

ZU VIEL HITZE

DIE HEISSEN TAGE WERDEN IMMER MEHR, DIE SCHNEEGRENZE SINKT UND DIE SAISONEN VERSCHIEBEN SICH. SIND GASTRONOMIE UND TOURISMUS AUSREICHEND AUF DEN KLIMAWANDEL VORBEREITET? EINE MOMENTAUFNAHME.

Die Hitzeperioden beginnen immer früher und dauern länger. Die Winter werden kürzer, die Gletscher schmelzen und der Permafrost schwindet“, beobachtet Hotelier Stefan Hütter schon länger den starken Wandel bei Temperaturen und Klima in den Alpen. Das habe auch Auswirkungen auf das Buchungsverhalten, sagt der Chef des Südtiroler Biorefugiums *theiner's garten*: „In unserem wichtigsten Markt Deutschland sind die Sommer heute so heiß, dass die Gäste häufiger abwarten und sich sehr kurzfristig für eine Destination entscheiden. Das erschwert die Planung sehr“, sagt er.

Entwicklungen wie jene, die Hütter für seinen Betrieb schildert, beschäftigen heute die ganze Branche. Dabei sind sie nicht neu. Das Bundesministerium für Wirtschaft, Familie und Jugend (BMWFJ) hat bereits in den Jahren 2007 bis 2012 mehrere Studien zum Thema Klimawandel und Tourismus in Österreich beauftragt. Darunter „Klimawandel und Tourismus in Österreich 2030“, eine

Untersuchung, die sich nicht nur mit den Risiken des Klimawandels beschäftigt, sondern auch mit seinen Chancen für Gastronomie und Hotellerie.

GUTE CHANCEN FÜR ÖSTERREICH

Ihr Resümee: Aufgrund seiner sommer- und wintertouristischen Gesamtleistung ist Österreich laut Welttourismusorganisation (UNWTO) im internationalen Vergleich überdurchschnittlich wettbewerbsfähig. Die Organisation nimmt an, dass Österreichs Tourismus-Marktanteil bis 2030 von derzeit 4,5 % auf etwa 15 % steigen wird.

In etwas fassbareren Zahlen bedeutet das, dass österreichische Betriebe im Jahre 2030 rund 33 Millionen internationale Gäste beherbergen werden. Das sind 11 Millionen mehr als 2010. Damit diese Zahlen auch Realität werden, müssen Gastronomen und Hoteliers aber rechtzeitig auf die geänderten Bedingungen durch den Klimawandel reagieren.

Die Klimaszenarien des Max-Planck-Instituts für Meteorologie in Hamburg zeigen etwa, dass sich für den Zeitraum 2021 bis 2050 in Österreich eine Verlängerung der Sommervor- und -nachsaison und eine Zunahme der Perioden mit komfortablen thermischen Bedingungen für Freizeit und Erholung ergeben. Diesem Wandel im traditionellen Gefüge der Saisonen müssen sich auch die Betriebe mit einem sanften Wandel ihres Angebots anpassen. Regionale Kulinarik, Wandern und Wellness werden wichtiger, Wintersport wird wohl etwas von seiner touristischen Dominanz verlieren.

Diesem aus Sicht von Hoteliers und Gastronomen positiven Trend stehen weniger günstige Faktoren entgegen: Die Zunahme der Häufigkeit und Intensität von Hitzestress, mehr schwüle Tage unter 1.000 m und eine leichte Erhöhung →

„DER KLIMAWANDEL HAT AUSWIRKUNGEN AUF DAS BUCHUNGSVERHALTEN.“

STEFAN HÜTTER

CHEF *THEINER'S GARTEN*, SÜDTIROL

// BOUTIQUE HOTEL STADTHALLE

Auch die ÖHV-Präsidentin setzt mit ihrem *Boutiquehotel* mitten in Wien seit einigen Jahren konsequent auf Nachhaltigkeit und Klimaneutralität. Seit 2002 gibt es Solar- und Regenwassernutzanlage, seit 2009 ist die Null-Energie-Bilanz erreicht. Die Gäste schätzen das: „Wir haben ganz viele neue Stammgäste dazugewonnen“, sagt Michaela Reitterer.



