

# Rauchfrei – so ein Witz!

**Restaurants:** Auch in angeblich «rauchfreien Räumen» atmen Gäste Tabakrauch ein

**Viele Beizen locken Kunden mit separaten rauchfreien Räumen. Doch Messungen zeigen: Rauchfrei ist es darin oft nicht.**

Gery Schwager

[gery.schwager@ktipp.ch](mailto:gery.schwager@ktipp.ch)

Mit dem Internet-Gastroführer «Rauchfrei essen» gelang der Lungenliga Zürich eine Pioniertat. Das 2001 lancierte Verzeichnis will den Nichtrauchern – immerhin über 70 Prozent der Bevölkerung in der Schweiz – die Möglichkeit geben, sich für den nächsten Beizenbesuch ein Lokal mit sauberer Luft auszusuchen.

«Rauchfrei essen» unterscheidet für jeden Kanton komplett rauchfreie Betriebe von Lokalen, die «rauchfreie Essenszeiten» oder einen «abgetrennten rauchfreien Raum» anbieten. In der letzten Kategorie finden sich am meisten Restaurants. Aber: Der Eintrag ins Verzeichnis beruht auf Selbstdeklaration; ob die Angaben korrekt sind, wird nicht kontrolliert.

Der K-Tipp wollte genauer wissen, was die Beizer sich unter einem abgetrennten rauchfreien Raum vorstellen. In einer Stichprobe stattete er den 20 im Online-Gastroführer entsprechend eingetragenen Stadtzürcher Lokalen einen Besuch ab. Von einem Experten der Bau- und Umweltchemie Beratungen und Messungen AG wurde in drei Restaurants zudem die Feinstaubbelastung im so genannt rauchfreien Raum ermittelt; Zigarettenrauch weist einen



DOMINIQUE SCHÜTZ

**Restaurant À l'Opéra:** Die bauliche Trennung von Raucher- und Nichtraucherzonen sei «weder finanziell noch ästhetisch vertretbar»

sehr hohen Gehalt an Feinstaubpartikeln auf.

#### Resultat:

- In neun Lokalen grenzen Nichtraucher- und Raucherzimmer nicht direkt aneinander. Teils trennt ein Korridor die beiden Räume, teils befinden sie sich auf verschiedenen Etagen.
- Das Café Letten und das Internet-Café an der Uraniastrasse verfügen beide über gar keinen Nichtraucherzimmer. Während Letzteres dem K-Tipp eine Antwortschuldig blieb, hat sich das Café Letten sofort aus

«Rauchfrei essen» austragen lassen. Wirt Pius Schmid weiss nicht, wie sein Café in dieses Verzeichnis gelangt ist.

- Neun Lokale weisen zwar einen Nichtraucherzimmer auf, doch ist dieser zum direkt angrenzenden Raucherzimmer mindestens doppeltürbreit offen.

#### Lokale mit offenen Nichtraucherzonen

Für Robert Zuber, Geschäftsführer der Lungenliga Zürich, ist klar: «Einen Nichtraucherzimmer mit offenem Durchgang zum Raucherzimmer kann man nicht als rauchfrei bezeichnen.» Gestützt wird Zubers Einschätzung durch die vom K-Tipp veranlassten Feinstaubmessungen in drei Lokalen mit offenem «Nichtraucher».

So lag, wenn niemand rauchte, die Feinstaubbelastung mit Teilchen über 0,75 Mikrometer im Restaurant À l'Opéra und im Restaurant Letzi Leu bei 600 Partikeln pro Liter. Sie war damit gar um gut 100 Partikel tiefer als in der Aussenluft. Im «À l'Opéra» stieg sie im Nichtraucherbereich auf 4500 Partikel pro Liter an, nachdem im «Raucher» nahe beim Durchgang eine Zigarette angezündet worden war. Im offenbar gut belüfteten «Letzi Leu» erhöhte sie sich auf 700 Partikel.

