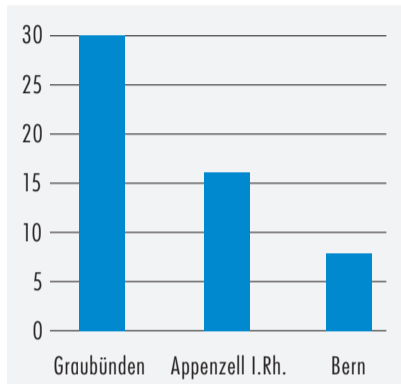


## Die Zahl

16,8 Prozent

(red) Die Bedeutung des Tourismus für den Kanton Appenzell Innerrhoden zeigt sich unter anderem bei der Betrachtung des Bruttoinlandsprodukts (BIP). Die Volkswirtschaft des Kantons AI erbringt eine jährliche Wertschöpfung von 969 Millionen Franken. Davon trägt der Tourismus 124 Millionen bei. Spannend ist zudem die Betrachtung der Anzahl Arbeitsplätze, welche in die Tourismus-Branche fallen. Im Kanton Appenzell Innerrhoden sind es 16,8 Prozent, oder anders ausgedrückt: Fast jeder sechste Arbeitsplatz hängt direkt oder indirekt mit den touristischen Angeboten im Kanton zusammen. Zum Vergleich: Der vor allem im Berner Oberland stark vertretene Tourismus trägt nur 7,8 Prozent zur Beschäftigung des Kantons Bern bei. Im Kanton Graubünden sind es hingegen 29,9 Prozent.



Vergleich der Anteile der touristischen Arbeitsplätze. (Grafik: zVg)

## Blick nach Aussen

Europa ist die beliebteste Privatreiseregion weltweit

(red) Im internationalen Vergleich liegt Europa bei den beliebtesten Reiseregionen ganz vorne. Im Jahr 2019 wurden laut der World Tourism Organization weltweit 1,5 Milliarden Ankünfte von Reisenden verzeichnet. Davon verzeichneten die verschiedenen Länder in Europa 745 Millionen Ankünfte, was einen Marktanteil von rund 50 Prozent ausmacht. Einen entsprechend hohen Stellenwert hat die Tourismusbranche als Wirtschaftsfaktor – rund 2,3 Millionen Unternehmen bieten in der Europäischen Union touristische Dienstleistungen an und sorgen damit für etwa 12,3 Millionen Arbeitsplätze. An der Spitze innerhalb Europas liegen die Länder Frankreich und Spanien.

## Fachkräfte

Veranstaltung ProOst

(red) Der Fach- und Führungskräfte-mangel ist in praktisch allen Branchen allgegenwärtig. Um einen Austausch zwischen Arbeitgebenden und Arbeitnehmenden zu ermöglichen, findet am Freitag, 19. August 2022 der Anlass ProOst statt. Ziel ist es, die Ostschweiz als attraktive Arbeits- und Wohnregion zu präsentieren. Unternehmen aus dem Kanton Appenzell Innerrhoden haben verschiedene Möglichkeiten, sich an ProOst vorzustellen, wie zum Beispiel an einem Informationsstand, einem Vortrag oder bei einer Unternehmensbesichtigung. Weitere Informationen sind unter [www.together.ch/arbeitgeber](http://www.together.ch/arbeitgeber) zu finden.



Veranstaltung ProOst. (Bild: zVg)



Appenzellerland Tourismus | Kantonaler Gewerbeverband | Handels- und Industriekammer | Amt für Wirtschaft



# Trotz Corona ein gutes Jahr

Interview mit Martin Nydegger, Direktor von Schweiz Tourismus

Während der Pandemie durfte der Kanton Appenzell Innerrhoden – als einziger Kanton in der Schweiz – einen Zuwachs bei den Logiernächten verzeichnen.

Katia Wyss

Mit 188 699 Übernachtungen konnte gar ein neuer Spitzenwert erreicht werden; die Steigerung betrug 12,4 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Damit haben noch nie so viele Gäste in der Hotellerie und den Berggasthäusern vom Kanton Appenzell Innerrhoden übernachtet wie im Jahr 2021. Im Interview ordnet Martin Nydegger, Direktor von Schweiz Tourismus, diese erfreuliche Entwicklung für unseren Kanton ein und gibt einen Überblick, wie sich der Tourismus in der Schweiz allgemein entwickelt.

