayernwerk (bearbeitet)*

### Küchen Walther jetzt in Nilkheim vertreten

**ASCHAFFENBURG.** Die Möbel- und Einrichtungslandschaft in Aschaffenburg wächst: Am Samstag eröffnete die Firma Küchen Walther ein neues Einrichtungsstudio im Nilkheimer Magnolienweg. Mit der neuen Filiale in Aschaffenburg führt das Unternehmen nun insgesamt fünf in der Rhein-Main-Region. Laut Geschäftsführer Michael Walther sei es das erste Studio der Firma, das einen innovativen Einrichtungsstil präsentiert. »Wir haben hier die Möglichkeit, Küche, Wohn- und Essbereich im gleichen Design zu gestalten. Wir verbinden die Räume harmonisch miteinander«, erklärt Walther. Das Studio sei kein klassisches Möbelhaus, denn dort könne man ganze Wohnungen und Gebäude gestalten und einrichten. In der Filiale in Nilkheim können Besucher sich auf zwei Etagen von den Konzeptideen inspirieren lassen, wo auch ganze Apartments in einheitlichem Stil zu sehen sind – vom Landhausstil bis hin zum modernen Wohndesign. *rolf*



Das neue Einrichtungsstudio von Küchen Walther in Nilkheim. Foto: Robbers

Anzeige

## 25 Jahre

ZAK – Zahntechnik Alexander Kreuter: Qualität und Präzision in Weilbach

Vor 25 Jahren, im Oktober 1999, wurde das Dentallabor ZAK – Zahntechnik Alexander Kreuter gegründet. Schon zu Beginn seiner Ausbildung stand für ihn fest, dass er den Weg in die Selbstständigkeit gehen will. 1983 begann er seine Ausbildung zum Zahntechniker, 1987 legte er seine Gesellenprüfung ab, wurde Kammermeister und 2. Landessieger. 1996 folgte die Meisterprüfung an der Bundesmeisterschule in Stuttgart.

Als einer der ersten Mieter zog Kreuter als »One-Man-Show« in das Gesundheitszentrum Weilbach ein – ein mutiger Schritt, der zugleich Startschuss für ein erfolgreiches Unternehmen war. Heute, nach einem Vierteljahrhundert, hat sich viel verändert: Aus dem Ein-Mann-Labor ist ein starkes Team von 13 kompetenten Mitarbeitenden geworden, die sich täglich für höchste Qualität und Zufriedenheit der Kunden einsetzen. Alexander Kreuter legt viel Wert auf Weiterbildung, um stets auf dem neusten Stand zu sein. Mit Stolz blickt er auf die Nachwuchsförderung zurück, denn in den vergangenen Jahren führte er sechs Auszubildende zum erfolgreichen Abschluss.



Die Herstellung von Zahnersatz ist eine echte Handwerkskunst – jedes Stück wird mit höchster Genauigkeit und Sorgfalt made in Germany gefertigt. »In unserem Dentallabor setzen wir auf hochqualifizierte Handarbeit, die individuell auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt ist. Denn jeder Zahnersatz ist einzigartig und entsteht durch aufwendige, detailgenaue Fertigung«, so Kreuter. »Wir sind ein erfahrener Dienstleister von analog als auch digital CAD/CAM gefertigten Präzisionslösungen. Das Leistungsspektrum reicht von festst-

zendem und herausnehmbarem Zahnersatz bis zu Implantatversorgungen.« Dieses Jubiläum sei ein Anlass, um allen herzlich Danke zu sagen: »Danke an unsere Zahnärztinnen und Zahnärzte für Ihr Vertrauen und die langjährige Treue, sowie ein riesiges Dankeschön an unser Team, dessen Einsatz und Engagement, das Herzstück unseres Labors und gleichzeitig der Schlüssel unseres gemeinsamen Erfolgs ist. Auf die nächsten Jahre – und viele weitere sorgenfreie Lächeln!« *Text & Foto: Annegret Schmitz*



**ZAK**

▲▲ ZAHNTECHNIK ALEXANDER KREUTER ▲▲▲

### Ein Herzliches Dankeschön

geht an unsere Mitarbeitenden und Kunden für die langjährige Treue. Wir freuen uns auf die nächsten gemeinsamen Projekte.

ZAK – Zahntechnik Alexander Kreuter  
Reuenthaler Straße 7 | 63937 Weilbach  
[www.zak-dental.de](http://www.zak-dental.de)