// NATURPARK ALMENLAND

Wie gut regionale Kulinarik bei Gästen ankommt, beweist der *Naturpark Almenland*. Dessen Geschäftsführerin Christine Pollhammer weiß, dass Gäste den Zusammenhang zwischen regional erzeugten Leitprodukten wie dem Almo-Almochsenfleisch, dem Erhalt einer Kulturlandschaft durch das grasende Vieh und die positiven Auswirkungen dieser Haltungsform aufs Klima erkennen.

→ der Tage mit langen Niederschlagsereignissen. Wobei davon die Lagen über 1.000 m nicht betroffen sind. Der Begriff „Sommerfrische“ könnte für den Tourismus also bald wieder an Wohlklang und Strahlkraft gewinnen.

Für den schneeabhängigen Wintersporttourismus werden die Risiken dagegen als hoch bis sehr hoch eingestuft. Betrachtet man die Szenarien für die nächsten Jahrzehnte, ergibt sich für den Winter in Österreich ein mittlerer Temperaturanstieg von etwa 0,5 °C pro Dekade. Das bedeutet, dass bis 2030 die natürliche Schneefallgrenze um ca. 150 m in die Höhe wandern könnte. Keine guten Nachrichten für die rund 130 Wintersportgemeinden, die heute im Übergangsbereich der natürlichen Schneefallgrenze liegen. Bei einer Temperaturerhöhung um 1 °C würden zwar noch zwei Drittel aller Wintersportgemeinden über einen schneesicheren Schneedeckenaufbau verfügen. Die Zahl der Skigebiete unter der natürlichen Schneefallgrenze würde sich aber bis 2030 auf 145 erhöhen.

„FÜR DEN SCHNEEABHÄNGIGEN WINTERSPORTTOURISMUS WERDEN DIE RISIKEN ALS HOCH BIS SEHR HOCH EINGESTUFT.“

EINE FRAGE DER LAGE

Je nachdem, wo eine Stadt, Gemeinde oder Region liegt, ist also der Klimawandel mehr oder weniger spürbar und erfordert daher auch größere oder kleinere Anpassungsmaßnahmen. „Unsere Lifte liegen auf 1.100 bis 1.400 m Seehöhe. Ohne Beschneigung würde die Langlauf- wie die Skisaison erst Mitte bis Ende Jänner starten“, erzählt etwa Christine Pollhammer, Geschäftsführerin des steirischen *Tourismusverbands Naturpark Almenland*. „Die Beschneigung erhöht die Kosten, was bei unseren kleinen Liftanlagen problematisch ist.“ Dafür

würden jetzt aber immer mehr Gäste im Teichalmsee auf 1.100 m Seehöhe baden, vor zehn Jahren wegen des eiskalten Wassers noch unmöglich. „Wir sind mittlerweile ein richtiges Erholungsgebiet für hitzegeplagte Großstädter geworden“, gibt sie sich zuversichtlich.

Der Klimawandel ist also längst spürbar. Er trifft den österreichischen Tourismus aber nicht so hart wie befürchtet. Denn viele Gemeinden und Regionen entwickeln bereits Konzepte, wie sie damit umgehen. Die Schladming-Dachstein-Region kooperiert etwa mit der deutschen Bahn und den ÖBB, um die →

Entdecken Sie die
neue Generation
gesunder Panaden!



MSC Alaska Seelachsfilet
in **Mehrkornpanade**

© // FRANZI SCHÄDEL, ALMENLAND TOURISMUSVERBAND

→ Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln aktiv zu bewerben. In der Ramsau wird mittels Snowfarming Schnee konserviert und neueste Technik bei den Beschneigungsanlagen hilft Schnee immer stromsparender zu produzieren. Außerdem setzen heute sehr viele Gemeinden, Hoteliers und Liftbetreiber auf dezentrale, ökologisch sinnvolle Kleinwasserkraftwerke.

