

travel. **one**

das Magazin für Reiseprofis

Ausgabe neunzehn 10. Oktober 2014

Specials in
dieser Ausgabe:
Airlines/Airports
Ägypten
Malta



Vegan Reisen

Kochen ohne tierische Produkte liegt im Trend.
Wie der Lebensstil Einzug in die Touristik hält. Seite 10

Interview

Esayas Woldemariam
von Ethiopian Airlines

Wie der afrikanische Carrier mit
der Seuche Ebola umgeht. Seite 8





© Veggie Hotels/Fivelements

Immer mehr Menschen leben **vegan** und verbannen tierische Produkte von ihren Tellern. Ein Trend, der allmählich auch in die Touristik schwappt.

Auf dem Gemüse-Trip

Dirk Fehring-Prieß macht keine Kompromisse mehr. »Ich lebe zu 100 Prozent vegan«, sagt er und bezeichnet sich als »Vollblut durch und durch«. Vor vier Jahren beschloss der Reiseverkehrskaufmann, nicht nur auf Fleisch und Fisch zu verzichten wie zuvor, sondern alle tierischen Produkte aus seinem Leben zu verbannen. Die Zustände in der Massentierhaltung bewegten ihn zu diesem konsequenten Schritt.

Der 48-Jährige ist längst keine Ausnahme mehr. Wurden Menschen wie er noch vor ein paar Jahren belächelt, entscheidet sich eine immer größer werdende Gruppe für einen veganen Lebensstil. In Deutschland essen momentan rund 900.000 Menschen ausschließlich eine rein pflanzliche Kost, fand das Marktforschungsinstitut Yougov heraus. Somit ernähren sich 1,1 Prozent der Bundesbürger vegan.

Vegane Kochbücher und Feste.

Das ist kein allzu hoher Wert – auch nicht im Vergleich zu den neun Prozent der Bevölkerung, also rund sieben Millionen Deutschen, die sich Vegetarier nennen. Und doch: »Vegan boomt«, stellt der Vegetarierbund Deutschland (VEBU) fest. In jedem Buchladen stehen inzwischen Kochbücher für Gerichte mit Gemüse, Sojamilch und Tofu in den Regalen. 77 Neuerscheinungen zählt der VEBU in diesem Jahr. Mehr denn je: 2013 erschienen 50 neue vegane Kochbücher, 2012 waren es lediglich 13. Gleichzeitig gibt es immer häufiger vegane Feste: Auf dem Berliner Alexanderplatz luden

Ende August Veganer zu einem dreitägigen Sommerfest, im kalifornischen Santa Monica stieg Anfang Oktober das erste vegane Oktoberfest weltweit.

Der Trend macht auch vor der Touristik nicht halt. Der Robinson Club, zum Beispiel, erweitert im Dezember die Auswahl am Buffet um vegane Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts. Und auch in Hotels hält das Thema allmählich Einzug (siehe Seite 14). Zudem bieten etliche Fluggesellschaften ihren Passagieren pflanzliche Sondermenüs an (siehe Seite 12).

Leicht ist es für Dirk Fehring-Prieß dennoch nicht. »Wenn ich verreise, muss ich mich immer sehr genau erkundigen, wo ich etwas zu essen finde«, erklärt er. Dieses Dilemma hat ihn und seinen Chef Sebastian Rosmus nun auf eine Geschäftsidee gebracht. Warum nicht einen veganen Urlaub auflegen, sagten sich die beiden Reiseexperten von der Agentur Schöner Reisen im niedersächsischen Uetze.

Wie Fehring-Prieß ist auch Rosmus Veganer. Allerdings nicht bis zur letzten Konsequenz, der 36-Jährige trägt weiterhin Lederschuhe. Vor zwei Jahren ließ sich der Reisebüroinhaber von seinem Mitarbeiter ein Kochbuch aus, kochte neugierig die Rezepte nach – und nahm rund 30 Kilo ab. Da-

Wer is(s)t was

Vegan leben Menschen, wenn sie komplett tierische Produkte ablehnen. Der Verzehr von Fleisch, Fisch, Eiern, Milchprodukten und Honig ist für sie tabu. Sie tragen keine Kleidung aus Leder und Wolle, schlafen nicht unter Daunendecken und wollen in Kosmetik keinesfalls tierische Stoffe finden.

Vegetarier sind nicht ganz so strikt. Sie essen auch Produkte von lebenden Tieren, aber weder Fleisch noch Fisch.

Flexitarier ernähren sich meist vegetarisch. Hin und wieder aber essen sie ein Stück Fleisch oder Fisch.

