

HAMBURG & SCHLESWIG-HOLSTEIN

HAMBURG "DINNER IN THE DARK"

Sinnlicher Rollentausch in tiefster Dunkelheit

Von Janina Harder | Veröffentlicht am 26.12.2011 | Lesedauer: 5 Minuten



Das Auge isst mit – dieser Satz ist im Dunkeln außer Kraft gesetzt. Es gibt im wahrsten Sinne des Wortes ein Überraschungsmenü

Quelle: Getty Images/Foodcollection/Foodcollection

Beim „Dinner in the Dark“ servieren blinde Personen den Gästen ein Überraschungsmenü in völliger Dunkelheit. Dort haben nicht die Blinden mit Schwierigkeiten zu kämpfen, sondern die Sehenden.

Was machen Pärchen, wenn sie sich auch blind vertrauen können? Sie versuchen vielleicht ein Abendessen in vollkommener Dunkelheit. Dass es dabei nicht nur um Vertrauen geht, sondern die Situation auch eine Herausforderung für Gaumen und Tischkultur bedeutet, macht sich schnell bemerkbar. Schmeckt man heraus, was zubereitet wurde? Findet man das Glas seines Partners zum Anstoßen?

Das Original ist in Hamburgs Speicherstadt

„Dinners im Dunkeln“ erfreuen sich großer Beliebtheit. In Frankfurt gibt es das „Taste of Darkness“, in Zürich lädt die „Blinde Kuh“ zum Essen ein, und in Paris, London und Moskau darf der Gast im „Dans le Noir“ speisen. Das Original heißt jedoch „Dinner in the Dark“ und ist in der Hamburger Speicherstadt zu Hause. In den Räumen der Erlebnisausstellung „Dialog im Dunkeln“ servieren hier seit sechs Jahren blinde „Guides“ den Gästen dreimal in der Woche ein Vier-Gänge-Überraschungsmenü in völliger Dunkelheit.

Die kulinarische Reise startet mit einem Sektempfang im Hellen. Etwa 30 Gäste haben sich in der Eingangshalle versammelt und werden in Gruppen von etwa acht Leuten in einen dunklen Raum gerufen. Zunächst erhält jeder Besucher einen weißen Stock, mit dem er fortan seine Umgebung erkundschaften wird. Armbanduhren müssen wegen ihrer Leuchtziffern abgegeben werden. Die Reise ins Dunkel beginnt. „Hallo, ich bin Marco“, ertönt eine freundliche Stimme.

Es ist der Guide, der die Gäste von Tisch Zwei in Empfang nimmt und sie zunächst durch den ersten der lichtlosen Ausstellungsräume führt. Etwas unbeholfen ertasten sie den Weg unmittelbar vor ihnen. Vorsichtig setzen die Teilnehmer einen Fuß vor den anderen. Nicht selten stolpert man über die Beine anderer Teilnehmer oder hat plötzlich die Hand eines Mitstreiters auf der Schulter. Schließlich geht es über eine Holzbrücke und eine zweite, schaukelnde Hängebrücke in den Raum, in dem das Dinner stattfinden soll. Erste Hürde gemeistert.

Andere Sinne treten hervor

Im Dunkelrestaurant wird jede Person zu ihrem Stuhl geführt. Wer genau die Sitznachbarn sind, ist zunächst unklar. Obwohl man die Personen vorher gesehen hat, ist es im Dunkeln schwierig, sich lediglich an ihren Stimmen zu orientieren. Auch das Namensgedächtnis will im Dunkeln nicht so recht funktionieren. Auf einmal merkt man, wie stark Erinnerungen gewöhnlich an das Visuelle geknüpft sind. Vorsichtig ertasten die Gäste ihren Teller, zwei Gabeln, Messer, Löffel und ein Weinglas auf dem Tisch vor ihnen.

