

VON MARTEN ROLFF

Es gibt Momente, in denen man sich dabei ertappt, Hans Maier beim Kochen helfen zu wollen. Zum Beispiel, wenn er mit den Fingerkuppen über das Ceranfeld gleitet und sich gefährlich nah an die voll erhitzte Herdplatte herantastet. So prüft er, ob die Pfanne, in der gerade das Kalbfleisch brät, an der richtigen Stelle steht (tut sie). Kann man sich dabei nicht leicht verbrennen? „Nicht, wenn ich vorsichtig bin, ich kann ja fühlen, dass es immer etwas heißer wird“, sagt er da und lacht, „meine Frau verbrennt sich öfter in der Küche als ich, und die kann sehen.“

Natürlich passiert das öfter bei einem Tag am Herd mit Hans Maier. Dass Situationen, die man für gefährlich gehalten hatte, sich als unproblematisch erweisen. Schalotten mit einem scharfen Messer in feine Ringe schneiden? Das geschieht in Maiers Küche so akkurat wie das Würfeln von Zucchini oder das Schälen und Hacken von frischem Ingwer. Die Unsicherheiten von Sehenden, die noch nie mit einem Blinden zusammen gekocht haben, weiß Maier charmant zu zerstreuen („Prüfen Sie mal, ob da Tomaten in der Dose sind, es wäre ja schlecht, wenn ich versehentlich das Katzenfutter erwischte hätte.“) Er kennt die Befangenheit schon. Auch dem Spitzenkoch Michael Hoffmann ging es nicht anders. „Als ich zum ersten Mal mit Hans gekocht habe, war ich extrem nervös“, sagt er. „Ich wusste gar nicht, wie ich mich in der Küche bewegen sollte.“ Alles unnötig, wie sich schnell herausstellte.

Für Blinde sind deutsche Supermärkte eine echte Zumutung

Hans Maier, 46, ist IT-Spezialist; wenn er als Hobbykoch über die Jahre immer ambitionierter geworden ist, dann liegt das auch an Michael Hoffmann. Beide zusammengeführt hat eine Verlegerin, die ihnen vorschlug, gemeinsam ein Kochbuch für Blinde und Sehende zu erarbeiten, ein aufwendiges Werk mit anspruchsvollen Rezepten und bis heute das einzige seiner Art in Deutschland („Trust in Taste“, Justina-Verlag). Das Erscheinen des Buches ist nun fünf Jahre her. Doch interessant ist auch, was beide aus dieser Erfahrung gemacht haben. Man könnte nun all die Politiker und Verbände zitieren, die auf den Stellenwert der Inklusion hinweisen. Sehr viel eingängiger aber ist es, von der kulinarischen Freundschaft des blinden Münchner IT-Fachmanns Hans Maier mit dem Berliner Gourmetkoch Michael Hoffmann zu erzählen und zu verstehen, wie viel beide Seiten voneinander gelernt haben.

Ein Kochtag mit Hans Maier beginnt im Bio-Markt in München-Moosach, auf dem Plan stehen Tomatenrisotto mit Reismüdeln und Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti. Und schon beim Einkauf wird klar, dass das Thema keine Idealisierung vermag. Die engen Gänge, all die großengenormten Becher und Dosen verschiedenen Inhalts, die langen Glasfronten vor den Kühlregalen – für Blinde sind deutsche Supermärkte eine Zumutung. Sich im Laden auszukennen ist für Hans Maier so unabhängig wie sich durchzufragen, allen Hilfsmitteln wie Apps mit Barcode-Scannern zur Warenerkennung zum Trotz.

Leichter ist es bei der Frischware. Mühe los ertastet Maier Qualität und Reifegrad der Strauchtomaten, legt durchweg einwandfreie Exemplare in den Korb. Anderswo kam es vor, dass er wegen des Abstands von Obst oder Gemüse vom Personal zurechtgewiesen wurde. Das sei Unwissenheit, sagt er großzügig. „Man kommt leichter durchs Leben, wenn man Menschen erst mal gute Absichten unterstellt.“ Seine Sicht der Dinge ist da freundlich und pragmatisch. Und unsentimental. Er war zwei Jahre alt, als Ärzte einen Tumor am Sehnerv diagnostizierten, der auf das Gehirn überzugreifen drohte. Beide Augäpfel wurden entfernt. „Im Grunde gerade noch zur rechten Zeit“, sagt Maier nur. Weil er so keine Erinnerung an die Zeit als Sehender habe. So habe er sich leichter getan, als wenn er sich später hätte umstellen müssen.

