



Hilfe! Wie benehme ich mich jetzt als Raucher(in) richtig?

Hamburg, 28.01.2008. Raucher haben es nicht mehr leicht, außerhalb ihrer eigenen vier Wände ihrem „Laster“ zu frönen. Gesetzliche Regelungen, Benimm-Empfehlungen und eine wachsende Nichtraucherfront schränken ihren „Rauchraum“ zunehmend ein. Mit gegenseitiger Rücksichtnahme lässt sich jedoch das Zusammenleben beider Seiten erleichtern.

Die wichtigsten Punkte der Raucher-Etikette

1. In geschlossenen Räumen wird generell nicht mehr geraucht. Dies gilt auch für Bewirtungen in Vereinen/Vereinsgaststätten und ähnlichen öffentlichen Einrichtungen. Hier zeigt sich übrigens, wer auch seine rauchenden Gäste wertschätzt: mit Woldecken, Westen, beheizten Sitzkissen, nett beleuchteten Stehaschern und Schildern wie: „Wir freuen uns auf unsere rauchenden Gäste in unserem Outdoor-Pavillon!“
2. Wo keine Aschenbecher stehen, darf nicht geraucht werden. Übrigens in einer extra eingerichteten „Zigarren-Lounge“, z. B. in Hotels, dürfen keine Zigaretten geraucht werden.
3. In vielen Autos sind noch Aschenbecher eingebaut – hier hat der Besitzer des Wagens das letzte Wort. Chauffieren Sie selbst einen Raucher, halten Sie ab und zu an, damit Ihr Gast nicht „verschmachtet“.
4. Zigarettenasche und -kippen gehören nicht auf Teller. Aschenbecher sind nur für Asche, Kippen und Streichhölzer da und sollten regelmäßig gesäubert werden.
5. Bei einem Essen zwischen den Gängen zu rauchen, war schon immer verpönt! Doch wer es absolut nicht lassen kann, sollte sich diskret zurückziehen. Man muss nicht sagen, wo man hingeht, kurz um Entschuldigung bitten reicht. Aber bitte erst aufstehen, wenn alle mit dem Essen eines Gangs fertig sind und die Teller abgeräumt werden. Schnelles Wiederkommen versteht sich von selbst.
6. Sind die Nichtraucher am Tisch in der Unterzahl, vorher absprechen, wer wann seine Sucht befriedigt – auf keinen Fall einen allein sitzen lassen.
7. Vor Rückkehr zu den Nichtrauchern möglichst Hände waschen und für frischen Atem sorgen.
8. Findet das Essen im privaten Rahmen statt, höflich fragen, ob man rauchen darf. Selbstverständlich wird auch gewartet, bis die Gäste am Nachbartisch mit Essen fertig sind. Notfalls bittet man vorher um deren Einverständnis. Gastgeber sollten schon bei der Einladung auf das „Rauchverhalten“ hinweisen. Wird man vor die Haustür verbannt, nicht auf den Boden oder in Blumenkübel aschen! Das ist ein absolutes „no-go“, egal ob vor einer Privat- oder Restaurant-Tür. Schaffen Sie sich



Etikette Trainer International

als Raucher einen Taschendaschenbecher an. Wer eine „rauchfreie“ Einladung absagt, sollte sich vergegenwärtigen, welches Signal er damit sendet: Rauchen ist mir wichtiger als das gemeinsame Erlebnis.

9. Ist ein rauchender Kunde bei einem Nichtraucher zu Gast, sollte für den Notfall immer ein Aschenbecher hervorgezaubert werden können. Bevor der Geschäftsabschluss an Entzugerscheinungen scheitert, sollte der Kunde rauchen dürfen. Ist bekannt, dass der Kunde raucht, kann die Verhandlung in einem Raum geführt werden, in dem sonst auch geraucht werden darf.
10. Wird in einem (rauchfreien) Restaurant der Aperitif am Tisch eingenommen und rauchende Mitesser möchte nochmals zur Zigarette greifen, ist die Frage nach dem geeigneten Ort dafür an das Servicepersonal obligatorisch. Die Servicekraft wird gegebenenfalls das angetrunkene Glas für den Gast tragen und auch zurück bringen.
11. Beim Rauchen im Freien vor Hotels, Restaurants, Bars etc. unbedingt darauf achten sich nicht zu laut zu unterhalten, damit Anwohner, vor allem zu später Stunde, nicht gestört werden.

ETI: Etikette Trainer International

ETI ist ein Zusammenschluss von internationalen Etikette Trainern, die gesellschaftliche Entwicklungen diskutieren, mit traditionellen Formen vergleichen und gegebenenfalls neue Standards setzen. Diese Empfehlungen werden in Seminaren, Pressegesprächen und Veröffentlichungen transportiert. Alle Mitglieder haben eine qualifizierte Ausbildung im Bereich Umgangsformen, Hotellerie, Gastronomie oder Protokoll und bilden sich ständig weiter. Dieses Netzwerk von Spezialisten steht für Aktualität, Kompetenz und Qualität.