

► Bayern

Das Gemüse liegt auf 12 Uhr

Wirtshaus zum Isartal beschäftigt Sehbehinderte / Neues Gastro-Konzept im Dunkeln: Blinde servieren das Menü

MÜNCHEN. Im Wirtshaus zum Isartal geht jetzt regelmäßig das Licht aus. Gastronom Claus Sadrawetz hat die Idee des Essens im Dunkeln aufgegriffen, allerdings nicht wie üblich als One-Day-Event, sondern in Form seines neuen Gastro-Konzeptes „Zum Blinden Engel“. Dafür hat der Gastwirt neue Arbeitsplätze für Blinde und Sehbehinderte geschaffen. Das Projekt bringt viel Verantwortung mit sich, das war ihm allerdings bewusst: „Ich wollte das so“, sagt Sadrawetz, der jungen Menschen gegenüber sehr offen ist und beispielsweise in seinem Wirtshaus-Theater stets dem Nachwuchs eine Chance gibt. Daher weiß er auch: „Man bekommt doch immer etwas zurück!“

Klebestreifen zeigen den Weg

Das Gastro-Projekt „Zum Blinden Engel“ hat zur Zeit vier Tage geöffnet. Die Gäste können zwischen drei Menüs wählen oder sich unter dem Stichwort „Vegetarisch“, „Fisch“ oder „Fleisch“ überraschen lassen. Was den Aha-Effekt noch erhöht, denn schließlich sollen die Geschmacksnerven der Gäste geschärft werden. Sie essen im Dunkeln und müssen sich wie Blinde zurechtfinden. Küchenchef „Swing“ alias Karlheinz Franken suchte dafür besondere Gerichte aus. „Manche Rohstoffe sind von der Konsistenz so ähnlich, dass man sie blind nicht erkennen würde.“ Zudem achtet er darauf, dass die Gerichte nur schwach gewürzt sind. So bleibe der Eigengeschmack der Produkte bestehen.

Kommentar

Respekt!

..... Von Karin Gabler

Schlagzeilen zum Stellenabbau sind häufig geworden. Heute geht es leider oft nur noch um pures Profitdenken. Umso beachtlicher dagegen, wenn kleine Einzelbetriebe sich die Mühe machen, Behinderte einzuarbeiten und damit soziale Verantwortung für sie übernehmen. Mehrere, unkündbare Stellen zu schaffen, bedeutet ein unternehmerisches Risiko. Solchen Initiativen wünscht man Glück, auch damit sie vielleicht Schule machen und den Negativtrends auf dem Arbeitsmarkt Paroli bieten.



Knifflige Übergabe: (von links) Max Bülow gibt seinen sehbehinderten Kollegen Michael Lang und Christian Krafft die Teller und Gläser sicher in die Hand. Die Sehbehinderten orientieren sich über Markierungen auf dem Boden

Foto: Karin Gabler

Um das Konzept zu realisieren, musste Claus Sadrawetz in engem Kontakt mit dem Blinden-Verband und dem Integrations-Fachdienst sehr gut planen und sein Personal mehrere Wochen einarbeiten. Auch Umgestaltungen waren nötig. So wurden, damit sich die blinden Servicekräfte im komplett abgedunkelten Veranstaltungsraum orientieren können, die Abstände zwischen den Tischen genau abgemessen. Auf dem Boden wurden Klebestreifen zum Erfühlen der Abstände befestigt. Das alles funktioniert so perfekt, dass Christian, der zuvor in einem Blindenrestaurant in Innsbruck gearbeitet hat, den Raum „als richtig leicht“ empfindet.

Das Team wird besser

Besondere Anforderung verlangt das Projekt vom Team des Lokals: In der Küche werden die Teller und die Komponenten darauf speziell arrangiert. Der Hauptgang etwa wird nach der Uhr unterteilt. Das Gemüse liegt immer auf 12 Uhr.

Zudem muss am Übergabepunkt zwischen Küche und Service jeder Handgriff stimmen. „Das war anfangs für alle anstrengend“, gesteht Sadrawetz, „im Endeffekt aber hat es den Teamgeist sehr gefördert.“

Die blinden und die in unterschiedlichen Graden sehbehinderten neuen Mitarbeiter haben so wie Christian Krafft schon in der Gastronomie ausgeholfen, teilweise kommen sie aber aus ganz anderen Bereichen.

Jana Rindermann ist Jazz-Pianistin, Michael Lang Kaufmann für Bürokommunikation und macht PC-Schulungen. Vorerst stellt Claus Sadrawetz vier Teilzeitkräfte ein, sein Ziel ist jedoch, den neuen Mitarbeitern eine dauerhafte Vollbeschäftigung zu bieten. Wenn möglich, will er nochmals weitere vier Sehbehinderte einstellen. Ob es gelingt, hängt letztlich von der Resonanz seitens der Gäste ab. Die sei jedoch auf Anhieb gut. Karin Gabler

Wirtshaus Zum Isartal

- **Inhaber:** Claus Sadrawetz
- **Küchenchef:** Karlheinz Franken
- **Restaurantleiter:** Claus Sadrawetz
- **Mitarbeiter:** 20
- **Plätze:** 350 innen, 450 außen
- **Preise (Hauptgericht):** zwischen 8,60 und 16 Euro
- **Umsatz:** keine Angabe
- **Durchschnittsbon:** 14,60 Euro
- **Brauerei:** Augustiner
- **Bewertung:** Schönster Biergarten in der Abendzeitung, jeweils 2003 bis 2007
- **Kontakt:** Brudermühlstr. 2
81371 München
Tel.: 089 772121
www.Zum-Blinden-Engel.de
www.wirtshaus-zum-isartal.de