KLIMAWANDEL UND GASTRONOMIE

Doch nicht nur in den Bergen hat der Klimawandel Auswirkungen. In Städten wie Wien verändern die hohen Temperaturen in der Gastronomie bereits die Gewohnheiten der Gäste. Berndt Querfeld, mit seiner Familie Inhaber von zahlreichen Wiener Café- und Gastronomiebetrieben: „Je heißer, desto weniger Umsatz in der Küche, bei Torten aber auch bei Bier, Wein und sogar Speiseeis. Die Essenszeiten werden an heißen Tagen oft in den späteren Abend verschoben. Außerdem bemerken wir einen Trend des im Freien Sitzens. Das hat sich zu einem richtiggehenden Lebensgefühl entwickelt.“

Querfeld muss deshalb immer öfter in Temperierung, Terrassenkühlung mittels Sprühnebel, Klimaanlage und Sonnenschutz investieren, um attraktiv zu bleiben. Das neue, fast schon südländische Verhalten seiner Gäste hat aber auch seine positiven Seiten. Die Draußensaison wird länger und mit Decken oder Heizgeräten lassen sich auch die zusätzlichen Sitzplätze im Schanigarten viel länger bespielen.

MARKENSTRATEGIE

Der Klimawandel bedeutet aber mehr als Anpassung und steigende Investitionen. Er ist auch eine Möglichkeit, Marken noch klarer zu positionieren und positiv aufzuladen. Wer an Urlaub in Österreich denkt, hat unweigerlich Bilder von schöner Natur, sauberer Luft und klarem Wasser im Kopf. Was liegt also näher, als sich auch im Bereich Klimaschutz öffentlich-



// PARKCAFÉ LANDTMANN

Multigastronom Berndt Querfeld merkt in seinen Betrieben, wie dem ehrwürdigen *Café Landtmann* im Zentrum ebenso wie dem jüngeren *Parkcafé Landtmann* in Schönbrunn, dass die Gäste immer öfter draußen sitzen möchten. Das bedeutet für ihn auch höhere Investitionen in Sonnenschutz. Denn die Tage mit tropischen Temperaturen nehmen zu.

keitswirksam zu engagieren. Deswegen wurde schon 2016 vom Klima- und Energiefonds in Kooperation mit dem Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT) das Förderprogramm *Klimawandel-Anpassungsmodellregionen* (KLAR!) initiiert. Ziel des Programmes ist es, Regionen und Gemeinden die Möglichkeit zu geben, sich auf den Klimawandel besser vorzubereiten. Ein anderes Beispiel ist *Alpine Pearls*. Die Organisation wurde 2006 von 17 Orten aus fünf Alpenstaaten gegründet und zählt heute 23 Mitglieder. Sie will innovative, nachhaltige Tourismusangebote schaffen und

Urlaubsorte sowie Sehenswürdigkeiten mit sanfter Mobilität erreichbar machen. Aus Österreich nehmen daran die Gemeinden Hinterstoder, Mallnitz, Neukirchen am Großvenediger, Weißensee und Werfenweng teil. Sie alle müssen, um Teil der *Alpine Pearls* sein zu dürfen, verschiedene Kriterien erfüllen. Dazu gehört etwa, sich zu den Grundsätzen nachhaltigen Handelns zu bekennen und ein umweltverträgliches Mobilitätskonzept oder ein regionaltypisches Ortsbild mit alpinem Charakter zu haben. Zusätzlich gibt es Zielkriterien. Dazu gehört, dass die Gemeinden zumindest in einem der Bereiche Biomasse, Wasserkraft, Wind oder Solar regenerative Energie nutzt und die CO₂-Belastung so nachweislich senkt. Selbst bei der Kulinarik gibt es klare Vorgaben. So soll die Regionalisierung der heimischen Gastronomie durch Kooperationen mit der lokalen Landwirtschaft, Bauernmärkte und die Entwicklung regionaler Leitprodukte gefördert werden. Diese Markenstrategie scheint vor dem Hintergrund des wachsenden Klimabewusstseins voll aufzugehen: So sind die →

„WIR BEMERKEN, DASS DIE GÄSTE IMMER ÖFTER DRAUSSEN SITZEN MÖCHTEN.“

BERNDT QUERFELD
CAFÉ- UND GASTRONOMIEBETRIEBSINHABER, WIEN

GUTE CHANCEN

DAS SIND DIE AUSWIRKUNGEN DES KLIMAWANDELS AUF DEN ÖSTERREICHISCHEN TOURISMUS.

