

**A**ls 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.

#### verwinkel

• ≈ 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