



Das Wissenschaftscafé-Podium mit v.l.: Michael Caflisch, Reto Rupf, Hans Lozza, Carolin Scheiter, Kurt Bobst, Harry Keel, Moderatorin Barbara Haller der Academia Raetica und Organisator David Jenny der Engadiner Naturforschenden Gesellschaft.

Foto: Jon Duschletta

Fremdwort «Overtourism»

Touristiker wünschen sich viele, Natur- und Landschaftsschützer wenig Gäste. So einfach ist die Frage nach einem Zuviel oder Zuwenig aber nicht, wie die Podiumsdiskussion am Donnerstag in Zuoz gezeigt hat. Von «Overtourism» und einer touristischen Übernutzung hingegen sprach niemand.

JON DUSCHLETTA

Die Corona-Pandemie bescherte dem Schweizerischen Nationalpark im Sommer 2020 ein Gästeplus von 50 Prozent. In der Schweiz kennt der Trend der Logiernächteentwicklung seit der Pandemie nur eine Richtung, nach oben. Das bestätigen auch die Augustzahlen 2022 der Logiernächte im Kanton Graubünden. Diese liegen im Vergleich zum Vorjahr mit 14 Prozent im Plus. Mehr noch. Auch die kantonalen Zahlen für die Periode Januar bis August liegen im Vergleich der letzten fünf Jahre 12,5 Prozent höher, trotz des absoluten Rekordjahres 2019.

Zahlen, welche die Podiumsmoderatorin Barbara Haller, Geschäftsführerin der Academia Raetica Davos, gleich zu Beginn zur Bemerkung veranlasste: «Die Touristiker reiben sich die Hände, die Naturschützer die Augen.» Tatsächlich sprach der Kommunikationsverantwortliche des Schweizerischen Nationalparks, Hans Lozza, von einem eigentlichen «Stresstest», welcher das SNP-Team im Sommer 2020 zu bewältigen hatte. Viele Gäste, darunter viele auch unvorbereitete und entsprechend

schlecht für eine Wanderung im Nationalpark und im Gebirge ausgerüstete Personen, hätten die Verantwortlichen gefordert, sehr viel mehr Informationsarbeit abverlangt und auch aufgezeigt, «wie anspruchsvoll die Gratwanderung zwischen Naturschutz und Tourismus sein kann». Eine spontan organisierte Besucherumfrage im Nationalpark hat nämlich gezeigt, dass damals 20 Prozent der Gäste einzig aufgrund der Pandemie vor Ort waren. «Aber auch», wie Lozza im Verlauf des Gesprächs freudig ergänzt, «dass 90 Prozent der Parkbesucher explizit des Schutzstatus wegen gekommen sind.» Rund 120000 Personen besuchen jeden Sommer den Nationalpark, der, wie Lozza betonte, eigentlich ein Wildnisgebiet ist.

«In Graubünden hat es Platz für alle» Zurück zur Einstiegsfrage: Was ist zu viel? Für Reto Rupf, stellvertretender Leiter des Instituts für Umwelt und Natürliche Ressourcen an der ZHAW Wädenswil, hängt dies stark mit der Tragfähigkeit eines Raumes zusammen, und zwar, wie er präzisiert, «sowohl im natürlichen wie auch im sozialen Kontext. Sobald durch die Nutzung Schäden an der Natur entstehen, dann ist eine kritische Grenze erreicht.»

Michael Caflisch, Leiter Tourismusentwicklung beim kantonalen Amt für Wirtschaft und Tourismus in Chur, sieht im Tourismussektor naturgemäß eine «direkte wie auch indirekte Existenzgrundlage vieler Personen und Unternehmen». Er sagt: «In Graubünden hat es genügend Platz für alle, für Einheimische, für Gäste und auch für die Natur.» Harry Keel ist Geschäftsführer der Tektonikarena Sardona in Sargans, notabene einem Unesco-Welterbe. Er machte sich für ein gutes Management

der Gästeströme stark und stellte sich auf den Standpunkt, dass die Frage nach zu viel oder zu wenig Gästen «einem sehr subjektiven Empfinden entspringt» und auch «Ausdruck der persönlichen Interessen» ist.

Kurt Bobst, VR-Präsident der Destination Engadin St. Moritz Tourismus ESTM, knüpfte hier an, nahm die Sicht des Gastes ein, sagte, dieser überlege sich heute gut, wo er seine Ferien verbringen wolle und auch, wo er sich wohlfühle. «Das Reiseverhalten hat sich verändert wie auch die Werte der Gesellschaft.» Der Gast wolle nicht gelenkt sein, nicht irgendwo durchgeschleust werden oder wissentlich der 750. Tagesbesucher sein. «Vielmehr will er Begegnungen haben, sich austauschen können, lokales Kulturgut erleben und auch die Natur möglichst naturnah erleben.»

