

WIR SAGEN DANKE

Die blindekuh Zürich
wird 20 Jahre alt.
Essen im Dunkeln
1999–2019

Liebe Leserinnen und Leser. Dass die blindekuh in diesem Jahr den 20. Geburtstag feiern darf, grenzt an ein kleines Wunder. Es kam zustande, weil ein mutiges Gründerquartett das Projekt «blindekuh – Engagement Sehbehinderter für Sehbehinderte» unbeirrt in die Tat umsetzte und weil Gäste wie auch Spender stets an die blindekuh glaubten. Verantwortlich für den langfristigen Erfolg sind aber unzählige sehbehinderte und sehende Mitarbeitende. Ihr Engagement und Qualitätsdenken ermöglichen den Gästen kulinarische Erlebnisse und unbeschwerte Stunden in unseren Dunkelrestaurants. Hier verschmelzen die Welten von Sehbehinderten und Sehenden – das ist wohl die wichtigste Errungenschaft in zwei Jahrzehnten blindekuh.

Viel Spass beim Lesen der Jubiläumszeitung und herzlich willkommen in der blindekuh.
Christina Fasser, Präsidentin des Stiftungsrates

Glaube versetzt Berge
Die vier Gründer über die Pionierzeiten.

Text: Christoph Ammann

Stefan Zappa, Geschäftsführer der Stiftung blindekuh

«Der Ansturm auf die blindekuh überraschte uns. Auch das mediale Echo war gewaltig. Bis sich der Betrieb wirtschaftlich festigte, dauerte es aber seine Zeit. Heute wie vor 20 Jahren gilt: Der Schlüssel zur blindekuh sind die blinden und sehbehinderten Mitarbeitenden. Die Gäste realisieren: Blind zu sein, heisst nicht zwangsläufig auf der Schattenseite des Lebens zu stehen. »

Thomas Moser, Künstler

«Die Pionierzeit gestaltete sich höchst interessant. Die Suche nach finanziellen Mitteln, dem richtigen Konzept und einem Geschäftsführer war intensiv. Wir begannen mit 40 Sitzplätzen und einem Konzertflügel im Restaurant. Ein grosser Erfolg, dass es die blindekuh nach 20 Jahren immer noch gibt. »

Andrea Blaser, Sozialarbeiterin

«Das Wissen, ein Pionierprojekt in die Tat umzusetzen, verlieh uns den nötigen Kick. So gelang es uns auch, Widerstände zu überwinden. Als Geburtsblinde freut es mich am meisten, dass so viele Jobs entstanden sind und sich Blinde und Sehbehinderte ideal in die Arbeitswelt integrieren. »

Jürg Spielmann, Pfarrer

«Die Gründung der blindekuh war ein grosses Abenteuer und trug uns riesige Verantwortung auf – für die Mitarbeitenden und für die Finanzen. Viele prophezeiten uns eine Eintagsfliege, aber wir glaubten stets an das Projekt. Es war schon fast eine spirituelle Erfahrung: Glaube kann Berge versetzen. Das Engagement zugunsten der blindekuh war auch Emanzipation und Befreiung. Wir konnten alle unsere Sehbehinderung nochmals in unser Leben integrieren und lernten, sie als Kompetenz und Ressource zu definieren. »

Zeitstrahl

APRIL Anlässlich der Ausstellung «Dialog im Dunkeln» im Museum für Gestaltung in Zürich lernen sich Andrea Blaser, Stefan Zappa, Jürg Spielmann und Thomas Moser kennen.

1998

DEZEMBER Sie gründen die Stiftung Blind-Liecht mit dem Ziel, ein Projekt für die Expo.02 einzureichen und ein Dunkelrestaurant in Zürich zu gründen.

1999

SEPTEMBER Die blindekuh wird feierlich eröffnet.

2001

Die Stiftung Blind-Liecht gewinnt den Lilienberg-Unternehmerpreis im Bereich Institutionen. Es ist die erste Auszeichnung in einer beachtlichen Liste.

2002

MÄRZ Die Stiftung beteiligt sich an der Expo.02 auf der Arteplage in Murten. Das Projekt «blindekuh – die Expo im Dunkeln » trägt wesentlich zur Bekanntheit der blindekuh bei.

