





26.11.2025



© Tourismusverband Paznaun – Ischgl

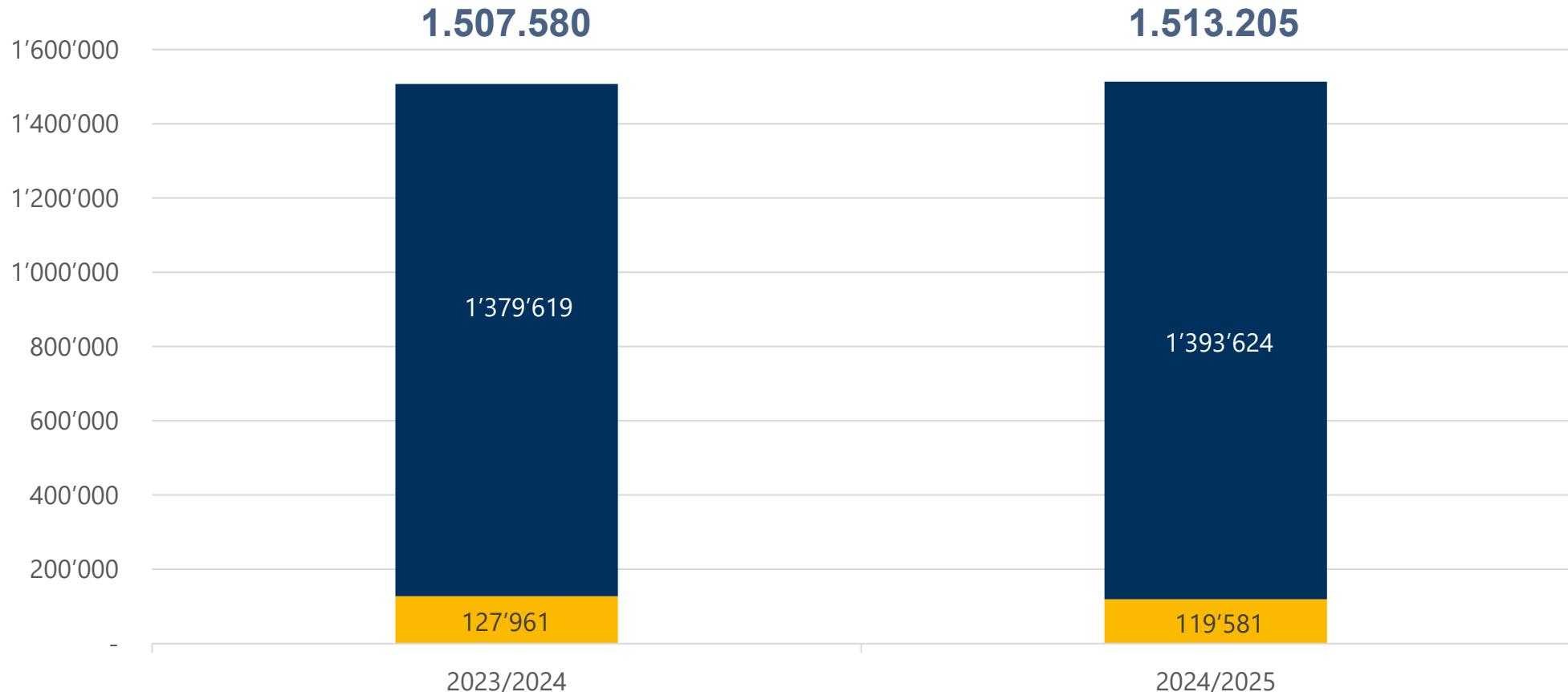
2 Orte 1 Skigebiet

SILVRETTA ARENA ISCHGL – SAMNAUN

- Grenzüberschreitendes Skigebiet Ischgl (AT) / Samnaun (CH)
- 239 km Pisten, 45 Lifte und Bahnen
- Freeride- und Skitourengebiet
- Zollfreies Einkaufsparadies Samnaun (CH)
- Nachtrodeln in Ischgl zweimal wöchentlich, 7 km Abfahrtspiste
- Skipasspreise von **€ 79,00** bis zu **€ 359,00**



Jahresvergleich Ischgl



AUFBAU WINTERKAMPANGE 2025/26



NEUE KAMPAGNE 2025/26



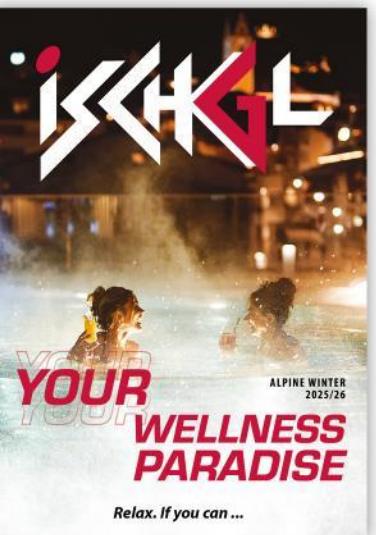
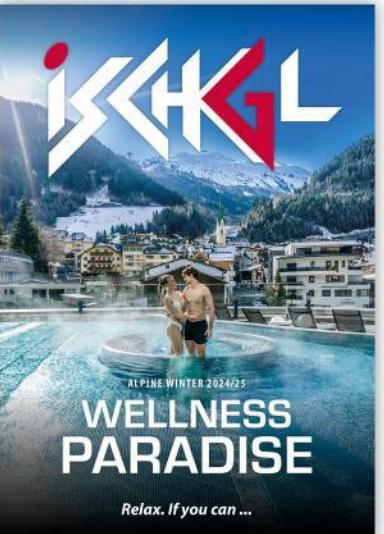
YOUR
**YOUR
MEMORIES**

