



Gustav Wiedes slukker smøgen

0
AF [HOLGER VINCENTS](#) PÅ 20. JUNI 2016 [NYT](#)

Siden i onsdags har det været slut med at nyde tobak til de kælderkolde på værtshuset Gustav Wiedes Vinstue. Rygeloven er ikke blevet strammet, men ejerne og stedets ansatte har fået nok af røg på arbejdspladsen.

Hvis man blot går forbi og kaster et distraet blik ind gennem ruden til Gustav Wiedes Vinstue i Hersegade, kunne man sagtens foranlediges til at tro, at alt er ved det gamle. Der snakkes lystigt ved små borde og på de høje taburetter, imens bartenderen drejer glasset i den korrekte vinkel og åbner for hanen. Men træder man indenfor i det ellers så klassiske brune værtshus, er noget tydeligvis forandret. Luften er ikke tung af røg. Efter nøje overvejelser har stedets ejere nemlig valgt at bandlyse alle former for tobaksrøg og damp inden døre, således at gæsterne nu skal forlade baren, billardbordet eller den gamle jukeboks og gå uden for, når smøgtrangen melder sig. Og dét til trods for, at lovgivningen fortsat tillader rygning på små udskækningssteder under de 40 kvm.

”Hovedårsagen er, at røgen blev for stor en gene – både for os og vores ansatte. Når man står bag baren i mange timer, bliver man meget træt, og næste dag er det som om, man har tømmermænd, selv om man kun har drukket sodavand”, forklarer Lasse Larsen, der ejer Gustav Wiedes Vinstue sammen med sin kone Simone Laustsen.

Usædvanlig beslutning

Og parrets radikale beslutning om at genåbne som røgfrit værtshus efter to lukkedage er forholdsvis usædvanlig. Selv har parret kun kendskab til den lignende beværtning Gøg og Gokke i København, hvor der heller ikke må ryges, men til gengæld dampes på elektroniske cigaretter. Men til trods for det totale forbud i Roskilde er atypisk, er Gustav Wiedes Vinstues ejere primært blevet mødt med rosende ord og forståelse fra kunderne.

”Selvfølgelig er der nogle rygere, der er lidt ærgerlige over det, men flertallet har taget rigtig godt imod den nye regel”, siger Simone Laustsen.

Netop derfor har værtshuset med den lokale forfatterskæbnes navn brugt to dage på at renovere lokalerne. I kælderen har gulvtæppet omkring billardbordet måtte lade livet for at give plads til et nyt parketgulv, og ovenpå i baren skal gulvet om kort tid slibes ned, alt i mens processen med at vaske væggene ned og male er i fuld gang. Og samtidig med at inventaret bliver frisket op, kan Gustavs ansatte glæde sig over, at den nu fortrængte gullige belægning, fremover vil gøre arbejdet bag baren noget lettere.

”Nikotinen sætter sig, og derfor skal glassene også hele tiden være i flow og gøres rene. De gode øl er vores kendetegn, og det går lidt ud over smagen, når der er meget røg. Der er noget der hedder røgede øl, men det skulle helst ikke være dem alle sammen”, forklarer Lasse Larsen.

Omsætning er ikke årsagen

For et års tid siden genåbnede Klosterkælderen i Store Gråbrødrestrede – også som et røgfri beværtning med fokus på at tilbyde et stort udvalg af øl. Ejernes af Gustav Wieds Vinstue afviser dog, at deres beslutning om at gå røgfri, sker som en konsekvens af, at de har mistet kunder til ølbaren få minutters gang fra Hersegade.

”Det har vi pudsigt nok ikke. Når vi kigger på tallene kan vi se, at vi er steget i omsætning, siden de åbnede. Det understøtter lidt min teori om, at jo flere vandhuller der er, desto bedre”, siger Lasse Larsen



Casper Corvinius er selv ryger, men ser ikke noget problem i, at han ikke længere kan gøre det indendørs på Gustav Wieds Vinstue.

Ryger: ”Det er fint”

En af kunderne, der ikke har forladt Gustav Wieds Vinstue for at se sig om, efter et nyt stamsted, sidder her på 2. dagen for de nye rygeregler i baren og nyder sin øl. Cigaretpakken glimrer ved sit fravær.

”Jeg er selv ryger, men jeg synes det er fint. For det første på grund af hensynet personalet, for det andet fordi det nok er meget godt for os værtshusgængeres almene sundhedstilstand. Og man er en slatten karl, hvis ikke man kan gå tre meter for at ryge”, siger Casper Corvinius.

Men selvom han sidder tæt ved døren og på få sekunder kan træde udenfor og tænde tobakken, har den nye regel her allerede ændret hans egne tobaksvaner markant.

”Jeg kan godt mærke forskel på, om jeg har røget 20 smøger på en aften, som jeg ellers plejer, eller 3,5 cigaret, fordi jeg som i går skulle udenfor. Man vågner ikke op med tømmermænd, og det kan kun være godt”, forklarer han.

Men selvom stemningen i forbindelse med Gustav Wieds rygestop har været overvejende positiv, er der dog også enkelte kunder, der begræder ejernes beslutning en smule.

”Da jeg fik besked tænkte jeg åh nej, for det var derfor, jeg kom her første gang – fordi man må ryge. Så jeg har det lidt ambivalent med det”, siger Tinike Larsen, der dog afviser, at hun vil finde et andet sted, når hun skal i byen.



Tinike Larsen er ikke vildt begejstret for de nye rygeregler på værtshuset.

Fortsætter som værtshus

I den sene eftermiddagstid, hvor Paperboy kigger inden for på værtshuset, er det Casper Winther, der står bag baren. Han ryger også, men er alligevel meget tilfreds med Simone og Lasses beslutning.

”Jeg er rigtig glad for at det er kommet igennem, for det gør arbejdsvilkårene meget bedre, fordi man ikke skal stå ti timer i et røgfylt lokale. Især i december, hvor man ikke kan lufte så meget ud, kan det være voldsomt, fordi det er så lille et lokale. Samtidig sætter den nye regel også mit eget forbrug ned”, siger bartenderen.

Men hvis man her godt en uge efter den sidste cigaret er skoddet på Gustav Wiedes Vinstue tror, at værtshuset langsomt vil transformere sig til en café med speltboller på menukortet eller en vitaminbevidst juicebar, tager man grundigt fejl. Stilen og sortimentet ændrer sig ikke, og de gode øl vil fortsat være i centrum.

”Vi skal hele tiden huske på, at vi har et temmelig stort stampublikum. Samtidig har vi alle mulige klubber og lokale fodboldfans, der sidder her, inden de tager til kampe. Så der sker rigtig mange forskellige ting på Gustav Wiedes, og det bliver der ved med”, siger Simone Laustsen.