Im Restaurant Geeren wiederum war die Feinstaubkonzentration im Nichtraucherzimmer stets deutlich höher als in der Aussenluft. Sie schwankte zwischen 2000 und 3600 Partikeln pro Liter, wobei neben «aktuellem»

Qualm aus dem Raucherzimmer auch aufgewirbelter älterer Staub eine Rolle gespielt haben dürfte.

«Geeren»-Wirt Peter Fullin zeigt sich von diesem Befund überrascht. Die Lüftung sei so konzipiert, dass kein Rauch in den Nichtraucherzimmer gelangen sollte. Fullin will sein Lokal nun aus «Rauchfrei essen» streichen und den Nichtraucherzimmer mit einer Glasscheibe besser abschirmen; ihn völlig abzutrennen, sei nicht möglich, «da der Durchgang zum WC gewährleistet sein muss».

Nichts unternehmen will man im «À l'Opéra». Für Direktor Rudolf Zehnder wäre eine bauliche Trennung von Raucher- und Nichtraucherzimmer «weder finanziell noch ästhetisch vertretbar». Und bislang habe sich noch kein

[www.ktipp.ch](http://www.ktipp.ch)

Sind Sie für ein Rauchverbot in Restaurants? Stimmen Sie ab unter [www.ktipp.ch](http://www.ktipp.ch).

WIRTEVERBAND

Ein Herz für Raucher

**Der Wirtverband Gastro-suisse fürchtet ein gesetzliches Rauchverbot in Restaurants wie der Teufel das Weihwasser.**

Die jüngste Kampagne aus der Küche von Gastro-suisse nennt sich «Rauchfrei geniessen»<sup>1</sup>. Sie möchte Gastwirte dazu bringen, ihre Betriebe freiwillig mit einem der vier neu geschaffenen Labels «rauchfrei», «rauchfreier Raum», «rauchfreie Zeiten» oder «Raucher» zu zieren.

Dies soll laut Zentralpräsident Klaus Künzli «mehr Transparenz und Klarheit für die Gäste sowie einen markanten Ausbau des Angebots an rauchfreien Plätzen» bringen. Erklärtes Ziel ist zudem die Verhinderung von Gesetzen, die das Rauchen in Gaststätten generell verbieten. «Auch die Minorität der Raucher gehört zu unseren gern gesehene Gästen», so Künzli.

Die Lungenliga Zürich als Initiantin des Internet-Gas-

trofährers «Rauchfrei essen»<sup>2</sup> hält nichts von der Kampagne. Geschäftsführer Robert Zuber: «Jetzt, wo gesetzliche Regelungen drohen, hat Gastro-suisse unseren Führer komplett kopiert und ein Verzeichnis geschaffen, das absurderweise auch noch die Restaurants für Raucher aufführt.» Man hege die etwas bössartige Vermutung, der Wirtverband wolle statt «rauchfrei geniessen» weiterhin den «Rauch frei geniessen».

Zuber erinnert zudem daran, dass «rauchfrei» für Wirte nicht zu Ertragseinbussen führen müsse. «Erfahrungszahlen aus unzähligen Studien belegen das deutlich», sagt auch die Stiftung Pro Aere. Schon vor zwei Jahren hat in einer Umfrage, die der K-Tipp in acht rauchfreien Beizen durchführte, kein Wirt Umsatzverluste beklagt (siehe K-Tipp 15/03).

<sup>1</sup> www.rauchfrei geniessen.ch (Gastro-suisse), <sup>2</sup> www.rauchfrei essen.ch (Lungenliga ZH)

Gast wegen der fehlenden hermetischen Trennung beschwert.

«Mehr oder weniger Salmonellen?»

Das liegt wohl daran, dass die Luft in einem offenen Nicht-raucherraum noch immer besser ist als in einem verqualmten «Raucher». Doch laut Jürg Hurter, Präsident der Stiftung für rauchfreie Luft Pro Aere, genügt das nicht: «Auf die Frage, ob man sein Tiramisu lieber mit wenig oder mit mehr Salmonellen haben möchte, kann es ja auch nur eine Antwort geben: mit gar keinen.»