YOUR
**YOUR
PARADISE**

ISCHGL - MASTER VIDEO

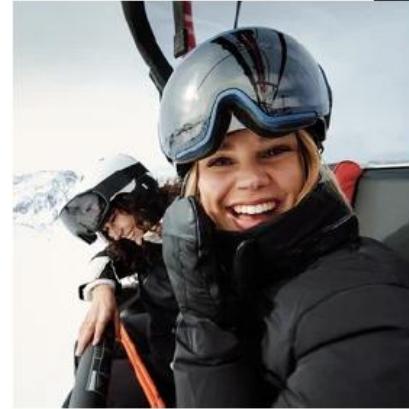


PARADISE "THEMEN" / ISCHGL



„Das Ergebnis ist eine Kampagne, die persönlich, emotional und unverkennbar mit der Region verbunden ist. „Wir haben nicht nur Bilder produziert, sondern Szenen kreiert, die das echte Lebensgefühl einfangen. Die Vielfalt der Protagonisten, die authentischen Begegnungen und die starke Bildsprache zeigen: Hier entstehen persönliche Momente, die weit über den Urlaub hinauswirken.“

Katja Salner – Teamleitung Brand & Partner



„Dank dieses Ansatzes lässt sich die Botschaft kanalübergreifend optimal und passgenau für unterschiedliche Zielgruppen inszenieren – von digitalen Plattformen wie Meta, YouTube, Special-Interest-Portalen und Programmatic Ads bis hin zu klassischen Medien wie Print, TV und aufmerksamkeitsstarken Out-of-Home-Kampagnen.“

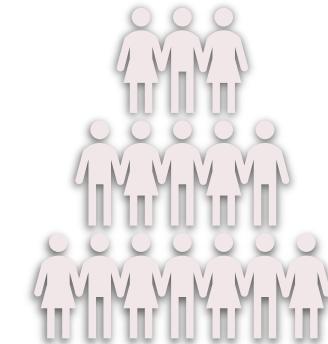
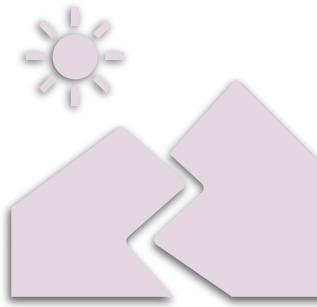
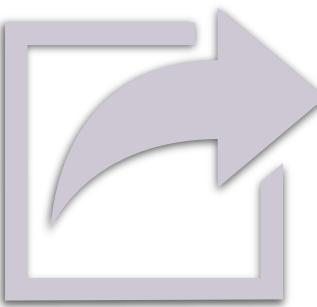
Alexandra Sailer – Teamleitung Kommunikation

US Markt: IKON PASS

- Ab dem Winter 2025/26 ist Ischgl/Samnaun Mitglied beim Ikon Pass!
- Mit dem Ikon Pass haben Besitzer Zutritt zu Skigebieten in 60+ Wintersportdestinationen in Amerika, Europa, Australien, Neuseeland und Japan.



PRESSE & PR - Rückblick



14 Märkte

- DE, CH, AT, Belgien, Dänemark, Niederlande, UK, USA, CZE, Polen, Italien, Ungarn, Wales, Irland;

