



Oktay Sahin verkostet gerade ein Guinness. «Nicht schlecht, aber ein klassisches Feldschlösschen Original Gold ist mir lieber.»

# «Ich habe einen Traum»

Er ist einer von 22 Absolventen des Bier-Sommelier-Kurses von GastroSuisse. Der kleine Unterschied: Oktay Sahin ist blind. Er will damit aufzeigen, dass es auch für Sehbehinderte und Blinde kein Problem ist, sich weiterzubilden.

TEXT UND FOTO CORINNE NUSSKERN

Oktay Sahin (40) ist schweizweit der erste Vollblinde, welcher den Bier-Sommelier-Kurs besucht. Er trinkt gerne Bier, vor allem im Sommer. Dann sitzt er unter dem Baum im Schrebergarten seiner Eltern, hört den Vögeln beim Zwitschern zu und geniesst dazu ein Fläschchen Feldschlösschen Original Gold. «Ich bin in Basel zu Hause», sagt Sahin schmunzelnd. «Das verpflichtet.»

Sahin ist Kellner im Restaurant Blinde Kuh in Basel. Was im Bier-Sommelier-Kurs genau auf ihn zukommen würde, wusste er nicht. Er habe viel gelernt, etwa wie man den Geruchssinn schärfe. «Bis anhin habe ich noch nie ein Bier getrunken, das nach Essig schmeckt», erzählt er. «Von der Nase her gibt es Biere, die nach Bouillon riechen und sogar welche, die nach Rauch schmecken.»

## «Nachts ist es ruhig»

Die Kurstage sind anspruchsvoll. Für ihn noch mehr, da die Unterlagen nicht blindengerecht sind. Doch Sahin macht niemandem einen Vorwurf: «Sie haben ja keine Erfahrung damit.» Er kommt jeweils mit einer Begleitung zum Kurs, denn beim Ausfüllen von Formularen braucht er Hilfe. Oder Bierkarten herzustellen, ist ebenso schwierig für ihn. Auch der Lernprozess zu Hause läuft bei ihm anders ab. «Ich arbeite viel mit Scriptdateien. Da kann ich etwa Informationen über die Bierherstellung, Rohstoffe oder Gläserkunde via Bildschirmlesedatei ver-

tonen und so hören.»

Eigentlich liest er lieber. Dann wandelt er die Datei mithilfe eines Geräts mit elektronischer Nadel in die Brailleschrift um. «Ich lerne am liebsten nachts, nachmittags habe ich meinen Sohn (3) und meine Tochter (6) um mich, da ist es oft laut und umtriebig», sagt er lachend. «Aber nachts ist es ruhig, es ist dann wie im Traum und so merke ich es mir.»

Sahin kam sehend auf die Welt und erblindete im Alter von acht Jahren aufgrund der Krankheit Alströmsyndrom. Weltweit gibt es nur 400 Menschen, die davon betroffen sind. Mit zehn Jahren kam er mit seiner Familie aus der Türkei in die Schweiz. Heute hat er seine eigene Familie. «Bei mir ging alles sehr schnell. Im September 2011 habe ich meine Frau kennengelernt und am 27. Dezember 2011 waren wir verheiratet.» Seine Frau sowie die zwei Kinder sind sehend.

### **Riechen auf 200 Meter Distanz**

Drei der acht Kurstage fanden online via Zoom statt. «Geht es um die Optik eines Biers, kann ich nicht mitmachen», sagt der Familienvater. «Aber in Sensorik bin ich relativ gut.» Dann stimmt die gängige Meinung, dass Geschmacks- und Geruchssinn bei blinden Menschen intensiver ausgeprägt sei? «Ja», sagt Sahin. Es sind eher Verhaltensmuster. Bei Sehenden gehe das Auge voraus und decke andere Sinne ab. «Je nach Wind kann ich beim Spazieren das Lackerlihaus aus 200 Metern Distanz riechen», erklärt er. «Wenn sich im Sichtfeld von Sehenden eine Bäckerei befindet, wird dies dem Gehirn signalisiert, erst dann riechen sie es.» Sinne wie Riechen, Berühren oder Hören sind bei Blinden stärker sensibilisiert. «Gehe ich mit einem Sehenden die Strasse entlang, hören wir beide das vorbeifahrende Auto. Ich aber höre auch die Grille im Gras zirpen.»

### **Kellnern im Dunkeln**

Seine neu gewonnenen Kenntnisse vom Bier-Sommelier-Kurs hofft er, im Restaurant einsetzen zu können. Jeweils morgens arbeitet er im 50-Prozent-Pensum als Korbflechter im Blindenheim Basel, nachmittags ist er zu Hause, kümmert sich um die Kinder und sitzt am Computer. «Ich recherchiere gern und bin sehr technikaffin, ich suche nach Apps, die Blinden das Leben erleichtern».

Und stets Mittwoch- bis Samstag-

abend arbeitet er seit 2005 im Restaurant Blinde Kuh Basel. Er ist einer von sechs Kellnern für total 120 Plätze. «Das sind 24 Gäste pro Person, dies verlangt ziemlich viel Konzentration» führt Sahin aus. Für sehende Gäste wird die Welt im Dunkeln plötzlich klein, für Blinde bleibt sie, wie sie ist. Da passieren auch lustige Episoden. «Ich führe den Gast jeweils zu seinem Tisch und lege seine Hand auf die Stuhllehne», erzählt er. «Vereinzelte suchen die Sitzfläche und sind so hilflos, plötzlich sitzen sie am Boden.»

Sahin liebt seine Arbeit in der Gastronomie. «Ich bin in einer grossen Familie aufgewachsen und habe Freude an Menschen.» Er realisiert zudem das Vorstellungsvermögen von Sehenden, etwa wie manche versuchten, das Fleisch zu schneiden. «Viele essen es dann einfach von Hand.» Er lacht. Corona hat ihm zugesetzt, er vermisste die Kollegen sowie jemanden mit Handschlag zu begrüßen, es war plötzlich verpönt. «Wir grüssen immer mit der Hand, doch plötzlich blieb sie einfach im Leeren hängen.»

Sahin hegt einen grossen Traum: selber Bier zu brauen. Er weiss auch schon genau, wie es schmecken müsste. Und er will weiterkämpfen und sich umhören, ob die Ausbildung zum Bierbraumeister als Blinder möglich ist. «Das wäre toll, denn es gibt nicht sehr viele Ausbildungsmöglichkeiten für uns. Und ich bin gerne selbstständig.»