

Erfahrungsberichte aus der "unsicht-Bar"

Die Idee

Visuelle Eindrücke scheinen unsere Welt zu beherrschen. Was wir sehen, das glauben wir. "Ich sah es mit eigenen Augen!"

Was aber, wenn es nichts zu sehen gibt?

Die unsicht-Bar ist ein Restaurant in völliger Dunkelheit. Der Raum ist physikalisch lichtlos. Nicht der geringste Lichtpunkt ist zu sehen. Dafür gibt es viel zu schmecken, zu riechen, zu tasten und zu hören!

Das Ausschalten des Sehsinns durchbricht die gewohnten Wahrnehmungs- und Kommunikationsweisen. Neue Wahrnehmungsmöglichkeiten werden aktiviert und entdeckt. Es wird anders wahrgenommen, anderes wahrgenommen, anderes als wahr angenommen.

Die unsicht-Bar ist ein Themen-Restaurant, in dem der Gast dazu ermuntert wird, sich selbst und die eigene Wahrnehmung zum Thema zu machen.

Der Besuch in der unsicht-Bar

Der Eingangsbereich der unsicht-Bar ist beleuchtet und auch die Rezeption, an der die Gäste begrüßt werden, liegt im Hellen. Hier wählt der Gast sein "Geschmacksfeldmenü" aus: vegetarisch, Käse, Fisch, Lamm, Geflügel oder eines der saisonal wechselnden Sondermenüs und bestellt das erste Getränk - phantasievoll, denn die Speisekarte beschreibt die Menüs in Rätseln. Was letztendlich auf dem Teller liegen wird, bleibt bis zum ersten Bissen im Dunkeln.

Am Tisch gewinnt der Gast leicht an Orientierung. Glas, Besteck, Serviette, Teller - alles hat seinen festen Platz auf dem Set und eine bewusste Ordnung auf dem gesamten Tisch. Selbst die Speisen haben auf den Tellern eine spezielle Anordnung. Die Gläser sind mit extra schweren Böden ausgestattet, das Besteck ist kurz und leicht - im Dunkeln gut zu handhaben - und als letzte Stütze dient der Kellner, der immer in Rufweite bleibt. Nach einer knappen Stunde automatisieren sich die manuellen Abläufe und schon bald denkt man nicht mehr darüber nach, im Dunkeln zu sitzen.

Die Küche

Essen im Dunkeln bedeutet zwar, dass der Gast seine Speisen nicht sehen kann, seine Sensibilität bezüglich des Geschmacks und die Intensität seines Handelns sind jedoch ins Unermessliche gesteigert.

Die unsicht-Bar realisiert in ihrer Küche das Prinzip "back to basic". Sie ist eine Küche der Ursprünglichkeit, eine Küche der Ganzheitlichkeit, die ihren Gästen vom Einfachen das Beste bietet. Sie lädt ein zu einer Art Rückbesinnung auf das Eigentliche. So wie der Gast Geräusche in ihrer reinsten Form wahrnimmt, wie er seine dunkle Umwelt abtastet, erfüllen muss, wo er sich befindet, so soll er auch Urformen erschmecken und Eigenheiten wieder auf die alte Weise erfahren. Der Gast kann Kartoffeln so erschmecken, wie seine Erinnerung an Kartoffeln schmeckt, sie noch einmal so genießen, wie er sie kennen gelernt hat.

Verschiedene Geschmacksfelder: vegetarisch, Käse, Fisch, Geflügel und Lamm decken die Grundmenüs der unsicht-Bar ab, deren geschmacklich genau aufeinander abgestimmte Speisenfolge, von der Vorspeise bis zum Dessert, eine Art Spannungsbogen beschreibt, dem der Gast folgt. Dazu bietet die unsicht-Bar im saisonalen Wechsel Sondermenüs an. Frühling, Sommer, Herbst und Winter - jedes Menü erzählt in märchenhafter Beschreibung eine kleine Geschichte seiner Jahreszeit.