Aufgepasst vor sozialen Medien

Das solches auch nach hinten losgehen kann, davon kann Carolin Scheiter ein veritables Klagelied singen. Die heutige Leiterin Kommunikation beim Nationalpark Berchtesgaden in Oberbayern war zuvor in gleicher Stellung im Tourismussektor tätig, kennt also beide Seiten aus der Praxis. «Ich habe zwei Herzen in der Brust», sagte sie deshalb, «früher hatte ich die Aufgabe Gäste anzulocken, und heute manchmal sie abzuweisen.» Viele schlaflose Nächte hat ihr – und nicht nur ihr – 2020 ein Instagram-Post einer deutschen Influencerin beschert. Diese hatte ein Foto gepostet, welches sie badend in einer Gumppe eines Wasserfalls am Königsee zeigte. «Ein besonders schöner wie auch sensibler Ort an absolut gefährlicher Stelle, den vorher vor allem Einheimische kannten und schätzten.»

Der Instagram-Post der Influencerin, unglücklicherweise aber erst recht auch der Versuch der Nationalparkverantwortlichen, weitere Posts zu verhindern, erreichten indes genau das Gegenteil. Viele der weit über eine Millionen Followerinnen und Follower der Influencerin jubilierten, die Meldung ging durch die Decke und lockte nicht nur die Massen, sondern schnell auch TV-Stationen an. «Mit der Folge», so Scheiter konsterniert, «dass wir das Gebiet rund um den Wasserfall für alle sperren mussten.»

Auf die Hilfe von Influencern setzt trotz allem auch die ESTM. «Wir versuchen das aber so gut wie möglich einzusetzen, um touristische Angebote zu bewerben und bespielen ganz generell alle Kanäle», so Kurt Bobst. Denn eines ist klar, um den Einsatz sozialer Medien kommen heute weder der Schweizerische Nationalpark noch die Tektonikarena Sardona herum. Deshalb muss auch überall dort, wo die touristische Nutzung in weitgehend geordneten Bahnen verläuft, diesbezüglich vorsichtig agiert werden.

«Niemand will hier bei uns anstehen»

Laut Hans Lozza findet aber draussen in der Natur, auf den Wanderwegen beispielsweise, eine Art Selbstregulierung statt. «Wenn nämlich 1500 Leute am gleichen Tag in die Val Trupchun wandern, um dort die Hirschbrunnt zu erleben, dann ist das vielen vor Ort selbst zu viel. Niemand will hier bei uns anstehen oder in einer Kolonne durch die Natur wandern.»

Für Harry Keel ist in Bezug auf die negativen Auswirkungen auf die Natur weniger die Anzahl der Gäste massgebend als deren Verhalten. Mit dem Bild eines Mountainbikers im Hintergrund, der sich im national gleich drei-

fach geschützten Biotop Segnesboden oberhalb von Flims austobt, sagte Keel: «Sehr wenige Besucher können in einem sensiblen Gebiet mehr Schaden verursachen, als sehr viele, die sich aber richtig verhalten oder gut gemanagt werden.» Und auch auf die Tektonikarena Sardona bezogen, kennt er das Dilemma. Etwa zwischen dem Tourismusdirektor, der bestrebt ist, möglichst viele Besucherinnen und Besucher zu generieren und dem Naturschützer, der sagt, das ist ein Welterbe, da ist jeder Besucher einer zu viel.

Michael Caflisch hielt dagegen: «Die Bemühung, mehr Gäste nach Graubünden zu bringen, bewegt viel mehr, als die Frage, ob es an einzelnen Punkten zu viele Gäste hat.» Dies nicht zuletzt deshalb, weil der Tourismus nun mal die wirtschaftliche Grundlage ist für Leben und Auskommen der Bevölkerung, gerade im Berggebiet. Über den ganzen Kanton gesehen, leben etwa 35 Prozent der Bevölkerung vom Tourismus, während es im Oberengadin laut Caflisch auch 60 oder 65 Prozent sein dürften.

Instrumente der Selbstregulierung

Konsens fanden die einzige weibliche Podiumsteilnehmerin und ihre fünf Gesprächspartner abschliessend darin, dass alle die vielfältigen und komplexen Probleme, welche im Umfeld der touristischen Nutzung gegebener Lebensräume entstehen, nur gemeinsam und unter Einbezug der Politik gelöst werden können. Oder, wie Hans Lozza zum Schluss bemerkte: «Wir haben hier zum Glück ein Hochpreissegment, ein beschränktes Bettenangebot und auch nur wenige Tagesgäste. Das alles sind wirksame Instrumente der Selbstregulierung.»

