

A romantic dinner setting in a train carriage. In the foreground, a table is covered with a red cloth, and a tall, ornate brass candelabra with five lit candles stands prominently. The background shows the interior of a train carriage with dark green leather seats and a red railing. The lighting is warm and intimate, creating a cozy atmosphere.

# Rendezvous mit einem Stahltier

Wenn es Nacht wird im Bahnpark Augsburg, trifft man sich im alten Lokschuppen zu einem erlesenen Fünfgängemenü bei Kerzenschein.

Stilvolle Kontraste mit Stil:  
Ein reichliches Dinner  
verleiht das romantische  
Ambiente im historischen  
Dampflokomotivschuppen.



Zur Begrüßung kommt die Eisenbahn. Kleine Züge, wie sie sonst eher den penibel kurzgehaltenen Rasen hinter Eigenheimen durchkreuzen, servieren appetitanregende Häppchen, während sie sich um die im Eingangsbereich arrangierten Stehtische, Barhocker und Ledersofas schlängeln. Windfeuer wabern, und im warmen Kunstlicht wird von freundlichen Damen roter Sekt gereicht. Wie passend: Eine am Eingang effektiv zischende Dampfmaschine stammt aus einer Münchner Alkoholdestillerie. Als die Gäste des „Dampflok-Dinners“ nach und nach eintreffen, häufig haben sie sich schon vor Monaten angemeldet, betreten sie eine andere Welt. Draußen, auf dem kleinen Kiesparkplatz, eingezwängt zwischen Wohnsiedlung und rüdem Werksambiente, wäre nicht zu errahnen, was sich hin-

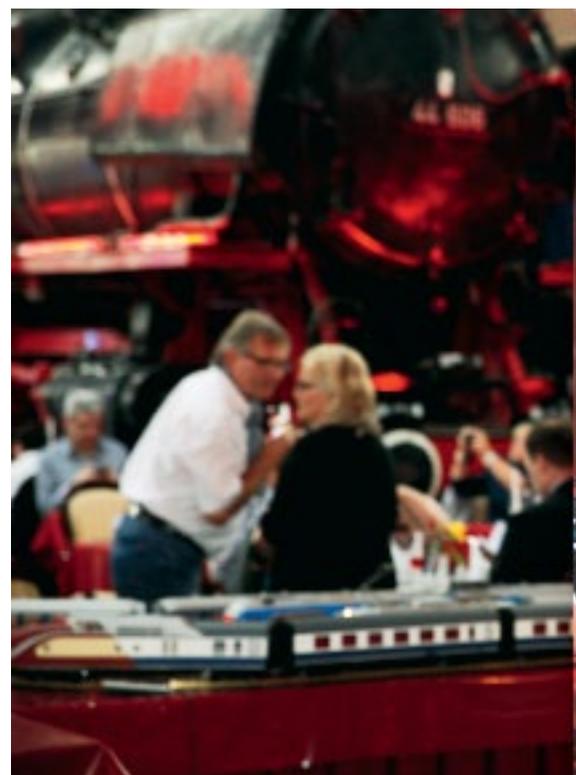
ter den Mauern der altehrwürdigen Lokhalle abspielt, würde da nicht zwischen den geparkten Autos der eine oder andere beschwingt auswehende Zipfel eines langen Kleides aufblitzen oder der Absatz manchen Stöckelschuhs unsicher zwischen den Steinchen wackeln. Drinnen hat sich die historische Werkhalle, in welcher sonst betagte Feuerrösser repariert und gewartet werden, in eine Wohlfühl-Lounge verwandelt. Es dauert nicht lange, dann öffnet Küchenchef und Organisator Jürgen Drexler das schwere hölzerne Tor zu einer zweiten, deutlich größeren Halle, „Südliche Montierung“ genannt. 50 Tische stehen darin. Mit ihrer stilvollen Bestuhlung und liebevoll drapierten Dekoration könnten sie auch in einem hochwertigen Restaurant in Berlin oder Hamburg stehen. Die Kulisse dieses Festsaals, in die sich die