Essen im Dunkeln - das ist gleichermaßen eine Herausforderung an den Geschmackssinn wie auch an die Geschicklichkeit im Umgang mit Besteck oder Fingern. Und alles, was den Benimm betrifft und einen seit dem Beginn der individuellen Esskultur begleitet, wird sich angesichts der Dunkelheit schnell in Nichts auflösen.

"Die Speisen, mal heiß, mal kalt - manchmal lauwarm - , erst süß, hier fast sauer, etwas Rundes auf dem Teller: eine Traube oder eine Cocktailltomate?, das Fleisch sofort ertastet - fest und flexibel, daneben ovale Formen, krosse Schale und innen dann ganz weich - erstmals wieder Kartoffeln geschmeckt" (Auszug aus dem Gästebuch, November 2001).

Peperoni auf 9 Uhr : Blindlings durch 4 Gänge

Ein Restaurant in dem die Gäste per Polonäse zum Tisch geführt werden. In dem niemand sieht wo er ist noch was er isst. Die Event-Gastronomie ist um eine Facette reicher. In der „unsicht-Bar“ in Köln erlebt man Essen im Dunkeln. Drei Erfahrungsberichte im absolut Stockfinsteren.



Für einen reibungslosen Ablauf ist gesorgt: Nach der Anmeldung bekommen wir eine Reservierungsnummer, die wir der Dame am noch hell erleuchteten Empfang mitteilen. Bereits hier muss jeder Gast einer der sechs zu Auswahl stehenden Menüs sowie sein erstes Getränk auswählen. Dann beginnt's: Artur unser Kellner weist uns in das auf zwei Ebenen liegende Dunkel-Restaurant ein. Zuerst geht's mit versammelter Mannschaft in eine Art Lichtschleuse. Dort werden uns im halbdunkel die Spielregeln für die nächsten Stunden genannt: keine Handys, LCD-Uhren oder Zigaretten, weil die 100%-ige Dunkelheit gewahrt werden muss. „Bereits nach kurzer Zeit haben sich die Pupillen so weit geöffnet, dass allein die Glut einer Zigarette ausreichen würde um den ganzen Raum zu erleuchten“, erklärt Artur.

Wann ist das Glas voll?

Und dann führt uns Artur zum ersten echten „Blind-Date“. An Säulen und Nachbartischen vorbei gelangen wir ans Ziel unser Tisch und hangeln uns auf die Stühle. Man hört den Nachbarn leise murmeln („Puh geschafft!“) und schiebt die mitgenommene Tasche verstohlen und etwas unsicher unter seinen Stuhl. Während wir die erste Tastversuche unternehmen, erläutert unser Kellner den Ablauf der Menüfolge: „Wenn Sie einen neuen Gang bestellen wollen oder weitere Getränke, rufen Sie einfach meinen Namen und ich bin gleich bei

Ihnen.“ Dann fährt er fort: „Hier ist alles nach einer fiktiven Uhrzeit aufgebaut, an der Sie sich geistig orientieren können.“ Auf 1 Uhr werden dann jeweils die Getränke serviert. Meine Cola bekomme ich allerdings unvorhergesehenerweise in der Flasche auf 11 Uhr und muss sie mir selbst einschütten. Eine echte Herausforderung, wenn man nicht weiß wann das Glas voll ist. *bek*

