

Tourismusswissenschaft. Menschen mit Behinderungen stoßen bei einem Urlaub in den Alpen auf ganz unterschiedliche Barrieren. Tiroler Forscher zeigen: Sie zu beseitigen nutzt vielen - und birgt zugleich großes wirtschaftliches Potenzial.

VON ALICE SENARCLENS DE GRANCY

Wo sind denn die Leute?“, dachte sich der Psychologe und Betriebswirt Alexander Plaikner am Beginn einer von ihm mit initiierten Exkursion im Juni 2019. Er wollte gemeinsam mit einem Dutzend Menschen mit unterschiedlichen Beeinträchtigungen beim Gehen, Sehen, Hören oder mit kognitiven Problemen auf den Patscherkofel fahren und eruiieren, wie sie den Ausflug auf den Berg erleben. Doch nicht alle Geladenen kamen bis zum vereinbarten Treffpunkt an der Kassa. Einige stolperten zuvor über Lücken im Leitsystem.

Auch bei anderen Freizeitaktivitäten hakt es immer wieder. „Bei Busstationen oder Parkplätzen gibt es Herausforderungen“, erzählt Plaikner, Projektmanager der mittlerweile abgeschlossenen österreichisch-italienischen Forschungs-kooperation „Gate“ für einen inklusiven Tourismus. Einmal blockiert ein Prospektständer die tastbaren Markierungen am Boden, ein anderes Mal enden diese im Nirgendwo. Wer im Rollstuhl sitzt, sieht mitunter kaum über den Kassentisch. Bei neuen Bergbahnen gibt es zwar Induktionsgeräte, wie es Menschen mit Hörimplantat für die Wahrnehmung brauchen – doch diese sind meist ausgeschaltet. Selbst millionenschwere, in puncto Inklusion gut durchdachte touristische Einrichtungen übersehen manchmal etwas, sagt Plaikner. Und dann können vermeintliche Kleinigkeiten zu großen Problemen führen.

Oft wirkt die Not als Motor

Das Forschungsteam um Plaikner und Uni-Professor Mike Peters, Sprecher des Forschungszentrums Tourismus & Freizeit der Uni Innsbruck, hatte sich daher zum Ziel gesetzt, Stück für Stück die gesamte Servicekette alpiner Tourismusangebote zu durchleuchten. In Fokusgruppen – Diskussionen mit Betroffenen – wurde erörtert, wie diese einen Urlaub in den Alpen von der Buchung bis zur Nachbereitung erleben. „Oft gibt es große, komfortable Aufstieghilfen, in die ein Rolli



Nach einem Sturz mit Krücken oder ganz einfach mit dem Kinderwagen unterwegs? Barrierefreiheit hilft nicht nur Menschen, die ständig beeinträchtigt sind. [Getty Images]

g hineinpasst – aber wie geht es dann oben am Berg, außerhalb der Hütte, weiter?“, fragt Peters. Ziel müsse sein, statt Inselfösungen flächendeckende Verbesserungsvorschläge zu erarbeiten. Bisher würden tolle Projekte meist aus individuellen Notlagen oder Bedürfnissen heraus entstehen: wenn etwa ein Hotelier oder eines seiner Familienmitglieder selbst von einer Einschränkung betroffen sei.

Im Verbund mit Projektpartnern wurden drei Jahre lang vor allem digitale Lösungen entwickelt: etwa eine Erweiterung des „Parkplatzfinders“, der in ganz Südtirol die reservierten Parkplätze für Menschen mit Behinderungen anzeigt. Oder ein interaktives Spiel, das zum Erkunden des italienischen Parco Rossi bei Vicenza einlädt. Der Projektpartner Salzburg Research war wiederum an der Erstellung der Webseite „Kinderleicht wandern“ im Pongau beteiligt (www.kinderleicht-wandern.net).

Von Barrierefreiheit profitiere jeder zumindest einmal im Leben, erinnert Plaikner. Ein Drehkreuz bei einer Liftstation bedeute nicht nur das Aus für einen Rollstuhl; auch Menschen mit Krücke, Gehstock oder Kinderwagen tun sich leichter, wenn eine Tür zur Seite aufschwingt. Ebenso nutzen gut lesbare Symbole vielen, nicht nur Sehbehinderten. Schon kleine Lücken in der Servicekette könnten hingegen Ängste wecken – und Menschen davon abhalten, zu verreisen, schildert Plaikner: wenn etwa der Fahrer eines nicht barrierefreien Busses schroff reagiert. Ein neuer Ansatz in den Projekten ist daher, das Servicepersonal zu schulen. Viele würden den Umgang mit Menschen mit Einschränkungen scheuen, so Peters.

Das Marktpotenzial ist groß

Wobei es den Forschern – auch in den Nachfolgeprojekten – nicht um Kritik geht. Man wolle die Be-

triebe ja nicht über Barrieren belehren, sondern vielmehr auf Möglichkeiten hinweisen, etwas zu verbessern, sagen sie. Auch im unternehmerischen Sinn. Denn allein in Europa könnten sich die derzeitigen Tourismuseinnahmen von 1300 Milliarden Euro durch einen inklusiven, also die Bedürfnisse aller Menschen berücksichtigenden Ansatz um bis zu 27 Prozent steigern lassen – das entspricht einer

IN ZAHLEN

1 Milliarde Menschen weltweit lebt mit einer Behinderung. In Europa sind es circa 135 Millionen, in Österreich rund 1,3 Millionen.