2005

FEBRUAR blindekuh Basel –Eine ehemalige Fabrikhalle auf dem Gundeldinger Feld beherbergt die zweite blindekuh der Schweiz.

2009

SEPTEMBER Die blindekuh Zürich feiert den 10. Geburtstag. Das erste Dunkelrestaurant der Welt ist zu einer festen Institution geworden.

2016

Der Stiftungsrat formiert sich neu. Christina Fasser löst Stefan Zappa ab, den langjährigen Präsidenten des Stiftungsrates. Zappa wird Geschäftsführer der Stiftung.

2017

Der Stiftungsname ändert sich in Stiftung blindekuh. Trägerschaft und Betriebe werden unter einem einheitlichen Namen zusammengeführt, das erleichtert die Kommunikation.

2019

Betriebe und Stiftung feiern das Jubiläumsjahr. Nachdem die blindekuh Basel 2017 erfolgreich die Badenfahrt in Baden AG bereichert hat, plant die blindekuh Zürich erstmals die Teilnahme am Zürifäscht.

Dunkelrestaurants weltweit

Seit der Gründung der blindekuh ist das Konzept vielfach kopiert und adaptiert worden. Der Eröffnung des Zürcher Betriebes folgten bald die Unsicht-Bar in Köln und Berlin und das Nocti Vagus in Berlin. Das Gastrokonzept Dinner in the Dark ist derzeit an 30 Standorten in Deutschland vertreten, von Bayreuth bis Wuppertal. Dunkelrestaurants gibt es auch in Melbourne, Hongkong, New York, Paris oder Tel Aviv. Das Format Opaque erlebt in den USA gerade Ups and Downs, momentan sind Lokale in San Francisco und Santa Monica, Kalifornien geöffnet. 2011 nahm der Duden den Begriff «Dunkelrestaurant» offiziell in den deutschen Sprachschatz auf.

Wie die blindekuh Schlagzeilen machte

Kaum eine Zeitung, die nicht darüber schrieb und das weltweit: Die Geburt der blindekuh war eine mediale Sensation. Kamerateam standen fast reihenweis vor der Tür. Die Idee fand rund um den Globus viele begeisterte Freunde, fasziniert Gäste von nah und fern stürmte das erste Dunkelrestaurant der Welt.

Sie kamen und blieben

Unterschiedlicher könnten sie nicht sein, die drei blinden Frauen, die seit 20 Jahren in der blinden Küche im Service arbeiten. Die Eine herzlich, die Andere schelmisch, die Dritte scharfzüngig.

Text: Anna-Katharina Ris

Sie scherzen, dass sie sich nie freiwillig zum Kaffee treffen würden und meinen es aber doch ein wenig ernst: Sie schätzen sich als Arbeitskolleginnen, Freundinnen sind sie nur teilweise. Zu unterschiedlich sind ihre Interessen und Wohnorte. Doch schnell ist auch klar, worin sie sich ähnlich sind: Die drei Frauen sind starke Persönlichkeiten die ihren Alltag meistern, in Häusern wohnen, Gartenarbeit verrichten, teils Kinder grossgezogen haben, ihren Hobbies frönen und ihr eigenes Geld verdienen. Kein Wunder sind sie nicht angewiesen auf Zweckfreundschaften, es gibt kaum Zeit, sich unter ihresgleichen über die Sehbehinderung zu beklagen. Ihr Alltag ist ausgefüllt und bunt, auch wenn er in den Augen der Sehenden im Dunkeln stattfindet.

Elisabeth Sinstadt (58) nimmt kein Blatt vor den Mund und lässt die Gastgeberin unverblümt wissen, dass ihr ein «Gläsli» Prosecco allemal lieber wäre, als ein Stück Gugelhopf. Das Kaffeetrinken im Beisein einer Fotografin hat sie sich «irgendwie spannender» vorgestellt. Sie fühlt sich jedoch geschmeichelt, als sie von der Fotografin jünger geschätzt wird und das Posieren fürs Portraitbild gefällt ihr. Bezüglich Aussehen überlässt sie nichts dem Zufall. So geht sie mit einer Farb- und Stilberaterin die Kleider aussuchen: Alle Stücke sind farblich aufeinander abgestimmt, damit sie diese problemlos kombinieren kann. Zum Kaffeetreff nimmt sie ihren Hund Quintero mit, der ihr anschiessam zu Füssen liegt. Elisabeth ist die Eigenständigkeit wichtig. Sie arbeitet neben der blinden Küche noch im Mühlerama und nimmt da Reservierungen entgegen.

