

Stefan Zappa,
Mitbegründer und Präsident
der Stiftung Blind-Liecht



blindekuh 
mehr als ein restaurant

Das weltweit erste Dunkelrestaurant, feiert dieses Jahr sein 10-Jähriges Bestehen. Das Aufsehen erregende Selbsthilfeprojekt, das von Betroffenen initiiert wurde und geleitet wird, kommt in eine neue Lebensphase. Inzwischen ist es ein Unternehmen mit über 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und eines der wichtigsten Arbeitgeber für Blinde und Sehbehinderte in der Schweiz.

Die blinden Andrea Blaser, Thomas Moser und Jürg Spielmann sowie der sehbehinderte Stefan Zappa arbeiteten im Frühjahr 1998 an der Ausstellung Dialog im Dunkeln im Museum für Gestaltung in Zürich. Sie formierten sich zu einem Projektteam, um für die Expo.02 ein Projekt im lichtlosen Raum einzureichen und gaben dem Projekt den Namen «blindekuh,» der für einen unbeschwerten und spielerischen Umgang mit dem Thema Blindheit steht. Das Spiel ist international bekannt – im Französischen Sprachraum beispielsweise unter «colin-maillard». Parallel zum Expo.02 Projekt wurde im gleichen Frühjahr ein Konzept «blindekuh», Bar, Restaurant, Kultur im Dunkeln entwickelt, das blinden und sehbehinderten Menschen Arbeit bietet und Sehenden die Gelegenheit gibt, im Dunkeln zu essen, zu trinken und Kultur zu geniessen – dies unter professioneller Hilfe von Betroffenen. Im Juli 98 wurde das Expo.02 Projekt «blindekuh» von der Expo.02-Jury angenommen. Am 11. Dezember 98 gründeten die vier die gemeinnützige und steuerbefreite Stiftung Blind-Liecht als Trägerin des Projekts «blindekuh». Sie bezweckt die Förderung der Kultur des Blindseins, des Verständnisses zwischen Sehenden und Blinden sowie die Entwicklung von Projekten zur Schaffung von Arbeitsplätzen für sehbehinderte und blinde Menschen. Am 29. Januar 1999 erfolgte der Eintrag der Stiftung Blind-Liecht ins Handelsregister sowie der Markenschutz des Logos und des Konzeptes «blindekuh.»

Am 17. September 1999 wurde die «blindekuh» – das weltweit erste Dunkel-Restaurant – in einer ehemaligen Methodisten-Kirche im Zürcher Seefeld eröffnet. Am 15. Mai 2002 folgte dann die Expo.02-Ausstellung «Blindekuh, die Expo im Dunkeln» auf der Artepilger in Murten, welche zu einem der drei erfolgreichsten Projekte avancierte. Am 28. Februar 2005 folgte schliesslich die «blindekuh» Basel, die in einer ehemaligen Fabrikhalle auf dem Gundeldingerfeld nahe dem Bahnhof SBB steht. Inzwischen wurde das Konzept bereits über 18 Mal weltweit kopiert.

Die Stiftung Blind-Liecht wurde für die «blindekuh» mit diversen Preisen ausgezeichnet. Sie erhielt den Sozial- und Kulturpreis der Zürcher Frauenverein Unternehmungen ZFV, den «Social Innovations Award» des «Institute for Social Innovations, London», den Lilienberg Unternehmerpreis im Bereich Institutions-Preis und den «Swiss Social Entrepreneur 2007» der Hilde und Klaus Schwab Foundation.

Die Stiftung Blind-Liecht setzte mit ihren beiden «blindekuh»-Betrieben 2008 rund CHF 3,25 Mio. um und beschäftigte insgesamt 63 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, von denen 37 blind und sehbehindert sind. Sie ist damit der grösste private Arbeitgeber für diese Gruppe in der Schweiz. Über 600'000 Gäste besuchten in den letzten zehn Jahren die «blindekuh» in Zürich, in Basel und an der Expo.02. Ihre Bekanntheit geht weit über die Landesgrenzen hinaus und doch gibt es Menschen, die sich dem Erlebnis bisher entzogen haben; Für sie wird es Zeit, den Versuch endlich zu wagen.

Das Konzept der «blindekuh» ist einfach; Grundlage ist eine normale Restaurant-Infrastruktur, bei welcher der Gastraum allerdings komplett verdunkelt ist. Getrennt wird der Gastraum von der Küche und vom Foyer durch «Dunkelschleusen.» Speise- und Getränkearten sind im hellen Foyer einsehbar, bestellt wird im Dunkeln. Nachdem alle nicht benötigten Gegenstände wie Handys, Uhren, Brillen, Taschen etc. in Schliessfächern verräumt sind, wird der Gast von einer blinden Servicemitarbeiterin abgeholt. In einer Bolonese gehen die Gäste langsam ins Dunkel. Die Servicemitarbeiterin führt die Gruppe an den Tisch und gibt jedem einzelnen die Stuhllehne in die Hand. Wie der Service funktioniert bleibt den Gästen verborgen, weil sie sich nicht vorstellen können, ohne Licht, drei Teller jonglierend zu servieren. Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der «blindekuh» ist dieser Umstand allerdings Alltag.