Hans Maiers kleine Küche wirkt nicht

viel anders als andere Küchen. Sie sei womöglich ungeordneter, als es das Klischee für Blinde vorsehe, sagt Maier, „aber ich weiß, wo alles steht“. Und er hat viele der Möbel selbst gebaut. Das Kochen dauert für Menschen mit Sehbehinderung länger, und es ist anstrengender, wegen der Konzentration. Doch wer Maier am Herd zuseht, ist auch überrascht, wie weit einen die anderen Sinne dort bringen: Ins Fleisch drückt er vorsichtig einen Finger; es sei gar, wenn es sich anfühle wie ein Unterarm, weich und fest zugleich, erklärt er eine Faustregel. Dass die Tomaten simmern, erkennt er am leichten Dampf, den er spürt, wenn er die Hand über den Topf hält. Und manche Garpunkte kann man riechen: „Wenn Zwiebeln nussig, butterig und leicht karamellig duften, sind sie gut.“

„Hans kann hören, wie heiß das Fett in der Pfanne ist.“

Diese Konzentration auf Produkte und Technik habe ihn sehr beeindruckt, sagt Michael Hoffmann am Telefon. „Hans kann hören, wie heiß das Fett in der Pfanne ist.“ Hoffmann, 49, ist bekannt für seine avantgardistische Gemüseküche, der frühere Sternekokch hat bei Eckart Witzigmann gelernt, beim Meister sei es noch üblich gewesen, alle Sinne am Herd einzusetzen, sagt Hoffmann ein wenig sarkastisch,

„heute gibt es leider viele Köche, die nicht mal mehr an einem Produkt riechen“. Hoffmann hat versucht, seine Sinne zu schärfen, sich mit geschlossenen Augen in der Küche zu orientieren. Nach der sechsmonatigen Arbeit am Kochbuch habe er mit dem Rücken zum Personal stehen und hören können, ob die Temperatur für das Sautieren von Spinat in Butter korrekt war.

Tatsächlich hat sich die Küche zuletzt nie gekanntes Maß an Äußerlichkeiten orientiert. Die Dominanz des Sehens ist ohnehin enorm, er liefert dem Gehirn 80 Prozent aller Informationen über die Umwelt. Seit dem Siegeszug der Gourmetküche und dem Boom der Foodfotografie, seit Restaurant-Gäste ihr Menü rituell bei Instagram einstellen, rückt die Optik von Speisen immer extremer in den Mittelpunkt. Köche reagieren darauf. Da macht längst nicht jede Soßentupferorgie geschmacklich Sinn. Selbst brave Gasthöfe versuchen heute, mit inflationären Sprenkelmustern aus Balsamico-Creme und Hollandaise den Eindruck zu erwecken, an der Spargeltheke stünde Jackson Pollock.

Michael Hoffmann findet schon länger, dass „der Geschmack da manchmal auf der Strecke bleibt“. Die „immer aufwendigere Architektur auf den Tellern“ habe ihn „stark eingeschränkt“, erzählt Hoffmann. „Wenn es im Garten tolle Bohnen gab und ich am liebsten Eintopf gekocht hätte, dann ging das nicht.“ Bohnensuppe, egal wie gut, in einem Gourmetlokal am Brandenburger Tor? „Völlig undenkbar.“ Es war, einer der Gründe, warum er sein Restaurant inzwischen geschlossen hat. Und nein, Hoffmann findet, „dass wir da von blinden Köchen einiges lernen können“.

Hans Maier wiederum mag die Kompromisslosigkeit des Spitzenkochs. Früher hat er sich gern mal Aufbackpizza in den Ofen geschoben; und natürlich sind Lieferdienste und Fertiggerichte vor allem für blinde Menschen verführerisch praktisch.

Mit allen vier Sinnen

Ein Tag mit dem blinden Hobbykoch Hans Maier in der Küche: Als Sehender lernt man hier eine Menge. Zum Beispiel, wie sehr man das Riechen, Schmecken, Hören und Tasten am Herd vernachlässigt



Gemüse schneidet Hans Maier gern am Esstisch. Unten: Ein Kochbuch für Blinde und Sehende ist aufwendig. Die Seiten sind fotografisch unterlegt und speziell laminiert, damit sie beim Lesen der Brailleschrift nicht abnutzen.

FOTOS: STEFANIE PREUIN



„Aber Michael hat mich in der Hinsicht ziemlich versaut“, sagt Hans Maier. Pizza und Tütenparmesan kommen nicht mehr ins Haus, dafür setzt Maier für Suppen und Eintöpfe jetzt seinen eigenen Gemüsfond an, „ist aufwendig, schmeckt aber viel besser“. Hoffmann zeigte ihm auch, wie man subtiler würzt; dass man ein Gefühl für die Menge eines Gewürzes entwickelt, wenn man es über die empfindliche Daumenwurzel in den Topf rieseln lässt.

