



Nicht sehen, schmecken!

Essen, ohne etwas zu sehen? Geht nicht? Geht doch. Der Besuch in einem Dunkelrestaurant ist die ideale Methode, um das zu testen. Von Florian Sturm

LEICHT



Als Erstes lege ich meine Finger in die Suppenschüssel. Kurz danach nehme ich zwei Kartoffeln in die Hand. Und ein paar Minuten später stecke ich sie in das Glas mit dem Blaubeerquark. Nein, ich sitze nicht zu Hause am eigenen Küchentisch. Ich bin in einem Restaurant. Trotzdem ist jetzt niemand schockiert. Und Messer und Gabel liegen natürlich auch neben meinem Teller. Glaube ich. Sehen kann ich es nämlich nicht. Wo ich sitze, ist es komplett dunkel.

Das Auge isst mit, sagt man im Deutschen. Das bedeutet, dass beim Essen nicht nur die Lebensmittel selbst wichtig sind. Wichtig ist auch, wie die Speise auf dem Teller angerichtet wird. Wenn Suppe, Spaghetti und Salat lecker aussehen, schmecken sie auch besser.

Wer das Essen also schön anrichtet, der is(s)t zufriedener. Nur verlassen wir uns beim Essen zu oft auf unsere Augen. Wenn eine Tomatensuppe vor uns steht, wissen wir schon vor dem ersten Löffel, wie sie schmecken wird. Aber womit hat der Koch wirklich gekocht? Mit Rosmarin? Oder doch mit Oregano? Das merken wir kaum noch.

Um das wenigstens für einen Abend zu ändern, besuche ich mit einer Freundin ein Dunkelrestaurant – den Mondschein in Leipzig. In diesem Lokal essen alle Besucher in einem komplett dunklen Raum. Sie sehen nicht, was sie zu essen bekommen. Und auch nicht, ob jemand mit den Fingern isst. Warum das alles? Die Gäste sollen ein spezielles Geschmackserlebnis bekommen – weil sie sich in der Dunkelheit nicht mehr auf die Informationen ihrer Augen verlassen können.

Der Besuch im Mondschein beginnt wie jeder andere Restaurantbesuch. Im Eingangsbereich gibt es Sessel und eine Bar. Zu hören ist Lounge-Musik. Aber schon der Blick in die Speisekarte zeigt:

In diesem Restaurant funktionieren ein paar Dinge ein bisschen anders. „Jeder kennt diesen feinen Klassiker, nur nicht so“, steht in der Speisekarte. Oder: „Schon die alten Ägypter kannten sich mit dieser Knolle aus.“

Was ist damit gemeint? Klar sind die Formulierungen wirklich nicht. Das sollen sie aber auch nicht sein, erklärt Nicole Völkner, die Chefin: „Diese geheimnisvollen Umschreibungen sollen die Gäste zum Nachdenken anregen. Aber sie sollen ihnen nicht direkt verraten, was sie später essen werden.“

Wir wählen das Überraschungsmenü. Dann führt uns Franziska Nothnagel zum Eingang eines sehr dunklen Tunnels. Nothnagel ist eine von sieben Kellnern im Mondschein. Ihre Sehkraft beträgt nur zehn Prozent. Auch ihre Kollegen sehen nur sehr wenig oder sind komplett blind. Die meisten haben noch einen zweiten Job, zum Beispiel als Physiotherapeut oder Klavierstimmer.

Dann geht es hinein in die Dunkelheit. Mit den Händen auf den Schultern des Vordermanns laufen wir in den verwinkelten Tunnel zum Speiseraum. Schon nach wenigen Metern ist es extrem dunkel. Jetzt wird es schwer für uns. Die Augen sind für den Menschen das wichtigste Orientierungswerkzeug. Aber ab sofort müssen wir uns auf andere Sinne verlassen: Tasten, Riechen, Hören, Schmecken. Als wir endlich auf dem Stuhl sitzen, atmen wir erst einmal tief durch.