+ CHANCEN

- **Erschließen neuer Reisezeiten:** Im Frühjahr und Herbst wird der Umsatz steigen.
- **Mehr Kurzurlaube:** Immer mehr Gäste nutzen häufiger auftretende Schönwetterfenster.
- **Regionale Kulinarik:** Gäste nehmen heimische Zutaten und Küche als klimaschonend wahr.
- **Klimaneutrale Angebote:** Durch Angebote wie sanfte Mobilität gelingt ein Imagegewinn.

— RISIKEN

- **Sinken der Schneefallgrenze:** Vor allem Skigebiete um die 1.000 Meter sind betroffen.
- **Hohe Investitionen:** Für Beschneigungsanlagen wird weiter viel Geld ausgegeben werden müssen.
- **Extreme Wettersituationen:** Murenabgänge, Stürme und Starkregen werden sich häufen.
- **Mangelhafte Verkehrsinfrastruktur:** Noch liegt der Fokus zu stark auf dem Individualverkehr.

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER

★★★★



PREMIUM TEEBUTTER
- aus österreichischem Rahm
- 250g Folie mit 50g Skala zum einfachen Portionieren
- ideal zum Backen und Kochen
- besonders streichfähig
- Portionspackungen mit 10g, 15g oder 20g



PREMIUM ORIGINAL ALMKÖNIG

- mild-fein & süßlich
- 1kg Scheiben
- Schnittkäse mit 45% FiT
- typische Kirschlochung
- Käsekaiser 2017



PREMIUM CRÈME FRAÎCHE

- 32% Fett, ungesalzen
- für süße & pikante Speisen
- wiederverschließbar



→ Seitenaufrufe der *Alpine-Pearls*-Plattform zwischen August 2018 und August 2019 um 37 % gestiegen.

UMWELTFREUNDLICHER URLAUB

Zu den Unternehmen, die Teil der *Alpine Pearls* sind, zählt das *Travel Charme Bergresort Werfenweng*. Hoteldirektor Markus Buchhagen erklärt, warum: „Die Initiative mit ihren Werten und Ansätzen verschafft uns die Möglichkeit, unseren Gästen glaubhaft unseren ‚kleinen‘ Beitrag zum ‚großen‘ Thema Klimawandel erlebbar zu machen.“ Werfenweng selbst setzt seit über 20 Jahren aufs Thema umweltschonende Mobilitätsangebote, was auch dem Hotel zugute kommt. Buchhagen: „Wir haben diese Maßnahmen gemeinsam mit der Gemeinde in ein touristisches Produkt verwandelt: die sanft-mobile Gästekarte.“ Konkret heißt das, dass der Urlaubsgast beispielsweise mit der Bahn ankommt, und durch ein Shuttle vom Bahnhof abgeholt wird. Vor Ort steht dann der „E-lois“ zur Verfügung, ein E-Taxi. Wer es lieber individuell hat, kann auf einen Fuhrpark von zehn Elektrofahrzeugen und über 100 Spaßmobilen wie E-Bikes oder Segways zurückgreifen. Eine gute Lösung, denn, so Buchhagen: „Das ist einerseits Service, aber auch ein Erlebnis für unsere Gäste. Damit animieren wir sie, ihr eigenes Auto im Urlaub stehen zu lassen. Wir würden uns wünschen, dass mehr Betriebe und Gemeinden Schritte in diese Richtung unternehmen.“

