

Sehenden die Augen öffnen

DarkDinner in Gießen – ein Erlebnis für (fast) alle Sinne

Ein gemütliches Abendessen in der Gaststätte – aber in kompletter Dunkelheit, dazu blinde Bedienungen. Klingt abenteuerlich, ist es auch! Von dem Erlebnis, ein Drei-Gänge-Menü aus der Sicht eines Blinden einzunehmen.

„Ist das eine Pastete?“ – „Nein, Spargel“ – „Auf jeden Fall was mit Teig.“ So richtig sicher ist sich niemand am Tisch, was er genau auf seinem Teller hat. Kein Wunder, denn es ist so stockdunkel, dass man die eigene Hand vor Augen nicht mehr sieht. Im Gießener Lokal „Jhring’s Wirtsstuben“ haben sich 30 Gäste zum DarkDinner eingefunden. Mutig lassen sie sich auf das Abenteuer „Essen im Dunkeln“ ein.

Und wie es sich für ein richtiges Abenteuer gehört, sind vor Beginn des DarkDinner alle ein bisschen aufgeregt. Wie das wohl ablaufen wird? Sieht man da wirklich nichts? Und wie funktioniert das mit den blinden Menschen, die einen bedienen?

Pünktlich um 17.30 Uhr stehen die Gäste in der Gießener Ludwigsstraße vor dem Lokal. Studenten, Paare, Familien und eine kleine Gruppe. Bisher war noch niemand bei einem DarkDinner dabei. Die meisten haben es von Freunden oder Verwandten gehört oder vom Partner zum Geburtstag geschenkt bekommen. Dann öffnen sich die Türen und die Gäste verteilen sich an ein paar Tischen. Noch ist alles hell und gut sichtbar. Die Gäste schauen sich gespannt um: „Wird das hier jetzt noch alles dunkel gemacht?“ - „Vielleicht geht es auch hier durch den Vorhang“, mutmaßt jemand.

Achim Kraft, Initiator des DarkDinner in Gießen, begrüßt zunächst alle Gäste einzeln und stellt anschließend sein Service-Team, die wie er blind oder sehbehindert sind, vor. Er trägt eine auffällige, orangefarbene Sonnenbrille, die den Kontrast hell-dunkel betont und die Kanten herausfiltert. Erst vor 15 Jahren verlor er durch eine Augenerkrankung fast seine komplette Sehfähigkeit.

Jetzt besitzt er nur noch zwei Prozent Sehkraft und kann lediglich Licht und Schatten ganz grob in unterschiedlichen Grautönen wahrnehmen. So erkennt er beispielsweise

ein Fensterkreuz oder die groben Umrisse von Menschen. Aber wie seine Gäste aussehen und wie sie gekleidet sind, kann er unmöglich sehen.

Zug in die völlige Dunkelheit

Nach der Begrüßung geht's auch schon los. Nach und nach stellen sich die Gäste hintereinander auf und fassen jeweils den Vordermann an der Schulter. Es erinnert an eine Faschingspolonaise. Langsam werden die Gäste von einem Blinden an der Spitze des Zuges in Richtung des Vorhangs geführt. Dort hindurch, wird das Licht schlagartig von völliger Dunkelheit abgelöst. Kein einziger Strahl, keine Konturen, nichts. Völlig ungewohnt für Menschen, die immer und überall Licht und Beleuchtungen haben. Kein Wunder, dass der Zug schlagartig langsamer wird. Schritt für Schritt tasten sie sich nun vor. „So, wir sind da. Rechts von euch ist euer Tisch, fünf Leute gehen auf die Bank, und dann gibt's noch vier Stühle.“ Nach einigem Hin und Her hat jeder einen Platz gefunden. Puh – die erste Hürde ist geschafft.

Plötzlich komplett nichts mehr zu sehen ist für die meisten Besucher des DarkDinner zwar im ersten Moment erschreckend, doch sie gewöhnen sich schnell daran. Angstzustände gibt es überraschend selten. Ein einziges Mal musste bisher eine Person schnell wieder hinausbegleitet werden, da sie durch die Dunkelheit Panikattacken bekommen hatte. Eine andere Person hatte Angst, durch den Vorhang zu gehen, weil sie dachte, sie würde sich im Dunkeln mit dem Besteck verletzen. Doch nach einem längeren Gespräch mit einer Blinden hat sie sich doch hineingetraut und das Essen in „E „Einzelbetreuung“ eingenommen – und genossen. Beim nächsten Dinner war ihre halbe Verwandtschaft am Start.

Überall Stimmen

An den verschiedenen Tischen angekommen, gehen bei den Gästen rasch die Gespräche los. Es gibt kleine Vorstellungsrunden, wer wie heißt und welche Jobs oder Studiengänge gemacht werden. Dabei muss man in dem allgemeinen Stimmengemurmel ganz genau hinhören, wer gerade spricht und was gesagt wird. Es ist deutlich schwieriger als im Hellen. Hier sind nur Stimmen, aber keine Lippenbewegungen. Erschwerend kommt hinzu, dass die meisten Gäste sich untereinander nicht kennen. Erst nach und nach können die Stimmen den einzelnen Personen zugeordnet werden.

