



Ein Prosit aufs Eisenbahnjubiläum: Jürgen Drexler hat ein außergewöhnliches Angebot für alle, die Eisenbahnnostalgie mit gutem Essen verbinden wollen. Im Bahnpark Augsburg betreibt er den Restaurantzug Blue Star Train und einen weiteren historischen TEE als Museum.

Foto: Anne Wall

Dinner im Zug

Nostalgie Wie Jürgen Drexler in Augsburg Eisenbahnnostalgie mit Kulinarik verbindet

VON EVA MARIA KNAB

Der Bazillus „Bahn“ ist ansteckend. Meistens wird man schon als Kind befallen. Und man bekommt ihn nie wieder los. Das ist wenigstens bei Jürgen Drexler so.

Schon als Bub half er am liebsten im Bahnhof mit, der daheim in Hessen bei der Oma um die Ecke stand. „Ich durfte Fahrkarten verkaufen, Signale stellen und auf der Lok mitfahren.“ Damals natürlich unter Aufsicht von Erwachsenen. Seither hat ihn das Eisenbahnfieber nicht mehr losgelassen, auch wenn er schon lange erwachsen ist. Drexler hat sein eigenes, ganz besonderes Eisenbahnangebot: Er betreibt einen historischen Trans-Europ-Express (TEE) als Restaurant im Bahnpark Augsburg. Und weil ihm das noch nicht genug ist, auch noch einen TEE als Museumszug.

Viele werden sich nicht mehr daran erinnern. Aber so ein TEE ist schon etwas Besonderes, sozusagen ein moderner Klassiker der Eisenbahngeschichte. Drexler nennt die-

sen Zug das „Flaggschiff des Wirtschaftswunders“. In den 1950er Jahren verkehrten die luxuriösen Bahnen zwischen den Metropolen Europas.

Technisch war der TEE ein Paradebeispiel für deutsche Ingenieurskunst der Nachkriegszeit. Schon damals war er mit Klimaanlage ausgestattet und teils in Aluminium-Leichtbauweise gefertigt. Nur acht dieser Wirtschaftswunderzüge hatte die Bundesbahn.

Jetzt gibt es noch zwei davon. Und die hat Jürgen Drexler nach Augsburg geholt.

Mit den beiden TEEs hat sich der 42-Jährige einen Lebensraum erfüllt. Als gelernter Koch ist er zu Wasser und zu Lande weit herumgekommen. Auch als Berater für Schienenfahrzeugtechnik war er tätig. In Augsburg wollte Drexler beides verbinden – Eisenbahnnostalgie und Kulinarik.

Seinen ersten TEE hat Drexler 2005 nach Augsburg geholt. Den hatte er zuvor im Schweizer Tessin auf einem Abstellgleis unter einer Plane entdeckt, „in einem miserablen Zustand“, wie er sagt. Diesen Zug gestaltete er zum „Blue Star Train“ mit Restaurant um. Mit 204 Metern Länge sei es wohl das längste Restaurant der Welt.

Rund 250 000 Euro hat der Eisenbahnfan inzwischen in sein Projekt investiert, vor allem über einen Verein und Sponsoren. „Finanziell ist das ein gewisses Abenteuer“, räumt Drexler ein, „Aber wenn man mal angefangen hat, kann man nicht mehr zurück.“

Die Atmosphäre im Restaurant Blue Star Train ist sehr speziell. Polstersitze, Tischlampen, besonderes Zugporzellan und ein Drei- bis Sieben-Gänge-Menü gehören dazu. Gäste, die kommen, seien begeistert, sagt Drexler. Besonders das etwas reifere Publikum schätzt sein Angebot. „Einige Gäste sind früher selber mit diesen Zügen gefahren oder haben an der Strecke ge-

wohnt“, erzählt er. Schwieriger sei es allerdings, auch das junge Publikum zu gewinnen.

Nun will es der Augsburger für seine Kundschaft noch authentischer machen. „Die Leute fragen mich immer wieder, wie war das denn damals richtig, als man im TEE reiste?“ Drexler organisierte heuer im August einen zweiten TEE – zumindest in Teilen – als Dauerleihgabe von der Bahn. Und der ist jetzt als Museum zu besichtigen. In vier verschiedenen Wagen findet man eine originale Bordküche von 1957, Teile der einstigen Barausstattung und vieles mehr. Die frühere Art, luxuriös zu reisen, kann man sich jetzt zusätzlich zum Restaurantbesuch anschauen.

Geöffnet hat der Blue Star Train im Bahnpark an der Firmhaberstraße am 11./17./18. Dezember, danach jedes zweite Wochenende im Monat bis Ende Mai. Reservierung nötig. Auch Gruppenbuchung sind möglich, Telefon 0821/54 15 12 oder über Internet www.blue-star-train.de

