Telefon: (089) 53 06-419
gastro@merkur-online.de
Telefax: (089) 53 06-86 56

UNSERE WIRTE

Das Auge isst ausnahmsweise nicht mit

Immer freitags schauen wir oberbayerischen Wirten über die Schulter. Im „Blinden Engel" in München spielt die Optik ausnahmsweise eine untergeordnete Rolle. Denn das Essen wird in völliger Dunkelheit serviert.

VON STEPHANIE EBNER

Der Isartal-Wirt und seine vier blinden Service-Engel: Claus Sadrawetz (von links), Erwin Schreiber, Jana Rindermann, Michael Lang und Christian Kraft. FOTOS (5): MARCUS SCHLAF

An der Hand werden die Gäste im Dunkel-Restaurant an ihren Platz geführt.

Beim Anstoßen kommt es ausnahmsweise nicht darauf an, sich tief in die Augen zu blicken.

Diesmal isst das Auge nicht mit. Im Wirtshaus „Zum blinden Engel" kommt es ausschließlich auf den betörenden Geruch und den guten Geschmack der Speisen an. „Es ist eine völlig ungewohnte Art zu essen", sagt Claus Sadrawetz. Der Wirt hat den Theatersaal seines „Wirtshauses zum Isartal" in das Dunkel-Restaurant „Zum blinden Engel" umbenannt. An vier Tagen in der Woche wird dort das Essen – in der Regel ein Drei-Gang-Menü – in völliger Dunkelheit serviert.

Ausschließlich Blinde bzw. stark sehbehinderte Menschen bedienen die Gäste. Sie haben als Service-Kräfte einen neuen Arbeitsplatz gefunden. „Mir ist nicht nur der Event wichtig, sondern auch der soziale Aspekt des Dunkel-Restaurants", betont der Wirt. Wenn der „Blinde Engel" ein Erfolg wird, will Sadrawetz vergrößern und noch mehr Blinde anstellen. Bislang hat der Wirt mit dem „Blinden Engel" vier neue Jobs geschaffen.

Einst lag der Wirtsgarten in den Isar-Auen

Vor 100 Jahren war das „Wirtshaus zum Isartal" ein beliebtes Ausflugslokal an der Bahnstrecke München-Großhesselohe-Wolfratshausen. Der Biergarten lag damals noch direkt an der Isar. Ein alter Stich in den Wirtsräumen erinnert an diese Zeiten. Der Bau des Mittleren Rings hat das Wirtshaus von den Isarauen abgetrennt. Dennoch gehört er seit vielen Jahren zu den beliebtesten Münchner Biergärten.

Claus Sadrawetz hat die Wirtschaft vor 13 Jahren übernommen. Der studierte Betriebswirt aus dem Chiemgau hatte vorher eine Veranstaltungsagentur und belebte nicht nur das Wirtshaus, sondern auch die Theaterbühne mit einem reichhaltigen Programm neu. Gerade stellt er einen neuen Trend in seinem Theater fest: „Die Musikbühne erlebt ein Revival, nachdem Kabarett aufgrund der vielen Comedy-Serien im TV nicht mehr gefragt ist."

„Im Isartal soll sich jeder wohlfühlen", ist die erklärte Devise von Sadrawetz – die Kleinkinder beim Kasperltheater, der Nachwuchs in der Opernschule, die Erwachsenen bei den diversen Kulturveranstaltungen. „Wir verstehen uns als Stadtteil-Lokal", sagt der Wirt. Aus diesem Grund wird man hier auch nicht von aufgebrezelten Girlis bedient – „das passt nicht zu uns".

Mit dem Dunkel-Restaurant probiert der Gastwirt jetzt etwas Neues aus. „Das Essen bekommt eine neue Wertigkeit", sagt der Wirt. Gaumenfreuden sollen hier anhand des Duftes, des Geschmacks und nicht zuletzt mit dem Tastsinn erlebt werden. Sadrawetz empfiehlt seinen Gästen ein Überraschungs-Drei-Gang-Menü (um die 35 Euro): „Da sind dann alle Sinne gefragt – nur eben das Auge nicht." In der Regel schmeckt man 60 Prozent der Zutaten heraus, 20 Prozent bleiben ein Rätsel.

Wenn sich der Gast bei der Blindverkostung recht ungeschickt anstellt, muss ihm das nicht peinlich sein. „Wir Blinde haben das Essen auch erst lernen müssen", sagt Michael Lang. Während sich Sehende viel von ihren Mitmenschen abschauen, gibt es für Blinde oder Sehbehinderte in der Schule das Fach „Lebenspraktische Fertigkeit". Darin lernen sie unter anderem, wie man richtig isst.

So wird der Teller unterteilt wie eine Uhr mit analogem Zifferblatt. „Dann heißt es zum Beispiel, dass das Gemüse noch auf 12 Uhr liegt", erklärt Lang. Während der Umgang mit dem Messer mühsam erlernbar ist, stellt eine Suppe auf dem Speiseplan für Blinde eine schier unüberwindbare Hürde dar: „Den Löffel gerade zu halten, ist eine Krux", sagt Christian Kraft ehrlich. Er verspeist sie deshalb am liebsten mit einem Strohhalm.

Im Dunkeln ist der Sehende auf einmal behindert

Im Dunkeln ist der Sehende auf einmal behindert, auf den Blinden angewiesen. Das Service-Personal steht immer in Rufweite. „Das ist zwar personalaufwändig, weil wir für zehn Gäste eine Bedienung rechnen, aber notwendig, falls ein Sehender schnell Hilfe braucht", sagt Sadrawetz. Und für das Service-Personal, das bisher meist als Telefonist oder Bürokraft gearbeitet hat, ist es endlich eine Herausforderung. „Anfangs war ich total nervös. Jetzt freue ich mich jeden Abend auf die Gäste", sagt Jana Rindermann. Die junge Frau verspricht: „Wir sorgen dafür, dass sich unsere Gäste wohlfühlen und der Abend im blinden Engel ein unvergessliches Erlebnis wird."