ERFOLGREICH MIT NACHHALTIGKEIT

Ein Wunsch, der der Südtiroler Betrieb *theiner's garten* bereits umgesetzt hat



und dafür mit dem „ClimaHost Preis 2019“ ausgezeichnet wurde. „Wir haben das Hotel rigoros nach den strengsten baubiologischen Richtlinien erbaut, ohne auf den Komfort zu verzichten. Wir sind derzeit bei 7,5 kg CO₂ pro Gast und Nacht. Konventionelle Hotels liegen bei 25–50 kg“, erklärt der Biorefugium-Chef Stefan Hütter. Dass weniger oft mehr ist, beweist auch der Naturpark Almenland. Er besteht aus zwölf Gemeinden, die sich gemeinsam zum Ziel gesetzt haben, bis 2020 CO₂-neutral zu werden.

Ein Teil dieser Strategie sei auch das Almo-Rindfleisch, meint Christine Pollhammer, die Almenland-Geschäftsführerin: „Kulinarik ist in der Oststeiermark ein ganz wichtiges Thema. Mit dem Almo-Genussfleisch haben wir ein Leitprodukt für unsere Region, das bei den Almo-Genusswirten richtiggehend zelebriert wird.“ Die Ochsen sind den ganzen Sommer auf der Weide und tragen so dazu bei, dass die jahrhundertealte Kulturlandschaft Almenland Gäste weiterhin begeistern kann. Massentierhaltung mit all ihren negativen Folgen fürs Kli-

// TOURISMUS-REGION DACHSTEIN

Auch die Region Schladming-Dachstein setzt auf regionale Kulinarik, um sich nicht ausschließlich als Skigebiet zu positionieren. Neuestes Konzept: die *Almkulinarik* mit speziell entwickelten Rezepten von Topkoch Richard Rauch.

ma wäre gar nicht möglich. Die Zahl der Tiere auf der Alm wird natürlich durch das vorhandene Futter begrenzt – die Fleischqualität ist entsprechend hoch.

Die Kulinarik wird so verstanden zu einem weiteren Faktor, der Gäste nach Österreich bringt, weil sie die kurzen Wege und die nachhaltige klimaneutrale Produktion schätzen, glaubt auch Matthias Schattleitner, Geschäftsführer der Region *Schladming-Dachstein Tourismusmarketing GmbH*: „Regionalität ist für unsere Gäste wichtiger als der Preis. Seit Juni 2019 gibt es bei uns deshalb die *Almkulinarik by Richard Rauch*. Dabei wurden auf neun teilnehmenden Hütten spezielle Gerichte gemeinsam mit Haubenkoch Richard Rauch entwickelt.“ Solche Initiativen lassen sich nicht nur gut vermarkten, sondern locken auch neue Gäste in die Region. Damit wird ein neues Klimabewusstsein zu einem nachhaltigen Gewinn für die Region, die Produzenten, den Tourismus und die Gastronomie. ■

© // DAVID MCCONAGHY, CHRISTINE HÖFLEHNER

Unser weltweites Netzwerk

Für Ihre lokalen Bedürfnisse



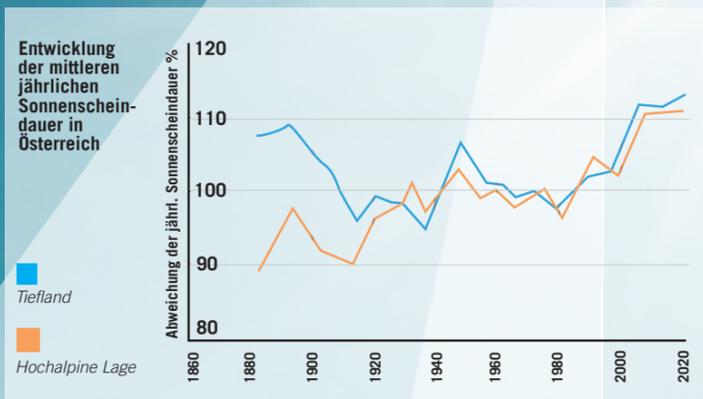
Sie möchten Ihren Kunden nur **das Beste** bieten? Wir denken genauso. Daher offerieren wir Ihnen Geflügel und Garnelen **von exzellenter Qualität**.