„So empfinden viele Leute, besonders in den ersten Minuten“, erklärt Völkner. „Deshalb haben auch alle unsere Stühle im Dunkelbereich Armlehnen. Die Gäste können sich daran festhalten und bekommen so etwas Sicherheit.“ Außerdem stehen alle Tische mit einer Seite an der Wand. Das gibt den Leuten noch mehr Sicherheit. Denn „das Gefühl ist sehr wichtig“, sagt die 35-Jährige. Deshalb sind die Wände auch nicht komplett schwarz,

Wenn eine Tomatensuppe vor uns steht, wissen wir schon vor dem ersten Löffel, wie sie schmecken wird.

die Suppenschüssel, -n
• ≈ sehr tiefer Teller für Suppe

der Blaubeerquark
• weiches Lebensmittel aus saurer Milch mit Blaubeeren

(die Blaubeere, -n
• ≈ kleine, runde, blaue Frucht)

angerichtet ▶ Part. II von: anrichten = hier: dekorieren; so auf Teller legen, dass es lecker aussieht

sich auf ... verlassen
• hier: ≈ denken, dass ... wichtiger sind, als sie es wirklich sind

der Mondschein
• Licht vom Mond

(der Mond
• hier: rundes Ding: Es fliegt im Kreis um unseren Planeten.)

das Geschmackserlebnis, -se
• hier: schöne oder interessante Erfahrung: Man schmeckt ein Gericht oder Lebensmittel anders als sonst.

der Eingangsbereich, -e
• ≈ Raum gleich nach dem Eingang

kannten sich mit ... aus
• Prät. von: sich mit ... auskennen = hier: wissen, wie man ... kocht

die Knolle, -n
• runder, dicker Teil von einer Pflanze: Meistens wächst er unter der Erde, und man kann ihn essen.

(wachsen
• groß werden)

(die Erde
• braune oder schwarze Substanz: Pflanzen brauchen sie zum Leben.)

geheimnisvoll
• hier: so, dass man wenige Informationen gibt

die Umschreibung, -en
• ≈ nicht direkte Erklärung

nachdenken
• intensiv denken

zu ... anregen
• hier: machen, dass man anfängt, zu ...

verraten
• hier: ≈ das Gericht oder Lebensmittel sagen

die Sehkraft
• ≈ Sehen als Funktion vom Auge

betragen ▶ hier: ≈ sein

blind ▶ so, dass man nichts sehen kann

der Klavierstimmer, -
• Person: ≈ Sie kümmert sich darum, dass ein Piano gut funktioniert.

die Schulter, -n
• Körperteil zwischen Hals und Arm

der Vordermann, Vorderleute/Vordermänner
• Person: Sie ist direkt vor einem.

verwinkelt
• ≈ mit vielen Ecken und Fluren

der Sinn, -e
• hier: ≈ Körperteil: Er kann sehen, hören, riechen, fühlen oder schmecken.

tasten
• mit den Händen etwas untersuchen

tief durchatmen
• intensiv Luft holen

erst einmal
• hier: als Erstes

empfinden
• fühlen

die Armlehne, -n
• Teil an der Seite von einem Stuhl: Darauf kann man den Arm legen.

sich festhalten an
• hier: mit der Hand nehmen, um sich sicher zu fühlen

das Gefühl, -e
• ≈ Emotion

sondern dunkelbraun. Das wirkt auf die menschliche Psyche wärmer.

Wenn ich nichts sehen kann, orientiere ich mich mit dem zweitwichtigsten Sinn: dem Tastsinn. Vorsichtig untersuchen meine Hände also, was alles vor mir steht. Hier Salz und Pfeffer, dort die Servietten. Und dort, Vorsicht, mein Cocktailglas.

Ein paar Minuten später höre ich, wie jemand mit den Fingern schnipst. Wer da kommt? Unsere Kellnerin: Ohne Probleme läuft sie durch den dunklen Raum und stellt die Vorspeise auf den Tisch. Der Teller fällt nicht auf meinen Schoß. Und mein Glas steht auch noch. Kann Franziska Nothnagel Dinge sehen, die ich nicht sehen kann?

