



Interview

Nachhaltige Reiseräume wahr machen. Aber wie?

Nachhaltigkeits-Beraterin Diana Körner fördert von den Seychellen aus Projekte für die Vernetzung nachhaltiger Tourismuspartner und ist Mitglied des Berater-Netzwerks für nachhaltigen Tourismus »mascontour«. **Kirsten Kohlhaw** hat sich mit ihr darüber unterhalten, wie sie die eigene Basis des Tourismus, nämlich die intakte Schönheit der anzupreisenden Destinationen, erhalten wollen. Und wie sie Anbietern helfen, echt faire Reisen anzubieten.

Slow Food Magazin: Diana, Euer Motto lautet »Nachhaltigkeit ist für uns kein ideeller Anspruch, sondern Maxime unserer täglichen Arbeit.« Das klingt etwas abstrakt. Was heißt das für Sie konkret in Ihrer Arbeit?

Diana Körner: Als mascontour-Berater ist Nachhaltigkeit Teil unseres Lebensstils. Jeder im Team versucht, wo immer möglich, z.B. Ressourcen zu sparen, Müll zu vermeiden, CO₂ zu kompensieren und grünen Strom zu nutzen. Nachhaltiger Tourismus ist unser Business, das wir professionell betreiben. In dieser Arbeit wollen wir uns aber auch selbst treu bleiben. Daher ist es uns sehr wichtig, dass unsere Projekte langfristige Wirkungen erzielen.

Um gute Vorhaben mit positiven Auswirkungen umzusetzen, braucht es viele aktiv Beteiligte. Die Akteure auf gemeinsame, machbare Ziele einzuschwören, sie zu informieren und zu motivieren. Wie gestaltet Ihr den Dialog?

Diesen Dialog stellen wir durch einen partizipativen Beratungsansatz sicher. Wir arbeiten sowohl mit Akteuren aus den Quellländern, sowie mit Partnern in den Destinationen eng und aktiv zusammen, um gemeinsam Ziele zu setzen und geeignete Maßnahmen festzulegen. Risikomanagement und Wissensmanagement sind für jedes Projekt wichtige Komponenten, um sicherzustellen, dass angestoßene Maßnahmen auch nach Projektende durch die Akteure eigenständig weitergeführt werden.

Wie macht Ihr das genau?

»Relationship building« und Vernetzen sind hier zentrale Schlagwörter und Kernkomponenten unseres Beraterjobs. Ein kleines Beispiel aus Afrika: Ein Auftraggeber gab uns die Aufgabenstellung, in dem fünf Länder umfassenden Schutzgebiet »Kavango Zambezi Transfrontier Conservation Area – KAZA« die Zertifizierung von Ökolodges voranzutreiben, verbunden mit dem Anreiz, diese auch stärker in Deutschland zu bewerben. Zuerst fanden in Deutschland Treffen mit Reiseveranstaltern statt, in denen geschaut wurde, was bereits an Angeboten in der KAZA Region existiert. Im zweiten Schritt gab es einen Workshop vor Ort mit verschiedenen Akteuren, u.a. Lodge-Ber-

sitzern, NGOs und Schutzgebietsmanagern. Gemeinsam mit allen Beteiligten haben wir uns auf Standards geeinigt, den Dialog mit anerkannten Zertifizierungsstellen aufgebaut und im Projektzeitraum mehr als 60 neue Lodges zertifiziert. Diese neuen Angebote sind in einer Broschüre zusammengefasst, mit der die Reiseveranstalter arbeiten.

Welche Rolle spielt beim Erarbeiten dieser neuen Angebote der Begriff »nachhaltig«?

Das Begriff des nachhaltigen Tourismus (engl. »sustainable« oder »responsible tourism«) ist heutzutage in aller Munde. Wenn man sich erfolgreiche Reiseveranstalter und Destinationen in diesem Kontext genauer anschaut, locken viele aber nicht mit dem Wort selbst mehr Gäste an, sondern mit einem stimmigen Gesamterlebnis für die Besucher, die sogenannte »Traveller Experience«. Sie sprechen von authentischen Begegnungen mit der lokalen Bevölkerung, einem ursprünglichen Naturerlebnis oder dem Genuss kulinarischer Köstlichkeiten aus der Region und verleihen auf diesem Wege der Nachhaltigkeit die entsprechende Glaubwürdigkeit.

Dazu gehört auch, darauf zu achten, die lokale Wertschöpfung zu steigern bzw. Geldabflüsse ins Ausland (z.B. für Importe oder durch Gewinnverlagerung) so gering wie möglich zu halten, damit möglichst viele Einnahmen in den Destinationen bleiben. Hier kann ich auch als Tourist einen Beitrag leisten, indem ich z.B. lokal-geführte Unterkünfte und Restaurants bevorzuge, vor Ort produzierte Souvenirs kaufe oder mich von einheimischen Tourguides führen lasse, die mir einen authentischen Einblick in die Destination geben.

Dass Touristen in alle Bereiche vorrücken, ruft ja auch gegenteilige Reaktionen hervor. Ich denke an die »Overtourism«-Debatte, die unter den globalen touristischen Hotspots auch europäische Städte wie Berlin, Venedig und Barcelona erfasst hat.