Neues Produkt: Veganer Urlaub steht erstmals in einem Katalog

Vegan in der Luft

Auch bei den **Fluggesellschaften** spielt der Ernährungstrend eine immer größere Rolle. Sondermenüs zum Vorbestellen gehören für die meisten Airlines bereits seit Längerem zum Standard.

An einer bestimmten Ernährungsweise auch unterwegs festhalten zu können, wird auch für Fluggäste immer wichtiger. »Die vegane Ernährung spielt eine wesentlich größere Rolle als noch vor ein paar Jahren«, erzählt Christian Herzog, Deutschlandchef von Air France/KLM. Das liegt seiner Meinung nach auch daran, dass das Thema Nachhaltigkeit in der Touristik immer präsenter und wichtiger werde. Bei beiden Airlines finden Passagiere überhaupt eine große Auswahl an sogenannten Sondermenüs. Dazu zählen zum Beispiel Gerichte für Zuckerkrankte, Diätkost, allergen- und glutenfreie Gerichte oder salzarme Menüs.

Ein Großteil der Airlines beschäftigt sich bereits seit mehr als zehn Jahren mit verschiedenen Ernährungsformen, da viele Fluggäste meist schon aus religiösen Gründen auf die Menü-Auswahl achten müssen. So servieren Singapore Airlines (SIA) und Thai Airways 30 beziehungsweise 19 Sondermahlzeiten an Bord – darunter auch entweder auf westliche oder auf orientalische Art zubereitete vegane Speisen. Ein Angebot, das sehr gut angenommen wird. So servierte SIA auf Abflügen von Frankfurt aus im vergangenen Jahr fast 2.000-mal das vegane Menü, und auch dessen orientalische Variante wurde knapp 1.200-mal bestellt.

Eine »abwechslungsreiche Auswahl« der speziellen Ernährung ist seit vergangenen Jahr auch bei Condor zu finden. Die Airline bestätigt eine »sehr gute Nachfrage« nach der veganen Bordverpflegung und sieht es gerade in der Touristik als wichtig an, »bestmöglichst auf die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste einzugehen«. Bei Lufthansa zählt die vegane Mahlzeit inzwischen sogar zu den »meist gebuchten Sonderessen nach den vegetarischen Gerichten«. Passagiere können ihren Spezial-Imbiss bis 24 Stunden vor Abflug in der Economy Class ab einer Flugzeit von 185 Minuten buchen, in der Business Class bereits ab 75 Minuten.

Das spezielle Essen werde von »erfahrenen Experten« zubereitet, die alle Vorgaben für vegane Menüs strikt einhielten. Für die Kranich-Airline ist ebenfalls klar: »Die vegane Ernährung nimmt einen immer höheren Stellenwert in unserem Ernährungsverhalten ein.«

Kendra Mietke

Bordmenüs für Veganer sind **ohne Aufpreis** vorab bestellbar



nach blieb er der pflanzlichen Küche nicht nur treu, sondern erkundet Urlaubsziele jetzt mit der veganen Brille. Im August etwa flogen die zwei Kollegen gemeinsam nach Spanien, um sich Hotels anzusehen.

»Die Speisen sind einfach fantastisch«, schreiben sie über die Pension Go Vegan in Andalusien. Die beiden bloggten unterwegs auf ihrer Internetseite veganes-reisen.de. Vegane Kunden sollen erfahren, wer wie auf die Zielgruppe eingeht. Doch soll das Ganze keineswegs nur ein Service sein. Fehring-Prieß und Rosmus wollen die Hotels, von denen sie überzeugt sind, auch verkaufen. Bereits jetzt bieten sie vegane Urlaube in Uetze am Counter an. Und nächstes Jahr soll es einen Schritt weitergehen: Die von ihnen geschneiderten Reisen nach Mallorca und Andalusien stehen 2015 im Katalog der RTK-Marke Mein Reisespezialist – die Agentur Schöner Reisen gehört der Reisebürokooperation an.

Nachfrage am Counter.

Doch gibt es überhaupt genügend Reisebürokunden für einen so speziellen Urlaub? Claudia Biesen-Hüser meint ja. Die Mitarbeiterin von Artz-Reisen im nordrhein-westfälischen Kamp-Lintfort schlug die Idee der beiden daher für den diesjährigen Travel One Kompass vor. Das neue Produkt kam zwar nicht auf den ersten Platz, doch erntete es viel Zustimmung von den Lesern des Magazins (sie stimmten online über Innovationen der Touristik ab).

