



Dreigängemenü in völliger Dunkelheit: in der Rosenau im Westen haben Gäste sich in die Lage von Blinden versetzt.

Foto Gottfried Stoppel

## Die Tischplatte ist erst da, wenn die Hand sie ertastet

Essen in totaler Dunkelheit vermittelt Gästen neue Einsichten – Verein Aussicht will Blinden helfen und Sehenden die Sinne schärfen

*Der Verein Aussicht knipst seinen Gästen in der Rosenau an zwei Abenden im Monat das Licht aus. Wenn sich in Stuttgart ein geeigneter Raum findet, soll ein ständiges Dunkelrestaurant entstehen.*

Von Annik Aicher

Das schwarze Universum hat uns verschluckt. Die Sonne ist weg. Die Rosenau verschwunden. Was bleibt, sind Simonas Schultern, auf die ihre Gäste von Tisch 6 die Hände legen, um sich führen zu lassen. Simone ist seit ihrer Geburt blind, ihre Gäste werden es heute für ein paar Stunden sein. Drei dicke Vorhänge vor dem Eingang haben das letzte Fitzelchen Licht vertilgt. So fühlt sich die Welt an, die für Simone seit 36 Jahren Alltag ist. Simone bahnt sich ruhig und zielstrebig den Weg durch das Dunkel.

„Hier ist dein Platz.“ Der Tisch ist erst da, als die Hände das geschliffene Holz ertasten. Der Stuhl ist gepolstert und ein Fixpunkt an Tisch 6, der im All zu schweben scheint. Es klackt in der Nähe des erfüllten Messers.

Simone hat flink eine Apfelsaftschorle hingestellt. Seltsamerweise wird das Glas

oben ganz lang und dünn. Die Hand merkt, dass das gar kein Saftglas ist, sondern ein Fläschchen. Und dessen Inhalt muss jetzt irgendwie ins Glas hinein.

O je. „Du kannst mit den Fingern fühlen, wie viel du schon eingegossen hast“, sagt eine junge Stimme von links gegenüber. Die Stimme gehört Natalie. Die 23-Jährige studiert Sonderpädagogik und wird später Blinde und Sehbehinderte unterrichten. Eine Expertin, das macht Mut. Doch auch Natalie war noch nie so lange ohne Augenlicht. „Ich fühle mich vom Dunkeln so komisch eingepackt“, sagt sie. Stimmt, der Raum wird plötzlich eng, stickig. „Also, ich hätte nicht gedacht, dass ich mich hier so wohl und geborgen fühle“, hört da das Ohr die rechte Nachbarin sagen. Es ist Silke, die sich mit ihren drei Freunden angeregt unterhält. Stimmt, das Universum weitet sich wieder, wird zum Nachthimmel über der Wüste.

„Die meisten Gäste entspannen sich nach der Suppe“, sagt Simone, die jetzt etwas Heißes, Sämiges serviert. Allein zu wissen, dass die freundliche Simone wieder da ist, beruhigt. „Tomatensuppe“, vermutet Silkes Freund Martin. Also doch nicht Spargelcreme. Die weiße Flüssigkeit wird rot und

schmeckt auch nach Tomate. „Das war jetzt zweimal leerer Löffel“, stöhnt der Nachbar zwei Stühle weiter. Martin lacht, ihm geht's ja auch nicht besser. Erst viel später, draußen im Licht, wird Tisch 6 klar, dass Udo Wuttke, der Chefkoch der Rosenau, Cremesuppe von Mango und Limetten zubereitet hat.

Manche Sinne scheinen im visuell reizüberfluteten 21. Jahrhundert einfach zu verkümmern. Und das ist genau der Punkt, auf den Barbara Antonin hinaus will. Sie ist Vorstandsmitglied im Esslinger Verein Aussicht, der das Dunkelrestaurant seit 2004 in Esslingen und Stuttgart organisiert. „Wir möchten unseren Gästen kein Abenteuer im Dunkeln bieten, sondern einfach zeigen, wie es ist, nichts zu sehen.“ Wenn man sich also aufs Tasten, Riechen, Schmecken, Hören verlassen muss. „Viele merken auch, wie wichtig es ist, einen guten Gesprächspartner zu haben“, sagt Antonin. Sie habe oft Paare beobachtet, die ausgingen, ohne viel zu sprechen. Die sich lieber von einem Fernseher mit Videoclips hypnotisieren ließen oder einfach nur in die Runde starrten. Weil es nichts zu gucken gibt, steigt der Geräuschpegel im Dunkelrestaurant meistens schnell an. Denn nicht nur die Gäste müssen sich verbal aus-

tauschen, sondern auch die acht blinden und sehbehinderten Kellnerinnen und Kellner.

Doch der Verein, in dem sich Blinde, Sehbehinderte und Sehende engagieren, will mit dem tiefschwarzen Dreigängemenü und dem anschließenden Kulturprogramm nicht nur die Sinne schärfen. „Wir haben das Ziel, dauerhaft Arbeitsplätze für Blinde und Sehbehinderte zu schaffen“, sagt Barbara Antonin. Deshalb ist Aussicht auf der Suche nach einem geeigneten Raum für ein ständiges Dunkelrestaurant in Stuttgart. Für Sehende ist es ein Rätsel, wie Simone, die sonst in einem Büro arbeitet, mit ihren Kollegen an einem Abend über 60 Gäste so sicher herumführen und bewirten kann. Für Vorstandsmitglied Peter Luttringer ist das einfach. „Wir schauen uns vorher den Raum taktile an.“ Der Besuch des Dunkelrestaurants in der Rosenau, Rotebühlstraße 109 b, ist nur mit Platzreservierung möglich und kostet 56 Euro plus Getränke. Einlass um 18.30, Beginn um 19 Uhr.

■ Anmeldung unter [www.aus-sicht.de](http://www.aus-sicht.de) oder Telefon: 4 89 49 07. Weitere Termine: Dienstag, 21., Mittwoch, 22. Februar/März. Freitag, 21., Samstag, 22. April. Montag, 22., Dienstag, 23. Mai.