

Presseinformation

25. August 2021



Eine Karte, drei Welten, drei Persönlichkeiten – die DreiWelten Card

In den Regionen Schwarzwald, Rheinfall und Bodensee stehen Menschen mit Herzblut hinter rund 100 kostenfreien Attraktionen: Bei zwei Übernachtungen in über 80 Partnerbetrieben gibt es die „DreiWelten Card“ dazu – und damit alle Eintritte geschenkt. Dahinter stecken Menschen, die von der Region und den Angeboten vor Ort selbst ganz begeistert sind. Im Portrait ein Schiffsmaschinist, eine Modell-Welt-Architektin und ein Koch, der eine richtig spektakuläre Geschichte zu erzählen hat.

Barbara Baumgartner, Hochbauzeichnerin bei der Miniaturwelt Smilestones am Rheinfall in Neuhausen. Die Frau, die an den schönsten Ecken der Schweiz im Maßstab 1:87 feilt.

Sie baut die Schweiz – in Klein: Die Hochbauzeichnerin Barbara Baumgartner klebt und leimt die schönsten Spots aus den Kantonen auf große Holzplatten und bestückt sie mit Gebäuden und Menschen im Kleinformat. Die Ausstellung im Format 1:87 ist gespickt mit Details und humorvollen Szenen. Beim Stau auf der Autobahn sitzt der Esel vorne auf der Motorhaube und vor der Mini-Kirche rennt der Bräutigam davon. Der Idylle des Berner Oberlands soll in Kürze die Schweizer Winterwelt folgen: handgemacht versteht sich. Im Moment feilt und klebt Barbara Baumgartner an steilen Hängen und Gebäuden, die noch am Entstehen sind. Ganz frisch fertig geworden ist ein Objekt vor ihrer Haustür: Direkt am Rheinfall in Neuhausen vor der Miniaturwelt „Smilestones“ entsteht ein großes Wohngebäude. „Ich zeichne das nach, schneide die Teile mit einem CO₂-Laser aus und klebe alles zusammen.“ Die größte Herausforderung bisher war kein Gebäude, sondern ein Dampfschiff: „Das hatte Rundungen und war wirklich schwer zu bauen.“ In der kleinen Werkstatt riecht es nach Leim und Spraydose. In den Räumen über der Ausstellung hört man aufgekratzte Kinderstimmen von unten. Barbara Baumgartner kann die Begeisterung gut verstehen: „Wir picken das Schönste heraus, was die Schweiz zu bieten hat.“ Das junge Start-up-Unternehmen beschäftigt Barbara Baumgartner seit Januar 2018. Von der ersten Stunde an tüftelt die Schweizerin mit Plexiglas, Karton und Holz an der heilen Welt herum. Sie freut sich auf alles, was da noch kommt – weil die kleinen Geschichten entlang der Modelleisenbahnstrecken die Besucher sichtlich bewegen. „Die Vogelperspektive fasziniert Kinder genauso wie Erwachsene. Der Besuch lohnt sich für jeden.“

Thorsten Diekmeier, Küchenchef der Rothaus GenussWelt. Der Mann, der den Saumagen für Gorbatschow und Kohl kochte.

In einer der modernsten Küchen Deutschlands steht ein Koch mit Herz: Thorsten Diekmeier, stattliche zwei Meter groß, ist gebürtiger Westfale und bringt die Aromen des Schwarzwalds auf den Teller. Perfekt geformte Knödel, Rehulasch mit kräftiger Soße, Rotkraut mit Orangennote – in der GenussWelt der Rothaus Brauerei in Grafenhausen im Hochschwarzwald auf über 1.000 Metern Höhe finden die Aromen unter Thorsten Diekmeiers Anleitung zusammen. Der erfahrene Spitzenkoch arbeitet jeden Tag mit 20 Frauen und Männern und einer Portion intelligenter Küchengeräte am authentischen Geschmackserlebnis. Sein Geheimnis: „Regionale Produkte.“ Und Diekmeier meint das auch genauso. „Wo in der Welt können bessere Zutaten gedeihen, als in dieser Luft und auf diesem Boden?“ Der Nachbar liefert ihm für seine handgemachten Spätzle täglich die ganz kleinen Eier von den jungen Hühnern. Dicke Schale, großes Eigelb, sehr viel Arbeit. 72 Liter flüssiges Ei wöchentlich braucht Diekmeier im Sommer für die goldgelbe, fluffige Beilage, die seine Spezialitäten begleitet. Der absolute Renner in der Gaststätte der Rothaus Brauerei: die butterzarte Schweinshaxe. Nach einem exakt ausgetüftelten Rezept richtet das Küchenteam unter dem Profi Teller an, die nach Schwarzwald schmecken: „Ehrliche Küche, alles selbst gemacht.“ Diese Philosophie hat der Koch in den besten Häusern Deutschlands entwickelt. Die steile Karriere begann