PaulsenFood

www.paulsen-food.com

KLIMAFAKTEN

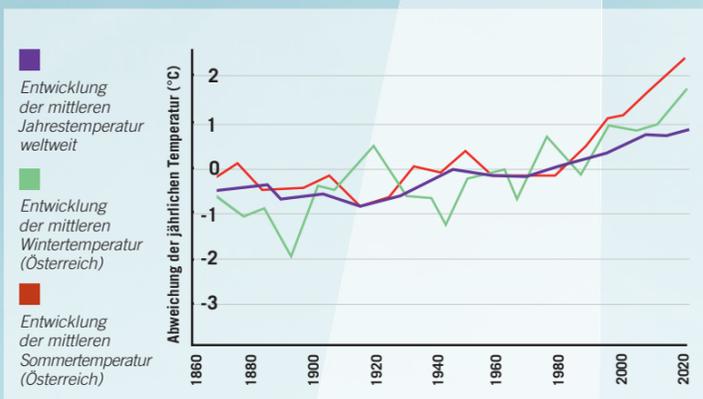
MEHR SONNENSTUNDEN, HÖHERE TEMPERATUREN, ABER NICHT MEHR NIEDERSCHLAG: ÖSTERREICHISCHE GASTRO- UND TOURISMUSANGEBOTE WERDEN SICH IN DEN KOMMENDEN JAHREN ÄNDERN MÜSSEN. FRISCH HAT DIE AKTUELLEN ZAHLEN VON DER ZENTRALANSTALT FÜR METEOROLOGIE.



SONNENSTUNDEN

FRÜHJAHR- UND HERBSTSAISON WERDEN ATTRAKTIVER

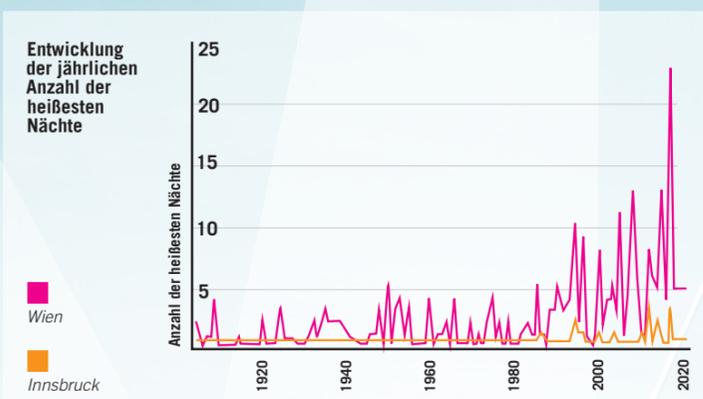
In Österreich scheint viel öfter die Sonne als noch vor hundert Jahren. Das begünstigt nicht nur alle Gastronomen mit Schanigarten. Es lässt auch in den Skigebieten eine bessere Planung mit den Wandersaisonen im Herbst und im Frühjahr zu.



LUFTTEMPERATUR

ÖSTERREICH WIRD MEDITERRANER UND SCHNEE IM DEZEMBER IST NICHT MEHR SELBSTVERSTÄNDLICH.

Seit Beginn des 20. Jahrhunderts hat sich die globale Mitteltemperatur um knapp 0,9°C erhöht. In Österreich liegt der Wert sogar bei 2,0°C! Im Winter ist die Erwärmung zwar nicht ganz so stark, aber für tiefer gelegene Skigebiete bedeutet das eine Herausforderung.



HEISSE NÄCHTE

DIE GASTRO WIRD IN BESCHATTUNG UND KLIMATISIERUNG INVESTIEREN MÜSSEN.

Vor allem in den österreichischen Großstädten wird die Zahl der tropischen Nächte weiter steigen. Ohne große Investitionen in Klimatisierung und Beschattung kann das hohe Umsatzeinbußen bedeuten. Auch das Konsumationsverhalten wird sich verschieben.

© // QUELLE: ZAMG

wech.at



Geflügel vom Bauernhof

AMA- Puten schmecken besser!



