

Erst einmal Orientierung: Das blinde Serviceteam der «blindekuh» erkundet den Saal und macht sich mit den Räumlichkeiten und späteren Servicewegen vertraut. Bilder Sabrina Hefti



Fenster für Fenster wird der Saal mit Alufolie abgedunkelt.

BIS DIE DUNKELHEIT BEGINNT

Ein spannender Blick hinter die Kulissen des Charity-Dinners im Hotel «Prätschli» vergangene Woche: Was die Gäste nicht sahen, begann bereits Tage zuvor

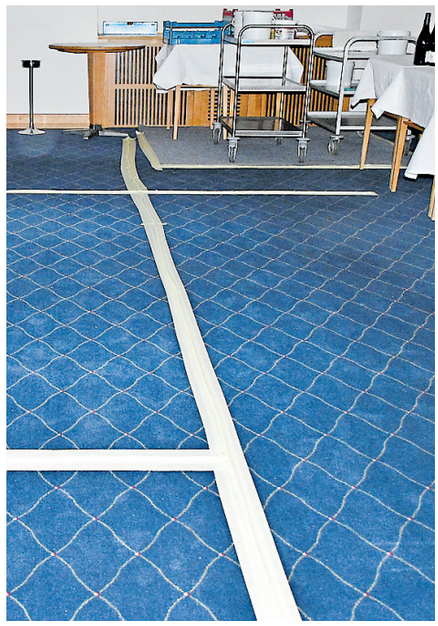
Von Sabrina Hefti

Drei Tage lang wurde im Hotel «Prätschli» vorbereitet, ausprobiert, abgedunkelt und geprobt. Ein Blick hinter die Kulissen des Charity-Dinners für den Verein Blindenschneesport Arosa zeigt, wie viel Arbeit und Feingefühl hinter einem Abend steckt, an dem plötzlich ganz andere Sinne gefragt sind. Möglich wird ein solcher Abend erst durch die Zusammenarbeit vieler Beteiligter, die Hand in Hand arbeiten.

Erst einmal wird alles ertastet

Noch weit bevor am Dienstagabend die ersten Gäste zum Hauptabend, dem Charity-Dinner, eintreffen, ist im Hotel «Prätschli» bereits einiges in Bewegung. Am Sonntagnachmittag reist die sechsköpfige Servicecrew des Restaurants «blindekuh» aus Zürich an. Sechs blinde Mitarbeitende werden an diesem Abend und am Probedinner die Gäste durch das Dinner führen. Die ganze Zeit mit dabei sind auch Monika Janicka, die Leiterin des Restaurants «blindekuh», sowie ein Mitarbeiter, der sich vor allem um die Organisation und die Abläufe zwischen Küche und Service kümmert. Begrüsst wird das Team von Roland Huber, Vizepräsident des Vereins Blindenschneesport Arosa, und Ladina Wyss, die den Verein ebenfalls unterstützt und das Team während der drei Tage begleitet.

Während im Saal bereits gearbeitet wird, beginnt für das «blindekuh»-Team zunächst eine Art Orientierungslauf. Der Raum muss kennengelernt werden. Wo befindet sich was? Welche Wege führen wohin? Wo sind die Wände, die Ecken, die Kanten? Anschliessend macht sich das Serviceteam daran, den Saal einzurichten. Dabei soll die Anordnung möglichst genau jener im Restaurant «blindekuh» in Zürich entsprechen. Nicht nur ungefähr, sondern so, dass die vertrauten Abläufe auch in Arosa funktionieren.



Klebestreifen auf dem Teppich dienen dem blinden Serviceteam später als Orientierung.

Besonders eindrücklich ist zu beobachten, wie die sechs Servicemitarbeitenden gemeinsam an einem Tisch sitzen und die Anordnung besprechen. Wie viele Stühle sind sinnvoll? Wie viel Abstand braucht es zwischen den Tischen? Wo muss ein Servicewagen stehen, damit er später gut erreichbar ist? Was für die sehende Person auf den ersten Blick ersichtlich wäre, wird hier gemeinsam überlegt, ertastet und besprochen. Währenddessen kümmert sich das «Prätschli»-Team um eine der wichtigsten Voraussetzungen für den Abend: die Dunkelheit.



Gemeinsam wird über die passende Tisch- und Stuhlordnung und die späteren Servicewege diskutiert.

Alufolie gegen jedes noch so kleine Licht

Fenster für Fenster wird sorgfältig mit Alufolie abgeklebt. Die Arbeit zieht sich bis in den Abend hinein. Schliesslich soll im Saal kein Lichtstrahl mehr durchkommen. Dass ausgerechnet gewöhnliche Haushaltalufolie dabei ihre Tücken hat, zeigt sich erst später: Winzige Löcher lassen trotzdem kleine Lichtpunkte durch.
Am nächsten Morgen beginnt das Spiel deshalb von vorne. Mit spezieller Alufolie werden die Fenster nochmals vollständig abgeklebt – diesmal mit dem gewünschten Ergebnis: Der Raum ist tatsächlich komplett dunkel.

Ein Dinner nimmt Gestalt an

Am Montagnachmittag folgt das erste Briefing in der Küche. Das geplante Menü wird der Crew vorgestellt, ebenso die verschiedenen Teller und Schüsseln, die für die einzelnen Gänge vorgesehen sind. Jeder Handgriff muss sitzen, denn später wird das Essen nicht einfach von der Küche zum Tisch getragen. Es muss über die Servicewagen seinen Weg in die Dunkelheit finden.

Am Abend steht das Probedinner auf dem Programm. In der noch hellen Lobby treffen die ersten Gäste zum Apéro ein. Während sie sich auf den bevorstehenden Abend freuen, laufen hinter den Kulissen die letzten Vorbereitungen. Für einmal darf ich dort zuschauen, wo die Gäste später keinen Einblick haben: in der Küche, beim Anrichten der Speisen und bei der Übergabe an das Serviceteam. Es ist ein faszinierender Perspektivenwechsel. Was später im Dunkeln nur noch ertastet, gerochen, gehört und geschmeckt werden kann, liegt hier noch sichtbar vor einem. Noch läuft der Probedurchgang nicht in allen Punkten ganz rund. Hier und da braucht es noch letzte Abstimmungen bei den Abläufen und der Technik. Doch genau dafür ist eine Probe da. Und trotzdem zeigt sich bald: Das Zusammenspiel mit der Küche vom Hotel «Prätschli», dem Übergang zum Serviceteam bis zu den Gästen funktioniert.

Plötzlich selbst im Dunkeln

Am letzten Abend wechselt auch für mich die Perspektive. Nachdem ich zwei Tage lang beim Aufbau, in der Küche und beim Probedinner hinter die Kulissen schauen durfte, nehme ich nun selbst am Dinner teil. Das blinde Servicepersonal führt uns zu unseren Tischen. Schon auf dem kurzen Weg dorthin fällt mir etwas auf, womit



Kurz vor dem Start werden in der Küche nochmals die letzten Abläufe besprochen und wichtige Details überprüft.



Letzte Kontrolle durch Leiterin Monika Janicka, vor dem Weg in die Dunkelheit.