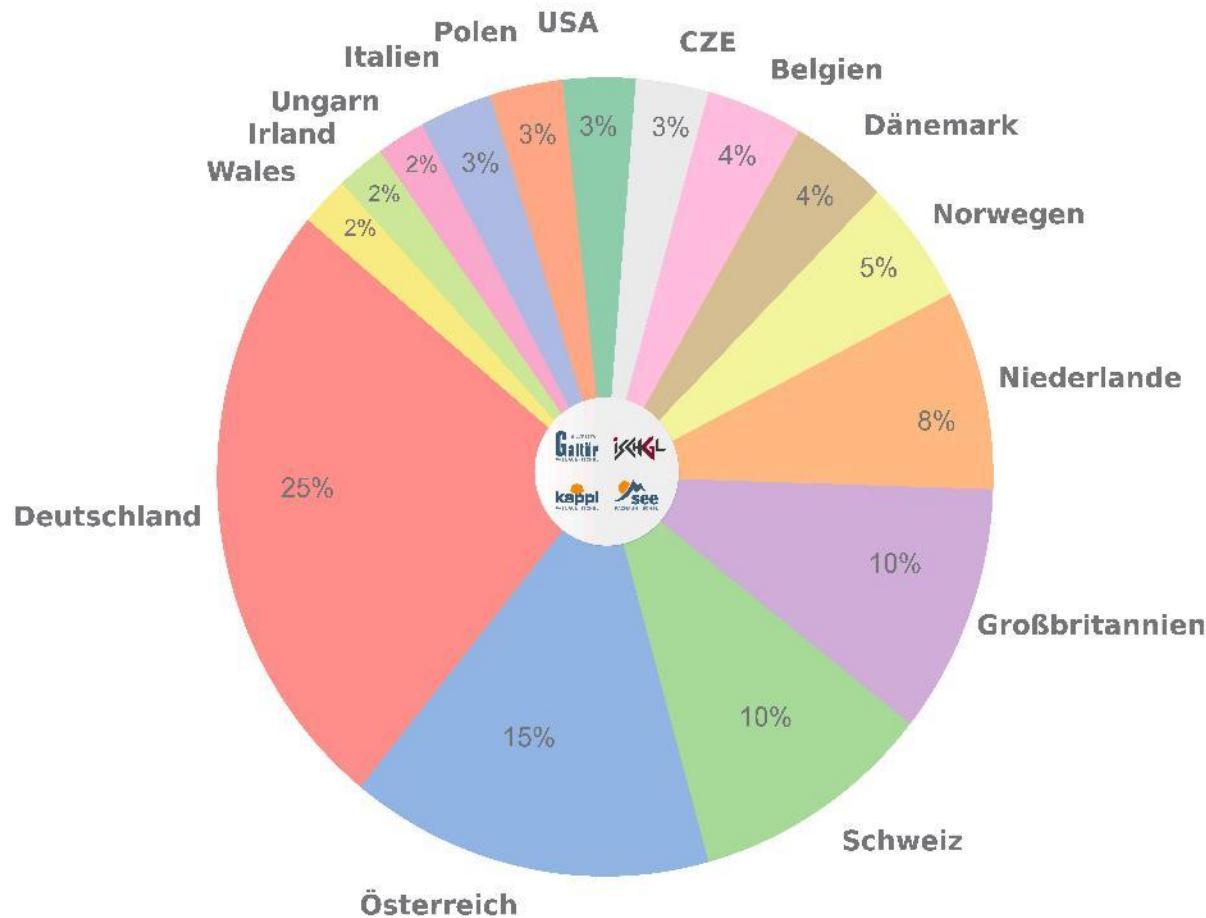
56 Presse-
aussendungen

52 Pressereisen

13,8 Mrd.
Reichweite

TVB PRESSE | MARKT - REISEN / FACTS 2025

LÄNDER AUFTEILUNG JOURNALISTEN:



TVB PRESSE | MARKT REISEN:

JANUAR 2025 - BERLIN

Presseball Berlin

MÄRZ 2025 - LONDON

ÖW – 60 MEDIENVERTRETER
Motto Taste your Alps

APRIL 2025 - PARIS

ÖW – 40 MEDIENVERTRETER
Motto Presse- & Trade-Networking

OKTOBER 2025 - NEW YORK

IKONPASS - 60 DESTINATIONEN
40 MEDIENVERTRETER

MEDIEN / PRESSEREISEN IN ISCHGL 2025

- Aroma. Die Kunst des Würzens / Magazin
 - BBC / BBC World
 - Bergwelten / Bergwelten Magazin
 - Berlingske
 - Besser länger leben / Magazin
 - Blick (CH)
 - DSV Magazin
 - FAZ (Frankfurter Allgemeine Zeitung)
 - Falstaff
 - Food and Travel
 - Forbes Magazine UK
 - Fränkische Nachrichten
 - FrontRowSociety – The Magazine
 - Genussziele
 - Heilbronner Stimme (TP)
 - Hello
 - Irish Herald
 - Kurier
 - L'Officiel Austria & L'Officiel Monaco
 - Largest UK Ski SNOW Magazine
 - Merkur / tz
 - Niederösterreicherin
 - Oberösterreichische Nachrichten
 - Ohmylife.de
 - Outside USA
 - Ski and Snowboard Magazine
 - Skivisen Dänemark
 - We Love to Ski
 - Wired for Adventure
 - Skiresort / Skigebiete-Test
 - Sport Bild
 - SZ / Skimagazin
 - The Sun
 - 20 Minuten (CH)
 - Vogue Polska
 - WELT / WELT online
 - The Telegraph UK
- TV / RADIO / STREAMING:**
- Česká televize
 - ORF
 - Arte
 - Puls 4
 - RTL
 - ZDF
 - servusTV
 - NETFLIX
 - Ö3 / Radio Tirol
 - Life Radio
- ONLINE:**
- www.cicloweb.net
 - www.lifestyle-luxury.de
 - FAZ.net
 - www.rolf-majcen.com
 - ALpenrodler

SOCIAL MEDIA KANÄLE



Galtür:

- Instagram (NEU):
•4.475 Follower (+ **2.921**)
- Facebook:
•26.759 Follower (+ **703**)



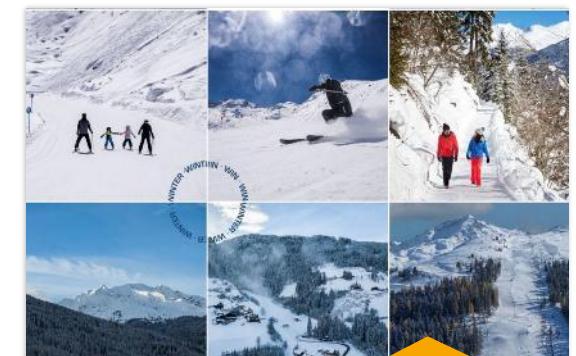
Ischgl:

- Instagram:
•167.129 Follower (+ **27.619**)
- Facebook:
•202.657 Follower (+ **9.869**)
- TikTok:
•**35.930 Follower (+9.454)**



Kappl:

