

Und den Kunden schmeckt es

Die Gäste tauchen ins Dunkel und essen, ohne zu sehen, was auf den Tellern liegt. Hinterher geht ihnen ein Licht auf.

Ein niederländischer Maler stellt auf Texel köstliche Pralinen her.

Ein schwäbischer Bäckermeister lässt seine Kunden vorfahren.

Knusperfahrt

Bäckermeister Gamm setzt auf Drive-in

Die Idee zu einem Drive-in-Schalter hatte ich eigentlich selber“, sagt der 40-jährige Schwabe stolz. Thomas Gamm ist seit 25 Jahren Bäcker und führt seit 1993 einen Familienbetrieb. Ursprünglich von dieser unter dem Namen „Knusperbäcker“ bekannt und einer von vier Konkurrenzbetrieben in Rennigen-Malmsheim im Kreis Böblingen südlich von Stuttgart. „Als uns dann der Vermieter unsere Räume wegen einiger Unstimmigkeiten kündigte, überlegten meine Frau und ich lange, ob und wie es überhaupt mit unserem Betrieb weitergehen sollte“, berichtet der rundliche Mann mit ernster Miene. „Als dann vom Bürgermeister das Angebot kam, direkt am Kreisverkehr beim Ortschaftsamt einen neuen Laden zu bauen, haben wir uns entschlossen, es auf der grünen Wiese noch mal mit einer Bäckerei zu versuchen. Der Drive-in-Schalter wurde trotz vieler kritischer Stimmen sofort mit eingepflanzt, was natürlich die Baukosten steigen ließ. Wir mussten neben dem großen Fenster zur Warenausgabe auch eine geteerte Straße um das Gebäude mit einkalkulieren, um eine bequeme An- und Abfahrt den Kunden zu garantieren.“ Vor vier Jahren wurde das Geschäft dann eröffnet.

Neben dem neu erbauten Betrieb besitzt die Familie noch eine Filiale im Ort gegenüber der ursprünglichen Bäckerei. „Wir wollten unsere Stammkunden nicht verlieren. Hauptsächlich sind das alte Leute, für die wäre es undenkbar, hier an den Ortsrand zu gelangen“, erklärt Gamm. Der Umsatz habe sich vor allem wegen des Drive-in-Schalters erhöht. Berufspendler, Taxifahrer, Polizisten und Lkw-Fahrer kommen zu Stoßzeiten vorbei, um sich mit Brezeln, Kaffee und einer Zeitung einzudecken. Bestellungen kann man vorher im Internet oder telefonisch tätigen, was den Verkäuferinnen die Arbeit enorm erleichtert. „Viele Autofahrer am Drive-in-Schalter werden ungeduldig, wenn ihre Erwartungen vom schnellen Bedientwerden nicht erfüllt werden. Wir handhaben dies dann oft so, dass wir die Kunden bitten, einen Moment auf dem Parkplatz zu warten, wenn wir die Bestellung nicht sofort herausgeben können. Sie wird dann von den Verkäuferinnen zum Parkplatz gebracht. Oft ist das der Fall, wenn fünf Butterbrezeln oder mehr bestellt werden. Bis die geschmiert sind, dauert das halt einen Moment.“

Der Meister backt selber, ihm zur Seite stehen ein Lehrling und ein Geselle. „Ich liebe meinen Beruf, da er vielseitig ist. Wenn ich Lust habe, Brot dreieckig zu backen, dann tue ich das“, sagt der dreifache Familienvater und zeigt auf eine neue Kreation. Auf die Frage, ob der Betrieb auch in Familienhand bleibe und weitergeführt werde, antwortet Bäckermeister Gamm nicht mehr so fröhlich: „Wohl eher nicht.“

Isabel Neumann, Lise-Meitner-Gymnasium, Böblingen



Aufregung im Parkhotel Heidehof in Ingolstadt. Rund zwei Dutzend Gäste werden behutsam an ihre Tische geführt. Manche sind jung, manche sind alt. Einige sind dick, andere sind dünn. Doch für einen Abend sind sie alle gleich, denn sie alle essen im Dunkeln. Im Stockdunkeln. Die Vorspeise riecht irgendwie komisch, findet Andreas Köhler. Was tun? Einfach probieren? Na klar. Geht aber schlecht, seine Gabel fehlt. Vielleicht die vom Nachbarn nehmen? Oder mit den Händen essen? Wieso denn eigentlich nicht? Ihn sieht ja keiner. Unbeholfen tastet Andi den Tisch nach seinem Vorspeiseteller ab. Gefunden. Beziehungsweise voll reingelangt.

