

Rauchfreies Lokal für Raucher

Das ursprünglich komplett rauchfreie Café in der Steinvorstadt (Basel) hat sich bereits den Rauchern gefügt.

Komplett rauchfrei! Mit diesem Konzept wollte man die Kritiker von verrauchten Beizen scharenweise ins Café «Prima Klima» in der Steinvorstadt locken. Doch nur acht Wochen nach der Eröffnung zielt bereits ein Plakat den Eingangsbereich: «Neu auch mit Raucherzone», wird verkündet.

Nix mehr prima Klima?

«Das Klima ist immer noch gut», sagt die Geschäftsführerin Sibel Kaya auf Anfrage. Weshalb man bereits nach kurzer Zeit vom äusserst nichtraucherfreundlichen Konzept abkam, sei einfach:

«Viele Raucher machten auf dem Absatz wieder kehrt, als sie das Verbotsschild sahen.» Sie habe sich aus wirtschaftlichen Gründen dem Publikum angepasst «die Basler wollen nun mal rauchen».

Und die grosse Anzahl Nichtraucher? «Die sind flexibler als die Raucher und der Grossteil des Lokals ist immer noch rauchfrei.»

Dass man sich den Rauchern gebeugt hat, habe noch einen Grund: «Weder von den Medien noch von der Lungenliga erhielt ich Unterstützung», klagt Kaya. Urs Brüttsch, Geschäftsführer der Lungenliga beider Basel, weist die Vorwürfe zurück. «Unter dem Link auf unserer Homepage können sich alle Lokale kostenlos eintragen», sagt Brüttsch «das Prima Klima hat diese Dienstleistung genutzt.» Es sei jedoch klar, dass die Lungenliga nicht für einen einzelnen Betrieb werben könne. «Dann würden wir schnell ausbluten.»

Jeder Wirt soll selbst entscheiden können

Maurus Ebnetter, Sie sind Vorstandsdelegierter des Wirtverbandes Basel-Stadt. Das ursprünglich ganz rauchfreie «Prima Klima» hat zwei Monate nach der Eröffnung eine Raucherecke eingeführt war das absehbar?

Nein, denn es gibt auch funktionierende rauchfreie Lokale. Mir sind aber ähnliche Beispiele bekannt, bei denen Betreiber rauchfreie Experimente abbrechen mussten, weil es zu Umsatzeinbussen kam.

Ein komplett rauchfreies Lokal ist also nicht grundsätzlich zum Scheitern verurteilt?

Genau. Natürlich hat es ein **rauchfreies** Speiselokal einfacher als ein **rauchfreies** Treffpunktlokal. Aber ein Rauchverbot ist sicher nicht das einzige Kriterium, das darüber entscheidet, wie ein Gastrobetrieb läuft. Viele andere Aspekte wie die Lage, das Angebot, die Preiswürdigkeit, die Servicequalität und das Zielpublikum sind ebenfalls entscheidend.

Wie könnte man Anreize für ganz rauchfreie Betriebe schaffen?

Wir vertreten die Haltung, dass der Wirt selbst entscheiden soll, was zu seinem Publikum passt. Wir richten uns nach den Gästen. Das ist Anreiz genug.

«Prima Klima»

Sibel Kaya zeigt, wo zukünftig geraucht werden darf: «Die Nichtraucher werden dadurch nicht beeinträchtigt» Foto: Martin Tögel

Rauchfreies Lokal für Raucher

Das ursprünglich komplett rauchfreie Café in der Steinvorstadt hat sich bereits den Rauchern gefügt.

Komplett rauchfrei! Mit diesem Konzept wollte man die Kritiker von verrauchten Beizen scharenweise ins Café «Prima Klima» in der Steinvorstadt locken. Doch nur acht Wochen nach der Eröffnung zielt bereits ein Plakat den Eingangsbereich: «Neu auch mit Raucherzone», wird verkündet.

Nichtraucher? «Die sind flexibler als die Raucher und der Grossteil des Lokals ist immer noch rauchfrei.»

Dass man sich den Rauchern gebeugt hat, habe noch einen Grund: «Weder von den Medien noch von der Lungenliga erhielt ich Unterstützung», klagt Kaya.

Urs Brüttsch, Geschäftsführer der Lungenliga beider Basel, weist die Vorwürfe zurück. «Unter dem Link auf unserer Homepage können sich alle Lokale kostenlos eintragen», sagt Brüttsch «das Prima Klima hat diese Dienstleistung genutzt.» Es sei jedoch klar, dass die Lungenliga nicht für einen einzelnen Betrieb werben könne. «Dann würden wir schnell ausbluten.»

Denise Muchenberger
www.rauchfreies.ch

Wirt soll selbst entscheiden können

Komplett rauchfreies Lokal ist also nicht grundsätzlich zum Scheitern verurteilt?

Genau. Natürlich hat es ein rauchfreies Speiselokal einfacher als ein rauchfreies Treffpunktlokal. Aber ein Rauchverbot ist sicher nicht das einzige Kriterium, das darüber entscheidet, wie ein Gastrobetrieb läuft. Viele andere Aspekte wie die Lage, das Angebot, die Preiswürdigkeit, die Servicequalität und das Zielpublikum sind ebenfalls entscheidend.

Wie könnte man Anreize für ganz rauchfreie Betriebe schaffen?

Wir vertreten die Haltung, dass der Wirt selbst entscheiden soll, was zu seinem Publikum passt. Wir richten uns nach den Gästen. Das ist Anreiz genug.