

# „Ohne Gesetz läuft alles besser“

VON BRITTA BIELEFELD

**GÖTTINGEN.** Seit zehn Jahren darf in den meisten Kneipen nicht mehr geraucht werden. Ein „Todesurteil“ für kleine Kneipen, sagte damals ein Gast des „Paradies“ am Papendiek. „Nichtrauchen wird zum Trend“, meinte Schucan-Betreiber Gerrit von Baumbach 2007. Er hat recht behalten, heute sind die meisten Wirte in der Innenstadt mit dem Gesetz zufrieden.

Dass es das Schucan am Markt nicht mehr gibt, das habe mit dem Rauchverbot nichts zu tun, sagt von Baumbach heute. Der Pachtvertrag sei schlicht ausgefallen. Der Mitinhaber des Myer's nennt das Gesetz „eine gute Lösung“. In der Übergangsphase nach dem Erlass des Nichtraucherschutzgesetzes hatte es im Obergeschoss des Myer's noch einen mit Glaswänden abgeschlossenen Raucherbereich gegeben. Nach zwei, drei Jahren Betrieb war damit Schluss, seit dem ist das Café-Restaurant rauchfrei. „Die Mitarbeiter wollten oben nicht gerne arbeiten, zudem hatte es doch auch unten im Restaurant immer etwas nach Rauch gerochen“, sagt der Gastronom. Kaum dass der Qualm komplett verbannt war, habe er einen Kundenzuwachs bei Familien mit Kindern verzeichnet. Rauchen – das Thema könne seiner Meinung nach ersatzlos vom Tisch. „Da muss man nie wieder drüber nachdenken“.

Auch Robert Vogel hat den kleinen Raucherbereich im Bar-Café Esprit abgeschafft. Nur etwa zwei Jahre hatte er den mit Glas abgetrennten Bereich in Betrieb. „Die Raucher haben sich schnell daran gewöhnt, nach draußen zu gehen und den Raum nicht mehr genutzt“, sagt er. Im Esprit habe man das Rauchverbot vom ersten Tag an strikt durchgesetzt. In den ersten drei Monaten, die als Übergangsphase von vielen Wirten noch ausgenutzt wurden, blieben die Gäste



Christa Hasse (l.) und Lesley-Ann Stenzel stehen im Quick hinter der Theke.

FOTO: RICHTER

aus. „Danach war alles wie immer.“

Im Irish Pub gibt es ihn noch, den abgetrennten Raucherbereich – im ersten Stock. „Der Raucherbereich wird noch gut

**Die Gäste haben sich daran gewöhnt, vor die Tür zu gehen.**

Stefan Weidele, Inhaber „Irish Pub“ und „Alte Brauerei“

genutzt“, sagt Inhaber Stefan Weidele. In seinem bayerischen Wirtshaus „Alte Brauerei“, hat Weidele den Raucherbereich aber komplett abgeschafft. „Die Gäste haben sich daran gewöhnt, vor die Tür zu gehen, dort bilden sich immer kleine Grüppchen“, so der Gastronom. Auch in seinem Queens-Pub, der kleiner als 75 Quadratmeter ist, herrscht Rauchverbot. Den leichten Umsatzrückgang in den vergangenen zehn Jahren führt Weidele aber weniger auf das Rauchverbot zurück als darauf, dass immer mehr – auch neue – gastronomische Betriebe um die Gäste in Göttingen kämpfen.

Rauchen oder Nichtrauchen? In der Bierecke Quick wird „überwiegend“ geraucht. Inhaberin Christa Hasse hat nach dem Erlass des Gesetzes eine Abtrennung für einen Raucherbereich einbauen lassen. Als klassische kleine Eckkneipe fällt ihre Kneipe allerdings seit 2008 unter die 75-Quadratmeter-Regel. „Bei uns gibt es keine Probleme, hier nehmen alle Rücksicht aufeinander“, sagt Göttingens dienstälteste Kneipenwirtin. Hasse steht seit fast 60 Jahren hinter der Theke des Quick, in dem sich Studenten und Rentner, Raucher und Nichtraucher gleichermaßen wohlfühlen. Den Raucherbereich trennt Hasse kaum noch durch geschlossene Türen ab. „Ohne Gesetz, da läuft das alles besser“, sagt sie.

