



Aus dem Leben von...

Sabine Reist, Kellnerin im Dunkelrestaurant blindekuh

◀ Wie erleben sehbehinderte Menschen ihren Alltag? Im weltweit ersten Dunkelrestaurant, der blindekuh in Zürich, isst man in absoluter Dunkelheit. Für den Service und das Wohl der Gäste sind Sehbehinderte verantwortlich.

Ein plötzliches Aufblitzen einer Mobilkamera schreckt die ganze Gesellschaft auf. «Licht im Saal», schreit jemand aufgescheucht. Im Speisesaal der blindekuh in Zürich sind Lichtquellen jeglicher Art untersagt. «Tja, da konnte es sich jemand nicht verkneifen und wollte rasch unbenutzt ein Erinnerungsfoto machen», grinst Sabine Reist. Seit sieben Jahren arbeitet die 30-jährige, sehr stark sehbehinderte Solothurnerin in der blindekuh in Zürich, dem weltweit ersten Dunkelrestaurant. Im September 1999 eröffneten die Initianten der Stiftung «Blind-Liecht» das Restaurant in einer ehemaligen Methodistenkapelle im Zürcher Seefeld-Quartier. Das Konzept mit Fokus auf den Dialog zwischen Sehenden und Blinden hat Schule gemacht: Inzwischen gibt es immer mehr Dunkelrestaurants weltweit. In der Schweiz ist die blindekuh mit ihren Restaurants in Zürich und Basel mittlerweile der grösste Arbeitgeber für Sehbehinderte.

Sabine Reist absolvierte nach der Schule eine kaufmännische Ausbildung. «Es war enorm schwierig, eine Lehrstelle zu finden. Kaum jemand traute mir einen Job zu», erinnert sie sich. «Als mir die blindekuh nach einer Service-Einführung eine Teilzeitanstellung als Kellnerin anbot, habe ich daher sofort zugesagt.» Wie im Gastgewerbe üblich, gibt es auch stressige Momente. Aber Sabine ist die Ruhe selbst und lässt sich kaum stressen. Weitaus anstrengender ist für sie die Anreise von Solothurn nach Zürich. Zum Glück führt sie Quinoa, ihr treuer Blindenhund, sicher durch die belebten Zürcher Strassen.

Heute Abend steht eine Doppelschicht an, da kommen die ersten Gäste bereits um 18 Uhr. Sabine begibt sich ins Foyer und begrüsst sie freudig. Die Gastgeberin fordert die Besucher zur Polonaise auf. Behutsam führt Sabine die Kolonne an, langsam vom Hellen ins Halbdunkle und schliesslich in

die absolute Dunkelheit. Bei den Tischen angelangt, reicht sie den Gästen die Stuhllehne. Ab jetzt heisst es Sehen vergessen und offen sein für andere Sinneswahrnehmungen. Kleine Hilfestellungen wie unterschiedliche Teller erleichtern die Gästebetreuung. So hat beispielsweise der Fischteller gerade Rillen und der Vegeteller Wellen. «Zu Beginn meiner Servicekarriere war ich manchmal ungeschickt. Einmal habe ich ein Ehepaar an zwei verschiedene Tische gesetzt. Erst als sie sich zuriefen: «Wo bist du?», bemerkte ich den Fauxpas.» An eine Geschichte erinnert sich Sabine besonders gern: Zwei Englisch sprechende Paare, die sich zuvor noch nie begegnet waren, setzten sich am späteren Abend an denselben Tisch. Es stellte sich heraus, dass alle aus demselben Ort in Südkorea kamen. «Beim Abschied gab es ein Fotoshooting im Foyer, und ich durfte mit aufs Bild, da ich sie zusammengeführt hatte.» Unangenehme Vorkommnisse im Dunkelrestaurant erlebte Sabine bis heute keine. Manchmal muss man den Gästen sagen, etwas leiser zu sprechen. «Dies ist eigenartig, in der Dunkelheit haben die Leute offenbar ein schlechteres Gefühl für Distanzen und sprechen deshalb unweigerlich lauter», bemerkt Sabine. Es kommt ab und zu auch vor, dass es manchen Menschen übel wird, wenn sie sich länger in der Dunkelheit aufhalten. «In solchen Fällen führen wir die betroffenen Gäste behutsam wieder ans Licht.»

Obwohl Sabine das Team, die Zusammenarbeit, den Ort und die Servicearbeit mag, wünscht sie sich seit Längerem einen Berufswechsel. «Ich wäre gerne im Sozialbereich tätig», erzählt Sabine ein wenig resigniert. «Aber wieder traute mir keiner die Arbeit zu.» Sobald die Gäste die Dunkelheit verlassen haben, legt Sabine ihre Schürze, Servicetasche sowie blindekuh-T-Shirt ab, holt Quinoa, stempelt aus und macht sich auf den Heimweg. Der Dunkelheit kann sie nicht entkommen, für ihre Berufswünsche kämpft sie aber entschieden weiter.

Text

ANDREA BAUMANN

Porträt

THAI CHRISTEN