Bei Janka Reimann (44) muss man aufpassen, was man sagt. Sie nimmt einen beim Wort und auch scherzhaft aufs Korn, ehe man sich versieht. Sie hat einen scharfsinnigen Humor und strotzt vor Power. Zurzeit ist sie ohne Hund unterwegs, doch sie findet ihren Weg nach Hause nach Winterthur. Sie kann dunkel und hell unterscheiden und erkennt Umriss. Trotzdem freut sie sich auf ihren neuen Begleiter an ihrer Seite, auch wegen den Schulbesuchen, die sie regelmässig macht. Die Kinder hätten natürlich auch am Hund grosses Interesse. In ihrer Freizeit spielt sie «Showdown», eine Art Tischtennis; der Ball ist für die Ortung mit Glöckchen bestückt und die Spieler wehren den Ball mit Kellen ab.

Cornelia Zumsteg (71) sagt von sich selbst, dass «mancher Gast aufgehe wie eine Blume». Man glaubt ihr aufs Wort, diese Frau öffnet einem das Herz. Die Seniorin müsste längst nicht mehr arbeiten, doch ihr bedeutet die blinden Küche alles. «Ich würde auch ohne Lohn servieren», sagt sie liebevoll, sie bedient die Gäste mit Herzblut und ist stolz, zu den Jubilarinnen zu gehören. Cornelia nimmt ihr Umfeld auch ohne Augenlicht ganz präzise wahr. Sie merkt sofort, dass der Raum, in dem sich die drei treffen, besonders hoch ist. Ein, zwei Sätze und sie spürt es akustisch. Und auch die Vase auf dem Tisch findet sie «irrsinnig» schön – ihre Hände ertasten sie neugierig.

Genuss für Zuhause

Wir backen sie jeden Tag frisch, unsere Schoggikugeln, die wir zum Kaffee reichen. Sie sind so beliebt, dass wir sie auch verkaufen. Wer gerne backt, bitteschön, hier kommt das Rezept.

Text: Anna-Katharina Ris

Rezept: blindekuh

Rezept Schoggikugeln

Zutaten

200 g gemahlene Nüsse

20 g Mehl

160 g Zucker

30 g Kakaopulver

2 Eier

etwas Puderzucker

1. Alle Zutaten bis und mit Eier in eine Schüssel geben.
2. Von Hand zu einem homogenen Teig kneten und 30 Min. kühl stellen.
3. Im Puderzucker zu ca. 4 cm grossen Kugeln formen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 8–10 Min. backen.
4. Kugeln abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Die Kugeln können auch eingefroren und bei Bedarf aufgetaut und gebacken werden. Je nach Saison und Geschmack kann das Rezept geändert werden, z.B. mit Zimt und Ingwer.

Nyree Nijboer ist diplomierte Biersommelière mit Abschluss bei Gastro Suisse und Doemens, der Fachakademie für Brauwesen und Getränketechnik in München. Im Restaurant blindekuh unterstützt sie den Geschäftsführer und bietet Bierdegustationen im Dunkeln und im Hellen an.

Bier ist nicht gleich Bier!

Warum Schokolade durchaus zu Bier passt? Eine Bierdegustation im Dunkeln gibt Antworten.

Text: Anna-Katharina Ris

Du veranstaltest Bierdegustationen, auch im Dunkeln. Wie muss man sich das vorstellen?

Nyree Nijboer: In der Dunkelheit ist das nahezu perfekt: Der Gast kann sich ganz unvoreingenommen auf den Geschmack konzentrieren, ohne sich vom Visuellen ablenken zu lassen. Man sieht nicht, ob ein Bier dunkel, hell, trüb oder klar ist. Bei jeder Degustation wähle ich die Biere neu aus, je nach Gruppe.