Halle nun verwandelt hat, ist freilich einzigartig: Zur Linken macht die Tenderlok 64 446 von 1938 mit einem historischen Postwagen ihre Aufwartung, die Plätze auf der rechten Seite überragt die gewaltige, nur drei Jahre jüngere Güterzuglokomotive 44 606. Hinter ihr verbirgt sich nicht nur die Küche, sondern auch die ausgeklügelte Steuerung jener großen Modelleisenbahn, welche einmal um die Hälfte der Tische herum mitten in die Halle führt.

### RUNDHAUS EUROPA

Der Bahnpark Augsburg ist ein Eisenbahnmuseum und Veranstaltungszentrum in den Gebäuden des früheren Bahnbetriebswerkes, welches noch zu Zeiten der Königlich Bayerischen Staatseisenbahn dort, im südlichen Stadtteil Hochfeld, angesiedelt

## Gourmet-Express auf kleinem Gleis

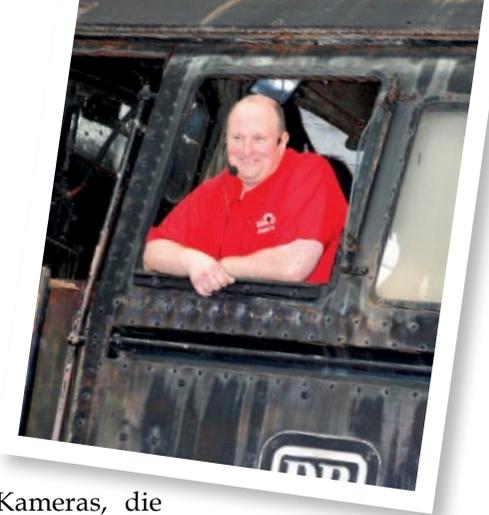


wurde und als größtes Betriebswerk der früheren Direktion München bis zu 200 Lokomotiven beherbergte. Mit der Jahrtausendwende wurde es entbehrlich. Ein europäisches Eisenbahnmuseum entsteht nun dort, wo einst mehr als 1000 Menschen arbeiteten. Zukünftig sollen im „Rundhaus Europa“ Lokomotiven aus möglichst vielen europäischen Ländern besichtigt werden können. Schon jetzt sind Botschafter-Lokomotiven, beispielsweise aus Frankreich, Italien, Luxemburg und Slowenien, in Augsburg versammelt.

## SPEISEN AUF GLEISEN

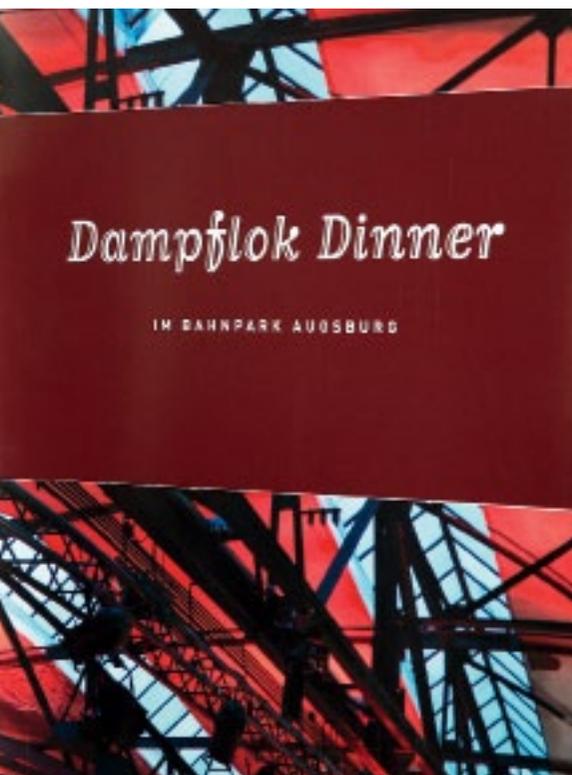
Das Programm beginnt gegen 19.30 Uhr. Jürgen Drexler kündigt den Auftritt einer Dampflok an, doch irgendwie scheint nicht zu stimmen: Zaghafte schleicht das Modell einer roten

