

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 14 (2007)
Heft: 154

Artikel: Rauchverbot am Stammtisch
Autor: Rosenbaum, Harry
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-884964>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

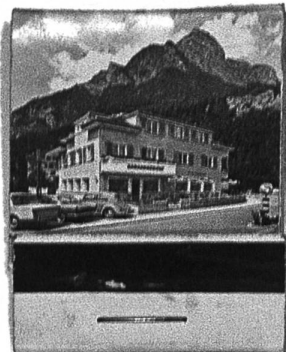
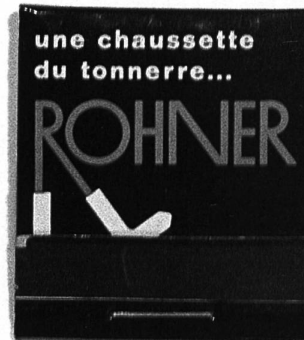
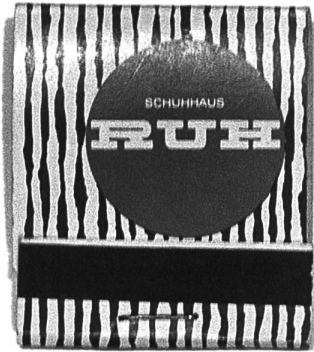
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Rauchverbot am Stammtisch

VON HARRY ROSENBAUM

Der Sternen im thurgauischen Lengwil, oberhalb von Kreuzlingen, war das erste Nichtraucherrestaurant der Schweiz. Wirt Bernhard Bieri ist vor zwanzig Jahren noch als «Spinner» ausgelacht worden.

Wer hier auf der Durchreise einkehrt und das Wirtshausschild «Nichtraucherrestaurant Sternen» übersehen hat, glaubt unweigerlich: Da stimmt was nicht. Eine Dorfbeiz, am Nabel des Ortes, an der Bahnhofstrasse 1, kann doch die Nase des Gastes nicht so unberührt lassen. Das Fehlen von abgestandenem Rauch an so einem Ort ist einfach nicht landesüblich. Wirt Bernhard Bieri ist ein geselliger Mensch, der gerne lacht. Eigentlich müsste so ein Mann jetzt gleich eine Zigarre anstecken für das einstündige Gespräch, das wir vereinbart haben. Bei einem Schweizer Dorfgastronom doch landesüblich, denkt man. Bieri war aber nie in seinem Leben Raucher und hat daraus gar ein Geschäftsprinzip gemacht. «Ich habe unter dem Rauch gesundheitlich gelitten», sagt er. «Meiner Frau ging es gleich. So können wir nicht alt werden, sagten wir uns vor zwanzig Jahren. Die niedrigen Räume im Sternen liessen sich nicht ausreichend lüften. Wenn wir den Betrieb nicht gekauft und nicht schon viel Geld investiert hätten, wären wir weggezogen und hätten eine Lokalität mit höheren Räumen gesucht. Schon wegen der drei damals noch kleinen Kinder, das vierte war unterwegs, wollten wir unsere Gesundheit nicht aufs Spiel setzen.» Zu dieser Zeit war bei Ärzten und Gesundheitsfreaks die gesundheitliche Schädigung durch Passivrauchen ein Thema, nicht aber in der breiten Öffentlichkeit. Ein Dorfrestaurant deshalb rauchfrei zu machen, grenzte an wirtschaftlichen Selbstmord. «Vereine und Stammtische zogen aus und suchten sich andere Lokale. Ich bin im Ort als Spinner angeschaut worden, der bald den Schnauf aufgibt», erinnert sich Bieri. An seine rauchende Klientel hatte er anfangs denn auch eine kleine Konzession machen müssen. Während der ersten zwei Jahre war das Paffen auf der Terrasse erlaubt. Dann ist dort auf Wunsch von Gästen ein Wintergarten hingebaut worden, ebenfalls rauchfrei.

Bieri ist alles andere als ein Guru. Der Sternwirt, heute Gemeinderat in Lengwil, Mitglied der Finanzkommission von Gastrosuisse und Kassier beim kantonalen Wirteverband, ist für seine Umwelt längst kein Exot mehr. Sein Konzept funktioniert, aber nur, weil er Realist geblieben ist. Das Etikett «rauchfrei» sei kein Selbstläufer, sagt er. Man müsse einiges mehr tun, damit auch die Qualität unter diesem

Auch die Speisekarte muss anders gewichtet sein. Anstatt fünf haben wir 15 Gemüse im Angebot und dazu eine Auswahl vegetarischer Gerichte.

Ebenfalls wichtig ist das Ambiente. Unsere Tischtücher sind aus Stoff, und auf die Tische stellen wir Blumen.

Label stimme. «Wir haben stark auf die Werbung gesetzt und tun das auch heute noch», sagt er, «sonst gehen wir vergessen, vor allem jetzt, wo viele Gastrobetriebe auf rauchfrei umstellen. Das Gästesegment ändert sich in einem solchen Betrieb gewaltig. Es kommen viele Leute von ausserhalb der Region, einfach weil wir rauchfrei sind, und das schon, bevor es Trend war. Das Konsumverhalten ist ein völlig anderes. In der Regel erscheinen die Gäste früher zum Nachtessen als in einem Restaurant, wo geraucht wird. Sie sind schon um 17 Uhr da und verlassen das Lokal bereits

um 22 Uhr. Auch die Speisekarte muss anders gewichtet sein. Anstatt fünf haben wir beispielsweise 15 Gemüse im Angebot und dazu eine Auswahl vegetarischer Gerichte. Ebenfalls wichtig ist das Ambiente. Unsere Tischtücher sind aus Stoff, und auf die Tische stellen wir Blumen. Insbesondere sind wir darauf angewiesen, dass der Gast uns sein Vertrauen entgegenbringt. Dazu gehört vor allem Lieferantentreue. Wir können nicht ständig den Metzger wechseln.»

Sein Nichtraucherrestaurant sei etwa während zwei Dritteln der Öffnungszeiten leer. Dafür sei aber der Küchenanteil um einiges höher als in einem herkömmlichen Betrieb, in dem geraucht würde, verrät der Sternwirt. Verzicht auf Tabakwaren regt den Appetit an. Bieris Berufsverband, Gastrosuisse, ist gegen ein Rauchverbot am Arbeitsplatz, wie es jetzt der Gesetzesentwurf zum besseren Schutz vor Passivrauchen fordert. Gästeplätze in einem Restaurant seien keine Arbeitsplätze, argumentieren die Wirte. Für den Sternwirt eine Position, die noch nicht ausdiskutiert ist. Ingeheim seien viele Wirte nicht gegen eine solche Regelung, befürchteten aber dadurch Gäste zu verlieren. Auch das Gesetz selbst greife noch nicht ganz, weil es einen wesentlichen Teil, nämlich Familienbetriebe und Festwirtschaften, ausklammere und somit ungleich lange Spiesse schaffe.

Harry Rosenbaum, 1951, ist Journalist in St.Gallen, u.a. für die Nachrichtenagentur AP. Nach dem Gespräch mit dem Wirt habe er auf der dreiviertelstündigen Heimfahrt 15 Zigaretten geraucht.