

## Menü in der Dunkelheit

Von: fiona Sara Schmidt am 21.11.2011

Nicht nur die Gäste, sondern auch die Organisatoren und das Team des Jhring's in der Gießener Ludwigstraße waren am Sonntagabend ein wenig aufgeregt: Zum ersten Mal fand dort ein „Darkdinner“ statt, ein Gastronomie-Event der besonderen Art, denn gegessen wird in völliger Dunkelheit und das Servicepersonal mit dem Comic-Blindenhund am Hemd ist blind oder stark sehbehindert. Bis in letzter Minute werden die Ritzen abgeklebt, dass ja kein Lichtstrahl in den hinteren Gasträum dringt, dann geht es per Polonaise an die Tische.

Zur Orientierung sind Bierdeckel an den Plätzen befestigt, die servierten Getränke bieten einen Fixpunkt in der ersten Orientierungslosigkeit. Die Augen strengen sich an, doch ein paar Schemen zu erkennen, aber auch nach längerer Zeit ist nichts vom Raum zu erkennen. Einer der 30 Teilnehmer bricht das Experiment vorzeitig ab, die anderen gewöhnen sich nach und nach an die neue Situation. Die Vorspeise ist noch leicht zu essen, luftgetrockneten Schinken, Physalis und Baguette. Schwieriger wird es beim Hauptgang: Braten mit Pilzsoße und verschiedenen Gemüsesorten. Die Gabel wird oft leer zum Mund geführt, das Fleisch ist kaum zu schneiden. Der eine oder die andere nimmt hier gerne die Hände zur Hilfe – sieht ja niemand. Würden Blinde allerdings so in der Öffentlichkeit essen, wären ihnen irritierte bis hämische Blicke sicher.

Essen im Dunkeln kann man mittlerweile in vielen Städten. Organisator Achim Kraft lernte das Konzept in Augsburg kennen und brachte es letztes Jahr nach Gießen, allerdings zunächst in Kooperation mit einem anderen Restaurant. Wie alle Beteiligten ist auch Rainer Möller ein Profi, er organisiert die Darkdinner in Fulda und betreibt ein Bierlokal in Bad Salzschlirf. Das besondere an dem Essen ist, dass sich die Kellner und die Gäste untereinander viel intensiver auseinandersetzen müssen: Werden noch Getränke benötigt, wer geht wie aneinander vorbei, wer hatte welche Sonderwünsche angemeldet? Bei der gut dreistündigen Premiere wird außerdem klar, welche Abläufe bei den nächsten Dinners noch verändert werden müssen.

Kennengelernt hat sich das Team im Blinden- und Sehbehindertenbund, in dem die Interessen der Betroffenen selbst vertreten werden und Beratungen stattfinden. Ali Gürler und Sven Germann beantworten viele Fragen, nachdem der Nachtisch, ein Soßenspiegel aus Waldfrüchten und Panna cotta mit Erdbeeren und Vanille verspeist wurde. Sie möchten Sensibilität in einem netten und sicheren Rahmen erzeugen, und zeigen wie es ist, auf fremde Hilfe angewiesen zu sein. Der Spaß soll dabei auch nicht zu kurz kommen und so sind die vielen Kalauer des Abends auch nicht unangenehm. In ihrem Alltag ist das oft anders: „Nett gemeint aber nicht immer nett gemacht“ ist die Hilfe von Mitmenschen, die Häufig als Bevormundung daherkommen kann, berichtet Germann. Und Gürler fügt hinzu, dass er manchmal fragt, ob er helfen könne, wenn er einfach am Arm gepackt und weggezogen wird. Doch das Dinner ist keine Lehrstunde, sondern soll Denkanstöße geben. Und nebenbei erfährt man wirklich sehr viel über die Orientierung von blind geborenen Menschen und der Schwierigkeiten bei später erworbenen Blindheit.

Zum Abschluss konnten sich die Augen mit Kerzen auf dem Tisch langsam wieder an das Licht gewöhnen. Große Überraschung: Der Raum ist viel kleiner und ganz anders geschnitten als angenommen, die Orientierung allein über das Gehör hat ziemlich getäuscht. Ab sofort kann die besondere Erfahrung jeden dritten Sonntag im Monat im Jhring's, Ludwigstr. 10, Gießen gemacht werden. Informationen und Kontakt: <http://www.andersblind.de>.

---

### Quelle:

><http://www.giessener-zeitung.de/giessen/beitrag/58911/menue-in-der-dunkelheit/>  
>  
>