Die Runde wird von Lydia unterbrochen. Sie ist die zuständige blinde Servicekraft für den Tisch. Sie fragt die Einzelnen nach ihrem Getränkewunsch, merkt es sich und düst wieder ab, hinaus durch den Vorhang ins „Helle“.

Kurze Zeit später kommt sie mit zwei Gläsern in der Hand zurück. „So, einmal das Radler und einmal die Apfelschorle.“ Noch vier Mal muss Lydia laufen, dann sind alle zehn Getränke auf dem Tisch: „Wollen wir anstoßen?“, fragt einer am Tisch unsicher. „Ja, kommt, lasst es uns versuchen.“ Unter viel Gelächter treffen sich irgendwo zehn Gläser und klingen durch die Dunkelheit. „Prost – wohl bekomm´s!“

Die Getränkelieferung durch die Blinden an die Tische erfordert höchste Konzentration und ein gutes Gedächtnis. Wenn die Personen am Tisch ihre Wünsche geäußert haben, gehen die jeweiligen blinden Servicekräfte aus dem abgedunkelten Raum und geben dort dem sehenden Wirt und der Bedienung weiter, was bestellt wurde. Diese schenken anschließend die gewünschten Getränke ein und sagen dem Blinden, welchen Inhalt das Glas in der rechten und das in der linken Hand jeweils enthält. Verwechslungen können gefährlich werden, wenn es sich zum Beispiel um Allergiker oder trockene Alkoholiker handelt. Doch um das zu vermeiden und überhaupt gut vorbereitet zu sein, gibt es für die sehbehinderten Bedienungen eine Woche vorher wie auch am Tag des DarkDinner einen Rundgang, bei dem sie gemeinsam Tisch für Tisch abgehen und dabei den Raum und die Tischnummern verinnerlichen. „Am Anfang“, erzählt Achim Kraft, „wurde oft etwas fallen gelassen oder umgeschmissen. Inzwischen sind wir ein eingespieltes Team und es gibt kaum noch Unfälle.“

Gabel, Messer und erschreckende Körperwärme

An den Tischen folgt nun das nächste Highlight: Der erste Gang wird serviert. Zunächst versuchen die Gäste das Essen auf den Tellern durch den Geruch zu erraten. Doch keine Chance. So wird das Besteck gesucht, doch dabei fällt auf: „Oh, wir wissen ja gar nicht, ob wir Gabel, Messer oder Löffel brauchen.“ Also muss der Fingertest her. Langsam suchen die Hungrigen den Tellerrand und ertasten vorsichtig mit den Fingern die Konsistenz des Essens. Manche finden es lustig, andere eher ein bisschen peinlich. Effektiv ist es auf alle Fälle, jetzt ist zumindest eins klar: Gabel und Messer werden gebraucht. Aber schon wartet die nächste Hürde: Wie kriegt man das Essen klein und dann von der Gabel in den Mund? Jeder entwickelt seine eigene Taktik – und dabei landet auch gelegentlich mal etwas neben dem Teller oder auf dem Schoß. Aber das Ausprobieren und Entdecken

macht trotzdem Spaß. Und dann ist es endlich soweit: Der erste Bissen ist im Mund angekommen – und die große Diskussion beginnt sofort: „Ist das eine Pastete?“ – „Nein, Spargel“ – „Auf jeden Fall was mit Teig.“ Am Ende einigt sich der Tisch auf „Spargel mit Schinken und Eierkuchen“. „Hm, ist das wirklich Spargel?“, fragt eine junge Frau in die Runde. „Das erfahren Sie erst am Ende“, ertönt plötzlich und unerwartet hinter ihr eine Stimme. Es ist die von Achim Kraft. Er beruhigt die erschrockene Frau und fragt, ob sie ihn denn gar nicht bemerkt hätte. Er würde schon eine ganze Weile hinter ihr stehen und dem unterhaltsamen Gespräch lauschen. „Naja“, meint die Frau, „ich habe erst gedacht, da wäre jemand hinter mir. Doch das ist bestimmt nur Einbildung, habe ich mich beruhigt.“ Achim Kraft bestätigt: „Ja, das geht allen so. Jeder Körper strahlt Wärme aus. Bei mir war das zu Anfang meiner Blindheit allerdings ein großes Problem. Ich bin irgendwo entlang gegangen und hatte bei Gegenständen, die Wärme ausstrahlen, dauernd Verfolgungsängste.“