Dasselbe gelte beim Tabakrauch, der gemäss Weltgesundheitsorganisation ein krebserregender Stoff der gefährlichsten Klasse ist. Schon

kleinste Mengen sind massiv gesundheitsschädlich», so Hurter, «daher werden auch keine Grenzwerte festgelegt.» Das Resultat der K-Tipp-Stichprobe bestärkt den Pro-Aere-Präsidenten in seiner Forderung nach einem gesetzlichen Rauchverbot.

Auf Appelle des Branchenverbandes Gastro-suisse, der die Wirte zu freiwilligen Massnahmen einlädt (siehe Kasten), gibt Hurter schon lange nichts mehr. Aber auch bei der Lungenliga Zürich ist man ziemlich ernüchtert. Robert Zuber: «Wir haben die Gastroverbände schon vor Jahren aufgefordert, bei «Rauchfrei essen» aktiv mitzumachen. Niemand interessierte sich dafür.» Jetzt trete man für eine gesetzliche Regelung ein. ■



FOTOFINDER/WESTEND61

**Schlechtere Löhne, niedrigerer Preis:** Coop verkauft nicht mehr nur Max-Havelaar-Bananen

Die Kehrtwende

Coop verkauft wieder konventionell produzierte Bananen

**Anderthalb Jahre lang war Coop Pionier in Sachen fair gehandelte Bananen. Jetzt krebst der Grossverteiler zurück.**

Von einem «mutigen Entscheid» und von einer «Pionierrolle» sprach Coop vor anderthalb Jahren. Damals entschieden die Verantwortlichen, fortan nur noch Max-Havelaar-Bananen anzubieten. Die Havelaar-Stiftung sorgt dafür, dass die Bananenproduzenten bessere Löhne erhalten. Coop bezeichnete sich damals als «weltweit grössten Anbieter» solcher Bananen.

Jetzt rühmt sich Coop schon wieder. Diesmal wegen des «stark erweiterten Angebots» an Bananen. Doch eigentlich hat der Grossverteiler nur eine Kehrtwende vollzogen. Er hat wieder konventionell

produzierte Bananen ins Sortiment aufgenommen.

Was ist passiert? «Wir hatten Einbussen», berichtet Coop-Sprecher Karl Weisskopf. Wie hoch diese waren, will er nicht sagen. Das sei ein «Geschäftsgeheimnis».

Aber er stellt fest: «Offenbar sucht ein Teil der Konsumenten einfach das billigste Produkt.»

Als «Wahlfreiheit» verkauft

Dem trägt Coop nun Rechnung. Neben den Havelaar-Bananen sind neu auch wieder konventionell angebaute Bananen sowie kleinere so genannte Kinderbananen erhältlich.

«So bieten wir den Konsumenten Wahlfreiheit», betont Weisskopf. Er räumt aber ein, dass die konventionell produzierten Bananen «nicht die genau gleich hohen Anforderungen erfüllen wie diejenigen aus Max-Havelaar-Produktion».

60 Rappen günstiger pro Kilo

Auf Druck der Öffentlichkeit und von Coop habe sich in den letzten drei, vier Jahren auch die Situation der konventionellen Bananenproduzenten verbessert. Die konventionellen Bananen kosten bei Coop Fr. 2.50. Sie sind damit pro Kilo um 60 Rappen günstiger als Havelaar-Bananen und um Fr. 1.10 als Havelaar-Bio-Bananen. Bei einem durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauch von zehn Kilo entspricht das einer Einsparung von gerade einmal 6 beziehungsweise 11 Franken pro Jahr.

Ob der Schritt zurück, den Coop gemacht hat, bereits zu einem Umsatzwachstum geführt hat, verrät Coop nicht. «Es ist noch zu früh, um dies zu beurteilen», erklärt Weisskopf. (mdb)

Bananenpreise			
So viel kostet 1 Kilo Bananen bei Carrefour, Coop und Migros im Raum Bern			
	Carrefour	Coop	Migros
Havelaar	3.20	3.10	–
Havelaar, Bio	–	3.60	3.60
Konventionell	2.20/3.20 (2 Sorten)	2.50	3.–

Preise am 8. November; Aktionen nicht berücksichtigt