Diesellok in die Halle. Ganz allein, ohne Zug. Die Ludmilla gibt sich mit lautem Röhren zwar alle Mühe, im Mittelpunkt zu stehen, als Dampflok erscheint sie aber reichlich unglaubwürdig. Sie scheint sich von den Reaktionen überzeugen zu lassen: Plötzlich beginnt sie kräftig zu qualmen und lässt kurzerhand typische Dampflokklänge erklingen. Das Publikum ist amüsiert und die Diesellok, die gerne eine Dampflok sein möchte, erhält den ersehnten Beifall. Da rollen schon lange Modell-Güterzüge in die Mitte der Halle, beladen mit jeweils zwanzig Tellern und einem Gruß aus der Küche. Dieser ist ein kleiner Vorgeschmack auf die fünf Gänge, die im Laufe des Abends noch serviert werden. Die Gäste zeigen sich begeistert und ihre freudige Erregung findet in ungezählten Bildern ein Ventil, aufgenommen mit Mobiltelefonen und



Kameras, die sich nun um den kleinen Gourmet-Zug drängen. Ein Sixties-Tanz erschallt: Zu „The Loco-Motion“ dreht ein blauer LGB-Allegra der Schweizer Arosa-Bahn seine Runden und sorgt für Kurzweil. Es ist eine Freude, die Bedienungen dabei zu beobachten, wie sie es schaffen, einem kaum zu durchschauenden Plan zu folgen, um alle Teller in Windeseile vom Zug zu allen Plätzen zu verteilen und bar jeder langen Wartezeit parallel noch jeden Getränkewunsch von Pellegrino bis Merlot zu erfüllen vermögen.

Die kleinen Züge im Gartenbahn-Format haben eine wichtige Aufgabe: Ein Zug transportiert auf jeweils zehn Wagen 20 Teller aus dem Küchenbereich in die Mitte der Halle, von wo aus die Speisen dann serviert werden. Das ist schnell und für die Gäste unterhaltsam. Ausgedacht hat sich das Programm der Küchenchef im Bahnpark, Jürgen Drexler (oben).





46 Stunden dauert der Aufbau einer jeden dieser seit 2012 im Sommerhalbjahr monatlich stattfindenden Veranstaltungen. 16 Stunden beansprucht allein die Installation der 260 Meter langen Modellbahn. Zwölf Züge in Gartenbahngröße stehen für den Abend bereit. Sie werden von 22 Weichen gelenkt und von drei Perso-

nen digital gesteuert. Mit neun Kameras haben sie ihre Züge und die schmackhafte Fracht auch hinter den Kulissen jederzeit im Blick. Zum beeindruckenden Inventar zählen weiterhin 60 Kerzenleuchter mit 220 Kerzen, 160 Teller und 320 Gläser. Der Abbau nimmt jedes Mal insgesamt rund 14 Stunden in Anspruch.

## DIE AFFEN SIND LOS

Zu dezenter Jazzmusik im Hintergrund werden eine köstliche Variation von der Tomate mit Räucherforelle und die kaum zu übertreffende Karotten-Ingwersuppe mit Gemüsestreifen und Kürbiskernen verdaut, als plötzlich die Affen los sind. Tier-



# Dampflokromantik im Kerzenlicht

geräusche schallen durch den Festsaal! Fragende Blicke ringsum. Nein, es sind nicht die beiden düsteren Stahltiere, die plötzlich zum Leben erwacht sind. Stattdessen macht sich ein Zirkuszug quer durch den Saal auf, um den Gästen erneut ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Jürgen Drexler bedankt sich aus dem Führerstand der 44 bei dem Modellbauer, der das „Dampflok-Dinner“ zuletzt mit einem meterhohen und vielfarbig beleuchteten Modell-Riesenrad bereicherte. Und schon rollen fruchtige Sorbet-Variationen zu Glenn Millers „Chattanooga Choo-Choo“ ein. Zeit für eine Pause!

