

Event ohne Übernachtung

## Essen im Dunkeln

Eine kulinarische Selbsterfahrung



### Programm-Idee

Die Idee für „Essen im Dunkeln“ ist in enger Zusammenarbeit mit der Blindeninstitutsstiftung Würzburg entstanden. Stiftungsdirektor Dr. Hans Neugebauer sagt: „Durch die Selbsterfahrung im Dunkeln bieten wir sehenden Menschen nicht nur einen genussvollen Abend, sondern auch die Möglichkeit, sich für einen Abend in die Welt blinder Menschen zu versetzen.“

Paket-Nummer: 0513026

Region:	📍	67346 Speyer
Verfügbarkeit:	📅	ganzjährig
Teilnehmer:	👤	20 - 40 Teilnehmer
Dauer:	🕒	3 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	Deutsch, Englisch
Preis inkl. MwSt:	💰	ab 85,00 € p.P.

## Event ohne Übernachtung

# Essen im Dunkeln

Eine kulinarische Selbsterfahrung

### Beschreibung

Licht aus, Sinne an - unser Essen im Dunkeln mit Drei- bzw. Vier-Gänge-Menü aus regionalen und saisonalen Zutaten zählt zu den beliebtesten Veranstaltungen in ganz Deutschland. Warum weiß der vielfach ausgezeichnete Bio-Spitzenkoch und Küchenkünstler Stefan Walch: „Essen im Dunkeln ist nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, es ist auch eine Lektion in Sachen Sinnestäuschung.“

Sinnestäuschung beim Essen im Dunkeln:

Kaum ist das Licht aus führen uns unsere Sinne an der Nase herum: Beim Essen im Dunkeln glauben wir lauter sprechen zu müssen, damit unser Tischnachbar uns hört. Wir interpretieren Dinge in das Gesagte hinein, weil uns der Blick ins Gesicht unseres Gegenübers fehlt. Und wir sind plötzlich gar nicht mehr so sicher, was genau wir da eigentlich gerade essen.

Tanz der Aromen:

Doch spätestens nach der Vorspeise kommt die sprichwörtliche Erleuchtung: Kein visueller Reiz lenkt mehr vom kulinarischen Genuss ab. Nur beim Essen im Dunkeln duften frische Gartenkräuter so intensiv und tanzen die Aromen so gekonnt in Nase und Mund. Beim Genuss von insgesamt vier Gängen aus regionalen und saisonalen Zutaten kann sich der Geschmackssinn voll entfalten.

Essen im Dunkeln - los geht's!

Beim Aperitif zur Begrüßung, wird alles zum Genießen im Dunkeln erklärt, danach können die Gäste Fragen stellen und werden anschließend durch eine Lichtschleuse in den abgedunkelten Gewölbekeller geführt, wo das Vier-Gang-Bio-Menü (Freitags Drei-Gang-Bio-Menü) startet.

Durch den Abend führt ein Wein-Moderator/Wein Sommelier (alternierend von den Weingütern Krebs, Lucashof, Pfirmann, Biffar und Pfaffmann), der dazu anleitet, den Geschmackssinn zu erproben, Gewürze herauszuschmecken oder Weine zu bestimmen. Aha-Erlebnisse garantiert! Den ganzen Abend stehen außerdem Ansprechpartner zur Verfügung, die die Gäste auf Wunsch hinaus und wieder hinein begleiten. Nach dem Dessert bleibt Raum und Zeit, um sich langsam wieder an die Helligkeit zu gewöhnen und sich über die verblüffenden Erlebnisse beim Essen im Dunkeln auszutauschen.

Genussvoller Abend mit Nebeneffekt:

Die Idee für unser Essen im Dunkeln ist in enger Zusammenarbeit mit der Blindeninstitutsstiftung Würzburg entstanden. Stiftungsdirektor Dr. Hans Neugebauer sagt: „Durch die Selbsterfahrung des Essens im Dunkeln bieten wir sehenden Menschen nicht nur einen genussvollen Abend, sondern auch die Möglichkeit, sich für einen Abend in die Welt blinder Menschen zu versetzen.“

Ist Essen im Dunkeln etwas für mich?

Einfach die Augen schließen und fallen lassen - unser Essen im Dunkeln ist die perfekte Teambuilding-Maßnahme. Aber auch im Kreis der Familie oder gemeinsam mit Freunden wird der Abend garantiert zum Highlight. Na, wer traut sich?

### Wichtige Hinweise

Freitag: Beginn 18:00 Uhr, bis ca. 21:30 Uhr (mit 3-Gang-Menü) 85,00 € p.P.

Samstag und Sonntag: Beginn 16:00 Uhr, bis ca. 20:00 Uhr (mit 4-Gang-Menü) 99,00 € p.P.

### Leistungen inkl.

- Kulinarisches Warm Up
- 3- bzw. 4-Gang-Überraschungs-Menü
- Weine passend zum Menü

## Event ohne Übernachtung

# Essen im Dunkeln

Eine kulinarische Selbsterfahrung

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

[www.hirschfeld.de](http://www.hirschfeld.de) - Paket-Nr. 0513026

