

AUFBRUCH IN EINE NEUE ÄRA?

MIT DEM NICHTRAUCHERSCHUTZGESETZ SIND FÜR ZIGARRENLIEBHABER SCHWERE ZEITEN ANGEBROCHEN. DOCH ES GIBT MÖGLICHKEITEN, AUCH WEITER IN STILVOLLEM AMBIENTE DEM BLAUEN DUNST ZU FRÖNEN. UND DAMIT AUCH IM RESTAURANT UMSATZ ZU MACHEN.

Es gab eine Zeit, in der stand das Rauchen einer feinen Zigarre nach dem Essen in einem guten Restaurant für gehobenen Lebensstandard und Genussskultur. Einen vollendeten und gelungenen Abend beschlossen vor allem die Herren mit einer Zigarre, die sie sich auch gerne servieren und anzünden ließen. Zu den Arbeiten am Tisch des Gastes gehörten neben dem Tranchieren und Filetieren von Ente, Forelle, Chateaubriand und Co. nicht nur das Anrichten des geliebten Obstsalates, das Zubereiten des gefürchteten Irish Coffee und das Flambieren einer Crêpe Suzette, sondern auch der Zigarrenservice. Die Zigarre wurde empfohlen, angeschnitten, sorgfältig getoastet und entflammt. Dazu wurde ein Digestif serviert

und den Damen noch ein Kaffee oder ein Glas Champagner angeboten. So war das früher, keine fünf Jahre ist „früher“ jetzt her.

Wo es damals Nichtraucherzonen- und Tische gab, unverkopft und pragmatisch abgetrennt vom Rest des Restaurants, sucht man heute Aschenbecher, Humidore, silberne Zigarrenscheren und Fidibusse vergeblich in nahezu der gesamten Restauration. Wenige Hotels leisten sich eine Smokers Lounge, die wenigsten Restaurants und Bars halten Nebenräume, Kaminzimmer oder Bibliotheken für ihre rauchenden Kunden bereit. Was für die einen Segen und endgültige Lösung für – relativ seltene – Konflikte zwischen Genussrauchern und

Nichtrauchern ist, ist für die anderen eine Einschränkung ihrer persönlichen Freiheit und Beschneidung der schönsten Stunden des Abends: das Finale mit einer gepflegten Zigarre und einem edlen Digestif.

DIE RECHTLICHE LAGE

Was soll schlimm sein an einem Gesetz, das unsere Bürger vor schädlichen Einflüssen schützt? Dass Sucht- und Genussrauchen ebenso wie Passivrauchen schädlich ist oder es zumindest sein kann, ist nicht von der Hand zu weisen. Neben einem Nichtraucherschutz gibt es schon seit Mitte der neunziger Jahre ein Arbeitsschutzgesetz, in dem weite Bereiche des Arbeiterschutzes bezüglich Tabakrauch geregelt werden. Warum also die großen Diskussionen der vergangenen Jahre? Weil es sich eben nicht nur um minderjährige Auszubildende auf der Mitarbeiterseite und schwangere Frauen und Kinder auf der Gastseite handelt, die von diesem Nichtraucherschutz sehr wohl profitieren, sondern um mündige Bürger, erwachsene Arbeitskräfte und erfahrene Gastgeber und Gastronomen, die ihr eigenes Wohl-



FOTOS: JOCHEN ARNDT

Autor Mathias Martens beim Anzünden einer Zigarre

ergehen, ihre Betriebe und ihr wirtschaftliches Fortkommen sehr wohl einschätzen können. Das erste Problem, nämlich die Diversifizierung zwischen Genuss- und Suchtrauchen, wurde nie angegangen. Eine hektische Schachtel Zigaretten inklusive Zusatzstoffe während des abendlichen Services zu inhalieren, damit den Gasträum zu kontaminieren und Mitarbeiter und Gäste zu gefährden, ist nicht nur etwas anderes als der gepflegte Zigarren Genuss einer geselligen Runde nach dem Dessert, sondern etwas grundsätzlich Verschiedenes.