Vom Menü im klassischen Sinn grenzt sich die Küche der unsicht-Bar bewusst ab. Der Gast hat die Wahl zwischen fünf „Geschmacksfeldern“, zu denen jeweils nach Wunsch drei oder vier Gänge gehören. Jeder einzelne davon wird auf der Speisekarte recht undurchsichtig geschrieben, man hat also höchstens eine Ahnung, was da auf einem zukommt. So wird das Geschmacksfeld Fisch eingeleitet mit einem Gericht „zum Löffeln: endlich im richtigen Element aber bei falscher Temperatur“. Sicher ist nur soviel: hat man sich einmal für Geflügel, Käse, Fisch oder Lamm entschieden, findet man die Grundzutaten in (fast) jedem Gang wieder. Das bringt leider die Gefahr der Eintönigkeit, zu mal es zum Konzept gehört, sparsam zu würzen, um den Eigengeschmack der Speisen wirken zu lassen. Mutige wählen das Überraschungsmenü; woraus das besteht bleibt im Dunkeln. In jedem Fall heißt es genau erkunden, was wo auf dem Teller liegt. Geschmacks- und Geruchssinn sind für die Identifizierung jeder Zutat gefordert, der Tastsinn im Laufe des Abends immer ungenierter eingesetzt vermittelt einen ungefähren Lageplan der Speisenanordnung.

„Hat jemand Sellerie?“

Aha, das Überraschungsmenü beginnt unzweifelhaft mit einem Selleriesüppchen: Sobald serviert ist, beginnt die Nase mitzuessen. Manchmal sogar wörtlich, denn zu nächst ist es keineswegs leicht, die Dimensionen dessen auszuloten, was man auf der Gabel oder zwischen den Fingern balanciert. Mhm, das weiche ist der Fisch. Aber das Knackige, Runde darunter? Kann ein Gemüse „orange“ schmecken? Scheint wohl eine Karotte zu sein. Was bei Licht betrachtet ganz offensichtlich wäre, lässt im Dunkel zumindest Zweifel zu. Konzentrierter habe ich noch nie gegessen. *alca*

Eine Beklemmung angesichts der Finsternis ist nicht zu leugnen. Wahrscheinlich ist es deshalb an allen

Tischen recht laut. Gespräche gegen die Angst im Dunkeln. Die Hände tasten die Umgebung ab. Glücklicherweise werden die Tisch-Standards eingehalten. Recht das Messer, links die Gabel, noch weiter links, pardon, der Arm des Nachbarn. Die Orientierung gelingt besser als befürchtet. Dann kommt endlich die Suppe. Nicht jedem fällt es leicht den Löffel unfallfrei zum Mund zu führen. Besser direkt aus der Suppentasse trinken, sieht ja keiner. Die Wartezeiten zwischen den Gängen scheinen länger als gewöhnlich. Dieser Eindruck mag aber täuschen. Schließlich entfallen im Dunkeln einige Beschäftigungen: Rauchen ist verboten und Blicke zum Nachbartisch sind auch nicht möglich.

Unmündig im Dunkeln

Noch nicht einmal dem Kellner kann man winken, sondern ruft ihn beim Vornamen. So hört man von allen Tischen „Artur, Artur“-Rufe und ein bisschen klingt's wie das hilflose „Mama“ eines Kindes. Ein Gefühl der Unmündigkeit stellt sich ein. Ebenso fehlt die Vorfreude auf das herannahende Gericht. Denn Artur steht plötzlich am Tisch: „Wer hat Lamm, wo sitzt das Geflügel-Menü?“ Beim Essen wird es leiser. Die Arbeit mit Messer und Gabel ist schwieriger als mit dem Löffel, auch wenn alles gut vorportioniert ist. Das Zufallsprinzip regiert. Da ein Stück Fleisch, hier, hmmm, ein paar Bohnen offensichtlich. Je leerer der Teller desto größer das Gestochere. Und desto häufiger die Fehlschläge. Im Dunkeln bekommt „Fingerfood“ eine neue Bedeutung. Das Dessert ist dagegen einfach zu essen. Und schnell, denn Genießen spielt jetzt nicht mehr die Hauptrolle: Irgendwie sind alle Beteiligten froh, schnell raus zu können. Per Polonäse zurück in die Schleuse, aufatmen, Zigarette an. *Mik*



Wer es selbst probieren möchte :
unsicht-Bar Köln
Im Stavenhof 5-7
Tel.: 0221-200 59 10
oder
unsicht-Bar Berlin
Gormannstr. 14
Tel.: 030-24 34 25 00