



**Florian Reiser**

Focacceria und Restaurant Lagerhaus, St.Gallen

**Herr Reiser, als Gastronomie-Quereinsteiger haben Sie vor dreieinhalb Jahren die rauchfreie Focacceria in St.Gallen eröffnet. Dieses Jahr folgte nun Ihr zweites Restaurant, das Lagerhaus – ebenfalls rauchfrei. Weshalb?**

*Reiser:* Tabakrauch verfälscht den Geschmack der Speisen. Das Konzept der Focacceria besteht hauptsächlich aus frischen Antipasti, präsentiert in einer offenen Vitrine. Und im Lagerhaus werden die Speisen in ursprünglicher Form zubereitet. Hier spielt die Lufthygiene eine wesentliche Rolle. Ausserdem fühle ich mich persönlich nicht wohl in einem verrauchten Lokal, mit ständig geröteten Augen und nach Tabakrauch stinkenden Kleidern.

**Bei der Eröffnung des Restaurants Lagerhaus haben wir vom guten Ruf der rauchfreien Focacceria profitiert und sind richtig überrascht worden.**

**Welches waren die Reaktionen auf ihr rauchfreies Konzept?**

*Reiser:* Einige Gastronomen zweifelten anfänglich daran, dass die rauchfreie Focacceria funktionieren würde. Diese Befürchtung traf nicht zu. Die Kunden äussern sich überaus positiv und freuen sich, weil sie endlich rauchfrei ausgehen können. Bei der Eröffnung des Restaurants Lagerhaus haben wir vom guten Ruf der rauchfreien Focacceria profitiert und sind richtig überrascht worden. Das neue Team hatte gar keine Zeit, sich einzuspielen.

**Wer besucht die Focacceria und das Restaurant Lagerhaus? Vorwiegend Nichtraucher oder auch Raucherinnen?**

*Reiser:* Zu uns kommen beide. Etliche Rauchende haben Kinder und wollen diese im Restaurant nicht dem Passivrauchen aussetzen. Sie kommen zu uns, weil wir rauchfrei sind.

**Passivrauchen ist eine Zumutung für Gäste und Personal. Eine klare Rauchregelung, die für alle gilt, wird von den Rauchenden akzeptiert.**

**Auf den 1. Oktober tritt im Kanton St.Gallen eine Änderung des Gesundheitsgesetzes in Kraft, die ein Rauchverbot vorsieht, aber Ausnahmegenehmigungen für Raucherbetriebe durch die Gemeinden zulässt. Was halten Sie von dieser Lösung?**

*Reiser:* Nichts. Passivrauchen ist überall gleich schädlich – in allen Gemeinden, in jedem Lokal. Passivrauchen ist eine Zumutung für Gäste und Personal. Eine klare Rauchregelung, die für alle gilt, wird von den Rauchenden akzeptiert. Wenn alle Lokale rauchfrei wären, würden viele Menschen wieder vermehrt ausgehen – auch ich gehöre zu diesen.

**Wenn alle Lokale rauchfrei wären, würden viele Menschen wieder vermehrt ausgehen – auch ich gehöre zu diesen.**

**Weshalb setzt sich der Gastronomieverband Gastro St.Gallen – im Gegensatz zu Gastro Ticino oder Gastro Graubünden – nicht für einen konsequenten Gesundheitsschutz für Ihre Mitglieder ein?**

*Reiser:* Die Angst vor Veränderung ist stärker als der Mut zur Innovation und zum echten Unternehmertum. Gastro St.Gallen nimmt den Wandel der Zeit nicht wahr. Der Verband will nicht wahrhaben, dass es heute in der Gastronomie mehr Anstrengung braucht als noch vor einigen Jahren.