Das zweite Problem, die Entscheidungsfreiheit des Gastronomen zu respektieren, übergeht der Gesetzgeber rigoros: Sich auf das Risiko einzulassen, nichtrauchende oder rauchende Gäste zu verlieren oder sogar proaktiv eine Lösung zu finden, um beide Gruppen zufrieden zu stellen, sollte dem Geschick und der Einstellung des Gastgebers überlassen werden. Das dritte Problem, die Ausrichtung eines Teils unserer Gesellschaft auf eine immer sterilere und uniforme Umwelt, ist ein weltweites. Gerade Toleranz und Umsicht ebenso wie individuelle

Ansichten bezüglich Genuss und Lebensqualität, sollten in der gehobenen Gastronomie gepflegt werden.

„Wo man sich freiwillig aufhält, sollte es bei freiwilligen Lösungen bleiben.“ So hatte sich der DEHOGA-Bundesverband immer gegen ein generelles gesetzliches Rauchverbot für die Gastronomie in Deutschland ausgesprochen. Viel hat man damit nicht erreicht, seit am 1. Juli 2008 das generelle Rauchverbot in der Gastronomie in Kraft trat. Zwar wurde diese Komplettregelung schon am 31. Juli 2008 wieder vom Bundesverfassungsgericht als verfassungswidrig gekippt, die Folge war ein Fleckenteppich von Sonderregelungen und Ausnahmen. Heute hat fast jedes Bundesland sein eigenes Nichtraucherschutzgesetz, von der rigorosen bayerischen „zero tolerance“-Regelung bis hin zur liberalen Berliner Lösung fast ohne Kontrolle und Verfolgung. Für Gastronomen ist die Website der DEHOGA die beste Möglichkeit, sich über ihre rechtliche Situation und ihre Möglichkeiten, einen Raucherbereich zu etablieren und zu bedienen, zu informieren.

SAISONALE UMKEHR

Ob sich eine Zigarrenlounge etablieren lässt oder nicht, die Investition in ein großes Zigarrensortiment rentabel oder das Risiko zu groß erscheint, ist eine berechnete Frage, die sich jeder erfahrene Gastronom stellen wird. Zigarrenraucher komplett auszublenden, kann in der mittleren und gehobenen Gastronomie nicht die Lösung sein.

Schon heute, keine fünf Jahre nach dem ersten umfassenden Rauchverbot, ist der Wandel vollzogen, nämlich sozusagen vom Kamin zum Sonnenschirm. War früher die kalte Jahreszeit die Saison der langen Nächte im Kaminzimmer mit Cohiba und Cognac, sind es heute die lauen Sommerabende auf den Terrassen der Restaurants, den Straßencafés und in den urbanen Strandbars. Sich für einen Bruchteil des Jahres einen großen Schrankhumidor zu leisten, ist sicher unsinnig, eine kleine Zigarrenausswahl anzubieten, macht aber Sinn. Die Auswahl sollte klein aber fein sein, die Servicekräfte müssen selbstverständlich keine Zigarrensommeliers sein, sollten aber über so viel





Grundwissen verfügen, um eine Zigarre empfehlen zu können. Beachten muss man auch, dass in diesen schönen, warmen Momenten das Zeitfenster für Zigarrenenuss deutlich nach vorne rückt. War früher die Zigarre ein klassischer After-Dinner-Smoke, so werden heute auch schon nachmittags und am frühen Abend Zigarren geraucht. Dementsprechend werden gerade zu heutiger Zeit auch leichtere Zigarren modern, die zu einem Glas feinherbem Riesling, Café au lait oder einem Tagescocktail passen. Nebenbei erwähnt riechen solche leichten Zigarren auch deutlich weniger opulent als kräftige Zigarren, die man mit Spirituosen nach dem Essen raucht.

SORTIMENT, PREISGESTALTUNG, SCHULUNG

Menschen, die ihr Leben dem Genuss und dem Schönen und Guten gewidmet haben, sind Individualisten und Allrounder. Man muss nicht alles perfekt können und wissen, um ein guter Gastgeber zu sein, man kann sich vieles aneignen, man kann aber auch auf Know-how von außen zurückgreifen. Der Weinhändler überrascht den Sommelier mit neuen Probenflaschen, der Gemüselieferant zeigt dem Chefkoch neue Tomaten. Die Weinliste und die Speisekarte werden natürlich vom Spezialisten des Hauses geschrieben, aber viel Input kommt von außen.