Die erste Schwierigkeit kommt prompt: Die Mineralwasserflasche zu finden und sich das Getränk einzuschenken. „Woran merkst du, dass es voll ist?“, fragt eine männliche Stimme seine Sitznachbarin. „Ich tunke den Finger rein beim Eingießen“, kommt die Antwort. Die

Finsternis ist vielen immer noch nicht geheuer. „Ich weiß gerade nicht einmal, in welche Richtung ich gerade gucke“, sagt eine Frauenstimme am Tisch. Das Reden gibt Sicherheit, denn nur so kann man sich hier gegenseitig wahrnehmen. So bekommt man allmählich auch eine Idee davon, mit wem man es hier zu tun hat, schließt aus Unterhaltungen darauf, welche Stimme zu welcher Person gehört.

Auch bezahlt wird im Dunkeln

Der erste Gang wird serviert. Vorsichtig tastet jeder Gast nach dem Teller, befühl das Gericht. Es ist wirklich schwierig, das Essen auf die Gabel zu bekommen und zu erraten, was genau man da gerade im Mund hat. Zum Glück schmeckt es ganz gut, nach Olive und irgendeinem Teig. „Was ist es, Marco?“ fragen die Gäste. „Das kann ich euch leider nicht verraten, die Menüs findet ihr am Ende des Abends im hellen Bereich“, erwidert der Guide. Nun dürfen die Gäste Getränke bestellen. „Die könnt ihr dann nachher bei mir bezahlen – im Dunkeln, versteht sich“, sagt Marco. „Wir erkennen die Scheine mithilfe bestimmter Schablonen.“

Zielsicher kommt er zu jedem an den Tisch, räumt ab, serviert den nächsten Gang. „Wie schafft man das bloß, sich in der Dunkelheit zurecht zu finden?“, fragt ein Ehepaar. „Ach, das ist alles Übungssache“, sagt Marco, der mit 15 Prozent Sehfähigkeit nach eigenen Angaben „zu den Adleraugen“ unter den Mitarbeitern gehört. Viele seiner Kollegen sind schon von Geburt an blind oder leiden an einer Krankheit, die die Sehfähigkeit zunehmend mindert. In der Dunkelheit findet ein ungewöhnlicher Rollentausch statt: Blinde werden zu Experten in einer für andere schwierigen Situation und Umgebung. Das Restaurant ist ein Ort der Begegnung, die erlebbar macht, wie vermeintliche Schwäche zu einer Stärke wird.

Das Zeitgefühl schwindet

Danach gibt es eine Suppe. „Schmeckt irgendwie nach Gemüse“, so die Reaktion. Schon beim Hauptgang hat man sich sehr an die Dunkelheit gewöhnt, dafür „aber absolut kein Zeitgefühl mehr“, wie Gisela findet. Auch die Zusammensetzung des Hauptgerichts erschließt sich den Gästen nicht sofort. Brokkoli und Kartoffelgratin wird recht häufig getippt, beim Fleisch ist man sich uneinig. Nach dem Lebkuchenpudding mit Zimtsahne als Dessert machen sich die Gourmets wieder auf in die helle Welt.

Es dauert ein wenig, bis die Augen sich wieder an das grelle Licht gewöhnt haben. Die unsichtbaren Tischnachbarn und Speisen bekommen immer mehr Konturen. Aber das erscheint gerade zweitrangig. Denn man ist sich auf ungewohnte Art näher gekommen und hat nun ein Gefühl dafür, sich nicht von allem ein Bild machen zu müssen, um es zu mögen - ob Gericht oder Person.

Ein Angebot von WELT und N24.

© WeltN24 GmbH

Die WELT als ePaper: Die vollständige Ausgabe steht Ihnen bereits am Vorabend zur Verfügung – so sind Sie immer hochaktuell informiert. Weitere Informationen: <http://epaper.welt.de>

Der Kurz-Link dieses Artikels lautet: <https://www.welt.de/105834183>