

MO: LEUTE

DI: SCHAUFENSTER

MI: JUNG

DO: KÖPFE

FR: ESSEN & TRINKEN

SA: O-TON

«Man muss die Dunkelheit aushalten können»

Stefan Zappa, einer der Mitbegründer des Restaurants Blinde Kuh, über Kontrollverlust und leuchtende Lachse.

Mit Stefan Zappa sprach
Nicole Trossmann

Herr Zappa, China kopierte Ihre Idee eines Restaurants im Dunkeln. Nur: Das Personal ist nicht blind oder sehbehindert, sondern serviert mit Nachtsichtgeräten.

Der chinesische Markt lebt zum grossen Teil von Fremdeideen. Doch auch in China hat es Blinde und Sehbehinderte, die eine solche Arbeit sicher mit Freude angenommen hätten. Wir versuchen mit der Blinden Kuh, eine Schnittstelle zweier Welten zu schaffen. Bei der chinesischen Kopie geht es rein um den Profit. Schade.

Essen auch viele blinde Gäste in der Blinden Kuh?

Kaum. Blinde müssen nicht extra herkommen – für viele ist es überall dunkel. Wenn sie kommen, dann oft mit sehenden Freunden, um sie zu sensibilisieren.

Entsteht bei Ihnen mehr Schmutz, da das Essen im Dunkeln eher von der Gabel fällt?

Nein, denn die Gäste essen dementsprechend vorsichtiger. Doch mancher merkt, kaum hat er die Gabel im Mund, dass der Bissen gar nicht aufgespießt wurde. Aber die Gäste entwickeln Techniken: Sie stecken das Essen mit den Fingern auf die Gabel und führen diese dann zum Mund. Manche Frauen und Männer essen auch mit den Händen – schliesslich sieht sie ja niemand.

Sie haben sicher einen grossen Serviettenverschleiss.

Es geht. Dafür liegen bei uns oft viele Servietten am Boden. Denn die Leute vergessen im Finstern die Serviette auf dem Schoss und stehen dann irgendwann auf, um zu gehen.

Ändert sich der Geschmacksinn im Dunkeln?

Der Mensch ist extrem auf sein dominantes Sinnesorgan, das Auge, fixiert. Ist es ausser Kraft ge-



Für Stefan Zappa ist Essen im Dunkeln Erlebnisgastronomie ohne Sauglattismus.

setzt, erstarken andere Sinne. Unsere Gäste entdecken Geschmäcker, die sie vorher vielleicht nie beachtet haben. Das heisst aber nicht, dass man sofort weiss, was man isst.

Nicht?

Nein. Wenn das Auge nicht «verrät», dass nun etwa ein bestimmter Salat gegessen wird, ist es schwer, die Sorte einzuordnen. Viele können einen Nüssli nicht von einem Kopfsalat unterscheiden. Das kann verunsichern, da man doch ein Leben lang wusste – sah –, was man ass.

Was, wenn einer der Gäste auf die Toilette muss?

Dann ruft man den Namen des Servierenden ins Dunkel hinaus, und dieser führt den Gast. In der Toilette hat es aber Licht.

Von einem dunklen Restaurant gibt es sicher einen Strauss Anekdoten zu erzählen...

... und ob. Einmal hatten wir einen Lachs, der war einwandfrei, doch er leuchtete leicht. Das merkt man beim Kauf natürlich nicht. Doch in der Blinden Kuh glimmte er schwach. Die Gäste amüsierten sich köstlich.

Und wenn die Gäste ihre Taschen auf den Boden stellen, besteht da nicht die Gefahr, dass das Personal stolpert?

Eher bestünde die Gefahr, dass die Gäste ihre Taschen nicht mehr finden. Darum haben wir Schliessfächer.

Was ist mit Kindern in der Blinden Kuh?

Kinder merken, dass sie nicht beobachtet werden; darum essen

sie besonders gern mit den Fingern, was ihnen ja sonst meist untersagt ist. Sie sind neugierig, wollen die Dunkelheit erkunden. Da kann es passieren, dass jemand vom Personal über ein Kind auf Entdeckungsreise stolpert und ein Teller zu Bruch geht.

Und Mobiltelefone...

... muss man ganz ausschalten. Ein Gast hat in der Basler Filiale sein Telefon einmal nur auf Stumm geschaltet – weil er nicht wusste, dass bei einem Anruf das Display wie ein Scheinwerfer leuchtet: Er war blind.

Apropos Basler Filiale: In Zürich ist die Blinde Kuh Wochen im Voraus ausgebucht, in Basel harzt das Geschäft...

Die Basler scheinen kritischer zu sein. In Zürich fallen ausgefal-

lene Trends auf fruchtbareren Boden. In Basel tönte es anfänglich: «Ich will nicht an einen Ort, an dem ich nichts sehe.» Nicht jeder hält die Dunkelheit aus.

Wollten einige wieder raus?

Das kommt vor. Die Blinde Kuh bedeutet Erlebnisgastronomie – doch ohne Sauglattismus: Es ist eine Herausforderung, der man sich stellen muss. Man muss die Dunkelheit aushalten können. Nicht jeder kommt damit klar, dass er die Selbstkontrolle an der Garderobe abgeben muss.

In der Blinden Kuh herrschen vertauschte Rollen.

Ja. Die sonst Führenden werden zu Geführten. Dieses Erlebnis ist unser Erfolgsgeheimnis.

Auch für ihr blindes und sehbehindertes Personal ist es wohl ein Erlebnis.

Absolut. Sie erfahren einen starken Selbstwert, tragen die Verantwortung für die Sehenden, die hier drin plötzlich die «Blinden» sind.

Und die sehenden Gäste?

Wer sich gehen lassen kann, für den ist die Blinde Kuh eine regelrechte Selbsterfahrung. Unsere Gästebücher – wir führen bereits das zwanzigste – sind voll von solchen Bemerkungen. Der Grundtenor lautet unisono: Die Blinde Kuh – wir hoffen natürlich, dass das Erlebnis nicht einmalig bleibt.

ZUR PERSON

Stefan Zappa

Stefan Zappa (47) gründete 1999 mit drei anderen die Blinde Kuh im Seefeld. Zappa, gelernter Innenarchitekt, schulte sich seiner Sehbehinderung wegen um: Er studierte Psychologie, führt heute eine eigene Praxis und bietet Teambildungs- und Kommunikationskurse für Sehende im Dunkeln an. Er ist seit 16 Jahren mit seiner Partnerin zusammen und wohnt in Zürich.

www.blindekuh.ch