Die Außentore werden geöffnet und so kann man sich einmal die Beine vertreten und die laue Abendluft genießen. Die Sonne hat sich schlafen gelegt. Die rote Beleuchtung und hunderte Kerzen machen die Gemütlichkeit perfekt – rechtzeitig zum Höhepunkt des Abends: Das

Hauptgericht, ein Schweinefilet mit Dijon-Senfrahm und Brokkoli sowie Zweierlei von der Breze, wird serviert. Doch Jürgen Drexler wäre nicht zufrieden, hätte er nicht eine weitere Überraschung in petto. Mit einem Zug voller funkelnder Wunderkerzen verzaubert er sein Publikum zu den Klängen des „Starlight Express“ vollends. Inzwischen ist es nach zehn Uhr. Wer möchte, darf nun noch einen Blick dorthin werfen, wo alles zube-

## MOUSSE UND DAMPFLOK-ÖL

reitet wird. Ob der kurze Gang hinter die Dampflok wohl ausreicht, um auch noch das dreifache Mousse-Dessert zu verinnerlichen? Wer bis jetzt noch nicht satt geworden ist, wird es anschließend garantiert sein, so viel ist sicher. Ein Gläschen „Dampflok-Öl“ zum Abschied soll bei der Verdauung helfen. Um halb zwölf gehen die letzten. Langsam kehrt Ruhe in

der Lokhalle ein. Schon morgen werden Porzellanteller wieder riesigen Schraubenschlüsseln gewichen sein, Blumengestecke werden Farbeimern Platz gemacht und Putzlappen feine Servietten ersetzt haben – bis vor dem nächsten „Dampflok-Dinner“ die Verwandlung wieder von vorn beginnt. Insgesamt acht Termine für das „Dampflok-Dinner“ im Bahnpark Augsburg gibt es 2016. Die Nachfrage ist groß und selbst für die Zusatzveranstaltung im Oktober gibt es inzwischen keine Plätze mehr. Doch der ist Ausblick beruhigend: Selbstverständlich planen Jürgen Drexler und sein engagiertes Team vom „Blue-Star-Train“ längst die Veranstaltungstermine für das nächste Jahr. Buchungen sind telefonisch unter 0821/450 447-100, im CTS-Vorverkauf, per E-Mail an [j.drexler@bahnpark-augsburg.eu](mailto:j.drexler@bahnpark-augsburg.eu), sowie im Internet unter [www.bahnpark-augsburg.de](http://www.bahnpark-augsburg.de) möglich.

*Olaf Haensch*

Für die Bewirtung sorgt ein großes Team. Jede Bedienung hat ihren festen Bereich. Deshalb, und weil der Ablauf des Abends präzise geplant ist, gelingt die logistische Meisterleistung eines Fünfgängemenüs ohne störende Wartepausen.

Das Auge isst mit, und auf die richtige Beleuchtung kommt es an! Hunderte Kerzen, LED und Effektlöhren verwandeln die historische Lokhalle in ein Lichtermeer. Wer davon noch nicht beeindruckt ist, den fasziniert der funkensprühende „Starlight Express“ ganz sicher, sobald er sich zu später Stunde auf seinen Weg quer durch die ganze Halle macht (rechtes Bild).



Fotos: Olaf Haensch (2), Robert Brütting, Bahnpark Augsburg

**Der Bahnpark Augsburg bei Eisenbahn-Romantik:**  
 Folge 613: Bahnpassion zwischen Parkbahn, Bahnpark & Panama

