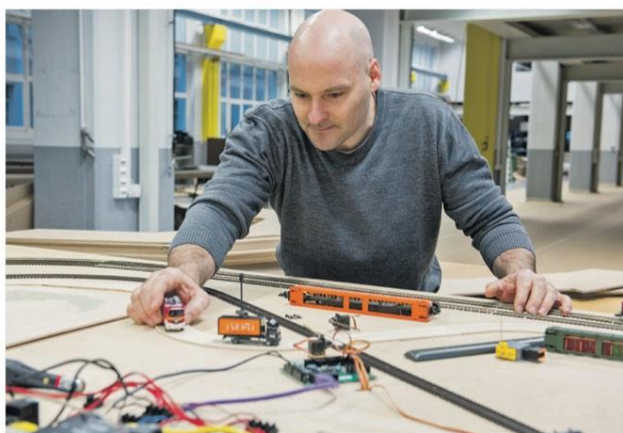




Smilestones-Geschäftsführer René Rüedi mit dem Demomodell des Rheinfalls



Markus Gysel, Leiter Technik und Betrieb, im Labor, in dem an der Steuerung der Fahrzeuge gefeilt wird.

Smilestones realisiert am Rheinfall die grösste Miniaturwelt der Schweiz

## Die Schweiz in Klein erlebbar machen

**FREIZEIT – Auf einer Fläche von sechs Tennisplätzen erstellt Smilestones eine detailreiche Miniaturwelt mit Meilensteinen und typischen Szenen der Schweiz.**

Daniel Thüler

**Neuhausen.** Auf dem Neuhauser SIG-Areal, im Parterre des Gebäudes Laufengasse, befindet sich die grösste Miniaturwelt der Schweiz im Aufbau. Bei Smilestones (ein Wortspiel aus Schweiz und Meilensteine) handelt es sich um eine Art riesige interaktive Modelleisenbahnanlage mit einem enormen Detailreichtum – quasi ein dreidimensionales Wimmelbild mit sich bewegenden Fahrzeugen und verschiedenen Szenen, in dem immer wieder neue Einzelheiten und Geschichten entdeckt werden können.

**Erste Welt eröffnet im Herbst 2018**

Bereits im Herbst dieses Jahres wird die erste von fünf Welten, «Gegenwart: Schweizer Mittelland», eröffnet. Diese umfasst rund 1000 Meter Eisenbahngleise, 80 Züge, 400 Autos und Lastwagen sowie

etwa 15 000 Figuren und 350 Häuser und Brücken. Anschliessend wird Smilestones laufend auf die dreifache Grösse ausgebaut. «In dieser ersten Etappe, die bis Ende 2019 dauert, werden zudem die Welten «Gegenwart: Gebirge» und «Zukunft: Energie» umgesetzt; in der zweiten Etappe kommen dann «Gegenwart: City» und «Vergangenheit: Eisenbahnfieber» hinzu», sagt Geschäftsführer René Rüedi. «Zudem besteht in den oberen Etagen und in den Kellergeschossen, die derzeit noch anderweitig vermietet sind, sowie im Nachbargebäude Potenzial für einen weiteren Ausbau. Wenn es in fünf bis sieben Jahren soweit ist, werden wir sicher einen Weg finden.»

Die Idee zu Smilestones stammt von Raphael Meyer, einem Modelleisenbahnbegeisterten Juwelier aus Zug. Als Inspiration diente ihm das Miniatur Wunderland in der Hamburger Speicherstadt, die weltweit grösste Anlage ihrer Art, die sich zu einem wahren Besuchermagneten entwickelt hat. Von dieser sehr beeindruckt, suchte Raphael Meyer nach einem Standort für eine Schweizer Miniaturwelt und wurde schliesslich in Neuhausen fündig. «Die Lage am Rheinfall ist ideal – die jährlich 1,5 Millionen Gäste bieten ein grosses

Besucherpotenzial. Die Region wiederum kann von einer längeren Verweildauer der Touristinnen und Touristen profitieren», erklärt René Rüedi. «Wir rechnen zudem mit viel Publikum aus der Schweiz und aus Süddeutschland, die spezifisch wegen Smilestones hierher kommen.» Erwartet werden rund 300 000 Besucherinnen und Besucher pro Jahr.