»Ein tolles Engagement«, sagt Biesen-Hüser, die nicht auf Fleisch verzichtet, jedoch »viel Grünzeug isst«. Artz-Reisen kooperiert nun mit den beiden Veganern. Das Reisebüro feiert Ende November sein 25-jähriges Bestehen, organisiert daher eine kleine Messe und will eine Gruppenreise der RTK-Kollegen bewerben.

Wer aber kommt dafür in Frage? Der typische Veganer ist relativ jung. Im Schnitt 31 Jahre alt, fand eine Online-Befragung der Universität Hamburg kürzlich heraus. Zudem favorisieren mehr Frauen als Männer diesen Lebensstil.

An Bord der Amadeus Silver waren beide Geschlechter gleichmäßig vertreten. Doch begeisterte sich für die Flusskreuz-



© Lüftner Cruises

Fuhr diesen Sommer unter veganer Flagge: Auf der **Amadeus Silver** wurde an vier Tagen ausschließlich pflanzliche Kost serviert

fahrt, die am 20. August in Köln startete, tatsächlich ein relativ junges Publikum. Statt Senioren, wie sonst bei Reisen auf dem Rhein die Regel, nahmen Frauen und Männer um die 40 an dem veganen Trip teil (Interview auf Seite 14).

Die andere Küche gab offensichtlich den Ausschlag. Dirk Bocklage, Geschäftsführer von Kreuzfahrthammer, hatte das Schiff von Lüftner Cruises gechartert und es gemeinsam mit Partnern – darunter ein spezialisierter Catering-Service und Kochbuchautor Björn Moschinski – für vier Tage unter veganer Flagge fahren lassen.

Weitere Flussreisen geplant.

Ein ungewöhnliches Projekt, zu dem Bocklage seine eigene Einstellung animierte. Der 36-Jährige lebte mehrere Jahre in Hongkong. Was er dort sah, wie Chinesen Tiere behandeln,

widerte ihn so an, dass er seinen Fleischkonsum stark einschränkte und zum sogenannten Flexitarier wurde.

Die Kreuzfahrt stieß auf hohe Resonanz, alle 90 Kabinen waren belegt. Bocklage will daher vegane Themenreisen fest im Markt etablieren. Er plant für nächstes Jahr zwei, vielleicht auch drei Flusstrips. Eine Kreuzfahrt durch die Niederlande und Belgien bewirbt er bereits. Die Inspire von Scylla soll sich an Ostern in ein veganes Schiff verwandeln. Einige Kabinen sind schon vergeben, sogar Buchungen aus den USA sind dabei. Und auch Schöner Reisen will Bocklage Kunden schicken.

Und wenn der Veganismus nur eine Modeerscheinung ist? »Ich glaube nicht, dass das Interesse wieder abflacht«, meint Fehring-Prieß, »es wird eher weiter wachsen.« *Petra Hirschel*

>>

Anzeige

EINFACH UNVERGLEICHLICH... SICH IN AUSTRALIEN AUSKENNEN WIE EIN EINHEIMISCHER

Jetzt bewerben für die Mega-Inforeise nach Australien! Corroboree Europe 2015

Nichts erweitert den eigenen Horizont und die Verkaufskompetenz mehr, als ein Reiseziel aus erster Hand zu erleben. Deshalb organisiert Tourism Australia gemeinsam mit den Partnern South Australian Tourism Commission und Singapore Airlines Corroboree Europe 2015 – eine Schulungsveranstaltung in Australien für 300 Aussie Specialists (Reisezeitraum: 23. April bis 7. Mai 2015). Entdecken Sie die lebendige Hauptstadt Südaustraliens, Adelaide, und die berühmte Weinregion Barossa Valley. Vertiefen Sie in Workshops Ihre Produkt- und Destinationskenntnisse und lernen Sie im Anschluss auf einer ausgewählten Inforeise in einen weiteren australischen Bundesstaat die Highlights der jeweiligen Region kennen. Bewerben können sich alle Aussie Specialists zwischen dem 6. Oktober und 7. November 2014 direkt im Aussie Specialist Programm. Es lohnt sich also jetzt Aussie Specialist zu werden und sich einen der begehrten Plätze zu sichern.

Anmelden und bewerben unter: www.aussiespecialist.com

THERE'S NOTHING LIKE AUSTRALIA





Dirk Bocklage, Geschäftsführer von Kreuzfahrthammer, bezeichnet sich selbst als Flexitarier

Warum vegane Flussreisen, Herr Bocklage?

