



15.11.2006

In die frische Luft gesetzt

Die Politik lässt sich mit Nichtraucherschutz in Gaststätten Zeit. Manche Wirte sind schon weiter Welche Kneipen, Cafés und Restaurants qualmfrei sind – und wo ohne Zigaretten getanzt wird

Von Sebastian Leber

Am Anfang gab es böses Blut. Da standen Wildfremde vor dem Schaufenster und wedelten kampfeslustig mit ihren Kippen. Gäste wollten diskutieren, ob nicht eine Ausnahme drin sei. Und viele haben prophezeit, das Café in Prenzlauer Berg werde nicht lange überleben.

Das ist jetzt genau ein Jahr her, und Mia Köhler, 25, ist zufrieden. Weil ihr Café, es heißt Mia, gut besucht wird. Obwohl striktes Rauchverbot herrscht – oder gerade deshalb. Viele Studenten kommen, auch Mütter mit Kindern. Und auffällig viele Männer, sagt Köhler. Aber die vor allem deshalb, weil man hier mit seinem Laptop kostenlos ins Internet kann. Mia Köhler hat selbst nie geraucht, aber zum echten Tabakgegner wurde sie erst nach der Geburt ihres Sohnes. „Weil mir da aufgegangen ist, wie selbstverständlich Kinder zu Passivrauchern gemacht werden.“ Das regt auch Johannes Spatz vom Berliner „Forum Rauchfrei“ auf. 150 Berliner sterben jedes Jahr an den Folgen des Passivrauchens, etwa an Lungenkrebs, Herzinfarkt oder Schlaganfall. Das sind mehr als doppelt so viele wie Berlins Verkehrstote, sagt Spatz. „Ein Skandal“ sei, dass die Politik sich mit dem Nichtraucherschutz in der Öffentlichkeit so viel Zeit lasse.

Zwar arbeiten sowohl die Bundesregierung als auch die Koalition im Roten Rathaus an neuen Gesetzen, aber wann die umgesetzt und wie schwammig sie sein werden, will sich Spatz lieber nicht ausmalen. Immerhin gibt es inzwischen einige Gastwirte, die freiwillig auf Qualmverbot setzen (siehe Kasten). „Die haben gemerkt, dass man trotzdem gute Umsätze machen kann.“ Besonders verbreitet ist das Rauchverbot traditionell in Sushi-Bars. Weil rohes Fleisch und Rauch nicht zusammengehören, wissen die Japaner.

Spatz warnt vor Kneipen und Restaurants, die bloß „Nichtrauchernischen“ oder separate „Nichtraucherräume“ eingerichtet haben. „Da steht meist die Zwischentür auf, und die verdreckte Luft kann zirkulieren.“ Aber Spatz

ist kein Dogmatiker. Er kann sich durchaus „Kompromisse“ vorstellen. Etwa das schwedische Modell: Dort gibt es in manchen Restaurants Raucherräume. Aber mit einem Saugmechanismus, der für permanenten Unterdruck sorgt. Wenn dann die Zwischentür aufgeht, kann keine belastete Luft entweichen. Bedient werden die Raucher übrigens auch nicht, sie müssen sich ihr Essen aus dem Nebenraum abholen.

Die meisten westlichen Länder seien mit dem Nichtraucherschutz viel weiter, sagt Johannes Spatz. „Auch wir werden in ein paar Jahren die Köpfe darüber schütteln, wie schlecht unsere Gesetze einmal waren.“ Und darüber, wie gut man sich in Deutschlands Rauchermetropole Berlin – nur in Mecklenburg-Vorpommern ist der Tabakkonsum höher – einst auskennen musste, um qualmfrei öffentlich zu speisen und zu trinken. Oder zu tanzen, hier sind die Angebote noch rarer. Der Veranstalter Ola Jannhov scheiterte im Sommer mit dem Versuch, regelmäßige rauchfreie Partys in Wedding zu etablieren. Es kamen nur 30 Leute pro Abend, „da wollte Partystimmung nicht so recht aufkommen“. Jannhov hält sein Projekt noch nicht für gestorben, nur das Konzept will er überarbeiten. „Offensichtlich herrscht in Berlin die Meinung vor, Wedding sei kein guter Partyort.“

Daniel Höferlin hatte mehr Glück. Sein Club „Felix“ in Mitte hat seit kurzem ebenfalls eine rauchfreie Partyreihe – der nächste Termin ist diesen Freitag. Schon beim ersten Mal kamen 750 Gäste. „Wenn sich die Reihe herumspricht, werden es sicher noch mehr“, sagt der Clubmanager. Schließlich hätten in Berlin eine Menge Leute „keine Lust mehr, sich vollqualmen zu lassen“. Auch die getragene Kleidung rieche am nächsten Morgen ohne Rauch viel angenehmer. Vorausgesetzt, man hat nicht zu viel getanzt.