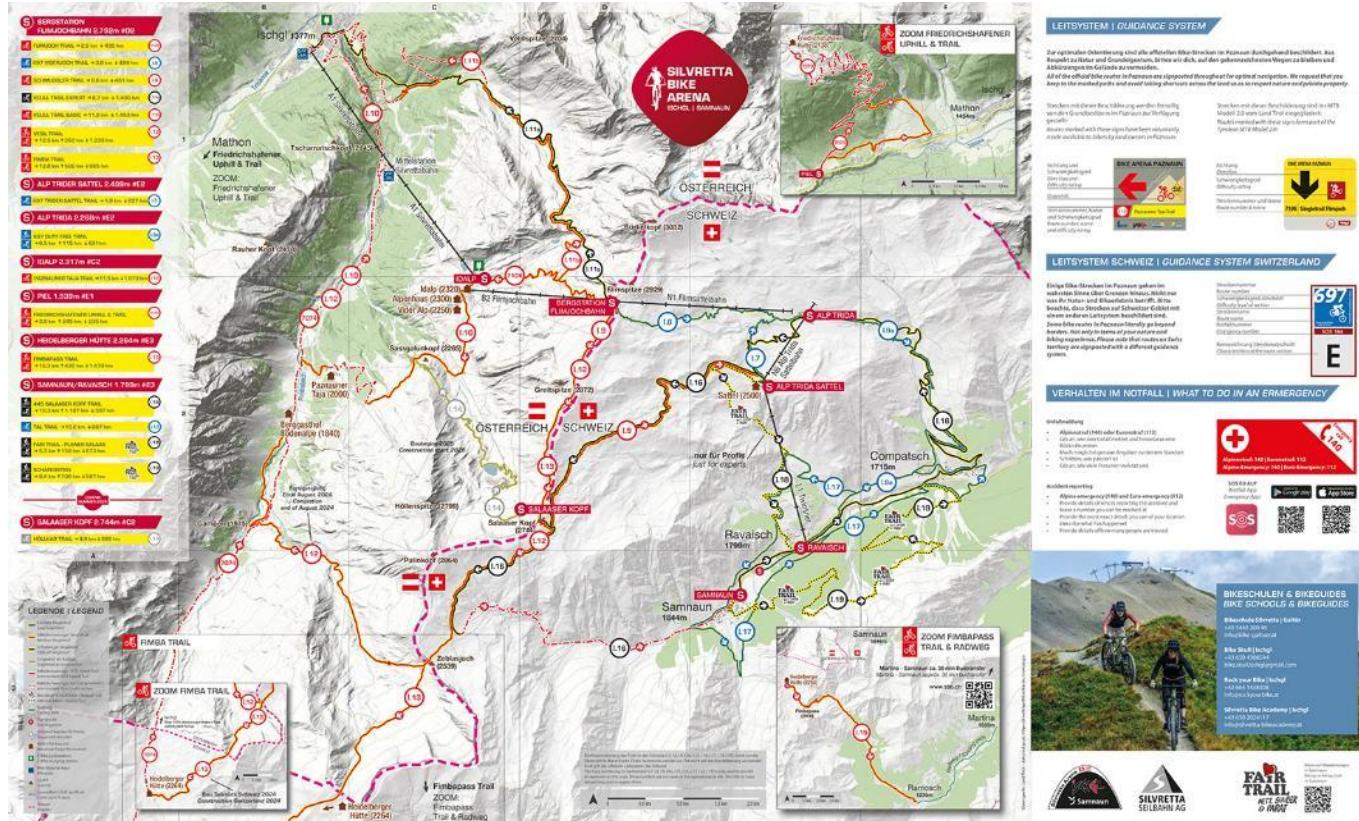
- Instagram:
•13.196 Follower (+ **4.241**)
- Facebook:
•17.716 Follower (+ **1.159**)



See:

- Instagram:
•9.732 Follower (+ **3.827**)
- Facebook:
•17.080 Follower (+ **653**)

AUSBAU SILVRETTA BIKE ARENA ISCHGL/SAMNAUN



WERBEMITTEL & KAMPAGNE 2025

- Gemeinsame Bewerbung der Silvretta Bike Arena Ischgl/Samnaun
- Ischgl investiert ca. € 28.000.- & Samnaun € 10.000.-
- Die Kampagne wird auch 2026 wiederum fortgesetzt

