

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,

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.

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

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

