

Im Kanton St.Gallen gibt es verschiedene Lokale, die ein rauchfreies Ambiente anbieten. René Engler hat sein Restaurant Candela rauchfrei eröffnet. Und auch Florian Reiser führt seine zwei Betriebe Focacceria und Restaurant Lagerhaus seit Beginn rauchfrei. Der Erfolg gibt ihnen Recht.



**René Engler**  
Restaurant Candela, St.Gallen

**Herr Engler, anfangs Mai haben Sie das Restaurant Candela eröffnet. Weshalb ist das Candela rauchfrei?**

*Engler:* In meinem früheren Restaurant Engelis kam es unter den Gästen immer wieder zu Diskussionen rund ums Rauchen. Viele drohten wegzubleiben, bis die Räume endlich rauchfrei würden. Und bei den Rauchenden hat ein Umdenken stattgefunden: Viele schätzen es heute, rauchfrei zu essen.

**Im Zug oder beim Fliegen halten es die Rauchenden etliche Stunden aus, ohne zu rauchen. Es ist reine Kopfsache, während des Aufenthalts im Restaurant nicht zu rauchen.**

**Wie reagieren Ihre Gäste aufs rauchfreie Ambiente?**

*Engler:* Das Echo ist positiv. Rauchen ist bei uns kein Thema mehr. Erstaunlicherweise begrüßen auch starke Raucher die Rauchfreiheit beim Essen. Im Zug oder beim Fliegen halten es die Rauchenden etliche Stunden aus, ohne zu rauchen. Es ist reine Kopfsache, während des Aufenthalts im Restaurant nicht zu rauchen.

**Was halten Ihre Angestellten vom rauchfreien Arbeitsplatz?**

*Engler:* Unsere Serviceangestellten durften bereits früher nie im Lokal rauchen. Einige rauchen nun während der Arbeitszeit nicht mehr, andere leben ganz rauchfrei. Unsere Mitarbeitenden schätzen die saubere Luft am Arbeitsplatz. Solange sie die Wahl haben, würden sie nicht in einem verrauchten Lokal arbeiten.

**Bei mir hat der Umsatz im rauchfreien Restaurant zugenommen. Die Kunden kommen, weil es rauchfrei ist.**

**Umfragen zeigen, dass eine deutliche Mehrheit der Gäste den Tabakrauch in Gastbetrieben als Belästigung empfindet. Weshalb folgen nicht mehr Gastgeber Ihrem Beispiel und machen ihren Betrieb rauchfrei?**

*Engler:* Viele Wirte nehmen einseitig die Sicht des Rauchers wahr. Der Raucher wird als der bessere Kunde betrachtet. Damit verbunden ist der Druck der rauchenden Gäste und die Angst vor Kundeneinbussen. Viele

Wirte rauchen zudem selber und ziehen rauchende Gäste an. Bei mir hat der Umsatz im rauchfreien Restaurant zugenommen. Die Kunden kommen, weil es rauchfrei ist.

**Restauranküchen sind heute aus hygienischen Gründen rauchfrei. Genau so wie wir die Lebensmittel schützen, sollten wir auch unsere Gäste und das Personal vor dem Tabakrauch schützen.**

**Würden Sie eine klare und einheitliche Regelung zum Schutz vor dem Passivrauchen begrüßen?**

*Engler:* Ja, der Schutz vor Passivrauchen sollte für alle gleich gelten. Restaurantsküchen sind heute aus hygienischen Gründen rauchfrei. Genau so wie wir die Lebensmittel schützen, sollten wir auch unsere Gäste und das Personal vor dem Tabakrauch schützen. Von meinen Reisen nach Australien weiss ich, dass dies funktioniert. Die Australier können sich nicht mehr vorstellen, in einem Restaurant zu rauchen. Alle essen und trinken und geniessen die angenehme Atmosphäre