*Katia Wyss: Wie erklären Sie sich, dass Appenzell Innerrhoden als einzige Destination während der Corona-Krise ein Plus an Übernachtungszahlen verzeichnen konnte? Was macht Appenzellerland Tourismus anders als andere Destinationen?*

Martin Nydegger: In der Pandemie erfuhr das Ferienland Schweiz höchste Beliebtheit bei einheimischen Gästen. Dies schlug sich besonders in den traditionell beliebten Ferienregionen wie etwa die Berge oder das Tessin nieder. Darüber hinaus waren es jedoch in jeder Sprachregion auch die im dortigen Verständnis «exotischen», unbekannteren Destinationen, die man besuchen wollte. So ist für manchen Romand das Appenzellerland ein unbekannter Fleck und umgekehrt strömen wir Deutschschweizer beispielsweise in den Jura und entdecken dort unser Land neu.

*Sehen Sie diese Entwicklung als künftigen Trend oder eher als einmaliges Ereignis, weil während der Pandemie kaum andere Ferien als innerhalb des Landes möglich waren?*

Ich denke, dass es sich dabei um eine langfristige Entwicklung handelt. Wir stellen fest, dass sich der internationale Trend des nachhaltigen Reisens mit der Pandemie noch weiter verstärkt hat: Touristinnen und Touristen fragen nach Naturnähe, Authentizität, Lokalität, längeren Aufhalten. Aus meiner Sicht eine Nachfrage, für die gerade das Appenzellerland bestens gerüstet ist.

*Und wie ist es Schweiz Tourismus selbst während der Pandemie ergangen?*

Wir mussten uns immer wieder umstellen und neu ausrichten. Einerseits bei unserer Arbeit und der Aufrechterhaltung unseres Betriebs, andererseits bei der «richtigen» Balance aller unserer Aktivitäten über den Globus. Täglich befassten wir uns mit den Fragen, wohin man aktuell reisen kann, wie es sich mit Grenzschliessungen und Reiseverboten verhält und wie man das Ganze kommunizieren soll. Schlussendlich haben wir jedoch alle einen gigantischen Schritt vorwärts gemacht bezüglich Flexibilität und Kreativität.



Martin Nydegger, Direktor Schweiz Tourismus.

(Bild: © Schweiz Tourismus)

*Wie ordnen Sie die Zukunftsaussichten ein?*

Wir arbeiten mit voller Kraft voraus in Richtung Erholung und Aufholung. Die Rückkehr der ausländischen Gäste und vor allem auch der Tourismus in den Schweizer Städten ist unser Ziel. Besondere Chancen sehen wir zudem im Kongress- und Seminartourismus. Heute sind Veranstaltungen im kleineren und exklusiveren Rahmen gefragt. Zudem liegt der Fokus auf der nachhaltigen Tourismusentwicklung. Ich empfehle jedem Appenzeller Tourismusbetrieb, unbedingt bei unserem Programm «Swissustainable» mitzumachen. Mit diesem kostenlosen Nachhaltigkeitsprogramm können die Betriebe ihr Engagement gegen Aussen sichtbar machen.

*Welche weltweiten Märkte haben aus Sicht von Schweiz Tourismus noch Wachstumspotenzial? Und auf welche sollte das Appenzellerland künftig den Fokus legen?*

Es gehört zu unseren Kernaufgaben, das weltweite Potential für den Schweizer Tourismus zu erkennen und zu bearbeiten. Jede Destination entscheidet selbständig, in welchen Märkten sie präsent und bei welchen unserer Aktivitäten mit dabei sein möchte. Wir empfehlen dem Appenzellerland nicht konkrete Märkte, sondern vielmehr, für einen ausgewogenen Märkte-

mix zu sorgen – und dies tut Appenzellerland Tourismus meiner Ansicht nach.

*Was geht Ihnen durch den Kopf, wenn Sie Worte wie «Massentourismus» oder «Gästeüberflutung» hören?*

Bereits vor der Pandemie konnte man die Situation in der Schweiz kaum mit dem Stereotyp «Übertourismus / Massentourismus», das man aus dem Ausland kannte, vergleichen. Mit der Pandemie hat sich dieses Phänomen wohl sowieso vielerorts aufgelöst. Nichtsdestotrotz sind wir uns bewusst, dass es auch in der Schweiz zeitlich, lokal und situativ Engpässe geben kann. So ist es bereits seit langem unser Ziel, die Gästeströme sowohl zeitlich als auch örtlich zu diversifizieren, etwa mit der Promotion von Nebensaisons und der Bewerbung von weniger bekannten Destinationen für spezifische Märkte und Gästesegmente.

