

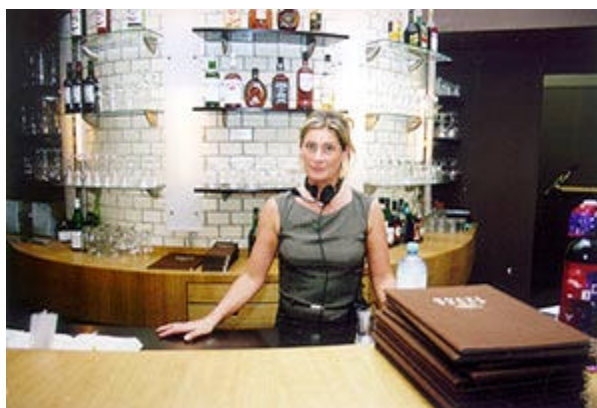


## Köstlich schlemmen wie Klingonen

von Dieter Prokein

Ronald, der Barkeeper, sollte Recht behalten. Oben in der Lounge, dem Eingangs- und Lichtbereich des Nocti Vagus, erklärt er: "Wir sind ein Dunkelrestaurant. Das heißt, dass sie unten beim Essen nichts sehen werden. Nichts heißt nichts. Absolut nichts."

Wissend lächelnd blickt er in unsere ungläubigen Gesichter. Offenbar können wir uns noch nicht so richtig vorstellen, was gleich im Keller geschehen wird. Doch als der 42-Jährige uns die Treppen nach unten führt, wo die Beleuchtung gedämpft ist, wird es langsam ernst. Wir erreichen einen Flur mit spärlichem Licht. Ein paar Schritte von uns entfernt eine Lichtschleuse, der letzte Ort für Sehende. Für einen Moment stehen wir in einer kleinen Kammer, wo uns Astrid in Empfang nimmt. Eine zierliche junge Frau, Mitte 20, halblange, brünette Haare, stark sehbehindert. Für ein paar Stunden ist sie unsere persönliche Betreuerin, wird sie uns Speisen und Getränke servieren.



In der Lobby: Gesellschafterin Kerstin Garjek  
Foto: Dieter Prokein

"Hallo", begrüßt sie uns freundlich, da verschwindet der Barkeeper, eine Tür fällt ins Schloss, das Abenteuer beginnt. Denn jetzt ist es dunkel. Richtig dunkel. Wir sehen nichts. Absolut nichts - genau wie Ronald gesagt hatte. Dafür hören wir Astrid, die sich heute Kira nennt, um dem Themenabend "Star-Trek in the Dark" mehr Authentizität zu verleihen: "Keine Angst. Ich bin bei Ihnen." Schon nimmt sie meine Hand, um sie an ihren Arm zu führen. "Halten Sie sich fest", sagt sie und fordert mich auf, meine Begleiterin selbst an die Hand zu nehmen. Unbeholfen greife ich ins Leere, bevor ich sie zu fassen bekomme. Schließlich stapfen wir in einer Art Gänsemarsch an unseren Tisch, wo wir Platz nehmen und Getränke bestellen.

### Dunkel wie ein Grab

Während sich Kira auf den Weg macht, erklingt über die Lautsprecheranlage der Soundtrack von Star-Trek. Ein wuchtiges Orchester mit schmetternden Trompeten, martialische Filmmusik. In völliger Dunkelheit genossen, scheint sie noch an Dramatik zu gewinnen. Nach einer Weile kommen neue Gäste, die ein paar Tische weiter Platz nehmen. Gespräche entwickeln sich, Wortfetzen fliegen hin und her. Die Stimmung ist gut, gelegentlich erschallt fröhliches Lachen. Auf einmal tauchen wir ein in die Welt des Raumschiffs Voyager, das über die Lautsprecher als Hörspiel zu uns schwebt. Voller Entsetzen erkennt Captain Picard, in welcher hoffnungslosen Lage er und seine Mannschaft geraten sind. Ein Fremder hatte den Warp-Antrieb der Voyager manipuliert und das Raumschiff in wenigen Sekunden Millionen von Lichtjahren in völlig unbekannte Galaxien katapultiert. Jetzt ist guter Rat teuer.

Währenddessen haben wir unsere Gedecke ertastet. Haben wir herausgefunden, wo die Teller und Gläser stehen, wo das Besteck liegt. Trotzdem ist die Situation noch immer seltsam. Mehrfach reiße ich die Augen auf, wende meinen Kopf hin und her, versuche einen Schimmer zu erhaschen. Irgendwo muss doch ein Licht sein! Vergeblich. Selbst nach Stunden werde ich nichts erkennen können. Der Raum bleibt dunkel wie ein Grab.

### **Fest für die Sinne**

Mitte Juni 2002 in der Backfabrik eröffnet, hat das Nocti Vagus seither hunderte Besucher angelockt. Sie alle haben sich ganz bewusst auf ein Konzept eingelassen, das die Betreiber als "Sensibilisierung der Sinne" bezeichnen.