Das kann sie natürlich nicht. Aber erstens arbeitet die 32-Jährige sehr oft im Mondschein und kennt den Raum genau. Außerdem kann sie, anders als die Gäste, auch außerhalb des dunklen Speiseraums kaum etwas sehen. Sie orientiert sich deshalb schon seit langer Zeit fast ohne die Hilfe ihrer Augen. Hier im Mondschein kommunizieren die Kellner mit akustischen Signalen. Sie schnipsen oder schnalzen und informieren andere so darüber, dass sie auf dem Weg sind.

So bewusst wie heute habe ich seit Jahren nicht gegessen. Ich versuche, jede Zutat zu schmecken und schließe die Augen. So kann ich mich besser darauf konzentrieren, die Aromen und Gerüche zu erkennen.

Das Auge isst nämlich nicht nur mit. Forscher der Universität von Washington haben in einem Experiment gezeigt: Farben haben eine Wirkung auf unseren Geschmackssinn. Die Forscher haben Testessern einen roten Joghurt gegeben. Die meisten davon haben danach gesagt: Der hat nach Erdbeeren geschmeckt! Es war aber Naturjoghurt mit geschmacksneutraler roter Farbe.

Zurück im Dunkelrestaurant: Die Dunkelheit hilft den Gästen nicht nur,

Unsere Kellnerin läuft ohne Probleme durch den dunklen Raum – sie kann auch sonst kaum etwas sehen.

bewusster zu essen. Mancher wollte Oliven nie probieren. Jetzt findet er sie plötzlich doch ganz lecker. „Außerdem wollen wir den Leuten die Scheu vor der Sehbehinderung nehmen und Berührungsängste abbauen“, erzählt Völkner. Manchmal sprechen die Gäste in ihrem Lokal auch über Dinge, die im Hellen tabu sind. Da müssen sie dem Gesprächspartner dabei nämlich in die Augen schauen und seine Reaktion sehen.

Nach dem Dessert bringt die Kellnerin uns zurück in die – für uns – normale Welt. Zusammen mit einer ihrer (sehenden) Kolleginnen sprechen wir über das Menü. Zuerst fragt sie uns, was wir glauben, gegessen zu haben. Dann zeigt sie uns, was wir gegessen haben. Manches davon haben wir wirklich geschmeckt.

wirken auf
• einen Effekt haben auf

zweitwichtigste (-r/-s)
• hier: so, dass es nur einen wichtigeren Sinn gibt

mit den Fingern schnipsen
• mit zwei Fingern einen Laut machen

(der Laut, -e • Einen Laut kann man hören.)

die Vorspeise, -n
• kleine Speise: Man isst sie vor dem Hauptgericht.

(das Hauptgericht, -e
• wichtigstes/zentrales Gericht von einem Menü)

der Schoß, -e
• ≈ oberer Teil von den Beinen

kommunizieren
• hier: ≈ in Kontakt sein

schnalzen • hier: mit zwei Fingern oder der Zunge einen Laut machen

(die Zunge, -n • Organ im Mund für das Schmecken und Sprechen)

bewusst • hier: intensiv; genau

die Zutat, -en
• Lebensmittel: Man braucht es, um ein Gericht zu machen.

der Geruch, -e
• hier: ≈ Art: So riecht ein Gericht oder Lebensmittel.

erkennen • hier: identifizieren

der Forscher, - • Person: Sie arbeitet für mehr Wissen.

geschmacksneutral
• so, dass etwas weder salzig, noch süß, sauer oder bitter schmeckt

die Scheu • ≈ Angst

die Sehbehinderung, -en
• von: sehbehindert ≈ so, dass man nur sehr wenig sehen kann

die Berührungsangst, -e
• Angst vor Kontakt

abbauen • hier: machen, dass ... weniger wird

schauen • hier: sehen