Einige Stühle weiter scheinen sich ein paar junge Männer im Dunkeln bereits pudelwohl zu fühlen. „Prost“, brüllt einer, schon klirren die maßlos gefüllten Wassergläser der Männerrunde aneinander. Das meiste schwappt über, doch das stört niemanden. Plötzlich tippt dem leicht überforderten Andi jemand auf die Schulter: „Hallo noch mal. Ich bin die Verena. Ich bin heute Abend eure Kellnerin. Ist bei dir alles okay?“ Verena ist, wie die Gäste nach der Veranstaltung sehen, ziemlich klein, knappe 30, trägt Jeans und eine weiße Bluse, und sie ist von Geburt an blind.

Noch im Hellen, in der gemütlichen Hotellobby, werden die Gäste von den Veranstalterinnen „Essen im Dunkeln“, dem Mediateam München, auf die fremde Situation im Ungewissen vorbereitet. „Dunkelheit“, so erfahren die Gäste von den Mitarbeitern der Veranstaltungsagentur, „bedeutet, überhaupt gar nichts mehr zu sehen.“ Im Speisesaal herrscht Finsternis. Handys, Zigaretten und fluoreszierende Uhren sind tabu, denn schon das kleinste Licht könnte errathen lassen, wie es im Speisesaal und auf den Tellern aussieht.

„Weiß auch jeder, worauf er sich hier eingelassen hat?“, fragt Eventmanager Thimo Krause ernst in die etwas nervöse Runde. Plötzliche Stille. Ein Gefühl wie

Das Auge isst nicht mit

Zum „Essen im Dunkeln“ lädt ein Veranstalter seine Gäste ein. Die fühlen sich in der fremden Situation orientierungslos. Ganz anders als die Kellner, die tatsächlich nicht sehen können.

vor der Geisterbahn. Sprachlos starren die Gäste auf das angsteinflößende schwarze Loch. „Na dann kann's ja losgehen“, entgegen der hochgewachsene Mann lächelnd. Händchen haltend und in kleineren Gruppen geht es im Entenmarsch hinein in den dunklen Schlund. Eine Hand packt die eigene. Die kleine Hand ist sanft und warm. „Ich bin die Verena. Ich bring dich zu deinem Platz“, scheint die Hand zu vermitteln. Ohne sie wäre man verloren. Tastende Schritte. Nur zögerlich geht es durch den langen Gang. Plötzlich ist alles anders, die Luft kühler, die Stimmen sind lauter. Leises Klirren von Besteck. Endlich. Der Speisesaal. „Hier“, sagt Verena, „dein Stuhl, Platznummer 4b.“ Tatsächlich, die Lehne. Das Gefühl des Betrunkenens von vornhin, als es plötzlich kein Oben und kein Unten, kein Vorne und kein Hinten mehr gab, lässt endlich nach.

Die Stimmung ist heiter. Und die Vorspeiseteller sind rasch geleert. Feldsalat dazu Tomate-Mozzarella und Rauchfleisch – da ist sich die Männerrunde schnell einig. Doch was das kleine runde knackige Etwas war, darauf will sich keiner so richtig festlegen. Andi hätte wetten können, er habe Trauben gegessen. Wette verloren. Cocktailltomaten, verkündet Ve-

renas ebenfalls blinder Kollege Peter später. In ihrem normalen Leben ist die blondhaarige Wasserratte Informatikerin. Als Kellnerin arbeitet Verena Bentele nur bei „Essen im Dunkeln“. Rund 15 „Freizeitteller“ haben sich mit Hilfe des Bayerischen Blinden- und Sehbehindertennbundes seit dem Start von „Essen im Dunkeln“ im Jahr 2003 bereits zusammengefunden. „Wir orientieren uns müheilos im Raum. Für uns ist es ein Kinderspiel, mit den Servicewagen an den Gästen vorbei durch den Raum zu schlängeln“, erklärt Verena. Für sie ist der Nebenjob, den sie etwa zweimal im Monat wahrnimmt, eine nette Abwechslung zum Büroalltag. Viel leichter komme sie hier mit anderen ins Gespräch. Als Kellnerin fühlt sie sich als Teil der Gesellschaft, „denn im Dunkeln“, sagt Verena, „sind alle gleich“.