Die Chefs des Gourmet-Festivals stehen fest

St. Moritz Vom 20. bis 28. Januar 2023 findet zum 29. Mal das St. Moritz Gourmet Festival statt. Unter dem Motto «Middle Eastern Cuisine» versammeln sich im Oberengadin Gourmets aller Couleur, um die Köstlichkeiten der renommierten Gastköchinnen und Gastköche sowie der Küchenchefs der Partnerhotels zu probieren und sich auf den Festival-Events auszutauschen.

Im Hotel «Waldhaus Sils» ist der türkische Spitzenkoch Musa Dağdeviren bei Küchenchef Gero Porstein zu Gast.

Dağdeviren ist vielen aus der Netflix-Food-Doku-Serie «Chef's Table» bekannt, für die er 2018 porträtiert wurde. Im Hotel «Sartz» empfängt Küchenchefin Kari Walker Silvena Rowe. Die bulgarisch-türkische Köchin baute als Miteigentümerin das Restaurant «Omnia» in Dubai auf und gilt heute als eine der führenden

«Wellness Chefs» der Golfregion. Athanasios Kargatzidis ist zu Gast bei Mauro Tauffer im Kulm Hotel St. Moritz. Der gebürtige Grieche wuchs in Kanada auf und studierte am renommierten Dubrulle Culinary Institute in Vancouver. Auf Reisen durch die ganze Welt entwickelte er seine eigene kulinarische Handschrift und nimmt mit seiner modernen Fusion-Küche immer wieder Bezug auf seine griechischen Wurzeln.

Einer der Shooting Stars der israelischen Gastronomieszene ist Gast von Küchenchef Gian Nicola Colucci im «Grand Hotel des Bains Kempinski»: Tomer Tal. Sein Gourmet-Restaurant «George & John» im Fünf-Sterne-Superior-Hotel «The Drisco» in Tel Aviv zählt mit seiner modernen israelischen Küche zu den renommiertesten Restaurants des ganzen Landes. Chefkoch Raz Rahav

kocht im Carlton Hotel St. Moritz gemeinsam mit dem Küchenchef Fabrizio Crespi. 2016 erfüllte Rahav seinen Traum und eröffnete das Restaurant mit dem Namen «OCD» in Tel Aviv, wobei der Name für Obsessive Compulsive Disorder steht. Küchenchef Fabrizio Zanetti vom Suvretta House begrüsst Sami Tamimi. Der gebürtige Palästinenser startete seine Karriere in Jerusalem, mit 21 zog er nach Tel Aviv, baute ein Catering-Unternehmen auf und wurde Chefkoch im «Lilith», damals eines der renommiertesten Restaurants Israels. Seit 1997 lebt Tamimi in London. Im Deli «Baker & Spice» lernte er Yotam Ottolenghi kennen, gemeinsam eröffneten sie 2002 das erste Ottolenghi-Deli in Notting Hill.

Im Hotel Nira Alpina wird Imab Alarnab mit Chefkoch Janko Glotz kochen. Der Krieg trieb den erfolgreichen syri-

schen Gastronomen Alarnab, der in Damaskus mehrere Saftbars und Cafés betrieb, über den Libanon nach Europa. Auf der Flucht bekochte er Menschen mit dem gleichen Schicksal – teilweise 400 Personen gleichzeitig. 2021 eröffnete er sein Restaurant «Imad's Syrian Kitchen» im Herzen Sohos, wo er eine kreative syrische Gourmet-Küche serviert. Alan Geam repräsentiert in Paris die Küche des Nahen Ostens. Beim St. Moritz Gourmet Festival ist er Gast von Fabrizio Piantanida im Grand Hotel Kronenhof in Pontresina. Geam wurde in Libyen geboren und wuchs im Libanon auf. Als Zehnjähriger zog er mit seinen Eltern in die USA, mit 24 ging er nach Paris. Dort schlug er sich zunächst als Tellerwäscher durch, bevor er per Zufall seine erste Stelle am Herd bekam. Aus Berlin reist Gal Ben Moshe nach St. Moritz und ist zu

Gast bei Rolf Fliegau im Hotel Giardino Mountain. Ben Moshe ist in Tel Aviv geboren und aufgewachsen, lernte in London bei Zwei-Sterne-Koch Claude Bosi und eröffnete 2013 mit dem «Glass» sein erstes Restaurant in Berlin. Küchenchef Maxim Luvara vom Hotel Badrutts Palace empfängt Zineb «Zizi» Hattab. Die Spanierin mit marokkanischen Wurzeln arbeitete noch vor wenigen Jahren als Software-Ingenieurin, brachte sich selbst Profi-Kochtechniken bei und absolvierte Stages bei Andreas Caminada in Fürstentum und bei Massimo Bottura in Modena. Gault Millau kürte Hattab 2020 zur «Entdeckung des Jahres», 2021 gab es den «Green Star», 2022 den ersten Stern vom Guide Michelin. Der Vorverkauf läuft seit 2. November. (pd)