Sie veranstalteten im August Ihre erste vegane Flusskreuzfahrt und wollen im nächsten Jahr weitere Flussreisen für Veganer auflegen. Wie groß ist das Interesse?

Für Veganer ist es im Urlaub nicht einfach, die wenigsten Hotels und Schiffe sind auf sie vorbereitet. Daher suchen sie immer nach Angeboten speziell für Veganer. Die Amadeus Silver jedenfalls war ausgebucht. Allerdings bezeichneten sich nicht alle 173 Passagiere als Veganer. Für ein Drittel – das waren manchmal die Partner der vegan lebenden Menschen – war es eine Gelegenheit, die vegane Küche intensiv auszuprobieren.

Veganer sind laut einer Studie Anfang 30, Flusskreuzfahrer dagegen meist im Rentenalter. Wie passt das zusammen?

Das Publikum unserer Rhein-Kreuzfahrt im August war tatsächlich jünger als bei anderen Flusskreuzfahrten. Die meisten Gäste waren zwischen 36 bis 44 Jahre. Auch waren einige Kinder an Bord, die ebenfalls viel Spaß hatten.

Wie vegan sind Ihre Flusskreuzfahrten?

100 Prozent vegan. Und nicht nur in der Küche. Wir sorgen zum Beispiel auch dafür, dass in den Kabinen nur Pflegeprodukte stehen, für die keine tierischen Inhaltsstoffe verwendet werden. Aber auch die angebotenen Getränke wie Weine und Cocktails sind vollständig vegan.

Ihr Partner ist der vegane Catering-Service Untervegs.

Tauschen Sie den Küchenchef und sein Team komplett aus?

Never change a winning team. Die Schiffscrew kennt schließlich die Abläufe an Bord, das letzte Wort hat der Küchenchef des Schiffes. Die Mannschaft der Amadeus Silver setzte die von uns entwickelten Menüs toll um. Nur zu Beginn waren Mitarbeiter von Untervegs nonstop in der Küche, danach sozusagen nur noch zur Zuarbeit.

Inwieweit beeinflusst der Veganismus die Ausflüge?

Wir versuchen, das Thema aufzugreifen. In Rüdesheim, zum Beispiel, besuchten wir einen veganen Winzer. Er verwendet zum Klären des Weins keine tierische Gelatine und serviert zur Verkostung vegane Cracker.

PEH

Mehr als eine »vegane Option«

Glasnudelsalat mit Avocado-Tartar, Linsenwildreis mit Kokos oder Kurkuma-Kartoffelschnee: So in etwa soll von Dezember an die vegane Auswahl am Buffet von **Robinson Club** aussehen. Die TUI-Tochter hat als erste große Ferienhotelmarke ihr Ernährungskonzept »Wellfit« um eine tierproduktfreie Kategorie erweitert. Zusätzlich zu fettarmen und vegetarischen Gerichten können Cluburlauber künftig auch einen »vegane Genießerteller« bekommen. »Wir haben gemerkt, dass der Bedarf gestiegen ist. Zudem haben wir viele Gäste, die ein veganes Essen einfach mal testen möchten«, erklärt Robinson-Geschäftsführer Ingo Burmester. Die ohne tierische Produkte hergestellten Speisen sind am Buffet speziell gekennzeichnet, der Gast kann zwischen 14 vegetarischen und veganen Gerichten wählen. Auch die Köche der Clubs sind für das Thema »sensibilisiert« worden und können die Urlauber beraten, Fragen beantworten und Tipps geben.

Konkurrenzdruck wächst.

Doch nicht nur die Clubkette Robinson hat die vegane Klientel als Zielgruppe für sich entdeckt. Auch andere Hotels offerieren mittlerweile eine vegane Essensauswahl, die über eine einfache Alternative zum Fisch oder Fleisch hinausgehen soll. Die Wiener Hotelkette **Arcotel** etwa hat seit Herbst dieses Jahres ein komplett veganes Drei-Gänge-Menü im Angebot. Die Anlage Kaiserwasser in Wien lockt zudem an vier Samstagen im Jahr mit einem veganen Grillabend. Und auch der »Wiener Vegan Ball« fand in diesem Jahr in einem Arcotel statt. »Zurzeit ist das Thema in aller Munde, alle namhaften Medien berichten über vegane Ernährung. Und mehr und mehr Menschen beschäftigen sich damit«, erklärt Stephan Mattersberger den Hype um die spezielle Ernährungsform. Der bei Arcotel für den Bereich Food & Beverage Verantwortliche hat inzwischen in fast allen Häusern der Marke ein veganes Frühstück, das Menü und »pro Hotel zwei bis drei vegane Alternativen zu Wurstbrot und Co.« etablieren können. Damit reagiert er auch auf einen steigenden Konkurrenzdruck. Denn seit etwa Jahresbeginn habe

Die Hotellerie versucht mit **verschiedenen Ansätzen**, vegane Kundschaft für sich zu gewinnen.