Im Saal duftet es jetzt wunderbar nach Festtagsbraten – der Hauptgang wird serviert. Messer und Gabel haben inzwischen alle griffbereit. Doch mit dem Schneiden und Aufspießen ist das so eine Sache. Peter sagt: „Ich glaube, mein Teller ist leer.“ Ist er nicht. Und Anja kichert: „Das riecht so gut, und ich habe so einen Hunger, ich nehme jetzt einfach meine Finger.“ Andi meint: „Richtig so.“ Das Ein-

halten der Tischtitten ist nahezu unmöglich. Auf welche Art auch immer, fast jeder isst auf. Und alle sind sich einig: Die Beilagen, das waren ganz klar Röstkartoffeln und Karotten. Doch was das Fleisch angeht, klaffen die Meinungen weit auseinander. Von Pute über Rind bis hin zu Lamm ist alles drin. Kellner Peter klärt auf: „Kalbstafelspitz auf Röstkartoffeln, dazu Bratensoße und gedämpfte Karotten.“ „Hätte ich bloß genauer hingeschaut“, ruft Petra und lacht. Sie ist Mitte 20 und gutaussehend, wenn man dem Klang ihrer Stimme glauben kann. Am Nachbartisch knistert es bereits. Ein charmanter bayerischer Akzent flirrt wild mit einer erotischen Frauenstimme. „Das ist dann wohl ein echtes Blind Date da am Nachbartisch“, ruft Andi. Alle lachen.

Im Dunkeln ist alles anders. Klänge, Gerüche und auch Verhaltensweisen. Der sonst so schüchterne Andi kommt während des Desserts bestens mit Anja ins Gespräch. Petra, die – wie die anderen nach der Veranstaltung sehen – schon weit über 40 ist, schlüpft für eine Weile wieder in den Körper einer 20-Jährigen. Und für gut zwei Stunden sehen die Blinden besser als die Sehenden.

„Essen im Dunkeln“ ist ein mobiles Konzept mit enormem logistischen Aufwand. Vom Mediateam wird es in München, Stuttgart und Ingolstadt angeboten. Die Preise für einen Abend liegen je Person zwischen 60 und 100 Euro. Vor jeder der Veranstaltungen werden die Gäste zunächst je nach Vorlieben, Allergien und Menüwahl auf die Tische verteilt.

Schon ist es so weit: Das Dessert wird abgetragen. Ein Zeichen, dass gut zwei Stunden schon vorbei sein müssen. Die Dunkelheit scheint jegliches Zeitgefühl geschluckt zu haben. Um 22 Uhr gefühlter Zeit, in Wirklichkeit ist es nach 23 Uhr, kommt die Erleuchtung. Die Kellner führen wieder hinaus. Zurück ins Licht. Die Augen schmerzen, und so manchem geht mehr als nur ein Licht auf.

Johannes Lieb, Rosenstein-Gymnasium, Heubach



Illustration: Claudia Weikert, Labor Frankfurt

Herr der Schokoladentürme

Arnold Looyer war Maler und beglückt jetzt als Chocolatier seine Kundschaft auf der niederländischen Insel Texel

Das geht doch nicht. „Handgemaachte Schokolade“ zwischen Teppichfabrik und Rollladenlagerverkauf. Arnold Looyer aber hat es geschafft. Der 59 Jahre alte Niederländer mit den strahlenden Augen und den rauen, gar groben Händen führt seit neun Jahren einen kleinen Familienbetrieb auf der niederländischen Insel Texel. 80 unterschiedliche Pralinenarten, deren Sortiment mit den Jahreszeiten wechselt, weiße, helle und dunkle Schokolade, Schäfchen-, Leuchtturm- und Inselformen hat er in sein Sortiment aufgenommen. Und das alles handgemacht.