Neu:

Österreichweit flächendeckend durch Fa. Kröswang verfügbar!

Liebe österreichische Gastronomen, Großküchenbetreiber und Gemeinschaftsverpfleger, entgegen anderslautenden Gerüchten sind sämtliche Teilstücke von Puten in bester österreichischer AMA-Qualität verfügbar.

Setzen Sie auf mehr Tierwohl und mehr Geschmack. Vertrauen Sie den strengsten Richtlinien Europas. Ihren Gästen und Kunden wird's gefallen.

Weitere Informationen unter:
Tel: 0664/4210135
www.wech.at

Nur wo das AMA-Gütesiegel drauf ist, ist die österreichische Herkunft garantiert.



„MASSNAHMEN MIT DEM ERLEBNIS VERBINDEN.“



UNIV.-PROF. DIPL.-ING. DR. **ULRIKE PRÖBSTL-HAIDER** IST PROFESSORIN FÜR LANDSCHAFTSENTWICKLUNG, ERHOLUNG UND TOURISMUS AN DER UNIVERSITÄT FÜR BODENKULTUR IN WIEN. UNS ERKLÄRT SIE, WELCHE VERÄNDERUNGEN ES BEREITS GIBT, WORAUF MAN SICH NOCH EINSTELLEN MUSS UND WARUM DER KLIMAWANDEL FÜR DEN TOURISMUS AUCH CHANCEN BRINGT.

Klimawandel und Tourismus: Seit wann forschen Sie in diesem Bereich und was hat sich in dem Zeitraum aus Klimasicht am dramatischsten verändert?

— Die Forschungsarbeiten begannen zunächst im Zusammenhang mit dem Wintersport zu Beginn der 90er Jahre und im Zusammenhang mit der Beschneigung. Damals ging man (nur) von der Ausbesserungsbeschneigung und der Unterstützung zu Weihnachten aus sowie zur Sicherung von Großveranstaltungen. Beschneigung als „normaler“ Teil eines Skigebietsmanagements, das kam erst später.

Welche Veränderungen hat der Klimawandel in österreichischen Tourismusgebieten bereits bewirkt?

— Bisher haben die Anpassungsprozesse erhebliche negative Auswirkungen auf den Tourismus verhindert. Feststellbar sind Rückzug des Permafrosts und Gefahr von

Steinschlag, Gletscherveränderungen, lokale Schäden durch Muren im Alpenraum, Trockenheit und partiell Trinkwasserknappheit vor allem im Osten Österreichs, Veränderungen an den Fließgewässern, Verschiebung der Schneefälle in den Spätwinter usw.

Inwieweit ist der Tourismus Mitverursacher des Klimawandels? Welche Faktoren des Tourismus beeinflussen den Klimawandel am meisten?

— Jede Reiseaktivität leistet durch die dabei entstehenden Treibhausgase einen Beitrag zum Klimawandel. Lange Flugreisen sind dabei besonders belastend. Es zeigt sich, dass zwar auch Gastronomie, Hotels und die Aktivitäten Beiträge leisten,

die Wahl des Verkehrsmittels und des Reiseziels jedoch eine besondere Rolle spielen. Ein guter Grund die exzellenten Angebote im eigenen Land zu nutzen.

Wird man in zehn Jahren überhaupt noch ohne künstliche Hilfsmittel skifahren können? Sprich, wohin entwickelt sich die Wintersaison klimatisch?

— Die aktuelle Forschung geht davon aus, dass wir den Wintersport in der Weise, wie wir es aus den vergangenen Jahren gewohnt sind, d. h. mit Unterschieden nach Höhenlagen, aber auch schneearmen Zeiträumen dazwischen, min zehn bis 15 Jahre fortführen können. Danach wird die Wahrscheinlichkeit von kritischen Zeiträumen größer. Das Produkt wird vermutlich aber auch noch dann den Markt im Winter bestimmen. Wir gehen auch davon aus, dass sich Winterferien entwickeln, die in der Summe etwas weniger sportbezogen und mehr auf das Ausspannen, die Kulinarik und die Gesundheit ausgerichtet sind. Man darf sich das nicht als harten Einschnitt vorstellen, sondern als schrittweise Verschiebung.

