

Die Stadtanzeiger-Reportage

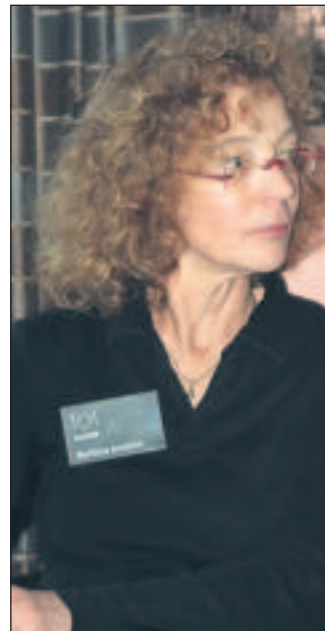
»Jeder Sehende ist plötzlich blind«

Die Meisten sind oft unsicher und nervös«, lächelt Barbara Antonin, Vorstandsmitglied des Vereins aus:sicht e.V., denn sie weiß wie sich ihre Gäste beim Besuch eines Dunkelrestaurants fühlen. Im absolut lichtlosen Raum werden die Rollen vertauscht – jeder Sehende ist plötzlich blind und die Blinden »sehen« mit all ihren anderen Sinnen.

Zehn bis 15 Minuten dauere es bis man wirklich im Dunkeln angekommen sei, weiß sie aus Erfahrung und weist darauf hin, wie wichtig die Betreuung durch einen persönlichen Kellner, der blind oder sehbehindert ist, sei. Dieser lädt die Gäste ein zu einem Ausflug, der eine Abenteuer für die Sinne ist. Doch keine Sorge, wenn das beklemmende Gefühl im Magen nicht los lässt, der kann sich jederzeit an seinen persönlichen Kellner wenden und gemeinsam mit ihm den Raum verlassen und draußen weiteressen. Das, beruhigt Antonin, sei jedoch die Seltenheit, denn fast alle Gäste seien von dem ungewöhnlichen Erlebnis und den neuen Erfahrungen begeistert.

Das Schlimmste, was den Veranstaltern bisher passierte, war als an einem Abend zwei Mal aus Versehen das Licht im Dunkelrestaurant anging – nur einer der wesentlichen Unterschiede zu einem normalen Restaurant. Die Gäste nahmen diesen »lichten Moment« mit Humor, aus:sicht lud alle nochmals ein.

Ziel des Vereins ist, Verständnis für die Welt von Blinden zu erzeugen, diese andere Welt für Sehende erlebbar zu machen und die Stärken von blinden Menschen darzustellen. aus:sicht fördert die Integration von Blinden und Sehbehinderten in unsere Gesellschaft. Ein weiteres Ziel ist die Schaffung von Arbeitsplätzen von Blinden und Sehbehinderten – langfristig am liebsten in einem dauerhaften Dunkelrestaurant.



Barabara Antonin, Vorstandsmitglied aus:sicht e.V. Dunkelrestaurant.

Herausforderung der Gefühle: *Im Dunkelrestaurant*

Möhre auf 9 Uhr

Essen im Dunkeln – ein überraschendes Erlebnis für Gehör, Geruch und Geschmack. Der Verein aus:sicht e.V. lud seine Gäste zum Abenteuer »Dunkelrestaurant« ins Ludwigsburger Schloßhotel Monrepos.

VON CORINNA PEHAR

Legen Sie mir die Hände auf die Schultern und vertrauen Sie mir jetzt völlig«, ermuntert die Stimme von Sabine Bühle. An diesem Sonntagabend ist sie die Kellnerin für Tisch sechs. Stimmengemurmel, Geschirrgeklapper und ein undefinierbares Schnippen sind das Einzige, was nach der Schleuse noch wahrgenommen wird. Angekommen an Tisch sechs: Tastend suchen die Hände nach der Lehne, den Stuhl zurechtgerückt und Platz genommen. Es ist stockdunkel, die Orientierung fehlt vollkommen.

Fragen im Dunkeln?