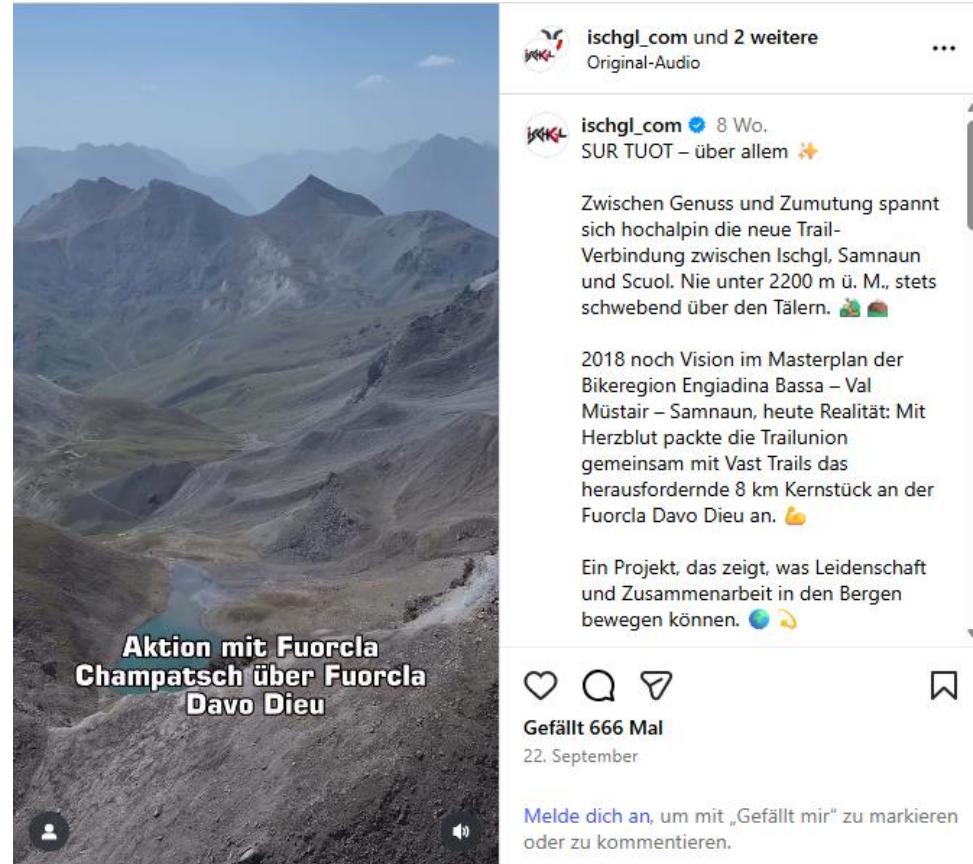


KAMPAGNE IM DETAIL

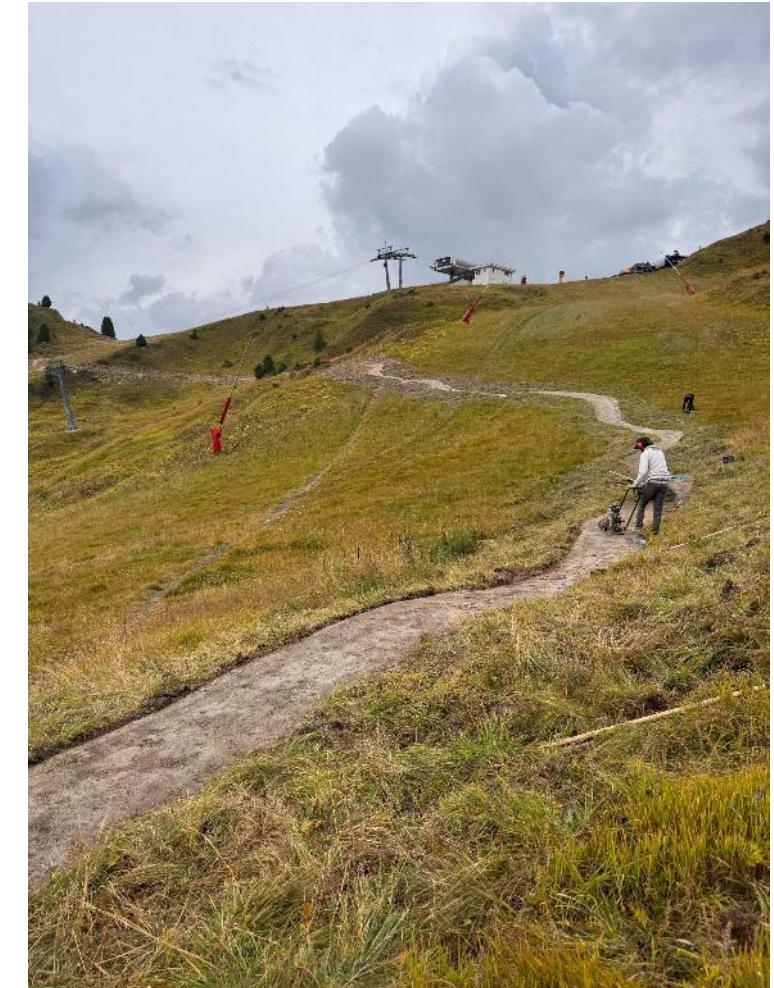
PLATTFORM	ZEITRAUM	MARKT	BUDGET	
Onlinewerbung			€ 26 280,00	
valantic			€ 12 280,00	
Silvretta Bike Arena Ischgl/Samnaun		DACH	€ 12 280,00	
Online Sonstiges			€ 14 000,00	
BORN			€ 6 500,00	
Trailpatrol: Ischgl mit Samnaun & Galtür	August	CH		
Interview Trails mit Thomas K.		CH	€ 6 500,00	
Verlosung online: Bikeabenteuer 3 Nächte		CH		
Ride			€ 900,00	
Online Advertorial	16.05.2025	CH	€ 600,00	
Newsletterbanner	02.06.2025	CH	€ 300,00	
bikeboard			€ -	
Bewerbung Silvretta Bike Arena & Silva Trails	Mai & Juni	DACH	€ -	
Bergstolz			€ -	
Social Media Push 2-seitiger Bericht inkl. Gewinnspiel	26.05.2025	DACH	€ -	
Superbanner	laufend	DACH	€ -	
e-mtb / mtb-news			€ 5 000,00	
Spotcheck Silvretta Bike Arena und Silva Trails	21.07. - 23.07.			
Social Media Premium Service (4-10 Posts + 3 Storys + POV Run auf YouTube)			€ 5 000,00	
Newsletter (1x tägl. NL + 1x montl. NL)				
Veröffentlichung von 1 Pressemitteilung				
mountainbike.nl ÖW Niederlande			€ 1 600,00	
Advertorial und Banner	01.01. - 30.06.2025	NL	€ 1 600,00	
Radio- und TV Spots				€ 1 667,00
K19				€ 1 667,00
Österreich dreht am Rad				€ 1 667,00
Inserate				€ 10 300,15
Born Produktvorstellung				€ -
Advertorial Bericht im Frühjahr 2026		Frühjahr 2026	CH	€ -
Ride				€ 4 202,65
Print 2/1		15.05.2025	CH	€ 4 202,65
Tourendatenbank + redaktioneller Besuch		laufend	CH	€ -
Bergstolz				€ 2 790,00
Bericht inkl. Gewinnspiel		23.06.2025		
Anzeige: 1/1 (1/4 SBA 1/4 Silva Trails 1/2 Event Highlights)		23.06.2025		€ 2 790,00
2/1 Advertorial (SBA und ST)		25.08.2025		€ -
2/1 Advertorial (Eigenrecherche) (SBA und ST)		01.04.2026		€ -
Ski Austria				€ 3 307,50
1/1 Seite		April	AT	€ 3 307,50
SUMME				€ 38 247,15