## 10 Jahre Rauchverbot

### Die Regelungen nach dem Nichtraucherschutzgesetz

gelten in Niedersachsen seit dem 1. August 2007. Seit dem 1. November 2007 stellen Verstöße gegen das Gesetz Ordnungswidrigkeiten dar, die mit einer Geldbuße geahndet werden können. Durch die Übergangsfrist von drei Monaten wurde laut dem Niedersächsischen Gesundheitsministerium allen Wirten Zeit gegeben, sich auf das Rauchverbot einzustellen, zum Beispiel bauliche Veränderungen für die Einrichtung eines Rauchraumes vorzunehmen. Nach einer Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts vom Juli 2008 darf nur in kleinen Ein-Raum-Kneipen mit einer Gastfläche bis zu 75 m<sup>2</sup> geraucht werden. In der Stadt Göttingen wurden laut Verwaltungssprecher Detlef Johansson seit dem Jahr 2010 zehn Bußgeldverfahren gegen Gastronomen verhängt. Ein Kneipensterben lässt sich aus Verwaltungszahlen nicht ablesen. Wobei die Stadt unter „Gaststätten“ auch Kioske, Imbisse, Hotels und sogar Wettbüros erfasst – nämlich alle gewerblichen Einrichtungen, in denen man etwas trinken oder essen kann. Die Zahl dieser Betriebe hat sich von 389 im Jahr 2007 auf 427 im Jahr 2017 erhöht. *bib*



## Kneipensterben in der Nordstadt

Einer, der das Rauchverbot ganz klar für den Tod seiner Kneipe verantwortlich macht, ist Thomas Kurz, ehemaliger Wirt des „Crossroads“ an der Weender Landstraße.

„Ich erinnere mich noch genau an den ersten Tag des Rauchverbotes“, sagt er. Das war nach einer dreimonatigen Übergangsfrist am 1. November 2007. „Ich hatte an diesem Tag null Euro Umsatz“. Kein einziger Gast kam an diesem Tag an die Bar. Das Crossroads mit einer Größe von 100 Quadrat-

metern war zu groß für eine Eckkneipe, in der seit 2008 das Rauchen wieder erlaubt ist. Kurz' Stammgäste waren Raucher. „Nur ein, zwei Nichtraucher waren darunter“, sagt er. Seit diesem Tag ging es mit dem Crossroads bergab, 2010 schließlich gibt der Wirt auf. „Ohne das Rauchverbot hätte ich länger durchgehalten“, sagt Kurz. Er vertritt die Ansicht, dass mit dem Nichtraucherschutzgesetz ein Kneipensterben in der Nordstadt einherging. „Clichy, Wölfis, Café Kreuzberg, Ringelnatz, Kommode. Alle sind Geschichte. Geblieben ist nur das Hemingway“,

sagt der ehemalige Gastronom. Früher hieß es in seinem Quartier: „Jeder kennt jeden“. Die Kneipen hätten sich gegenseitig „befruchtet“. Heute sei das Viertel sozial tot. „Heute heißt es: Keiner kennt keinen“, sagt Kurz.

### Mittlerweile ist das Gesetz etabliert

Doch das Kneipensterben in der Nordstadt hatte auch andere Gründe: „Bei Wölfis und beim Café Kreuzberg lag es am Wechsel des Hausbesitzers“, sagt Klaus Wißmann, ehemaliger Betreiber des Café Kreuzberg. Das Rauchverbot habe vermut-

lich aber einigen kleinen am Limit arbeitenden Wirten das Genick gebrochen, weil sie Umbauarbeiten nicht finanzieren konnten. Wißmann erinnert sich an das erste Konzert unter Rauchverbot. Der Künstler unterbrach den Auftritt für eine Zigarettenpause und 117 der 120 Gäste folgten ihm zum Rauchen ins Freie. Mittlerweile sei das Gesetz aber etabliert, es sei ganz normal, dass man zum Rauchen vor die Tür geht. *bib*



## Die meisten Gäste im Raucherbereich

„Meine Gäste sind zu 99 Prozent Raucher“, sagt Tamer Tokaci, Inhaber der Alten Backstube und des Backsteinhauses in Duderstadt. Er habe nach Inkrafttreten des Nichtraucherschutzgesetzes seine Räumlichkeiten umgebaut und somit versucht, sich an das Gesetz anzupassen.

So gibt es in seinen Lokalen separate Eingänge zu den Raucher- und Nichtraucherbereichen. „Nichtraucher, die zur Toilette gehen, müssen so nicht durch die Raucherräume gehen“, erklärt Tokaci. Die Be-

reiche in seinen Gastwirtschaften sind durch Glastüren und neu eingebaute Wände abgetrennt.

### Die Gäste können sich entscheiden

Außerdem weist Tokaci darauf hin, dass das Gesetz für die Mitarbeiter, nicht aber für die Besucher gelte. Seine Angestellten dürfen hinter der Theke nicht rauchen, im Sitzbereich der Raucherräume allerdings schon. „Wenn ich eine reine Nichtraucher-Kneipe hätte, wären nicht nur meine Kunden, sondern auch

meine Mitarbeiter weggelaufen“, ist sich Tokaci sicher. Eine konsequente Durchsetzung von reinen Nichtraucherbereichen hätte seinen Geschäften geschadet. Mithilfe der Aufteilung können sich seine Gäste entscheiden, in welchem Bereich sie sich aufhalten wollen, doch: „Die meisten Gäste setzen sich in die Raucherbereiche, dort ist es geselliger“, meint der Wirt. Das Ordnungsamt sei mit seiner Aufteilung einverstanden, bisher gab es laut Tokaci nur eine Beschwerde von einem Gast. *hg*



Tamer Tokaci

FOTO: GRIES