Nun ist so ein Profi-Coaching eher Glücks- als Regelfall. Schon viele Sehende plagen sich in der Küche mit Schwellenängsten. Und das Angebot für die geschätzt gut eine Million Menschen mit Sehbehinderung in Deutschland (als blind gelten Menschen mit höchstens zwei Prozent Sehfähigkeit) ist selbst in Großstädten sehr klein, auch Role Models gibt es kaum.

Das bekannteste Vorbild dürfte die vietnamesischstämmige Amerikanerin Christine Hä sein, die ihr Augenlicht im Anfang 20 durch eine Autoimmunerkrankung verlor. 2012 setzte sich die heute 38-jährige Hobbyköchin überraschend bei der anspruchsvollen Koch-Casting-Show „Masterchef“ durch – gegen ausschließlich sehende Konkurrenten. Seitdem hat Hä Karriere gemacht: ein Blog, Kochbücher und eine eigene Kochshow („Four Senses“) auf einem kanadischen Spartenkanal. Sie möchte Blinde zum Kochen animieren. Ihrem erstaunten Publikum erklärt sie so geduldig wie unprätentiös, warum sie (fast) ohne Sehvermögen so gut kocht („Es ist wie mit jeder Herausforderung. Du stellst dich ihr immer wieder und hoffst, dass es gut geht“). Vor laufender Kamera bearbeitet Hä wie selbstverständlich Fisch und Gemüse, in Fernsehshows lässt sie sehende Profis am Kochen mit verbundenen Augen scheitern und in Wettbewerben beweist sie ihren überlegenen Geschmackssinn.

Hans Maier glaubt nicht, dass er einen besseren Geschmackssinn hat als etwa sei-

ne Frau. Er beschäftigt sich viel mit Wahrnehmung und Neuropsychologie. Es sei wohl eher so, dass das Gehirn einem so dominanten Sinn wie dem Auge alles unterordne. „Ich kann mich auf Geschmack besser konzentrieren, meine Frau kann ihn besser in Metaphern übersetzen.“ Beim Kochen geht es ihm um Gemeinsamkeit, vor allem von Blinden und Sehenden. Um alles, was das Gemeinsame erleichtert. Wie die Tassen-Maße, die Hoffmann für das Kochbuch zum besseren Portionieren entwickelt hat. „Ich will ja nicht jedes Mal die sprechende Waage mitnehmen, um woanders zu kochen“, sagt Maier.

In Amerika hat eine blinde Hobbyköchin jetzt eine eigene Kochshow

In der Küche sind Tomatenrisotto und Geschnetzeltes fertig. Den Rösti hat Maier mithilfe zweier Teller gewendet. Alles sehr gut. Und wenn das Kalb eine Idee zu fest geworden ist, dann nur, weil der sehende Assistentkoch trotz Maiers Bedenken irriterweise dazu geraten hatte, es etwas länger in der Pfanne zu lassen. „Kalbfleisch bestrahlt das natürlich sofort“, sagt Maier.

Ein paar schmutzige Töpfe, die auf dem Herd im Weg waren, verstaubt Maier kurzhand im Ofen. „Mich würden die ja nicht stören“, sagt er kichernd, „aber so denkt meine Frau, wir hätten aufgeräumt.“

Optische Täuschung

Kaum etwas manipuliert den Geschmackssinn so wie unser Sehvermögen. Drastisch zeigt sich das beim Wein, der im Dunkeln völlig anders schmeckt

Wer je an einer Weinverkostung teilgenommen hat, der wird ihn kennen, den Gröcz – den größten Connoisseur aller Zeiten. Denn einer ist ja leider fast immer dabei.

Der eine Supertyp, dessen Geschmackssinn nicht nur in der Champions League zu spielen scheint, sondern der das auch gern allen zeigt. Während andere unsicher (und vielleicht sogar etwas verschämt) Dinge wie „schmeckt“, „der hat viel Holz“ oder „gut zu Fleisch“ murmeln, will der vermeintliche Kenner bereits an Farbe und Schlierenbildung die Rebsorte und den Alkoholgehalt erkannt haben. Er riecht und schmeckt schwarze, leicht reife Johannisbeere, ja sogar Heidekraut. Er schwafelt von Sonne und Terroir. Und er ringt auch dem laschesten Gewürztraminer noch eine versteckte Litschi-Note ab. „Ja, schmecken Sie das denn nicht? Nein?“

Nein! Aber beachten wir den Connoisseur am besten gar nicht. Denn Schme-

cken ist kompliziert, ein multisensorisches Erlebnis. Selbstverständlich spielen Nase, Zunge und Gaumen dabei eine Rolle. Doch im Grunde wirken alle Sinne auf unseren Geschmack und machen damit jedes Wein-Erlebnis subjektiv.

