

«Rauchfreie Lokale beleben die Gastronomie»

In zwei Dritteln aller Gastrobetriebe soll laut Raucherliga-Präsident weiterhin geraucht werden dürfen, ansonsten gingen diese unter. Demgegenüber stehen 73% der Erwachsenen (auch ich zähle mich dazu), die nicht rauchen und auch im Ausgang, z.B. an der Bar, nicht verraucht werden möchten. Der Gastroverband klagt seit Jahren, es gäbe 10000 Beizen zu viel. Dies hat nicht nichts mit dem Rauchverbot zu tun. Meine Erfahrungen als Gastronom und Unternehmer zeigen: Rauchfreie Restaurants zerstören die Beizenkultur nicht, sondern geben ihr neue Impulse. Rauchfrei gewinnt das Nachtleben an Attraktivität für alle, die nicht rauchen (73%). Meine Restaurants führe ich seit Beginn vor fünf Jahren weg rauchfrei – mit Erfolg. Bei uns kehren Nichtraucher wie Rauchende gerne ein. Einzig der Tabakrauch bleibt draussen, was auch unsere Angestellten sehr schätzen.

Der Strukturwandel im Gastgewerbe ist unübersehbar. Die meisten Gastwirte werden sich dem veränderten Konsumentenverhalten anpassen und es wird ihnen rauchfrei gut gehen. Der Vorschlag der Raucherliga – genauso ungenügend wie das bestehende Gesetz – würde weiterhin zu Ungerechtigkeiten und Bürokratie führen: Wieso soll ein Wirt mit 79 m² eine schlechtere Lufthygiene haben dürfen als einer mit 81m²?

Viele potenzielle Gäste bleiben zu Hause, nicht zuletzt wegen des Rauchs. Es braucht endlich eine klare Regelung, die für alle gleich gilt, denn alle Restaurants verdienen gleiche Wettbewerbsbedingungen. Die Wirte und Servicemitarbeitenden haben – wie alle anderen Arbeitnehmenden – ein Recht auf Schutz vor Passivrauchen am Arbeitsplatz. Deshalb stimmen wir Ja zum Schutz vor Passivrauchen.

Florian Reiser, Selina Reiser
Team Focacceria und Restaurant
Lagerhaus, 9000 St. Gallen