

Hunger auf Urlaub

Auf eine erfolgreiche Sommersaison soll ein starker Winter folgen – darauf lässt eine aktuelle Trend-Analyse von Ruefa schließen.

•• Von Alexander Haide

WIEN. „Die Sommersaison 2022 war für uns aus touristischer Sicht bislang durchaus erfolgreich“, fasst Helga Freund, Geschäftsführerin Ruefa, beim Trend Talk zusammen. Das Geschäft hat sich im Vergleich zum Vorjahr mehr als verdoppelt und nähert sich dem Niveau des Jahres 2019 an – auch wenn beinahe noch zwei Restmonate bis zum Ende der touristischen Sommersaison verbleiben.

Griechenland Nummer eins

Freund zieht aber keine gänzlich erfreuliche Bilanz: „Ganz ungetrübt waren die letzten Monate aber nicht. Wir hatten mit Teuerungen, Flugchaos an neuralgischen Airports und natürlich auch mit den weiterhin hohen Coronainfektionszahlen einige Spielverderber dabei.“ Charterflüge waren von dem Flug-Chaos wenig bis gar nicht betroffen.

Im Ruefa-Ranking lagen auch in diesem Jahr Griechenland (24,7%) und Spanien (10,3%) wieder ganz vorne. Shootingstars der Sommersaison 2022 waren die Türkei (7,2%) und Ägypten (5,3%), was vor allem auf ein be-



© Vertriebsbüro

Malediven

Ganz hoch im Kurs stehen die Insel-Destinationen wie Fonimagoodhoo Island auf den Malediven oder Destinationen wie die Seychellen und Mauritius.

sonders attraktives Preis-Leistungsverhältnis zurückzuführen ist, so die Ruefa-Geschäftsführerin.

Sehr gute Vorzeichen

Bemerkenswert: Eine Studie, durchgeführt zu Jahresbeginn unter 4.000 Ruefa-Kunden, ergab, dass die Österreicher länger verreisen wollen und dabei bereit sind, mehr zu bezahlen. Im Schnitt wurden pro Buchung 1.280 € ausgegeben.

Obwohl das Wintergeschäft aufgrund diverser Unsicherheiten nur langsam anläuft, gibt es Grund zur Hoffnung, denn der Trend geht zu absoluter Kurzfristigkeit und zur Spontanbuchung. Zu erwarten ist, dass Destinationen wie die Malediven, Mauritius und die Seychellen sowie Afrika – und zwar von Marokko, über Ägypten nach Kenia und Tansania/Sansibar bis nach Südafrika und Namibia – sehr stark nachgefragt werden.

„Andererseits sind die Buchungen für Asien gesamt, allen voran natürlich Thailand, noch etwas zurückhaltend, aber durchaus schon wieder im positiven Trend“, relativiert Freund, die allerdings auch einen anderen Boom ortet: „Immer beliebter werden auch Longstay-Produkte. Vor allem ungebundene Best Ager und zunehmend auch ortsunabhängige Digitalarbeitende entfliehen in diesem Winter der Kälte.“



© Schick Hotels

Des Qualitätsstandards wegen nutzt der Küchenchef regionale Lieferanten.

Herbstlicher Genuss

Das Schick: Gourmet-Tempel mit neuer Karte.

WIEN. Es ist nicht bloß der traumhafte Ausblick über die Dächer Wiens, der „Das Schick“ zu einem Treffpunkt der Freunde der österreichisch-mediterranen Küche macht.

Drei Hauben

Gelegen im zwölften Stock des „Hotels am Parkring“ (geöffnet Mittwoch bis Samstag, 18 bis 23 Uhr), servieren Gerasimos Kava-

liaris und sein Team „Eindrücke aus Österreich mit Ausdrücken des Mittelmeerraums“.

Auf der neuen Speisekarte locken unter anderem Gebirgs-saibling mit Kohlrabi, Kumquat und Kaviar-Tarama, Labonca Schwein mit Röstzwiebeln, Zwetschke und Cassoulet und Amalafi Zitrone mit griechischem Joghurt, Mandel und Kakao. (ah)