



Die Wessels haben eine Modellbahngleisanlage aufgebaut, die Kaffee, Kuchen und Cola zu den Tischen bringt. ■ Foto: Oliver Siedenberg

# Die Bahnwärter

Das Ehepaar Wessels hat mit dem Gartenbahncafé Neues gewagt – und gewonnen

Von Bert Strebe

**BR.-VILSEN ■ Erstens: Es hat sich gelohnt. Zweitens: Die Wessels bleiben. Drittens: Mit den Wessels bleibt das, was sie tun. Viertens: Es kommt sogar noch was dazu. Marzipantorte, beispielsweise.**

Das war jetzt die Kurzfassung. Die Langfassung braucht ein paar Zeilen mehr. Fangen wir also von vorn an.

Vor drei Jahren war bei Wolfgang und Hildegard Wessels ein Wendepunkt erreicht. Mit 55 habe er noch mal ganz neu durchstarten wollen, erzählt Wolfgang Wessels. Und das tat er. Er kündigte seinen Job als Ingenieur für Automatisierungstechnik bei Siemens in Bremen, die Wessels verkauften ihr Haus in Twistringen. Und suchten sich ein neues Grundstück. In Bruchhausen-Vilsen.

Ein Traumgrundstück. Aus verschiedenen Gründen. a) Groß genug für ein neues Haus. b) Groß genug, um auf der nach dem Hausbau übriggebliebenen Freifläche Gäste zu bewirten, auch viele Gäs-

te. c) Groß genug, um mit der rückwärtigen Kante an das Gelände der Museumseisenbahn zu stoßen.

Und das war die Idealkombination für das Paar, das mehrerlei wollte: die Leidenschaft für historische Bahnen ausleben. Die Leidenschaft für Modellbahnen ausleben. Und die Leidenschaft für Torten obendrein. So ist das Gartenbahncafé „Voll dampf“ entstanden. (Anfahrt: Straße Am Gaswerk bis zum Bahnübergang folgen, dort parken, rechts halten – nach zwei Minuten zu Fuß ist das Café erreicht.)

2015 war Eröffnung. Und auch 2016 haben die Leute den Wessels die Bude eingeraumt. Beziehungsweise: Sie hätten ihnen die Bude eingeraumt, wenn es eine gäbe. Was es gibt, ist: Tische und Bänke, Schirme gegen Regen und Sonne. Dazwischen: eine Modellbahngleisanlage (für Kenner: eine Lehmann-Bahn, Spurweite 45 Millimeter, Maßstab 1:22,5). Den Kaffee und den Kuchen und die Cola bringt die kleine Bahn direkt zum Tisch. Während die große Bahn vorbeifährt.

Halt, eine Bude gibt es doch, nur kann man sie nicht einrennen: Es ist eine Reproduktion eines sächsischen Post- und Gepäckwagens von vor hundert Jahren, von Wolfgang Wessels höchstselbst konstruiert und gebaut, nur ohne Räder. Darin befindet sich die Modellbahnsteuerung, und dort werden die vier Züge, die die Wessels zu den Tischen der Gäste schicken, mit Speis und Trank befüllt. Und seine Bestellung kann man dort auch abgeben. Das tun so viele, dass die Wessels ihren Schritt nicht eine Sekunde bereut haben.

Das Gelände ist liebevoll gestaltet, mit altem Original-Bahnläutewerk von 1876 und Original-Bahnübergangsschildern von 1912. Nur die Schranke am Eingang ist nicht original, die ist von einem Parkplatz, und die Glocke daran hat Wolfgang Wessels aus einem halbierten Heizungsausdehnungsgefäß konstruiert.

Original und auch originell sind die Kuchen und Torten, die Hildegard Wessels jeweils frisch für ihre Gäste

backt. Sie ist gelernte Steuerfachgehilfin, da vermutet man ein Talent dieser Richtung nicht sofort, aber die Dame des Hauses ist inzwischen für ihre Kreationen schon ein wenig berühmt. Und so sind die rund 40 Öffnungstage des Jahres (vom 1. Mai an immer samstags von 14 bis 18 Uhr sowie sonntags und feiertags von 11 bis 18 Uhr) jeweils gut ausgelastet gewesen. Wer in diesem Jahr noch etwas Gartenbahncaféluft schnuppern will, muss sich ranhalten: Am 3. Oktober ist Saisonende, am 2. Oktober ausnahmsweise geschlossen.

Aber 2017 geht es weiter, denn: Erstens, zweitens, drittens. Und im Winter wird an der weiteren Vervollkommnung gearbeitet. Da wird gebastelt und kreierte und ausprobiert. Wolfgang Wessels will für die einzelnen Tischstationen kleine historische Bahnhöfe nachbauen – ASENDORF, HOYA, SYKE, BRUCHHAUSEN-VILSEN. Und Hildegard Wessels will neues Backwerk entwickeln. Also, viertens: Marzipantorte. Ab 2017.

[www.gartenbahncafe.de](http://www.gartenbahncafe.de)