

# Wo ist jetzt gopfriedstutz der Löffel?

Von Peter Steiger

**Erst ist es beklemmend. Dann schafft es Probleme. Weil die Gäste diese überwinden, freuen sie sich. In der Blinden Insel in der Berner Reitschule ist und isst man im Finstern.**

Die Suppe kommt. Eben war der Löffel noch da. Jetzt ist er verschwunden. Die Gabel taugt nicht wirklich. Hä nu, so bewältige ich das Essen halt mit kleinen Schlucken aus der Tasse. Dann, beim Hauptgang, taucht er auf, der Löffel. Auftauchen ist falsch. Ich ertaste ihn weiter rechts. Dafür ist nun die Gabel weg. Hacktätschli mit dem Löffel zu essen, hat Tücken. So nehm ich die Dinger in die Hand. Es siehst ja niemand.

Wer im Dunkeln isst, vergisst Benimmregeln. Die Blinde Insel verschafft ihren Gästen noch bis am 26. März dieses Erlebnis. Die Grosse Halle in der Berner Reitschule organisiert jeweils von Mittwoch bis Samstag einen Restaurantbetrieb in völliger Dunkelheit. Blinde und Sehbehinderte servieren ein Dreigangmenü. Jeweils am Mittwoch sind Oberstufenschüler der Blindenschule Zollikofen am Werk. Einer von ihnen ist Murat Baydan. Der 17-Jährige sieht mit einem Auge gar nichts und hat auf dem anderen eine Sehstörung.

## **Fremde Finger auf Händen, Köpfen, Schultern**

«Das letzte Mal habe ich beim Servieren ein Glas umgestossen», sagt er. Zum Glück war bloss Wasser drin. Murat Baydan ist seit drei Jahren dabei, ein Routinier also. Missgeschicke passieren trotzdem. Mit leisem Schaudern denkt er an jenen Zusammenstoss, bei dem er einem Besucher beinahe den Inhalt eines vollen Tellers über den Kopf goss. «Ich konnte das Unglück knapp abwenden», erinnert er sich. «Der Gast nahm es gelassen», sagt er. Überhaupt: Die Kundschaft sei gutmütig und humorvoll.

Stimmt. Die rund siebzig Besucher an diesem Abend warten guter Dinge vor dem Zelt im Innern der Grossen Halle. Die Serviceleute führen die Gäste zu den Tischen. Dort ertasten diese den Stuhl, das Besteck, die Gläser. Und den Nachbarn. Dunkelheit macht kommunikativ. Menschen, die sonst auf Abstand achten, betasten fremde

Hände, Köpfe, Schultern. Der Fingerkontakt hilft die Beklemmung zu mildern. Die ersten Minuten in völliger Dunkelheit sind happig. Nichts, gar nichts, auch keinen Lichtschimmer zu sehen, macht vorerst mal Angst. Die Berührungen und die Gespräche helfen. Und der Humor: «Jetzt kommt offensichtlich dein Bier», sagt die Nachbarin. Wir lachen.

Die positive Kraft des schwarzen Lochs wirkt nicht immer. «An manchen Tischen reden die Gäste kaum miteinander», sagt Murat Baydan. Schade. Denn zusammen ist und isst man schlauer. Gemeinsamer Spür- und Geschmackssinn sind gefragt, damit man herausfindet, was man auf dem Teller hat. Auf Kürbissuppe einigt sich das Kollektiv an unserem Tisch. Bingo. Als der Koch nachher draussen sein Werk präsentiert, sammeln wir Punkte.

### **Der Sanfte ist sympathisch, die Laute ein Engel**

Das Küchenteam der Blinden Insel wechselt. Zurzeit sind Leute vom Biohof Heimenhaus am Herd. Sie starten beim Dreigänger für 45 Franken mit einer Kürbissuppe. Um die Überraschung zu bewahren, wollen die Organisatoren das weitere Menü nicht verraten. Schmecken und tasten kann man – und hören: Extra für die kulinarische Dunkelkammer haben unter anderem Pedro Lenz und Franz Hohler Texte und Klangcollagen erarbeitet. Leider sind es bloss Tonkonserven.

Zum Ausklang bietet der Abend im Vorraum so etwas wie eine fasnächtliche Demaskierung. Zur sanften Stimme gehört ein sympathischer junger Mann. Die laute Frau ist ein blonder Engel.

Erstellt: 11.03.2011, 08:36 Uhr