Für den gepflegten Humidor ist das Serviceteam verantwortlich. Wenn nicht Sommelier oder Serviceleiter die Zigarrenauswahl als Chefsache deklariert haben, sollte der Humidor als klassischer „Sidejob“ wie Käsewagen oder AFG-Bestellung in die Hände einer Person gelegt werden, die einerseits selbst Interesse am Thema Zigarre hegt und bestenfalls nicht als nächster Mitarbeiter der allgegenwärtigen Fluktuation entsprechend zum Mitbewerber wechselt. Denn: Wie ein gepflegter Weinkeller wird auch die Zigarrenselektion wachsen und sollte nicht zu oft neu konzipiert werden.

Ein treuer Partner ist erfahrungsgemäß ein zertifizierter Fachhändler vor Ort. Qualitätssiegel wie „Habanos Spezialist“ oder „Davidoff-Depot“ weisen ihn ebenso aus wie entspannte Beratung, regelmäßige Besuche vor Ort, um die Qualität der Zigarren zu überprüfen und ein kleiner Wiederverkäuferrabatt. Auch bei der Preisgestaltung wird der Fachhändler mit Rat und Tat zur Seite stehen. Erfahrungsgemäß entsteht durch eine langfristige, enge Lieferantenbeziehung eine Partnerschaft, von der beide profitieren. Denn einbrechende Umsätze in der Gastronomie haben die guten Fachhändler noch mehr gezwungen, sich auch auf Veranstaltungen und Kundenpflege zu konzentrieren. Zigarrenabende, Spirituosenpräsentatio-

nen mit Zigarrenfinale und andere abendfüllende Events mit „blauem Dunst“ können neben viel Spaß und Genuss auch beidseitige Kundengewinnung zur Folge haben.

KORRESPONDIERENDE GETRÄNKE

Wer sich sein kleines Zigarrenrefugium eingerichtet hat, wird sehen, dass der Zigarrenraucher ein dankbarer Gast ist. Erstens hat er überhaupt einen Platz gefunden, wo er seine Pretiosen genießen darf, zweitens sind Zigarrenenieser mit ihrer nicht wirklich preisgünstigen Leidenschaft meistens recht solvente Gäste und drittens gibt es kaum ein Genussmittel, das so gut mit anderen Genussmitteln – hauptsächlich natürlich Getränken – korrespondiert wie eine gute Zigarre. Mehr noch, eine Zigarre ohne ein Getränk zu genießen, ist schwer vorstellbar.

Natürlich ist die Auswahl eines Getränks von vielen Faktoren abhängig. Zu allererst von der Präferenz des Gastes, dann von Marke, Format und Geschmack der Zigarre. Kurze Zigarren verändern sich weniger, aber schneller über die Rauchdauer, großvolumige und lange Zigarren legen eine langsamere aber intensivere Veränderung im Rauchverlauf hin. Starke Zigarren brauchen etwas, um ihre Intensität zu reduzieren, süße Spirituosen helfen da oder erfri-

schend kalte Getränke. Mittelstarke und feinschmeckende Zigarren harmonieren mit rassigen, ehrlichen Spirituosen und Weinen mit wenig Säure und Gerbstoffen, leichte Zigarren vertragen sich gut mit Heißgetränken und frischen Weinen oder volleren Rotweinen.

Viele Aficionados suchen sich ihr begleitendes Getränk einfach anhand ihrer Erfahrungswerte selbst aus. Für weniger versierte Kunden gibt es Klassiker, die sich mit fast jeder Zigarre vertragen, wie spanischen Brandy – ab Solera Reserva Qualität – oder Cognac XO fast aller Produzenten. Viele Brände sind mit Attributen wie Cigar Blend oder Cigar Reserve versehen und bestechen meistens durch viel Süße und Fülle. Sie sind meistens sichere Begleiter, wenn auch nicht immer die einfallreichsten Varianten. Viele Zigarrenfreunde lassen sich aber auch auf Experimente ein, wenn ein Zigarren-

DAS ZIGARRENSORTIMENT

Ein vernünftiges Sortiment für den ersten Moment kann ganz verschieden aussehen. Es sollte genau auf das gastronomische Objekt abgestimmt sein, nach Anzahl der Innen- und Außenplätze, der Spirituosenkarte, der Gaststruktur und nicht zuletzt nach dem eigenen Geschmack des Inhabers oder des Sommeliers. Es sollten nicht zu viele und auf keinen Fall zu wenige Zigarren vertreten sein, alle gängigen Formate beinhalten und die wichtigsten Provenienzen berücksichtigen. Erfahrungsgemäß wächst die Auswahl von selbst langsam, zu bedenken ist die Tatsache vor allem bei der Auswahl des Humidors. Man entscheide sich lieber für eine Nummer größer, denn voll werden Humidore früher oder später immer.