Ursprünglich war der Chocolatier Maler. Und das seit seinem achtzehnten Lebensjahr. Geboren auf Texel, hineingewachsen in einen Malerbetrieb, der auf eine 200-jährige Vergangenheit zurückblickt, entscheidet sich Arnold Looyer im Herbst 1998 zur Aufgabe dieses Malerbetriebes, den niemand weiterführen wird. Er möchte eine Umschulung beginnen, und zwar zum Chocolatier. Ein Jahr lang fährt er Woche für Woche mit dem Zug in das rund 100 Kilometer entfernte Amsterdam; täglich pakt er Schokoladengeschichte und die Charakteristika der unterschiedlichen Kakaobohnen. Kein Fehler, wie er heute mit einem verschmitzten Lächeln gesteht. Und dieses Wissen gibt er nun weiter. In Kursen eröffnet er Touristen in seiner Manufaktur die Möglichkeit, sich näher mit der Kunst der Pralinenherstellung zu beschäftigen.

An der einen Wand befinden sich die Bottiche, in denen die Schokoladenblöcke eingeschmolzen werden; darüber hängen die Werkzeuge: dünne, lange Nadeln, Spieße und Haken, Formen und feine Messer. An der gegenüberliegenden Wand entlang reihen sich Regale, auf denen die Pralinen während der Herstellung zwischengelagert werden und langsam abkühlen können. Eine Wendeltreppe im hinteren Teil der Manufaktur führt zu seiner Wohnung, in der der Schokoladenmeister, bei klassischer Musik, Pfeife rauchend, neue Pralinenkreationen erfindet.

Doch wie kam Arnold Looyer, in einem Alter, in dem so manch einer über seinen Ruhestand nachdenkt, auf die Idee einer Umschulung? Eine Schnapsidee, im wahrsten Sinne des Wortes. Auf einer Deutschland-Reise stolperte er 1998 auf der Suche nach Souvenirs für Freunde in Rüdesheim über die bekannten mit Asbach Uralt gefüllten Weinbrandbohnen.