**Aufbau hat begonnen**

Derzeit wird die eine Hälfte der Halle im Erdgeschoss für den Aufbau vorbereitet: Die Wände werden frisch gestrichen und die Fenster verkleidet, um später mit künstlichem Licht Tag und Nacht im Zeitraster imitieren zu können. In der anderen Hälfte befindet sich die Werkstatt, in der die ersten Gebäude, Figuren, Bäume und weitere Elemente gefertigt werden. Beispielsweise entsteht gerade ein Schattentunnel, ein später nicht sichtbarer grosser Abstellbahnhof, der dazu dient, die Zugfolge abwechslungsreicher zu gestalten. «Die Besucherinnen und Besucher werden nicht nur die Miniaturwelt ansehen können, sondern auch spannende Einblicke in die Werkstatt erhalten – so können sie hautnah sehen, wie weiter aus-

gebaut wird», sagt der Geschäftsführer. Geleitet wird der Anlagenbau von Patrik Stutz. Das erforderliche Personal wird derzeit noch selektiert. Für repetitive Aufgaben, beispielsweise die Erstellung der vielen Bäume, werden auch Menschen mit Beeinträchtigung beschäftigt.

Auch ein Labor ist vorhanden. Markus Gysel, Leiter Technik und Betrieb, testet dort die Steuerung und Programmierung der sich bewegenden Elemente auf Schienen und Strassen. Diese müssen präzise aufeinander abgestimmt werden, damit sie sich nicht gegenseitig ins Gehege geraten. «Es ist eine tolle und interessante Aufgabe», sagt er. «Sie ermöglicht mir, Informatik und Modellbau miteinander zu verbinden, was mir enorm viel Spass bereitet.»

Nach der Inbetriebnahme wird Smilestones rund 30 neue Arbeitsplätze bieten.

**Attraktive Dramaturgie wichtig**

Ein wichtiger Aspekt beim Aufbau einer Miniaturwelt ist eine attraktive Inszenierung. «Es gibt neben dem Miniatur Wunderland in Hamburg noch verschiedene weitere Miniaturwelten in Europa, die ganz unterschiedlich wirken – teils sehr ansprechend und spannend, teils

was langweilig», erklärt René Rüedi. «Um letzteres zu verhindern, haben wir den Kunsthistoriker Peter Jezler mit an Bord geholt, der aufgrund seiner jahrelangen Erfahrung als Ausstellungsmacher wichtige Inputs zur Dramaturgie und zur Besucherführung einbringen kann.»

**Finanzierung steht weitgehend**

In der ersten Etappe bis Ende 2019 investiert Smilestones rund 5,5 Millionen Franken. «Die Finanzierung ist bereits zu über vier Fünfteln gesichert», erklärt René Rüedi. «Das Geld stammt von Investoren, Partnern, Sponsoren sowie von der kantonalen Standortförderung.» Weitere Darlehensgeber seien noch gesucht.

Für die zweite Etappe sind 4,5 Millionen Franken budgetiert. «Wir sind davon überzeugt, dass wir diese Mittel nach dem Betriebsstart aufbringen können – einerseits aus den Eintrittseinnahmen und über weitere Darlehen, andererseits aus dem Sponsoring von Szenen oder einzelnen Elementen auf der Anlage. Zudem können die Fans Modellgüterwagen kaufen, die mit Namen, Wohnort und Land beschriftet und im Eingangsbereich ausgestellt werden.»

### Volg-Rezepte

#### Poulet-Lauch-Spiessli mit Zitronenschalenpaste



Für 4 Personen:

**Zutaten**

1 Lauch  
Salz  
4 Pouletbrüstli  
1 EL Honig  
0,5 TL Zitronenschalenpaste  
2 EL Olivenöl

**Zubereitung**

Viel Wasser aufkochen, salzen und den Lauch darin blanchieren. Inzwischen Fleisch würfeln und mit Honig, Zitronenschalenpaste und Olivenöl marinieren. Lauch herausnehmen, kalt abschrecken und in Stücke schneiden. Mit dem Fleisch aufspießen. Salzen. Im

restlichen Olivenöl braten. Zubereitungszeit: etwa 25 Minuten.

frisch und  
fründlich **Volg**

#### Hafertaler



Für 4 Personen:

**Zutaten**

200 g Haferflockli  
300 g Zucker  
3 Pr. Salz  
250 g Butter  
2 EL Honig flüssig  
1 Ei

1 Eigelb  
4 EL Mehl  
1 Msp. Backpulver

**Zubereitung**

Am Vortag Haferflockli, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter schmelzen und mit dem Honig darüber giessen. Über Nacht quellen lassen. Am Zubereitungstag Ofen auf 240 °C vorheizen. Ei und Eigelb verquirlen und mit den restlichen Zutaten zu den Haferflockli mischen. Mit einem Teelöffel Teighäufchen in grossem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. In der oberen Ofenhälfte etwa 5 bis 7 Minuten backen, bis die Gutzli einen leicht braunen Rand haben. Die Hafertaler mit dem Spachtel lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: am Vortag 20 Minuten, am Vorbereitungszeit 20 Minuten und circa 5 bis 7 Minuten backen.

frisch und  
fründlich **Volg**