Gibt es eine interessante Anekdote zum Stichwort Degustieren im Dunkeln?

Natürlich! Einmal hatte ich einen Bierbrauer mit seinen Freunden zu Besuch. Vor der Degustation hat er mir sein eigenes Bier gebracht, um es gleich in die Blind-Degustation zu integrieren. Und wissen Sie was? Er hat sein eigenes Bier nicht mehr erkannt!

Fühlt man sich im Dunkeln schneller betrunken?

Das kann ich nicht sagen. Wir degustieren meistens sechs bis acht Biere, je einen Deziliter, das halten die Meisten gut aus. Manchmal reichen wir auch passende kleine Leckerbissen dazu, mal Käse oder auch Schokolade.

Schokolade zu Bier?

Ja klar! Die Geschmackswelt der Biere wird hierzulande unterschätzt. Alle sprechen nur vom Wein. Dabei ist Bier von den Aromakomponenten her vielseitiger als Wein. Auch Bier kann nach Kakao riechen und hervorragend zu Schokolade munden. Die Kombination von süß und bitter ist den Schweizern ja bestens bekannt, denken wir ans Panaché.

Was ist dein persönliches Lieblingsbier?

Ich mag Biere mit Ecken und Kanten. Besonders angetan haben es mir die Sauerbiere, die vor allem in Belgien verbreitet sind. Im Winter geniesse ich auch gerne kräftigere Biere wie Doppelbock oder ein Porter.

Wie kamst du dazu, dich zur Biersommelière ausbilden zu lassen?

Ich hatte schon immer gerne Bier und fand es schade, dass das Bier im Gegensatz zum Wein in der Gastronomie immer noch ein Schattendasein fristet. Dabei ist Bier für mich ein äusserst interessantes Getränk und lässt sich hervorragend mit unterschiedlichen Speisen kombinieren.

Kurzportrait Intercomestibles

Der Zürcher Getränkehandel Intercomestibles beliefert seit über 30 Jahren Gastrobetriebe, Firmen und Haushalte. Über 700 verschiedene Biere stehen zur Auswahl, dazu kommen Spirituosen, Wein und alkoholfreie Getränke. Das Lager befindet sich in der Binz, das neue Ladenlokal an der Badenstrasse 74. www.intercomestibles.ch

Lazaruswein

Wie bereits das minimalistische aber stilvolle Design zum Vorschein bringt, findet die Produktion des Lazarus-Weines in enger Zusammenarbeit mit blinden Menschen statt. Die innovative Methode der sensorischen Verkostung vereint feinfühligere Eindrücke mit önologischen Fachkenntnissen. Mit der leicht fruchtigen Note steht einem entspannten Abend nichts mehr im Wege. Der Lazaruswein ist in der blinden Küche auch über die Gasse erhältlich.

Die Küche: kein Augenschmaus

Was das kulinarische Team der blinden Küche auf die Tellerzaubert, sehen unsere Gäste nicht. Und das ist auch so gewollt. Doch in jedem Gericht stecken Leidenschaft, Kreativität und frische Zutaten.

Text: Thomas Schwander

Bis 90 Gäste pro Abend werden vom Küchenteam der blinden Küche verwöhnt. Es sind Profis, die hier Tag für Tag für das kulinarische Erlebnis sorgen. Um gleich die brennendste Frage zu beantworten: Ja, in der Küche ist es hell und die Köche sind sehend. Anders wäre es nicht möglich, solche ausgesuchten Leckereien auf den Tisch zu bringen. Möglichst frisch, möglichst regional, alles hausgemacht – das ist das Rezept der kleinen, effizienten Brigade unter Küchenchef Dirk Simon. Deshalb gehen die Gäste in

der Regel nicht nur satt nach Hause, sondern auch voll des Lobes, wie das Gästebuch beweist. Die aktuelle Karte wird vom exklusiven Menu Surprise gekrönt. Extra kreiert, zweimal pro Quartal neu aufgelegt, jeder Gang ein Gedicht. Selbstverständlich auch in der Variante vegetarisch erhältlich. Als Geheimtipp für diskrete Amourösitäten gilt der Table for two. Abgeschirmt vom Rest des Restaurants, lässt sich dort herrlich im Dunkeln munkeln. Für das erotische Knistern sorgt ein Menu mit ausgesuchten aphrodisierenden Zutaten!