"Unsere Gäste", hatte Grit Alack, Projektmanagerin im Dunkelrestaurant, zuvor erklärt, "sollen bei uns außergewöhnliche Stunden verbringen. Weil wir auf Licht verzichten, dafür aber kulinarische Leckerbissen und ein interessantes Beiprogramm anbieten, ermöglichen wir ein ganz intensives Erleben." Ziel sei die bewusste Wahrnehmung des Augenblicks, in dem Tasten, Fühlen, Schmecken, Riechen und Hören einen neuen Stellenwert bekämen. Und ganz nebenbei werde so außerdem eine Vorstellung vermittelt, was blind zu sein bedeute. 13 Tische mit 52 Plätzen stehen dafür zur Verfügung, die von zwölf blinden und sehbehinderten Kellnern bedient werden.

### **Köstliche Leckereien**

Inzwischen hat Kira den ersten Gang serviert. Eine talaxianische Pilzsuppe mit Weißbrot aus Menue I. "Treffen der Förderung" nennen sich die vier Gänge, die wir schon oben in der Lounge bestellt hatten. Die kalte Joghurt-Suppe mit Champignons schmeckt ausgezeichnet. Auch das Essen klappt besser als erwartet. Allerdings halte ich manchmal den Löffel nach unten. Das merke ich aber erst dann, wenn ich ihn wieder in den Mund stecke, nachdem ich ihn abgelegt hatte, um von dem Brot ein Stück abzureißen. Ein bisschen Übung, schon geht es ganz ordentlich. Problematischer dagegen ist das Eingießen des Biers. Zuerst kommt gar nichts, weil ich die Flasche kaum neige, aus Angst etwas verschütten zu können. Schließlich werde ich mutiger, was ein Fehler ist. Denn plötzlich schäumt mir das Bier aus dem Glas entgegen, läuft mir an den Fingern herunter und ergießt sich auf die (weiße?) Tischdecke.



Projektmanagerin Grit Alack vor dem Nocti Vagus  
Foto: Dieter Prokein

Zum Glück sieht es niemand, denke ich noch, während ich versuche abzutrinken, was noch aus dem Glas will. Wie viel Zeit inzwischen vergangen sein mag, lässt sich nur erahnen. Uhren mit Leuchtziffern sind nämlich im Dunkelbereich verboten. Dies hatte uns Ronald gleich beim Empfang eingimpft. Rauchen selbstverständlich auch. Allein die Glut einer Zigaretzenspitze - vom Aufflackern eines Streichholzes ganz zu schweigen - wäre hier unten fast wie eine Festsaalbeleuchtung.

Schnell vergeht die Zeit mit Essen, Trinken, Reden und Hören. Der zweite Gang besteht aus Hähnchenbruststeifen mit Kokospanade, Schupfnudeln und Gemüse, was sich heute "klingorisches Gach" nennt. Kira bedient in schlafwandlerischer Sicherheit. Doch auch sie hat wie die anderen Kellner üben müssen, sich zwischen den Tischen sicher zu bewegen.

### **Vulkanischer Nachtisch**

Vier Wochen dauerte die Einarbeitung, wie Grit Alack erklärte: "Wir haben lange trainiert, damit alles reibungslos klappt. Zuerst mit Wasser in den Tellern, dann mit richtigen Speisen." Um den Betreuern die Arbeit zu erleichtern, stehen die kleinen Tische in parallelen Reihen. Hilfreich sind zudem die unterschiedlichen Profile auf dem Fußboden, die weitere Orientierung bieten. "Trotzdem müssen wir uns natürlich konzentrieren", warnt Kira vor falschen Schlüssen und fügt hinzu: "Es macht aber auch Spaß, hier zu arbeiten. Meistens sitzen Blinde und Sehbehinderte in eher langweiligen Bürojobs. Hier unter immer neuen Menschen sein zu können, ist für uns eine ganz tolle Erfahrung."

Schon steht "Moogo Vgom" auf dem Tisch, ein vulkanischer Nachtisch aus Schokoeis, frischen Minzblättern und frischem Rharbarber. Und langsam neigt sich ein außergewöhnlicher Abend dem Ende entgegen. Während uns Kira wieder zur Lichtschleuse bringt, rast auch die Voyager zurück in heimische Gefilde, nachdem ihr Warp-Antrieb doch noch repariert werden konnte.

Die Themenabende wechseln übrigens monatlich und reichen von Lesungen und Weltallabenteuern bis hin zu Konzerten. Klassische Musik am Flügel und Gesang ist genauso dabei wie Jazz.

*Nocti Vagus Dunkelrestaurant, Saarbrücker Straße 36 - 38, In der Backfabrik, 2. Innenhof, Vorbestellung erbeten, Projektmanagerin Grit Alack, 10405 Berlin / Prenzlauer Berg, Fon: 030 / 747 491 23, Fax: 030 / 747 491 26*

[ [Home](#) | [Journal](#) | [Wissen](#) | [Netzwerk](#) | [Kultur](#) | [Freizeit](#) | [Service](#) ]  
[ [Impressum](#) | [FAQ](#) | [Archiv](#) | [Disclaimer](#) | [Mission Statement](#) | [Kiez](#) | [Stadtplan](#) ]  
[ [Marktplatz](#) | [Linksammlung](#) | [Recherche](#) ]  
[ [Gästebuch](#) | [Kontakt](#) ]