im Schwarzwald. „Ich mochte das Bier so gerne“, sagt Diekmeier. Das weiche Wasser und die Rezeptur liege ihm mehr als die hopfenbetonten, nördlichen Sorten. Dazu fertigt er mit höchstem Anspruch am liebsten echte Klassiker: „Schmorgerichte, Rinderrouladen, großes Bratenstück – daran sieht man, ob jemand wirklich kochen kann.“ Und er kann. Mit seinen Gerichten hat er schon sehr prominente Gäste beglückt. Zum Beispiel Ex-Bundeskanzler Helmut Kohl und den Generalsekretär Michail Gorbatschow 1989 im Deidesheimer Hof. „Bei der Wiedervereinigung. Der Saumagen“, sagt Thorsten Diekmeier bescheiden und tippt sich dabei auf seine weiße Chefkochjacke. „Das war ich.“ Früher kochte er Geschichte, heute macht er täglich die Besucher des idyllisch angelegten Naturbiertgartens satt. Geselligkeit ist für den begeisterten Harley-Fahrer eng mit einer guten Küche verbunden: In seinen Grillkursen an Smoker, Platte und den Grill-Eiern geht es ehrlich und saftig zu. „Das Leben findet rund ums Essen statt“, ist der Westfale überzeugt. Mittendrin: Thorsten Diekmeier – mit seiner ungebrochenen Leidenschaft für die leckeren Seiten des Schwarzwalds.

Bjorn Waes, Maschinist und Werft-Vizechef bei der Schifffahrt Untersee und Rhein. Der Mann, der im Bauch der Dieselschiffe nach kühlem Fahrwasser tastet.

Sonnenbrille, blaues Hemd, zwei goldene Streifen auf der Schulter: Bjorn Waes ist Maschinist und Vize-Werftchef bei der Schifffahrt Untersee und Rhein. Bis zu zehn Stunden täglich begrüßt er Passagiere an Bord, hebt E-Bikes an den richtigen Platz und beantwortet bestens gelaunt alle Fragen zur Route und zum Schiff. Mit nur 1,2 Metern Tiefgang fährt das elegante Kursschiff „Arenenberg“ auf einem Teilstück zwischen Rheinfall und Kreuzlingen am Bodensee auf und ab. Dazwischen: Idylle pur. Die Ufer des Rheins und des Untersees wirken wie eine Art Dschungel. „Ich arbeite auf dem Wasser mitten in der Natur“, sagt der gebürtige Belgier mit den Familien-Tattoos auf dem Unterarm und dem Schweizer Dialekt auf der Zunge. Seine zwei Lieblingssätze: ein fröhliches „Grüezi mitanand!“ und ein warmes „Ade mitanand!“. Dazwischen prüft er die Maschinen im Bauch des weißen Dieselschiffs, die die großen Schrauben antreiben. „Wir kühlen mit Fahrwasser“, sagt Bjorn Waes und fasst dabei fachmännisch an die wichtigsten Leitungen. Alles normal. Es kann losgehen. Mit 20 Kilometern pro Stunde, wenn er mit der Strömung fährt. Spektakulärster Punkt der Strecke: die Brückendurchfahrt in Diessenhofen. Da fahren die Deckbeschattung und das Schiffsführerhaus ein. „Sonst würden wir nicht unter der historischen Brücke durchpassen.“ Waes hat jede Bewegung des Schiffs im Blick. Bei jedem Stopp wirft er ein dickes blaues Tau um die Pfosten an Land und zurrt das 300-Passagier-Schiff fest. Die Stimmung: „Immer bestens!“, sagt der 32-Jährige knapp und strahlt dabei. „Ich wollte hier eigentlich nur aushelfen – jetzt bin ich irgendwie hängen geblieben.“ Im Sommer 2018 hat der Automechaniker seine Liebe zum Wasser entdeckt. „Das ist einfach herrlich, die schöne Natur an einem vorbeifahren zu sehen.“ Bootsgaragen, gemütliche Liegen am Ufer, grüne Oasen, wenige, aber prächtige Häuser. Wie eine Fahrt durch eine malerische Postkarte. Im Winter macht Bjorn Waes in der Werft die Schiffe wieder fit. Schweißen, schreinern, streichen: „Die Aufgaben sind sehr abwechslungsreich“, sagt Bjorn Waes, der Schiffsführer werden will. „Jede Fahrt ist ein Erlebnis. Für mich und für die Passagiere.“

Weitere Informationen unter: www.dreiwelten.com

Informationen für Medien:

Ann-Celin Lossau
Luisenstraße 7, D-78073 Bad Dürkheim
Tel. +49/7726/978907-2
lossau@dreiwelten.com
www.dreiwelten.com

Nina Genböck, genböck pr + consult
Märkisches Ufer 28, D-10179 Berlin
Tel. +49/30/224877-01
nina.genboeck@genboeckpr.de
www.genboeckpr.de