

Die erste Gaststätte der Welt mit blinden Kellnern und Köchen

ORT: Sevilla

DAUER:

ZUSAMMENFASSUNG: In Sevilla gibt es das erste Restaurant, in dem nur blinde Kellner und Köche arbeiten. Es heißt No veas. Die bahnbrechende Initiative beschäftigt sieben Personen mit Sehbehinderung und bietet eine Mahlzeit in der Dunkelheit.

VTR:

Sicher und motiviert tritt Cristina ihren Arbeitstag an. Sie ist Kellnerin in Sevilla in einer Dunkelrestaurant, das nur blinde Kellner und Köche beschäftigt.

CRISTINA CALLEJA
No veas Kellnerin

„Als sie mir erklärten, dass ich Kellnerin sein würde, war ich überrascht, weil wohl jeder erstmal denkt: eine blinde Kellnerin? Es war eine Herausforderung für mich. Hauptsächlich weil ich es nie zuvor gemacht hatte. Und die Wahrheit ist, dass ich mit viel Freude und Aufregung die Arbeit begann.“

Nervosität, die mit jedem Teller wächst, den dieses Restaurant bietet, ein Dunkelrestaurant, wo Gäste ihren Sehsinn verlieren, um sich einer einzigartigen gastronomischen Erfahrung hinzugeben. In der Küche steht Alex, der das erste Mal als Koch arbeitet.

ALEJANDRO GARCÍA
Koch

„Ich koordine den Essensraum und die Küche und bin verantwortlich für Teller, damit niemand etwas auf dem Teller liegen lässt und sich so die Aromen mischen. Das Geschmackserlebnis soll explosiv sein.“

Ohne den Blick auf den Teller werden so anderen Sinne geschärft.

CRISTINA CALLEJA
Kellnerin

„Abgesehen vom Erlebnis für die Kunden ist es auch eine Erfahrung für uns, weil wir jeden Tag zusammen arbeiten.“

Anabel Suárez
No-veas-Mitbegründerin

„Das Essen zu sehen, ist nicht alles. Es geht vor allem um den Geschmack und die Gerüche. Da gibt es doch keinen besseren Weg, als bei dieser Geschmackserfahrung von Blinden begleitet zu werden.“

Eine Initiative, die auch eine Jobmöglichkeit in einem Sektor mit einer Arbeitslosigkeit von 70% bietet.

JESÚS IBAÑEZ
No-veas-Mitbegründer

„Wir glauben, dass nichts unmöglich ist und wir das wirklich hier erleben können. Blinde Menschen, die nicht kochen können, nie einen Gedanken darüber verloren haben und es jetzt hier tun.“

JOAQUÍN RODRÍGUEZ
Koch

„Es fasziniert mich zu sehen, wie sie kochen und bedienen. Sie bereiten den Teller schnell vor und die Kunden sind mehr als glücklich.“

JESÚS IBAÑEZ
No-veas-Mitbegründer

„Ich ziehe meinen Hut vor ihnen, weil sie wirkliche Helden sind.“

ALEJANDRO GARCÍA
Koch

„Blinde oder behinderte Personen können genauso ein komplett normales Leben leben und tun, was immer sie wollen.“

Sie zeigen, wie sie zu Profis in der Gastronomie geworden sind.