Ein scheues »Hallo, wer sitzt denn hier noch?« gibt schließlich Aufschluss über die Tischnachbarn. Vier Pärchen lernen sich im Dunkeln kennen – für alle ist es das erste Mal.

Die Unsicherheit weicht ein wenig durch das von Sabine gereichte Glas Sekt. »Wann verschwindet das weiße Flimmern, das ich sehe?« – Die seit Geburt sehbehinderte Kellnerin erklärt geduldig, dass sich das bald lege und auch woher das Schnippen komme: Die



Vom persönlichen blinden oder sehbehinderten Kellner wird man durch eine Vorhang-Schleuse ins Stockdunkle geführt.

blinden Kellner finden sich durch das sogenannte »Echolot« im Dunkeln zurecht. Das Fingerschnippen zeige an, wie weit weg ein Hindernis sei.

Kulinarische Reise

Es ist soweit, der Vorspeisenteller wird gereicht. Es duftet nach Salatsoße und Gemüse. Vielleicht Zucchini? Riecht wie Zucchini, fühlt sich an wie Zucchini. Mit den Fingern rein in den Mund – sieht ja schließlich keiner – schmeckt wie Zucchini! War ja gar nicht so schwer...

Die Hauptspeise macht es einem nicht so leicht: Vegetarisch oder Fleischgericht, ein amüsantes Rätselraten am Tisch beginnt. »Das könnte Schweinefleisch sein, oder doch ein Kalbsfilet?« Die Möhren jedenfalls, so sind sich alle einig, liegen »auf 9 Uhr« – eine kleine Orientierungshilfe beim blind dinnieren.

Plötzlich durchdringt eine laute klare Frauenstim-

me den Raum – Der Überraschungsgast für diesen Abend beginnt sein Programm – Chansonette Stefanie Kerker philosophiert und singt über die Liebe.

»Interessant ist die Erfahrung, dass man dem Gesprächspartner sein Ohr entgegenstreckt und nicht in seine Richtung schaut«, erklärt ein Gast sein neu entdecktes Verhalten.

Auch die Frage ob viel zu Bruch geht, muss geklärt werden – laut Sabine nicht mehr als in einem normalen Restaurant. An Tisch sechs wurde an diesem Abend lediglich eine Bierflasche umgekippt – das passierte aber auch nur, weil ein Stück Avocado vom Nachbarsteler stibitzte wurde. Alles andere blieb im Dunkeln...

Sie haben jetzt Lust auf dieses einmalige Erlebnis bekommen? Die nächsten freien Termine sind am 12. und 13. Mai in der Rosenau, Stuttgart. Anmeldung und Auskunft über weitere Termine im Internet: www.aus-sicht.de

Spannende Menüfolge

Harald Neises, Geschäftsführer und Chefkoch des Schloßhotels Monrepos wollte kein einfaches Menü kreieren. »Die Gäste sollen vor einer Herausforderung stehen und nicht erkennen, was vor ihnen auf dem Teller liegt.« Faszinierend findet der »Chefpatron« – wie er aufgrund seiner langen Monrepos-Zugehörigkeit genannt wird – dass bei dieser Art des Essens alle Geschmacksnerven angesprochen werden. Aus diesem Grund legt er auch großen Wert auf süße, säuerliche, scharfe und cremige Nuancen bei der Auswahl seiner Zutaten.

Auf der anderen Seite betont er auch den Lerneffekt: »Es ist hochinteressant mit Blinden zusammenzuarbeiten, ihre Arbeitsweise ist sehr lehrreich für uns.« Wer blind oder sehbehindert ist lasse sich nicht so schnell aus der Ruhe bringen, alles werde konzentriert Schritt für Schritt erledigt.

Der Anfrage von aus:sicht e.V. zwei Dunkelrestaurant-Abende im Schloßhotel zu veranstalten wurde mit großer Neugier gerne zugestimmt, denn das Schloßhotel sei immer auf der Suche nach tollen Events, unterstreicht Marketingleiterin Sandra Freisleben.



Im Interview mit Harald Neises, Geschäftsführer Schloßhotel Monrepos.