Frankfurter Allgemeine ZEITUNG IN DER SCHULE	
Verantwortlich: Dr. Ursula Kals, Sebastian Baltzer	
Pädagogische Betreuung: IZOP-Institut zur Objektivierung von Lern- und Prüfungsverfahren, Aachen Ansprechpartner: Norbert Delhey	
An dem Projekt „Jugend schreibt“ nehmen teil: Aachen, Couven-Gymnasium, St. Ursula Gymnasium • Albstadt, Gymnasium Ebingen • Arnberg, Gymnasium Laurentianum • Aschaffenburg, Karl-Theodor-v.-Dalberg-Gym. • Barsinghausen, Hannah-Arendt-Gymnasium • Berlin, Katholische Schule St. Marien, Paul-Natorp-Schule • Bitburg, St.-Willibrord-Gymnasium • Brakel, Berufskolleg Brede • Braunschweig, Gymnasium Hofmann-von-Fallerleben-Schule • Burgwedel, Gymnasium Großburgwedel • Butzbach, Weidlingerschule • Darmstadt, Edith-Stein-Schule • Düren, Stadt, Rurtal-Gymnasium • Düsseldorf, Goethe-Gymnasium • Emmerich, Willibrord-Gymnasium • Emsdetten, Gymnasium Martinum • Engelskirchen, Aggertal-Gymnasium • Eschwege, Oberstufengymnasium • Flensburg, Eckener-Schule • Frankfurt/Main, Heinrich-von-Gagern-Gymnasium • Freiburg, Max-Weber-Schule/Wirtschaftsgymnasium • Friedrichsdorf, Philipp-Reis-Schule • Fulda, Marienschule (Gym. für Mädchen) • Fürstentum, Katholische Schule Bernhardinum • Geisenheim, Internatsschule Schloss Hansenberg • Gera, Karl-Theodor-Liebe-Gym., Schulteil Albert Schweitzer • Gernersheim, Johann-Wolfgang-Goethe-Gym. • Gießen, Landgraf-Ludwigs-Gymnasium • Gladbeck, Riesener-Gymnasium • Göppingen, Wirtschaftsgymnasium • Göttingen, Felix-Klein-Gymnasium • Greifswald, Friedrich-Ludwig-Jahn-Gym. • Gronau, Werner-Siemens-Gymnasium • Großgottener, Friedrich-Ludwig-Jahn-Gym. • Haßfurt, Regiomontanus-Gymnasium • Hausach, Kaufmännische Schulen • Hechingen, Gymnasium Hechingen • Herzogenrath, Stadt, Gymnasium • Holzgerlingen, Schönbusch-Gymnasium • Ingolstadt, Katharinen-Gymnasium • Jever, Mariengymnasium • Jülich, Mädchengymnasium • Kall, Berufskolleg Eifel (Wirtschaftsgymnasium) • Kassel, Friedrichsgymnasium, Georg-Christoph-Lichtenberg-Schule • Kiel, Ernst-Barlach-Gymnasium • Königstein, Taunusgymnasium • Lebach/Saar, Geschwister-Scholl-Gymnasium • Leipzig, Bernd-Blindow-Schulen • Lilienthal, Gymnasium Lilienthal • Lüchow, Gymnasium Lüchow • Lüdinghausen, St.-Antonius-Gymnasium • Ludwigshafen, IGS Ernst Bloch • Lüneburg, Gymnasium Oedeme • Magdeburg, Geschwister-Scholl-Gymnasium, Norbertusgymnasium • Mannheim, IGHM Mannheim-Herzogenried • Maribor/Slovenien, Prva gimnazija Maribor • Mönchengladbach, Berufskolleg Wirtschaft und Verwaltung • München, BOS für Sozialwesen, Deutsch-Französische Schule • Münster, Ludwig-Erhard-Berufskolleg, Schillergymnasium • Neuenburg, Kreisgymnasium • Neunkirchen-Seelscheid, Antoniuskolleg Neunkirchen • Neurruppin, Evangelische Schule • Neusäß, Justus-von-Liebig-Gymnasium • Neustadt/Weinstraße, Kurfürst-Ruprecht-Gymnasium • Nürtingen, Philipp-Matthäus-Hahn-Schule • Oberursel, Feldbergschule, Hochtaunusschule • Offenbach, Marienschule (Gym. für Mädchen) • Ohringen, Hohenlohegymnasium • Oranienburg, Georg-Mendheim-OSZ • Osnabrück, Gymnasium Ursulaschule • Paderborn, Gymnasium St. Michael, Ludwig-Erhard-Berufskolleg • Pinneberg, Theodor-Heuss-Schule • Puchheim, Johannes Puchheim • Pulheim, Papst-Johannes XXIII-Schule • Spenge, Regenbogen-Gesamtschule • Speyer, Gymnasium am Kaiserdom • St. Arnold-Neunkirchen, Arnold-Jansen-Gymnasium • St. Leon-Rot, Privatgymnasium St. Leon-Rot • St. Cloud/Frankreich, École Allemande de Paris • Viersen, Erasmus-von-Rotterdam-Gym. • Weimar, Freie Waldorfschule Weimar • Werther, Evang. Gymnasium • Wertingen, Gymnasium Wertingen • Wiesbaden, Dilthey-Schule (Gym.) • Wildau, Gymnasium Villa Elisabeth • Wittenburg, Christian-Ludwig-Liscow-Gym. • Wolfenbüttel, Gymnasium Große Schule • Wolfsburg, Deutsch-Italienische Gesamtschule • Wuppertal, Ganztagsgymnasium Johannes Rau.	

Gekauft und verschenkt blieb genau eine einzige Bohne übrig. „Allein vor de plezier“, nur so zum Spaß, entnahm er den Asbach Uralt und füllte die nun leere Weinbrandbohne mit dem Texelschen Kräuterbitter 't Juttertje. Die Idee war geboren, und da der väterliche Malerbetrieb kaum noch eine Lebensgrundlage bot, „weil alle Bauernhäuser auf Texel gestrichen waren“, zögert der großgewachsene Malersohn nicht lange mit der Umsetzung seines Planes.

Beim Tag der offenen Tür 2000 im Industriegebiet Den Burgs, dem wirtschaftlichen Zentrum der kleinen, naturgeschützten Insel Texel, kommt Arnold Looyer mit seinem heutigen Nachbarn, einem kleingewachsenen Teppichhändler, ins Gespräch. Dieser ist von den Plänen, auf Texel eine kleine Schokoladenmanufaktur zu eröffnen, begeistert und verkauft Looyer einen Teil seines für ihn zu großen Grundstücks.

