



Aus einem nüchternen Lokschuppen wird ein „Festsaal der Industriekultur“

Zur zweiten Saison des Dampfloks Dinners im Jahre 2014 wurde die Modellbahn noch weiter in die Halle hineingeführt, um allen Gästen eine gute Sicht zu bieten; neu eingeführt wurden VIP-Tische, die direkt an der Modellbahn liegen. In der Mittleren Montierung wurde ein Lounge-Bereich eingerichtet, in dem die Gäste sich mit einem Aperitif auf das Event einstimmen können. Auch die Modellbahn ist in der Lounge präsent: Ein Pendelzug serviert kleine Knabberereien und verkürzt die Zeit, bis sich die Tore des Festsaaes öffnen.

Daten des Dampfloks-Dinner 2016:

270 m Gleis / 26 Weichen / 7 Zuggarnituren / 20 Mitarbeiter

Gastronomischer Aufbau der Halle: 66 Stunden

Aufbau der Modellbahn incl. Steuerung: 23 Stunden

Abbau der Halle mit Modellbahn: 18 Stunden

## Dampfloks Dinner



Bahnpark Augsburg gGmbH

Firnhaberstr. 22c, 86159 Augsburg, [www.bahnpark-augsburg.eu](http://www.bahnpark-augsburg.eu)

Ansprechpartner:

Jürgen Drexler, Tel.: ++49 (0)821 / 450 447 100,

[service@bahnpark-augsburg.eu](mailto:service@bahnpark-augsburg.eu)

Fotos: Jürgen Drexler, Robert Brütting



## MAKING OF





Große Dampflokomotiven zum Greifen nahe



Kleine Dampflokomotiven servieren die Speisen



Blick in den Steuerstand der Modellbahn



Verladen des Sorbets auf die Modellbahnzüge

## Von der Vision zum Event: die Entstehung des Dampflok Dinners

Etwas Besonderes sollte das Programm des Bahnparks Augsburg erweitern. Schon bald kristallisierte sich die Idee heraus, ein kulinarisches Event zu entwickeln, das speziell auf den Bahnpark zugeschnitten und in dieser Form einzigartig ist.

Eine Abendveranstaltung sollte es werden, ein exklusives, mehrgängiges Dinner mit Eisenbahnbezug – mitten im Bahnpark, in der südlichen Montierung, der großen Ausstellungs- und Veranstaltungshalle, eingerahmt von alt-ehrwürdigen Stahlrössern.

Der eingehenden Planung folgte August 2012 erstmals ein Probeaufbau, um die Wirkung zu überprüfen, die Abläufe zu testen und den Zeitaufwand für den Aufbau zu ermitteln. Zwischen zwei Dampflokomotiven, einer Baureihe 64 und der slowenischen Botschafterlok der Reihe 06, wurden die Tische gemäß einem ersten Bestuhlungsplan arrangiert. In den Hallen drehte ein Modellzug des Herstellers LGB mit Knabberereien seine Runden.

Es war schon ein beeindruckendes Erlebnis, wie sich die leere Halle innerhalb von drei Tagen in einen „Festsaal der Industriekultur“ verwandelte.

Basierend auf den Erfahrungen dieses ersten Testlaufs wurde das Konzept fortentwickelt. Dabei reifte die Idee, die Modelleisenbahn weiter zu integrieren und sie dazu zu verwenden, einige Gänge des Menüs vom Küchenbereich zu den Gästen zu transportieren. Die Gleisanlagen der Modellbahn wurden erweitert und mit Probefahrten ermittelt, ob die Spurweite von nur 45 mm ausreicht, um einen sicheren Transport der Speisen zu gewährleisten. Die kleine Bahn bestand den Test mit Bravour.

Im Oktober 2012 bot eine kleine Feier Gelegenheit, eine Art Generalprobe durchzuführen, um Erkenntnisse zu gewinnen, wo noch Änderungen und Verbesserungen erfolgen müssen. So wurde entschieden, auf eine Selbstbedienung der Gäste zu verzichten, um einen flüssigen Ablauf ohne Unfälle sicherzustellen, den Trubel in der Halle zu minimieren und den festlichen Rahmen zu bewahren.

Am 11. Mai 2013 konnte schließlich die feierliche Premiere des Dampflok Dinners stattfinden: Auf 180 Meter Modellgleis waren vier Züge im Einsatz, um die Speisen zu den staunenden Gästen an 39 Tischen zu servieren. Insgesamt 17 Mitwirkende in Küche und Service sorgten für einen gelungenen Abend.