COLLAB POSTING: SUR TUOT

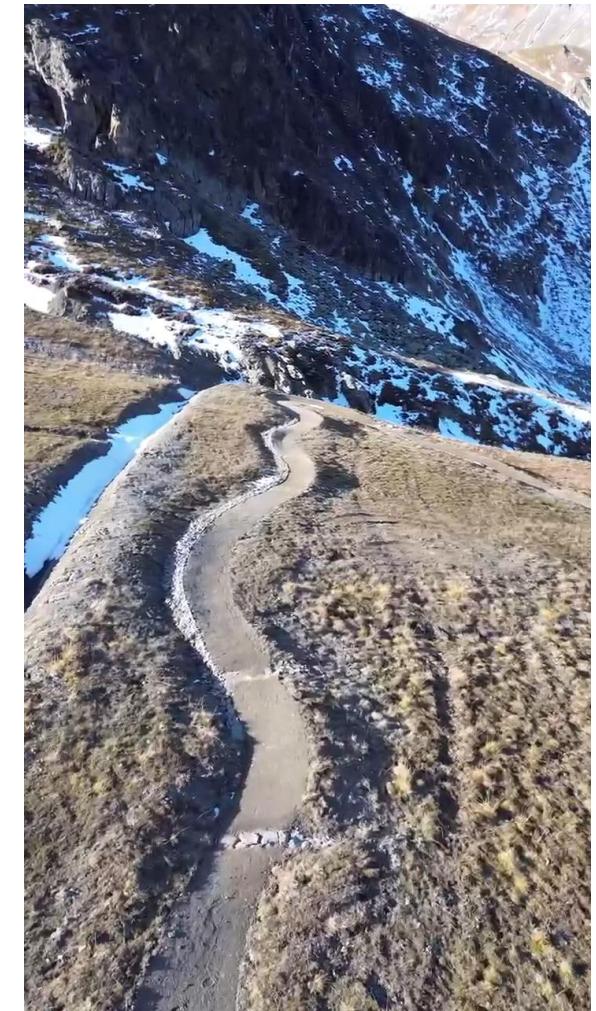
- Immer wieder werden gemeinsame Postings umgesetzt als "Collab Posting" für mehr Reichweite
- Hier als Beispiel das "SUR TUOT" Video mit Xaver Frieser



TRAIL AUSBAU



TRAIL AUSBAU



Einheitliche Beschilderung



GRAVITY CARD NEU in der Silvretta Bike Arena & Galtür



KLETTERSTEIG FLIMJOCH



Kulinarisches Paznaun - Hüttenfeste



**GERICHT PANORAMA
RESTAURANT SATTEL**
CAPUNS GRENZGENIAL - SCHWEIZ-ÖSTERREICH

CAPUNS	KOCHFOND
350 g Mehl	40 Mangoldblätter
150 ml Wasser	etwas Butter zum Rösten und für die Nussbutter
100 g Magerquark	50 g Tiroler Speck
3 Eier	
2 Salz	
Petersilie, Schnittlauch, krause Minze	

ZUBEREITUNG:

Capuns
Aus Mehl, Eiern, Magerquark, Wasser und Salz einen Teig rühren und mit der Holzkelle schlagen, bis er Blasen wirft. Eine Stunde ruhen lassen. Salz klein würfeln (ca. 3 mm), Petersilie, Schnittlauch und krause Minze fein schneiden und mit Salsizwürfeln unter den Teig mischen. Pochierte Mangoldblätter flach auslegen und je mit einem Teelöffel Teig belegen und satt aufrollen.

Fond
Für den Fond die Butter in einem Pfännchen aufschäumen lassen. Würfelig geschnittene Schalotten in der Butter andünsten, Tiroler Speck hinzufügen und mit Bouillon auffüllen. Das Ganze reduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt abschmecken. Die gerollten Capuns in die kräftige Bouillonreduktion legen und 8 bis 10 Minuten zugedeckt sanft köcheln lassen. Die Zwiebel in einer Pfanne goldgelb rösten, zum Schluss den Speck dazugeben und kurz mitrösten, so lange bis die Butter schön braun ist.

Die Capuns in einem flachen Teller anrichten, mit einem Teil des Kochfonds übergießen, mit den gerösteten Speck-Zwiebeln belegen, etwas gehobten Almkäse darauf verteilen und mit fein geschnittenem Schnittlauch und der Nussbutter servieren.

