

Interview: Bernd Wurlitzer

„Besonderes gibt den Ausschlag“

Bernd Wurlitzer schreibt Reiseführer. Er verrät, worauf Hoteliers und Gastronomen achten sollten, wenn sie in renommierten Führern auftauchen wollen.



Bernd Wurlitzer: „Gar keine Chancen hat ein Internetauftritt, auf dessen Seite offenkundig veraltete Informationen dahinsiechen“
Foto: Marlis Heinz

> Was zeichnet einen guten Reiseführerautor aus?

Wurlitzer: Er muss sich in der Region bestens auskennen: wissen, wann und wo etwas Neues passiert, viele Drähte zu vor Ort lebenden Menschen haben. Auch zu Gastronomen und Hoteliers. Wochenlang sind wir, meine Kollegin Kerstin Sucher und ich, zu Recherchen unterwegs, nehmen an Fachveranstaltungen und Events teil, sind deshalb mit „unseren“ Regionen und Städten eng verbunden. Alles muss stimmen, aktuell sein, denn mit Reiseführern sind immerhin jährlich Millionen Menschen unterwegs, die alle Angaben vor Ort überprüfen.

> ... und sicherlich verärgert reagieren, wenn etwas nicht stimmt.

Wurlitzer: Genau so ist es. Leider vergisst mancher Leser, dass ein Reiseführer keine Tageszeitung ist. Wir müssen bis zur nächsten Auflage warten, um etwas korrigieren zu können. Reiseführer namhafter Verlage werden im Abstand von zwölf bis 24 Monaten aktualisiert. Bei den reichlichen Veränderungen in den neuen Bundesländern kommt das manchmal fast einer Neufassung gleich. Aktualisieren heißt, alles zu überprüfen und gegebenenfalls auszutauschen.

> In großen Ferienorten gibt es Dutzende von Gastronomie- und Beherbergungsbetrieben, aber im Reiseführer wird oft gerade mal eine Handvoll genannt. Wie erfolgt die Auswahl?

Wurlitzer: Ein Reiseführer hat andere Kriterien als ein Restaurantführer, der mit Sternen, Mützen oder Löffeln Rankings zusammenstellt. Wir müssen an junge Familien ebenso denken wie an alleinreisende Senioren, an Leute mit kleinerem Geldbeutel ebenso wie an den, der im großen Wagen vorfährt. Ausschlaggebend für die Auswahl kann auch das ausgefallene Ambiente sein oder die einmalige Lage. Also das Besondere. Eines muss allerdings immer stimmen: Qualität und Service. Alles, was wir empfehlen, haben wir uns angesehen, jeder Lesermail gehen wir nach, jede Presseinformation wird ausgewertet, jeder Tipp von Touristikern einbezogen.

> Wie erfahren Sie, wenn Qualität und Service nachgelassen haben? Und was passiert dann?

Wurlitzer: Am schnellsten sind meist die Leser. Die schreiben sofort, wenn sie etwas anderes erlebt haben als von uns dargestellt. Nur aufgrund einer Leserzuschrift haben wir aber noch kein Hotel oder Restaurant gestrichen: Wir schauen uns das vor Ort an, sprechen oft auch mit den Hoteliers und Gastronomen. Allerdings muss manchmal ein gutes Hotel oder Restaurant auch aus Platzgründen gestrichen werden. Weil beispielsweise eine neue Freizeiteinrichtung unbedingt aufgenommen werden muss. Wie jetzt in Stralsund das neue Ozeaneum.

> Verraten Sie uns, was ein Gastronom und Hotelier machen kann, um in einem Reiseführer empfohlen zu werden?

Wurlitzer: Er muss gut sein und etwas haben, das ihn von den Mitbewerbern unterscheidet. Nicht wenige senden diesbezüglich Informationen an die Verlage, die sie an uns weiterreichen. Was in den Reiseführern empfohlen wird, entscheiden letztlich die Autoren. Gar keine Chance hat derjenige, auf dessen Internetauftritt offenkundig veraltete Informationen dahinsiechen. Leider gibt es noch erschreckend viele ungepflegte Websites. Die Empfehlungen kosten übrigens nichts, was manch einer absolut nicht glauben will. Es nervt uns mitunter schon, wenn wir immer wieder wortreich erläutern müssen, dass wir Fachjournalisten sind und keine Anzeigenvertreter.

Die Fragen stellte Marlis Heinz

Zur Person

Bernd Wurlitzer lebt in Berlin und ist Autor von Reiseführern über Regionen und Städte in den neuen Bundesländern.