Für eine kleine Smokers Lounge in einem Restaurant, das im Sommer auch eine Terrasse bewirtschaftet, sollten im ersten Schritt sechs bis acht Vitolas genügen. Davon kann die Hälfte kubanisch sein und der Rest gerecht auf Honduras, Nicaragua und die Dominikanische Republik verteilt sein. Corona-, Robusto-, Churchill- und Torpedoformate dürfen nicht fehlen, größere Zigarren wie Gran Coronas oder Salomones kann man sich für eine Sortimentserweiterung aufheben. Allerdings machen exotische Formate auch Sinn, wenn sie regen an, etwas Neues auszuprobieren. Short Robustos mit übergroßem Ringmaß oder kleine Doppelfigurados werden immer beliebter. Wenn dann noch die Stärkeskala von leicht bis kräftig abgedeckt ist und der Service Bescheid weiß, wie lange welche Zigarre brennt, sich geschmacklich darstellt und welche Getränke dazu passen, kann die Lounge eröffnet oder die Terrasse mit blauem Dunst eingeweiht werden.

sommelier Vorschläge macht. Dann sind alle Möglichkeiten offen, Hauptsache es passt. Eine beliebte Variante ist die Zigarre des Monats zu wählen und schon in der Digestifkarte mit korrespondierendem Getränkepartner anzubieten. Für die ersten Schritte sei hier wieder der enge Austausch mit dem zertifizierten Fachhändler empfohlen.

UMSATZBRINGER ODER FEIERABENDLAST

„An Zigarren haben wir nie etwas verdient, die rauchenden Gäste haben nur die Nichtraucher vertrieben und sich dann festgessen.“ Diese Aussage einiger Gastronomen machte nach dem Inkrafttreten des Nichtraucherschutzgesetzes die Runde. Sicherlich, jeder Gastwirt kennt seine Umsätze und seine Gäste, aber das Thema Premiumzigarre in der gehobenen Gastronomie stellt sich komplexer dar: Zwar dürfte es den Restaurantleiter oder Sommelier schon etwas Überwindung kosten, nach Mitternacht noch eine Gran Corona – immerhin gute 23 Zentimeter lang und gut für zwei Stunden Rauchgenuss – zu empfehlen. Man hat sich daran gewöhnt, dass Zigarettenraucher das Lokal zwischen den Gängen verlassen, um ihrer Sucht zu frönen und ohne Dessert und Kaffee das Restaurant gegen eine Off-Location eintauschen. Feierabend dürfte in einigen Restaurants wirklich früher ausgerufen werden als vor einigen Jahren.

Zigarrenraucher müssen aber nicht hektisch von Tisch und Gesprächsrunde aufstehen, sie warten bis nach dem Essen und bleiben gerne, wenn sie dürfen, und bedienen sich aus einem – vorzugsweise gut bestückten Humidor. Zum Thema Umsatz sei in diesem Falle eine kleine, vage Rechnung aufgemacht. Die bekannteste Gran Corona, die Montecristo „A“ kostet etwas über 40 Euro, davon bleiben etwa acht Euro beim Gastronomen. Eine Cohiba Robusto ist für rund die Hälfte zu haben, und eine Corona aus den anderen Marken wie Romeo y Julieta oder Partagas bringen ungefähr zehn Euro auf die Umsatzzuhr. Die Gewinne sind dem entsprechend zu rechnen. Nicht der Rede wert verglichen mit den Margen auf Wein, Wasser und Kaffee, aber wie viel Wein, Wasser und Kaffee verzehren vier Personen in zwei Stunden, ganz zu schweigen von weiteren Flaschen guten Rotweins, Hennessy Paradis, Macallan 18 Years und Grahams 20 Year old Tawny Port und Champagner für die Damen ... <

MATTHIAS MARTENS