*Zum Abschluss eine letzte Frage: Was fällt Ihnen spontan ein, wenn Sie «Appenzell» hören?*

Eine unserer urchigsten Ecken im Ferienland Schweiz. Ich denke an authentisches Brauchtum und einzigartig idyllische Landschaften. Eigentlich ähnlich wie bei eurem feinen Käse – das Appenzellerland ist vom Geheimtipp zum heiss begehrten Reiseziel gereift.

## Berufsstolz

Appenzeller Power-Trio in der Gastronomie

(red) Seit Mitte März werden die Gäste im Ausflugsrestaurant Scheitlinsbüchel St. Gallen von dem Appenzeller Trio Andreas und Lukas Fuster und Stefanie Ebnetor bewirtet. Die drei sind in der Gastronomieszene keine unbekanntes Gesichter. Lukas und Andreas Fuster sind Brüder, Stefanie ist mit Lukas liiert. Zusammen waren sie alle drei im Gasthaus Waldegg in Teufen tätig.

Drei verschiedene Bildungswege

Stefanie gefiel schon immer die Offenheit und Kontaktfreudigkeit der Gastronomie. Als gelernte Restaurationsfachfrau ist sie Profi an der Front – und ergänzte ihre Erfahrungen mit einem Sprachaufenthalt und verschiedenen Stationen in Schweizer Restaurants. Ihr Partner Lukas hat gleich zwei Ausbildungen absolviert. Zuerst als Konditor/Confiseur EFZ und darauf als Koch EFZ. Sie beide absolvieren zudem zurzeit die Weiterbildung zu diplomierten Betriebsleitern (Gastro-Module) und erhalten das entsprechende Werkzeug für die Führung eines eigenen Betriebs. Andreas Fuster hat die Ausbildung zum Koch EFZ absolviert und war anschliessend in nationalen und internationalen Küchen – unter anderem bei Anton Mosimann in London – tätig. Obendrein absolvierte er die Hotelfachschule in Thun. Die Brüder sind schon früh in Kontakt mit Lebensmittel gekommen. «Zuhause hatten wir einen grossen Garten. Wir lernten, wie viel Arbeit in der Verarbeitung, im Umgang und in der Konservierung von Lebensmitteln steckt. Ein Beruf mit Lebensmitteln war deshalb naheliegend», erläutern Lukas und Andreas.

Starkes Bildungssystem

Dabei wird eines deutlich: Die drei bringen eines hochwertigen Erfahrungsschatz mit. Sie profitierten vom dynamischen Schweizer Bildungssystem und sagen dazu: «Unser Bildungssystem ist das Beste der Welt. Zwar wurde uns in den Ausbildungen viel aber verlangt, aber die Mischung aus Theorie und Praxis machen schliesslich den hohen schweizerischen Standard aus». Das Team wünscht sich zukünftig mehr stolze Berufsleute in der Gastronomie. Der Umgang mit Lebensmitteln, das kreative Kochen und schliesslich der direkte Gästekontakt gehören zu den schönsten Aufgaben des Teams. Und kein Tag ist wie der andere. «Wir möchten die Anstellungsbedingungen der Gastronomie attraktiv gestalten und versuchen, zeitgemässe und längst erforderliche Anpassungen vorzunehmen». In naher Zukunft möchten sie im Scheitlinsbüchel sowohl im Service als auch in der Küche junge Berufsleute ausbilden.

Im Herzen Appenzeller

Es überrascht nicht, dass das Trio gerne als junge und hungrige Berufsleute beschrieben wird. Auf die Frage, ob sie ihr Know-how in naher Zukunft auch in Appenzell einsetzen möchten, antworten sie: «Wir wollten schon immer ein Ausflugsrestaurant mit grosser Terrasse führen, der Scheitlinsbüchel ist daher perfekt für uns – unser Fokus liegt momentan hier. Zukunftspläne haben wir momentan noch keine. Wir sind aber sehr stolz auf unsere Wurzeln und bedienen unsere Gäste mit vielen Produkten aus Appenzell – seien es Getränke, Spirituosen, Käse oder Fleisch».



Von links: Das Trio mit Lukas Fuster, Stefanie Ebnetor und Andreas Fuster. (Bild: zVg)