Wie wird der Klimawandel aus Ihrer Sicht den Tourismus in den nächsten Jahren beeinflussen und verändern?

„VIELE UNTERNEHMEN DENKEN BEREITS VORAUS.“

© // PRIVAT

— Es wird eine große gesellschaftliche Herausforderung, die Ziele des Pariser Abkommens zu erfüllen, und es wird und muss viele Bereiche betreffen. Der Tourismus ist einer von ihnen. Billigflüge werden sicher hinterfragt und durch Steuern unattraktiv werden. Der Klimawandel stellt eine Herausforderung für die touristischen Unternehmen dar – aber auch eine Möglichkeit der Profilierung. Ferien mit gutem Gewissen werden einen Markt bekommen. Eine veränderte Nachfrage kann und wird den Tourismus der nächsten Jahre beeinflussen. Das kann man ja bereits heute beobachten. Der Plan T des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus verfolgt und stärkt diese Vision.

Viele Unternehmen denken die Entwicklung bereits voraus, es gibt Seilbahnunternehmen, die Strom produzieren mit ihrer Beschneigungsanlage, Niedrigenergiehotels, Versorgung mit Fernkälte statt Klimaanlage, Konzepte für abfallsparenden Service, neue gastronomische Zugänge mit weniger

Fleisch usw. Am wichtigsten ist der Bereich Verkehr. Hier fehlen vor allem Konzepte für die letzten Kilometer und für die Mobilität am Ort.

Was kann und muss der österreichische Tourismus aus Ihrer Sicht tun, um aktiv und positiv mit dem Klimawandel umzugehen?

— Es gibt viele Ansatzpunkte, die wir in dem Report zu Klimawandel und Tourismus ansprechen, und die zahlreiche Bereiche (s. o.) betreffen. Bei all den Maßnahmen darf nicht vergessen werden, dass Urlaub in Österreich ein Erlebnis ist und sein soll. Es muss ein Ziel sein, diese Maßnahmen mit dem Erlebnis zu verbinden – z. B. eine herausragende Küche mit geringer CO₂ Belastung, ein Fahrradurlaub - und kein Urlaub mit dem erhobenen Zeigefinger und nur für „Gutmenschen“ oder unter Betonung des Verzichts. Ideal wäre es, wenn ich als Urlauber oder Urlauberin weiß (und nachprüfen könnte), dass mein Urlaub in Öster-

reich – dann, wenn ich meine Anreise kompensiere - nicht nur bequem und, erlebnisreich, sondern auch weitgehend CO₂-neutral ist und ich das eigentlich nicht merke oder in diese Richtung „geschubst“ werde. ■

U L R I K E
P R Ö B S T L - H A I D E R

ist seit 2003 Professorin für Landschaftsentwicklung, Erholung und Tourismus an der Universität für Bodenkultur in Wien. Nach dem Studium der Landschaftsplanung an der TU München-Weihenstephan, Promotion an der Ludwig-Maximilians-Universität München 1988 und Habilitation an der TU München 2000 sowie der Leitung der Arbeitsgruppe für Landnutzungsplanung seit 1988 in Oberbayern erfolgte die Berufung nach Wien. Zu den aktuellen Forschungsthemen gehören neben dem ländlichen und nachhaltigen Tourismus auch die Klimawandelanpassung, die Erholungsplanung sowie naturschutzfachliche Planungs- und Prüfinstrumente.



Innovation in Kalbfleisch – Ihr Familienbetrieb mit 



Seit 1967 sind wir als Pionier in der Kalbfleischzerlegung ständig innovativ auf dem Vormarsch zur Erfüllung der Kundenwünsche. Natürliche und kontrollierte Aufzucht mit einem lückenlosen Herkunftsnachweis ist für uns selbstverständlich. Genießen Sie ein zartes, kalorienarmes und gesundes Produkt.

tils.de