Grenzenlosen Genuss wünschen Bernd Fabian & Gunther Döberl!

Paznaun - Alpine Moments



GERICHT FRIEDRICHSHAFENER HÜTTE
GESCHMORTE ENTE
MIT STEINPILZ-TOPINAMBUR-GRÖSTL

STEINPILZ-TOPINAMBUR-GRÖSTL	ENTENKEULE
500 g Topinambur	4 Stk. Entenkeulen
1 Schalotte	1 TL Paprikapulver
1 TL Butter	1 Messerspitze Zimt
200 g Steinpilze	Öl und Butter schmelzen
150 ml Geflügelbouillon	Wurzelgemüse
1 Blatt Lorbeer	1 EL Tomatenmark
1 Zweig Majoran	Portwein, Rotwein, Entenfond
Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Steinpilz-Topinambur-Gröstl
Die Topinambur halbieren und in Salzwasser für ca. 20 Minuten kochen. Inzwischen die Zwiebel klein würfeln und die Pilze vierteln. Die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In einer mit Öl erhitze Bratpfanne geben und anbraten. Nach etwa 5 Minuten die Zwiebelstücke und nach weiteren 5 Minuten die Pilze dazugeben. Die Kräuter mit in die Pfanne geben und für weitere 5 – 10 Minuten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Entenkeule
Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Pimentkörner, Nelken, Pfefferkörner, Rosmarin- und Majoranzeig etwas kleiner mörsern und anschließend mit Paprikapulver, Salz, Chilipulver und Zimt vermischen. Die Entenkeulen am Tag vorher damit einreiben und in etwas Öl aufdicht ca. 24 Stunden marinieren lassen.

Die Keulen werden in etwa Butterschmalz erst auf der Hautseite angebraten, damit das Fett ausgelassen wird. Danach das kleingeschnittene Wurzelgemüse mit reichlich Röststoffen anbraten und tomatinieren. Nun mit Portwein und Rotwein ablöschen und den Entenfond aufgießen. Die Entenkeulen darauflegen und im Ofen bei 160 °C ca. 90 Minuten schmoren. Wenn die Keulen weich sind, diese herausnehmen und die Sauce passieren. Anschließend mit Maizena abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten das Gröstl auf einen Teller geben, die Entenkeule in die Mitte platzieren, mit der Sauce rundherum nappieren und mit frischen Kräutern ausgarnieren.

Gutes Gelingen wünschen Thomas Sieberer & Hermann Zangerl!

Paznaun - Alpine Moments



GERICHT HEIDELBERGER HÜTTE
KALBFLEISCHPFLANZERL MIT KARTOFFEL-LAUCH-
PÜREE UND MARINIERTEN ROTEN RADIESCHEN

KALBFLEISCHPFLANZERL	KARTOFFEL-LAUCH- PÜREE	MARINIERTE ROTE RADIESCHEN
250 g Kalbfleischfleisch	1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln	8 Stk. rote Radieschen
250 g Schweinehackfleisch	200 ml Milch	2 cl Chardonnay-Essig
100 ml Milch	1 Scheibe Toastbrot	2 cl Zitronenöl
15 Zwiebel	Frisch geriebene Muskatnuss	2 cl Gemüsebrühe
15 Scheiben Toastbrot	abgeriebene Schale von ½ unbearbeiteten Zitronen	Salz
2 Blätter scharfer Senf	Getrockneter Majoran	Zucker
2 Eier	1 fein geriebener Knoblauchzehe	
1 Löffel frischer Ingwer	100 g Weißbrotbrösel zum Panieren	
1 Löffel Petersilienblätter frisch geschnitten	200 g Lauch - den grünen Teil (blanchiert, fein geschnitten)	
	Öl zum Anbraten	Salz

ZUBEREITUNG:

Kalbfleischpflanzerl
Das Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit der Milch einweichen. Die Zwiebel schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und mit 100 ml Wasser in einer Pfanne einige Minuten weich dünnen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Die Eier mit dem Senf, etwas Salz und Pfeffer, Chilisalz, Muskatnuss und der Zitronenschale verquirlen. Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, den Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Ingwer, Majoran und der Petersilie vermischen. Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen kleine Fleischpflanzerl formen, in Weißbrotbrösel wenden und in der Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl auf beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffel-Lauch-Püree
Die Kartoffeln schälen, halbieren und in der Brühe etwa 40 Minuten weichkochen. Aus der Brühe nehmen, durch die Kartoffelpresse drücken oder mit dem Kartoffelstamper zerstampfen. Die Milch erhitzen und etwas salzen. Die heiße Milch nach und nach mit einem Kochlöffel in die passierten Kartoffeln rühren. Zuletzt die Butter dazugeben und im Püree schmelzen lassen. Mit Salz abschmecken und noch den geschnittenen Lauch unterheben.

Marinierter Rote Radisches
Die Radisches mit einer Reibe fein hobeln. Aus den restlichen Zutaten eine Vinaigrette herstellen und die Radisches damit marinieren.

Zum Anrichten das Kartoffel-Lauch-Püree in die Mitte des Tellers geben. Das Kalbfleischpflanzerl in die Mitte setzen, mit den marinierter Radischescheiben garnieren und mit dem Zwiebeljus umgießen.

Tipp von Patrick Raß:
Als Topping für das Gericht eignen sich Röstzwiebel oder marinierte Wildkräuter.