»Overtourism« ist in der Tat für manche Destinationen ein großes Problem, das sie sich jedoch selber zu zuschreiben haben. Jede Destination – ob Großstadt, Insel oder Schutzgebiet – muss



gemeinsam mit den lokalen Akteuren Wege finden, mit steigenden Besucherzahlen so umzugehen, dass die Balance zwischen intakter Umwelt, Interessen der lokalen Bevölkerung und wirtschaftliches Wachstum erhalten bleibt. Es gilt proaktives Destinationsmanagement zu betreiben und Tourismus von Beginn an professionell zu steuern, um Konflikte mit der lokalen Bevölkerung oder Umweltschäden zu vermeiden. Um eine geordnete Tourismusentwicklung sicherzustellen, braucht jede Destination eine eigene, nachhaltige Strategie.

Im Kontext von Schutzgebieten kann die Ermittlung der ökologischen Belastungsgrenzen Aufschluss darüber geben, wie viele Besucher z.B. ein Nationalpark verträgt, damit Lebensräume, Tiere und Pflanzen nicht durch den Tourismus in Mitleidschaft gezogen werden. Über gezielte Maßnahmen können zudem Besucherströme gelenkt werden, indem bestimmte Wanderwege (z.B. zur Brutzeit von Vögeln) gesperrt werden oder nur eine bestimmte Anzahl an Personen pro Tag Zugang zu einem Schutzgebiet bekommen.

Heißt hoher Einsatz denn auch hohe Kosten?

Das kann man nicht verallgemeinern. Im Gegenteil. Nachhaltig reisen geht mit jedem Portemonnaie. Sogar auf den Seychellen. Die Möglichkeiten für Menschen, die fair reisen wollen, reichen von hochpreisigen Luxusangeboten bis hin zu Angeboten für Rucksacktouristen.

Welche Bedeutung haben die 2015 von der UN-Vollversammlung im Rahmen der Agenda 2030 beschlossenen »Ziele für nachhaltige Entwicklung« für den Tourismus?

Ich finde es sehr wichtig, dass Tourismus offizieller Bestandteil dieser Agenda ist und in einigen Zielen explizit benannt wird.



Diana Körner, Expertin für nachhaltigen Tourismus.

Viele große Reiseveranstalter und internationale Hotelketten arbeiten bereits dran, die SDGs (Sustainable Development Goals) in ihre Nachhaltigkeitsstrategien mit aufzunehmen. Denn auch touristische Anbieter stehen in der Pflicht, ihren Beitrag zu den SDGs zu leisten und messbar zu machen. Eine große Herausforderung dabei ist es, die abstrakten Ziele in konkretes Handeln bzw. in konkrete Maßnahmen zu überführen.

Hier muss sich die Tourismusbranche die Frage stellen, was bedeuten die Ziele für ihr eigenes Handeln und wie können sie diesen bestmöglich im operativen Geschäft gerecht werden?

Das ist in einer komplexen und globalisierten Branche wie dem Tourismus nicht so einfach. Wichtig ist hierbei, dass Erfolg künftig nicht mehr nur rein quantitativ betrachtet wird (z.B. über steigende Touristenankünfte oder Umsatzzahlen), sondern auch qualitative Aspekte in den Vordergrund rücken (z.B. der Beitrag der Tourismusbranche zum Erhalt der biologischen Vielfalt). Denn letztlich ist keine Branche so sehr von intakten natürlichen und kulturellen Ressourcen abhängig wie der Tourismus. ●

LICHT IM ZERTIFIZIERUNGS-DSCHUNGEL

Anbieter sollten nach Labeln Ausschau halten, die von der Global Sustainable Tourism Council (GSTC) akkreditiert sind. Die GSTC, eine unabhängige internationale Organisation, hat universale Kriterien zum Thema »Nachhaltiger Tourismus für Hotels und Reiseveranstalter« veröffentlicht und prüft weltweit Labels darauf, ob diese Mindeststandards erfüllt werden.



Besuchen Sie die
MANZ Backofenwelt
mit über 60 verschiedenen
MANZ Ofenmodellen
auf 1.500 m² Ausstellungsfläche



Perfekte Backöfen!

Brot backen | Dampfgaren
Kuchen backen | Dörren
Braten | Grillen

Alles in einem MANZ-Ofen!

Fordern Sie unseren
Gratis-Katalog an!

MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3 | 97993 Creglingen-Münster
Tel.: 0 79 33 / 91 40-0 | www.manz-backtechnik.de

www.resihuber.bio



resihuber
bio . restaurant . café

Münchens erstes Restaurant-Café
mit 100 % Bio auf der Karte.
Wir freuen uns auf Sie zum Frühstück,
Mittag- und Abendessen!

Resi-Huber-Platz 1 · 81371 München-Sendling
089 45 20 1670 · servus@resihuber.bio
Di bis Sa 8:00 – 23:00 Uhr
feiertags geschlossen



**WOHNGESUNDE
BIO-DESIGNHÄUSER**

» www.baufritz-sf.de

Mit einzigartigem Gesundheitskonzept.
Architekturbroschüre kostenlos: Telefon
08336-9000, eMail info@baufritz-sf.de



BAUFRITZ
WIR BAUEN GESUNDHEIT