Heute ist das für Achim Kraft kein Problem mehr. Er hat die anfänglichen Ängste und Depressionen hinter sich gelassen und es zu seiner Aufgabe gemacht, Sehenden für einige Zeit die Sicht eines Blinden zu geben. Er geht mit seinem Blindenführhund regelmäßig in Schulen und Krankenhäuser, um dort sehenden Menschen zu erklären, was es bedeutet, blind zu sein. Sein Motto dabei: Lachend lernen. Er liebt Witze und Wortspielereien, am liebsten über seine eigene Blindheit. Auch das DarkDinner, welches er 2010 in Gießen ins Leben rief, hat für ihn das große Ziel: Den Sehenden die Augen zu öffnen. Erlebt hat er das schon sehr oft. Sein absolutes Highlight dabei war: „Eine Nachbarin und Schulfreundin ging mir über zehn Jahre lang aus dem Weg. Sie wusste einfach nicht, wie sie mit mir umgehen soll. Dann war sie beim DarkDinner. Einen Tag später kam sie zu mir und sagte: `Entschuldige, dass ich so blöd war. Aber ich hatte Angst mit dir zu reden, jetzt ist wieder alles gut.‘“

Im Gegensatz zu zahlreichen Anbietern der Eventgastronomie, die ihre sehenden Bedienungen mit Nachtsichtgeräten ausstatten und wo der Profit im Vordergrund steht, verdienen Achim Kraft und sein Team nichts am DarkDinner. Lediglich das Trinkgeld wird untereinander aufgeteilt. Schließlich will Achim Kraft vor allem eins: Aufklären. Denn: „Blinde sind auch nur Menschen.“

Wie kriegt man die Kartoffel aus der Alufolie?

Zurück ins Lokal. Es ist Zeit für die Hauptspeise – und die spannende Frage, was diesmal auf dem Teller liegt. Recht schnell ist ertastet, dass es sich hier um Spareribs, Mais und eine große Ofenkartoffel handelt. Das war leicht, jedoch folgt die größte Herausforderung des Abends auf der Stelle: Wie kriegt man eine Kartoffel aus der Alufolie heraus und wie wird das alles anschließend gegessen? Zunächst versuchen es die Gäste noch artig mit Besteck, was sich jedoch als unmöglich erweist. Nach und nach gehen alle zu den Fingern über, ohne dies den anderen mitzuteilen. Mühevoll wird die Kartoffel von der Alufolie befreit, dann Kartoffel, Fleisch und Mais in den Mund befördert. Halb mit Besteck, halb mit den Fingern. Es ist still geworden, gefräßige Stille könnte man meinen. Doch es liegt auch daran, dass alle extrem mit ihrem Gericht beschäftigt sind. Es ist ein Erlebnis. Gleichzeitig ist es interessant, wie anders man so ein Essen zu sich nimmt, wenn nichts davon zu sehen ist.

„Äh, mal eine Frage: Isst jetzt noch jemand mit Besteck?“, fragt plötzlich ein Student mutig in die Runde und Gelächter bricht aus. Alle bestätigen ihm, inzwischen ebenfalls ganz zu „Fingerfood“ übergegangen zu sein. Wie gut, dass neben jedem Teller ein feuchtes Tuch liegt – es wird durchaus ausgiebig genutzt!

Des Rätsels Lösung

Den tapferen Essern wird es nach dem erfolgreichen Kampf gegen Spareribs und Ofenkartoffel beim Dessert wieder etwas leichter gemacht. Die Vermutungen lauten diesmal: „Es ist irgendeine Creme und noch was Festes“ – „Ja, und es schmeckt nach Kokos und Ananas“. Mit Finger und Löffel lässt es sich nicht allzu schwer einnehmen – und schmeckt zudem überragend, wie die meisten finden. Großes Lob gibt es von allen Seiten für den dritten Gang.

Wer denkt, damit sei das Dinner vorbei, liegt falsch. Wenn alles abgeräumt ist, werden nach und nach Kerzen auf den Tischen angezündet. Selbst an die kleinen Lichtquellen muss sich das Auge erst einmal langsam gewöhnen. Dann verteilen sich die sehbehinderten Bedienungen an die Tische und unterhalten sich mit den Gästen. Es wird sich eifrig über den Abend und die Erfahrungen und Gefühle ausgetauscht. Aber auch viele Fragen werden an die Blinden gestellt. Die Berührungssängste vom Anfang sind verflogen, nichts ist peinlich. Unter Applaus kommt der Koch des Hauses hinzu und geht von Tisch zu Tisch. Dabei lässt er die Gäste raten, was auf den Tellern lag und löst am Ende das Geheimnis auf. Bei der Vorspeise lagen sie ganz gut: Es gab Spargel,

eingehüllt in Schinken und Crêpe, serviert mit Sauce Hollandaise. Die Hauptspeise mit den Spareribs zu Mais und Ofenkartoffel war sowieso klar. Zuletzt als Dessert gab es eine Piña Colada-Creme mit karamellisierter Ananas.

Das DarkDinner endet mit einem offenen Teil. Jeder kann sich noch nach Herzenslust mit den sehbehinderten Gastgebern unterhalten und jederzeit aufbrechen. Noch beim Gehen hört man, wie sich die neuen Bekanntschaften austauschen: „Ich hatte den Schinken wirklich gar nicht geschmeckt.“ – „Ich dafür den Crêpe nicht. Ob der wirklich darauf lag?“

Autorin: Sarah Annina Boller