Große Zweifel plagten den Ehemann einer drei Jahre jüngeren Frau. Wird er es packen? Mit vereinten Kräften richten sich die beiden eine kleine Manufaktur samt integrierter Verkaufstheke ein. „Unieke bonbons, met liefde gemaakt“, dieser Schriftzug zielt heute den Eingang des Schokoladenreiches. Eine kleine Manufaktur mit großem Sortiment. Doch wer glaubt, Arnold Looyer verarbeite die Kakaobohnen selbst, der hat sich getäuscht. „Das geht heutzutage nicht mehr“, erklärt er mit ernster Miene. Kakaobohnen aus Venezuela, Afrika und Indonesien werden in Frankreich zu Schokoladenrohmasse verarbeitet. Von dort werden sie in die ganze Welt verschickt, unter anderem auch in die Spinbaan 1, Den Burg.

Doch auf den Chocolatier mit den kurzen, nach hinten gekämmten grauen Haaren wartet noch ein ganzes Stück Arbeit, will er für Auge und Gaumen ansprechende Produkte herstellen. Zunächst entscheidet er für jedes einzelne Produkt, aus welcher Rohschokolade die Praline bestehen soll, denn „nur das Beste kommt in meine Pralinen“. In seiner hell erleuchteten Manufaktur, die sich, nur durch eine Glasscheibe getrennt, hinter der Verkaufstheke befindet, schmilzt er die Blöcke aus reiner Schokolade ein. Die Pralinen haben mehrere aufwendige Erwärmungs- und Abkühlungsprozesse hinter sich gebracht, ehe sie fein säuberlich mit weißen Handschuhen hinter der blank geputzten und glänzend polierten Glasscheibe der

Auslage eingeräumt werden. Ob er den Bruch, der immer wieder einmal entsteht, erneut einschmilzt? „Ja, aber nur, wenn es sich um reine Schokolade handelt. Bereits verzierte oder gemischte Schokolade kann nicht weiterverarbeitet werden.“ Doch bevor er die Schokolade gewirgt, verschenkt er sie an Kinder. Nicht an seine, denn er ist selbst nie Vater geworden, sondern an die Kinder seiner Käufer. Dies ist ein Moment im Leben eines jeden Erwachsenen, der diesen Laden betritt, in dem er gerne wieder Kind wäre.

„Die Insel lebt von den Touristen, und so auch ich“, so lautet die Antwort des Niederländers mit der weiß-blau karierten Konditorhose und dem weißen Hemd auf die Frage nach seinen Kunden. Doch Arnold Looyer beliefert auch Restaurants, Hotels und Winkels, kleine Läden,

„Ich will wissen, wo meine Schokolade landet. Für den unpersönlichen Internetverkauf ist sie zu kostbar.“

und kümmert sich persönlich um die Bankette im Rathaus, wie er stolz berichtet. Über einen ganz besonderen Kunden würde er irgendwie schon auch gerne Auskunft erteilen – er dürfe es aber nicht; das sei topgeheim, weicht er aus.

Heute verkauft der Handwerker nicht nur in seinem Laden im Industriegebiet, sondern auch in einer Filiale in der Innenstadt von Den Burg. Übers Internet seine Süßigkeiten verkaufen, das möchte Looyer indes nicht, obwohl dies für seine deutschen Kunden eine Möglichkeit wäre, die Schokolade auch außerhalb ihres Urlaubsaufenthaltes zu genießen. „Ich will wissen, wo meine Schokolade landet. Für den unpersönlichen Internetverkauf ist sie zu kostbar“, mit diesen Worten speist der normalerweise sehr gutmütig wirkende Unternehmer Kunden ab, die sich nach einer Internetpräsenz erkundigen. Und so steht Meister Looyer Tag für Tag geduldig hinter seiner Theke, verkauft, plaudert, demonstriert und sinnt darüber nach, dass er wohl bis zu seinem Lebensende Schokoladentürme herstellen wird, genau passend zu den Leuchttürmen der Schokoladeninsel Texel inmitten der stürmischen Nordsee.

Natascha Schneider, Friedrich-Ebert-Gymnasium, Sandhausen