Events

Lass Dich von einem Erlebnis im Dunkeln hell begeistern. Zum Jubiläum hat sich die blindekuh ein paar spezielle Events ausgedacht. Schnell reservieren!

Jubiläums-Weindegü

6. April 2019 Extra zum Jubiläumsjahr hat «NZZ»-Weinredaktor Peter Keller ein paar besonders edle Tropfen ausgesucht. Teste doch einmal, wie zuverlässig Dein Geschmackssinn im Dunkeln ist!

Züri Fäscht!

5.–7. Juli 2019 Die blindekuh ist mit einem spannenden Erlebnisstand und Bar am diesjährigen Züri Fäscht präsent. Besuche uns im Kreuzgang des Fraumünsters und feier mit!

Dinnerkrimi

25. September, 2./ 24. Oktober, 7. November Ein Serienkiller mordet im Dunkeln. Hilf mit, den Täter zu entlarven. Aber Achtung, er könnte direkt neben Dir sitzen. 100 % Nervenkitzel bei einem feinen Essen!

Jubiläums-Bierdegü

16. November 2019 Schicke Deinen Gaumen auf eine Reise in die Welt des Biers! Die bekannte dipl. Biersommelière Nyree Nijboer hat höchst interessante Biere zum Jubiläum für Dich ausgesucht.

Für die jüngsten Gäste

City Walk

So kennst Du die Limmatstadt bestimmt nicht: Unsere blinden und sehbehinderten Guides führen durch «ihr» Zürich und lenken den Blick auf Details, die Sehenden sonst verborgen bleiben. Für Schulkassen ab zehn Personen.

Kindergeburtstage

Mit den Fingern essen und erst noch ohne, dass die Eltern es sehen: Bei einem Kindergeburtstag in der blindekuh steigt die Party-Laune garantiert. Plane das nächste Fest für Deine Kinder doch einfach bei uns!

Kinderkonzert

So 9. Mai 2019, 11 Uhr Grossartiger Sound für kleine Musikfans! «Tischbombe» heisst die neue Rock- und Pop-Band für Kids, Familien und alle anderen Musikbegeisterten. Ab 8 Jahren bist Du am Konzert dabei.

Wettbewerb!

Zeichne, male oder bastle eine Jubiläumskuh! Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – Hauptsache sie ist einzigartig. Die originellste Kuh gewinnt einen Kindergeburtstag mit max. 10 Personen im Restaurant blindekuh in Zürich.

Sende Dein Kunstwerk bis 17. September 2019 an: Restaurant blindekuh, Mühlebachstrasse 148, 8008 Zürich. Teilnahme bis 16 Jahre. Weitere Wettbewerbskonditionen sind online unter www.blindekuh.ch zu finden.

Besuche uns auch in der blindekuh Basel in der Halle 7.

Restaurant blindekuh Basel | Dornacherstrasse 192 | 4053 Basel | T +41 61 336 33 00 | basel@blindekuh.ch | www.blindekuh.ch | www.halle-sieben.ch

GUTSCHEINE Jetzt bestellen: www.blindekuh.ch

... zur sinnlichen Welt der Dunkelheit erleuchten die Herzen.

Bringe Licht ins Dunkel

Informiere Dich auf www.blindekuh.ch über die verschiedenen Spendenmöglichkeiten. DANKE!

Sinnesparcours

Augen zu und durch

Schalte die Augen aus und Deine restlichen Sinne an! Hier musst Du Dich für einmal auf eine andere Art der Wahrnehmung verlassen. Reservation unter www.blindekuh.ch

Impressum

Art Direktion und Layout: Vitamin 2 AG www.vitamin2.ch

Fotos: S. 1 www.unsplash.com, S. 6–10 Simone Vogel www.379.ch

S. 4 Patrick Frank www.netwalk.ch

Illustration: S. 4 Samuel Jordi www.sajo.ch

Lektorat: Vanessa Stucki www.vitamin2.ch

Druck: druckzentrum bern ag www.zeitungsdruck.ch