



EIN FUMOIR FÜR NICHTRAUCHER

Raucherzonen in Hotels oder Restaurants genügen nur selten den Ansprüchen von Zigarren-Aficionados und noch seltener denen von Nichtrauchern. Mit einem ständigen Durchzug im Fumoir und schlechten Gerüchen lässt sich wenig Umsatz generieren. Ein neues Lüftungssystem aus Genf verspricht Abhilfe.

TOBIAS HÜBERLI

Vier Jahre lang arbeitete der renommierte Zigarrenhändler Vahé Gérard an einem Lüftungssystem für Fumoirs, das seinen eigenen Ansprüchen als Aficionado und Konsument entspricht. «Die meisten Raucherzonen werden von Ingenieuren gebaut, die selbst sehr wahrscheinlich keine Zigarren rauchen. Diese Fumoirs erfüllen zwar die gesetzlichen Vorschriften, bleiben aber für den Konsumenten unattraktiv», so Gérard.

Jeder Aficionado kann davon ein Liedchen singen; unangenehme Gerüche, die sich trotz Lüftung und spürbarem Durchzug in den Ecken des Raucherzimmers breitmachen, nach Rauch stinkende Kleider oder aber die nichtrauchende Ehefrau, die dankend abwinkt und leicht angesäuert vor dem Fumoir Zeitung liest, während man sich drinnen – ebenfalls nicht wirklich wohl fühlend – eine Robusto ansteckt.

Bevor Vahé Gérard mit Hilfe von Ingenieuren den ersten von zwei Fumoir-Prototypen konzipierte, hatte er darum die Anforderungen definiert, die sein System zu erfüllen hat. «In der Raucherzone muss eine angenehme Atmosphäre herrschen, der Raum soll absolut geruchlos sein, niemand muss passiv rauchen, sodass sich auch Nichtraucher jederzeit darin wohlfühlen, und selbstverständlich muss das System sämtliche geltenden Gesetze und Umweltauflagen berücksichtigen.»

Vier Jahre später sitzen wir im Hotel Starling beim Genfer Flughafen im ersten Fumoir, das mit Gérards mittlerweile patentiertem Airkel-Lüftungssystem ausgestattet ist. Der Boden des Raumes ist mit unzähligen kleinen Löchern durchsetzt. Mit einer laminaren Luftumwälzung strömt Frischluft senkrecht und zugluftfrei durch das Fumoir, alle zwei Minuten wird die Luft vollständig erneuert. Der Raum ist absolut geruchlos. «In einem normalen Fumoir strömt Frischluft durch nur einen Eingang und nur einen Ausgang durch den Raum hindurch, die Blasen mit den schlechten Gerüchen aber setzen sich in den Ecken abseits des Luftstroms fest, das ist mit meinem System nicht mehr der Fall», erklärt Gérard.

Es ist zugegeben ein sehr angenehmes Gefühl, in einem Fumoir zu sitzen und nur die eigene Zigarre zu schmecken, die Luft ist frischer als im Hotel ausserhalb der Raucherzone, über den Zigarettenraucher in der anderen Ecke braucht man sich nicht zu ärgern und die nichtrauchende Begleitung nippt ungestört an ihrem Martini. «Ich habe schon Leute gesehen, die im Fumoir ein Menü assen, neben rauchenden Gästen, völlig ungestört.» Um sein System zu testen, briet Gérard in einem Prototyp einmal drei Kilo Hamburger, Raum und Kleidung blieben absolut geruchfrei.

Für ein Fumoir, in dem sich Gäste, ob rauchend oder nicht, gleichzeitig wohl fühlen, dürfte sich der eine oder andere Schweizer Gastronom oder Hotelier brennend interessieren. Dank den strikten Rauchergesetzen werden Orte, an denen man in dezentem Rahmen rauchen kann, gezielt gesucht. Ein gut laufendes Fumoir generiert dem Betrieb mehr Umsatz, vor allem dann, wenn sich auch Nichtraucher darin willkommen fühlen. Rund 15 Prozent teurer beziffert Vahé Gérard sein Airkel-System gegenüber bekannten Lüftungen. «Wir haben mittlerweile Anfragen nicht nur aus dem Gastgewerbe, sondern auch von Privatpersonen, die sich ein Raucherzimmer wünschen», so Gérard. Vor einem Monat installierte er in der Lounge des Genfer Kaufhauses Bongénie im sechsten Stock bereits ein zweites Fumoir.

Mehr Informationen zu Airkel: G-P-F Concept-Management SA, 022 908 35 49, www.airkel.com