Den Testern schmeckte der Wein am besten, wenn der Raum rot oder blau beleuchtet war

Der erste Eindruck eines Weins ist der visuelle. Welche Farbe hat er? Ist er matt und trüb oder feurig und glänzend? Sofort machen sich die ersten Erwartungen breit. Sie können enttäuscht oder bestätigt werden, bestimmen aber immer, wie uns der Wein schmeckt. Besonders drastisch zeigte das der französische Wissenschaftler Gil Morrot, der Önologie-Studenten roten Wein vorsetzte. Was die Profis nicht wuss-

ten: Morrot hatte Weißwein mit – geschmacksneutraler – Farbe versetzt. Bei der Bewertung bemerkte keiner der 54 (!) Probanden den Schwindel. Dem Weißwein wurden sogar typische Rotweinaromen zugesprochen. Mainzer Psychologen fanden außerdem heraus, dass die Farbe des Umgebungslichts den Geschmack beeinflusst. Den Probanden schmeckte Wein am besten, wenn der Raum rot oder blau beleuchtet war, weißes und grünes Licht machten ihn dagegen schlechter.

In der Welt sind aus nachvollziehbaren Gründen Blindverkostungen üblich, schließlich sollen die Tester nicht voreingenommen sein. Flaschen werden deshalb abgedeckt, der Wein in blickdichte Gläser gefüllt. Doch was passiert, wenn man Wein trinkt und gar nichts sieht? Die Fattoria „La Vialla“ wollte das genauer wissen. Das Weingut in der Nähe von Florenz arbeitet biodynamisch und ist eine der bekanntes-

ten kulinarischen Adressen in der Toskana. Doch einige vermeintliche Weinkenner würden die Weine schon aus Prinzip niemals trinken, denn „La Vialla“ verkauft nur im Direktvertrieb, zu vergleichsweise günstigen Preisen: Der Chianti Superiore etwa kostet 6,35 Euro.

Kürzlich lud „La Vialla“ zur Blindverkostung der besonderen Art, um seine Weine gegen große Weingüter aus der Toskana antreten zu lassen. Im Dialogmuseum in Frankfurt führten blinde Guides die Runde in ein völlig abgedunkeltes Restaurant. In fünf Gängen wurden je zwei Weine gegeneinander verkostet. Informationen gab es keine. Kein andächtiges Schwenken im Gegenlicht, keine Analyse von Farbe und Intensität, kein Blick auf die Etiketten. Nase und Gaumen waren die einzigen Hilfsmittel. Im Anschluss wurden die Weine dann ein zweites Mal verkostet. Im Licht und mit Etikett. Zwei Weißweine, die im

Dunkeln völlig unterschiedliche Strukturen zeigten, erwiesen sich hier zum Beispiel als zwei „Vernaccia“ im gleichen Preissegment. Auch hatte im Dunkeln keiner der Verkoster erkannt, dass gegen den „L'Abbandonato“ von „La Vialla“ ein sechsmonatiger Konkurrent angetreten war.

Der Geruchssinn ist bei Dunkelheit nicht nur präziser, sondern auch intensiver

Solche Blindverkostungen gibt es nur in wenigen Städten. Es geht aber auch zu Hause. Licht aus, Sinne an. Der Geruchssinn ist in der Dunkelheit nicht nur präziser, sondern auch intensiver. Preis, Licht und Farbe des Weins spielen keine Rolle mehr.

Der amerikanische Neurowissenschaftler Gordon Shepherd hat untersucht, wie Geschmacks- und Gerüche im Gehirn verar-

beitet werden. Der Geruchssinn ist extrem stark mit dem Emotionszentrum des Gehirns verbunden. Das erklärt auch, dass Gerüche bei uns lebhaftere Erinnerungen wachrufen können. Shepherds Fazit: Der Mensch ist ein außergewöhnlicher Feinschmecker. Weinverkosten sei ein hochkomplexer Vorgang, bei dem mehr Gehirnfunktionen in Anspruch genommen würden als bei jeder anderen Tätigkeit. Wir könnten unzählige Aromen erkennen, aber was der Einzelne dann genau schmecke, sei hochgradig individuell.

Unsere Gehirne funktionieren ähnlich, doch wie die Informationen im Detail verarbeitet werden, ist von Mensch zu Mensch unterschiedlich und dazu den Umständen geschuldet. Jeder genießt eine Flasche Wein ein wenig anders. Darüber kann man sich vorzüglich unterhalten. Nur streiten sollte man nie. Denn recht haben am Ende alle – und niemand. PATRICK BAUER