© Veggie Hotels

Die **Auberge Bouyssour** im Périgord im Südwesten Frankreichs ist nur eines von mehr als 500 Hotels, die sich überwiegend an Vegetarier und Veganer richten; Gäste werden ganz **ohne tierische Produkte** verpflegt

dieser für das Nischenprodukt stark zugenommen, weiß Matersberger. »Immer mehr Hotels springen auf den Zug auf, einige Ferienhotels bieten sogar schon vegane Wochen oder ganze Urlaube an.« Um aber als rein veganes Hotel bestehen zu können, müsste sich Arcotel auch in puncto Ausstattung »veganisieren«, also etwa auf Ledermöbel und Daunendecken verzichten. Für den Hotelmanager ein zu großer Aufwand – zudem sei die Zielgruppe dafür letztlich dann doch zu klein, räumt er ein.

Hotelkooperation für veganen Urlaub.

Um einiges länger aktiv, nämlich seit 2011, ist die weltweit erste Hotelkooperation für rein vegetarische und vegane Unterkünfte. Das Internetportal **Veggie Hotels** ([☞ veggie-hotels.de](http://veggie-hotels.de)) bündelt rund 500 Hotels in mehr als 60 Ländern, die eine vegetarische Küche sowie auch Rohkost, lakto- oder glutenfreie Kost auf ihrer Speisekarte anbieten. Bei mehr als 60 Mitgliedern des Hotelverzeichnisses wird zudem rein vegan gekocht. »Wir beobachten, dass gerade in letzter Zeit die Nachfrage nach veganen Gerichten stark zugenommen hat«, weiß Portalbetreiber Thomas Klein. »Hoteliers und Küchenchefs sind deshalb gut beraten, sich mit den speziellen Bedürfnissen dieser wachsenden Zielgruppe auseinanderzusetzen und entsprechende Dienstleistungen anzubieten«, findet er. Gerade Menschen, die einen vegetarisch-veganen Lebensstil pflegen, hätten es schwer, eine passende Urlaubsunterkunft zu finden. Zudem gehe ein veganer Lebensstil meist über die reine Verpflegung hinaus. »Ein vega-

ner Gast wird es zum Beispiel sehr zu schätzen wissen, wenn die Zimmereinrichtung, die Bettwäsche und die Kosmetikartikel frei von tierischen Produkten sind«, erläutert Klein.

Die Funktionsweise des Portals ist recht simpel: Die Website listet zum Einen zahlende Mitglieder, die im Gegenzug eine eigene Internetpräsenz sowie ein Zertifikat erhalten, das sie als »fisch- und fleischlos« ausweist. Auf diesen Unterkünften landeten etwa 90 Prozent der Klicks, so Portal-Chef Klein. Zum anderen nimmt Veggie Hotels auch kostenlos Häuser auf, die von sich selbst behaupten, vegetarisch beziehungsweise vegan zu sein. Sollte dies in der Realität nicht der Fall sein, würden die User das melden, erzählt Klein. Er selbst gebe das Feedback weiter und nehme die Unterkunft gegebenenfalls aus dem Portal. Solche Vorfälle seien allerdings die Ausnahme. »Wer ein Haus vegetarisch führt, macht es meist mit Herzblut. Viele der Hoteliers sind selbst Vegetarier«, weiß der Veggie-Hotels-Chef, der mittlerweile sogar Anfragen von Hotels aus Indien in seinem Posteingang findet.

Bei Veggie Hotels könne sich der Gast darauf verlassen, dass die Unterkunft nicht nur eine vegane Option anbiete, sondern generell eine größere Auswahl als normale Hotels im Angebot hätte. Um der steigenden Nachfrage der veganen Urlauber noch mehr Rechnung zu tragen, erweitert Klein sein Portal derzeit um die Webadresse [☞ vegan-hotels.com](http://vegan-hotels.com).

Dort soll der Schwerpunkt dann auf Unterkünften liegen, die überwiegend ohne tierische Produkte arbeiten. »Diese ganze Entwicklung ist ein Prozess, bald wird es auch vegane Zimmer als eine Variante geben«, ist er überzeugt.

Kendra Mietke