352 Milliarden Euro könnten sich jedes Jahr durch inklusiven Tourismus, der allen Menschen, unabhängig von ihren körperlichen oder geistigen Möglichkeiten, offensteht, erwirtschaften lassen – das sind rund 27 Prozent mehr als bisher.

zusätzlichen Wertschöpfung von 352 Milliarden Euro.

Der Nutzen für den Betrieb multipliziert sich, wenn die Gäste zufrieden sind: In diesem Segment sei das Stammgästepotenzial besonders hoch, erläutert Plaikner. Außerdem reisen Menschen mit Behinderungen selten allein; meist begleiten sie Familienmitglieder oder Freunde. Ist ein Urlaubsziel konsequent barrierefrei gestaltet, kommt das überdies älteren Menschen zugute – ebenfalls alles andere als ein Nischenmarkt also.

Wie schnell man sich über Erleichterungen im Umfeld freut, spürte Plaikner bei der eingangs erwähnten, in Kooperation mit der Stadt Innsbruck, der Patscherkofelbahn und dem Behindertenverband Öziv Tirol durchgeführten Exkursion übrigens am eigenen Leib: Er hatte sich kurz zuvor am rechten Arm verletzt und kam mit Gips. „Schon einen Code einzutippen war schwierig“, erzählt er.

Kann die heiße Kuchenform aus Silikon schädliche Stoffe freisetzen? Experte Michael Washüttl rät bei Kunststoff-Küchenware zu Umsicht.

Wie sicher ist Plastik beim Kontakt mit heißen Lebensmitteln?

FORSCHUNGSFRAGE

VON ERIKA PICHLER

Die Festtage, an denen Gänse geschmort, Karpfen gegart oder Soufflés gezaubert wurden, waren eine Hoch-Zeit hitzebeständigen Küchenzubehörs: Kuchen- und Auflaufformen, Papiere und Folien, die oft Kunststoffe enthalten oder damit beschichtet sind. Geht es in der Küche jedoch buchstäblich heiß her, kommen manchmal Zweifel auf, ob nicht doch schädliche Substanzen freigesetzt werden, wenn etwa ein Bräter mit Teflonboden, ein Muffin-Förmchen aus Silikon oder beschichtetes Backpapier hohen Temperaturen ausgesetzt sind.

„Prinzipiell ist klar definiert, dass Produkte im Lebensmittelkontakt keine gesundheitlich bedenklichen Stoffe freisetzen dürfen“, stellt Michael Washüttl fest. Er ist der Leiter des Be-

reichs „Verpackung und Lebensmittel“ der OFI Technologie und Innovation, einer der größten Prüf-, Inspektions- und Zertifizierungsstellen in Österreich und Mitglied des Netzwerks privater Forschungsinstitute (Austrian Cooperative Research, ACR).

Auf die Menge kommt's an

In der EU gebe es klare rechtliche Regelungen für solche Produkte. Hinzu komme eine Reihe nationaler Empfehlungen, die in der Regel von den Herstellern eingehalten werde, sagt Washüttl. „Diese Regelungen sind also auch für handelsübliche Kunststoffformen oder -folien gültig. Darin ist festgelegt, welche Substanzen (nicht) in den Produkten verarbeitet sein dürfen bzw. welche Grenzwerte nicht überschritten werden dürfen. Ob eine Substanz schädlich wirken kann, hängt häufig damit zusammen, in welcher Menge sie auftritt.“ Beurteilung und Prüfung durch eine unab-

hängige Institution seien daher immer notwendig. „Bei Produkten, die in der EU hergestellt und geprüft werden, sollte es also eigentlich keine Bedenken geben. Vorsichtiger sollte man bei Importen, vor allem aus Fernost, sein. Hier kann es vorkommen, dass Produkte nicht den gewünschten Qualitätsstandards entsprechen.“

Aus welchen Rohstoffen die Waren gefertigt sind, kann am OFI im Rahmen einer Materialanalyse untersucht werden. „Neben den Substanzen, die laut Rezeptur verarbeitet werden, können auch sogenannte Nias entdeckt werden: nicht absichtlich hinzugefügte Substanzen, die zum Beispiel während des Herstellprozesses entstehen und in das Produkt übergehen können“, so Washüttl. Um für den menschlichen Organismus schädliche Substanzen ausschließen zu können, setzt das OFI neben chemischer Analytik auch neuartige, hochsensitive In-vitro-Assays ein, also



„Bei Importen, vor allem aus Fernost, sollte man vorsichtiger sein.“

Michael Washüttl, Chemiker

Untersuchungen zum Nachweis bestimmter Substanzen. „Wird bei den Analysen etwas entdeckt, das schädlich wirken könnte, gelangt das Produkt in der Regel nicht auf den europäischen Markt.“

Konsumentinnen und Konsumenten, die Kunststoffware für die Küche kaufen, rät Washüttl jedenfalls, neben der Herkunft des Produkts auch darauf zu achten, für welche Anwendung es gedacht ist. Nicht jede Form sei mikrowellentauglich. Auch würden häufig Produkte gekauft und gleich intuitiv eingesetzt, ohne die Produktbeschreibung zu lesen. „Dort finden sich allerdings hilfreiche Hinweise zur korrekten Nutzung, zum Beispiel dazu, wie hitzebeständig die Kunststoffware ist, was bei der Reinigung zu beachten ist und wann sie ausgetauscht werden sollte.“ [Foto: OFI/Pyerin]

Was wollten Sie schon immer wissen? Senden Sie Fragen an: wissen@diepresse.com