

Ein Dinner im Stil der 50er Jahre

Jürgen Drexler und sein Team führen im Blue Star Train ein ganz besonderes Restaurant

Dunkelblaue Ohrensessel, ungewöhnlich breit und ziemlich bequem für einen Platz im Zug. Davor ein Tisch, elegant gedeckt für ein Sechs-Gänge-Menue. Weingläser, drei Reihen Besteck neben den Platztellern aus edlem Porzellan. Dicke rote Vorhänge werden von Messingringen zusammengehalten, eine kleine Tischlampe spendet gedämpftes Licht. Draußen rollen Züge vorbei, aus den Lautsprechern tönt klassische Musik. Paare aller Altersklassen sitzen dort und genießen ein Menue der besonderen Art.

Das beinahe alle Züge der Deutschen Bahn inzwischen ein Bordbistro anbieten, weiß jeder, der hin und wieder das Schienennetz nutzt. Das hier ist aber etwas Besonderes: kein Bordbistro, sondern ein gehobenes Restaurant; kein moderner Intercity, sondern ein restaurierter Luxuszug aus den 50er Jahren. Der heutige Blue Star Train ist einer der acht Züge des Trans-Europ-Expresses (TEE). Bis in die 80er Jahre fuhren die mondänen Eisenbahnen durch Westeuropa, sie waren auf zahlungskräftige Kundschaft ausgerichtet, es gab nur Erste-Klasse-Abteile. Der TEE war seinerzeit ein hochmoderner Zug gewesen, wegweisend für den Bahnverkehr, sagt ein Sprecher der Deutschen Bahn: „In den 60er Jahren der Paradezug der europäischen Bahnen.“

Fahren kann der Blue Star Train nicht mehr, der Zug steht still im Bahnhof von Holzkirchen und wartet dort noch bis 26. Oktober mit Inhaber und Chefkoch Jürgen Drexler auf seine Gäste. Drexler ist „die Seele des Zuges“, wie ein „Fahrgast“ treffend feststellt. Als ausgebildeter Koch und Eisenbahnexperte kann er mit dem Blue Star Train beide Leidenschaften verbinden. „Anfang 2005 haben wir das Baby ausgegraben“, erzählt Drexler. Mit viel Geduld und Liebe haben er und die anderen Mitglieder des Vereins Interessengemeinschaft TEE den heruntergekommenen Zug in Handarbeit wieder hergerichtet. Immer noch arbeiten sie jedes Wochenende daran; ein Teil des Zuges, der derzeit als



Der historische TEE hatte einen rot-beigen Anstrich. Jürgen Drexler und sein Verein entschieden sich auch farblich für einen Neuanfang - mit



Das Kernteam des Blue Star Trains um Geschäftsführer, Chefkoch und Eisenbahnliebhaber Jürgen Drexler (links). Fotos: privat

Stau- und Lagerraum benutzt wird, ist noch in einem schlechten Zustand. Eine historisch authentische Restauration war nicht möglich - „das wäre unbezahlbar“ - aber die

Inneneinrichtung ist dem Original nachempfunden.

Ein Abteil ist mit rauchblauen Sesseln ausgestattet, im nächsten Abteil sind sie moosgrün. Die Farben sind die

gleichen wie beim Original aus den 50er Jahren. Auch Vorhänge und Lampen erinnern an den eleganten und gediegenen Stil dieser Zeit, die Wände sind mit Holz vertäfelt. Schwere dunkelroter Stoff verkleidet die Faltbänke zwischen den Wagons, es ist behaglich in dem alten Luxuszug.

Zwischen den einzelnen Gängen schlendern die Gäste durch den Zug, im Führerstand bekommen sie eine Ahnung, wie sich ein Lokführer in den 50er Jahren gefühlt haben könnte. Im Maschinenraum riecht es nach Museum, ein bisschen muffig, nach alten Motoren und Öl. Sieht man das Innenleben des Triebkopfes, wird klar, warum der Zug nicht mehr fährt.

Doch ist es Drexlers Traum,

dass der Blue Star Train irgendwann nicht mehr von einem anderen Zug von Bahnhof zu Bahnhof geschleppt werden muss, sondern alleine fahren kann. „Es bringt aber nicht viel, die alten Motoren wiederherzustellen“, erklärt Drexler. Ersatzteile seien für die Originalmotoren nicht mehr erhältlich, außerdem seien die alten Maschinen heutzutage völlig unwirtschaftlich. Neue Motoren würden aber Summen in Millionenhöhe kosten.

Als immerhin halbmobiles Restaurant wechselt der Blue Star Train aber regelmäßig seinen Standort. Ab dem 1. Advent werden Drexler und sein Team die Salzburger Gourmets und Eisenbahnliebhaber verwöhnen.

Kathrin Aldenhoff

gutem Grund: Authentizität soll nicht vorgetäuscht werden.

DER BLUE STAR TRAIN AUF EINEN BLICK

So geht's zum Dinner im Zug

Was: Drei- bis Sechs-Gänge-Menues im Blue Star Train, einem umgebauten TEE aus den 50er Jahren. Laut Betreiber ist er mit 204 Metern das längste Restaurant der Welt.

Wo: Bis zum 26. Oktober im Bahnhof Holzkirchen, ab dem 1. Advent in Salzburg, Stadtteil Itzling.

Wann: Freitag und Samstag von 17.30 bis 24 Uhr und Sonntag von 11.30 bis 14.30 Uhr geöffnet, das jeweils letzte Wochenende im Monat bleibt das Restaurant

pen öffnet Jürgen Drexler seinen Zug auch zu anderen Zeiten.

Wie: Vor einem Restaurantbesuch ist eine Reservierung erforderlich unter ☎ 0821/541512 oder auf der Homepage www.blue-star-train.de

Wieviel: Die Drei- bis Sechs-Gänge-Menues kosten zwischen 35 und 59 Euro. Die Menüfolge ist auf der Homepage www.blue-star-train.de einsehbar. Das Sechs-Gänge-Menue besteht aus Vorspeise, Suppe, Zwi-



Wie feiert es sich im Zug? Einfach ausprobieren: Im Blue Star Train sind auch private Feste möglich.



Noch kann er nicht alleine fahren. Irgendwann soll der Zug, Baujahr 1957, aber neue Motoren bekommen.