In der «blindekuh» findet ein Rollentausch statt – die sonst Geführten werden zu Führern. Das ist aber nicht alles. Durch den Wegfall des Lichtes wird ein alltäglicher Restaurantbesuch zum Abenteuer, bei dem man selber nichts sieht, aber auch von anderen nicht gesehen wird. Die eigene aber auch die Fremdkontrolle fällt weg und an deren Stelle tritt im besten Fall ein Gefühl von Geborgenheit und Vertrauen.

Eine Vielzahl an Gerüchen, Geräuschen und Geschmächen herrschen vor, man ertastet Gläser, Besteck, Servietten, Teller, Tische und Stühle. Schon nach kurzer Zeit werden Haptik und Hören sensibler und man beginnt zu erkennen, zu unterscheiden und auszuwählen. Man kann plötzlich Stimmen zuordnen, Karotten vom Sellerie

unterscheiden und aus der Vielzahl von Gläsern auf dem Tisch sein eigenes auswählen. Die Sinne werden «wacher» und ersetzen die Dominanz des Auges.

Im Dunkeln sind etliche Rezeptoren, Papillen und Duftknospen aktiv, um die Vielfalt, die sich auch in einer Welt ohne Licht verbirgt zu entdecken. Dem Wunsch, diese Wahrnehmungen visuell kontrollieren zu können, wird in der «blindekuh» bewusst nicht entsprochen. Es bleibt dunkel und der Gast verlässt den Ort mit seinen Eindrücken und seinen eigenen inneren Bildern. Er übt sich nicht nur im Verstehen, dass ein Leben ohne zu sehen durchaus auch Qualität bieten kann, er übt sich auch darin, nicht jedes Verlangen unmittelbar befriedigen zu können.

Der englische Theologe John M. Hul, der bedingt durch ein Augenleiden über Jahre allmählich erblindete, beschrieb seine Beobachtung des Prozesses und die unterschiedliche Wahrnehmung von Blinden und Sehenden in seinem 1992 erschienen Werk "im Dunkeln sehen - Erfahrungen eines Blinden." So beschrieb er das Hören folgendermassen: «Für Sehende existiert die Welt der Klänge, der Geräusche und Töne nicht wirklich. Sie suchen sofort nach einer visuell überprüfbaren Erklärung, wenn Geräusche an ihr Ohr gelangen. Kein Sehender würde die Strasse überqueren, wenn er nur akustisch wahrnehmen würde, dass kein Auto herannaht, ohne dies visuell zu prüfen.» In der «blindekuh» ist die Welt der Klänge auch Sehenden zugänglich, eine Welt, die für Blinde mit die wichtigsten Wahrnehmungen enthält, die ihnen Informationen über die Welt um sie herum zugänglich machen. Und das Tasten beschreibt er so: «Tasten hat für den Sehenden nicht die gleiche Bedeutung wie für den Blinden; der Blinde sieht mit den Fingern. Solange ein Blinder eine Hand frei hat, sieht er mit dieser.» Und weiter: «Blinden fällt es schwer, Tätigkeiten auszuführen, bei denen sie beide Hände benötigen, wie zum Beispiel das Tragen eines Tablett.» Die unmittelbare Wichtigkeit des Tastens nimmt auch der Sehende im Dunkeln wahr und gleichzeitig zeigt diese Beobachtung wie herausfordernd die Arbeit im Dunkeln ist.

Zum Jubiläumsjahr schenkt sich die «blindekuh» einen CD-Relaunche mit neuem «Brand» und neuem Auftritt, das Logo allerdings bleibt das alte. So werden nicht mehr die diversen Aktivitäten im Brand aufgeführt, sondern es wird schlicht darauf hingewiesen, dass die «blindekuh» mehr als ein Restaurant ist. Damit finden auch neue Inhalte Platz unter dem Dach des Dunkeln und die «blindekuh» schreitet damit voller Tatendrang in ein neues Jahrzehnt. Mehr erfahren Sie auf unserer Website, wo Sie auch direkt reservieren können. Wir freuen uns auf rege Besuche aus dem Seeland.

Website: www.blindekuh.ch

blindekuh Zürich
Mühlebachstrasse 148
8008 Zürich
044 421 50 50
zuerich@blindekuh.ch
ganze Woche geöffnet

blindekuh Basel
Dornacherstrasse 192
4053 Basel
061 336 33 00
basel@blindekuh.ch
Mittwoch – Sonntag geöffnet