Paznaun - Alpine Moments

Tourismusverband Paznaun – Ischgl

Schmugglertour mit den Ski

ERLEBNIS PROGRAMM



DIENSTAG

► SCHMUGGLERTOUR MIT SKI

Komm mit auf eine spannende Reise in die Nachkriegsjahre – auf den Spuren der Schmuggler! Begleite den Sohn eines Zeitzeugen auf Skiern entlang der geheimnisvollen Route zwischen Ischgl und Samnaun, die einst meist bei Nacht oder schlechter Sicht genutzt wurde. Samnaun, damals wie heute zollfreie Zone, war ein Hotspot für den grenzüberschreitenden Handel. Trotz aller Bemühungen der österreichischen Zöllner gelang es den Schmugglern dank ihrer hervorragenden Ortskenntnis meist, zu entkommen. Ein echtes Katz-und-Maus-Spiel in den Alpen!

- **Wann:** jeden Dienstag, 9:30 Uhr
- **Treffpunkt:** Talstation Fimbabahn, Ischgl
- **Kosten:** 25 Euro pro Person (inkl. Museumseintritt & 1 Getränk, exkl. Skipass)
- **Voraussetzungen:** skifahrerisches Können
- **Dauer:** ca. 5-6 Stunden
- **Teilnehmeranzahl:** mind. 2 Personen
- **Anmeldung:** bis 17:00 Uhr am Vortag in den örtlichen Infobüros oder online

ERLEBNIS PROGRAMM



TUESDAY

► SCHMUGGLERTOUR MIT SKI

Join an exciting journey back to the post-war years, following in the footsteps of smugglers. Accompany the son of a contemporary witness as you ski along the mysterious route between Ischgl and Samnaun, a path that was once mainly travelled at night or in poor visibility. Samnaun, then as now a duty-free zone, was a hotspot for duty-free trade. Although Austrian customs officers were determined to stop the smugglers, they often escaped thanks to their excellent knowledge of the terrain. A real cat-and-mouse game in the Alps!

- **When:** every Tuesday, 9:30 am
- **Meeting point:** Fimbabahn valley station, Ischgl
- **Cost:** 25 euros per person (incl. museum admission & 1 drink, excl. ski pass)
- **Requirements:** skiing skills
- **Duration:** 5-6 hours
- **Number of participants:** min. 2 persons
- **Registration:** by 5:00 pm the day before at the local Tourist Offices or online



Schmugglertour mit Seilbahn

ERLEBNIS PROGRAMM



MITTWOCH



► SCHMUGGLERTOUR MIT SEILBAHN

Auf den Spuren der Schmuggler zwischen Ischgl und Samnaun begibst du dich auf eine spannende Zeitreise in die Nachkriegsjahre mit der Seilbahn. Entlang der historischen Route erfährst du die Geschichte eines Zeitzeugen-Sohnes, der erzählt, wie Schmuggler einst die Grenze überquerten. Samnaun, damals wie heute zollfreie Zone, war ein Hotspot für den grenzüberschreitenden Handel. Trotz intensiver Kontrollen der Zöllner schafften es die Schmuggler mit List und Ortskenntnis immer wieder, unentdeckt zu bleiben.

- **Wann:** jeden Mittwoch, 9:30 Uhr
- **Treffpunkt:** Talstation Fimbabahn, Ischgl
- **Kosten:** 25 Euro pro Person (inkl. Museumseintritt & 1 Getränk, exkl. Fußgänger-Tageskarte)
- **Voraussetzungen:** winterfeste Schuhe und Kleidung
- **Dauer:** ca. 5-6 Stunden
- **Teilnehmeranzahl:** mind. 2 Personen
- **Anmeldung:** bis 17:00 Uhr am Vortag in den örtlichen Infobüros oder online

ERLEBNIS PROGRAMM



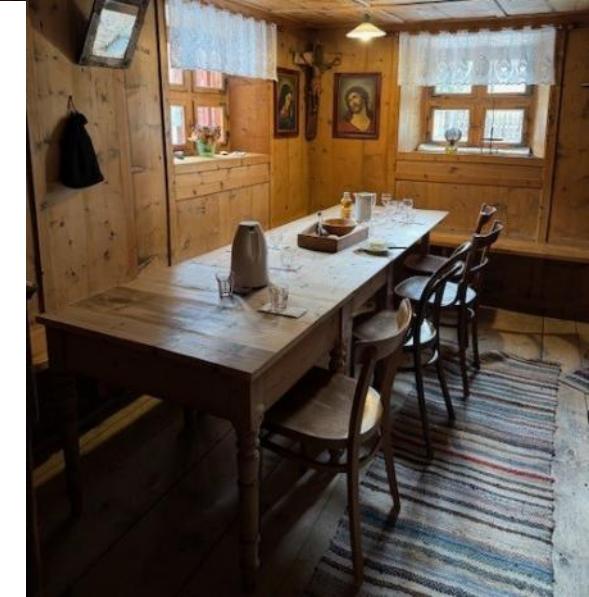
WEDNESDAY



► SMUGGLERS' TOUR BY CABLE CAR

On the trail of the smugglers between Ischgl and Samnaun, you set off on a fascinating journey back to the post-war years by cable car. Along the historic route, you will discover the story of a contemporary witness's son, who recounts how smugglers once crossed the border. Samnaun, then as now a duty-free zone, was a hotspot for cross-border trade. Despite intensive checks by the customs officers, the smugglers, with their cunning and local knowledge, repeatedly managed to remain undetected.

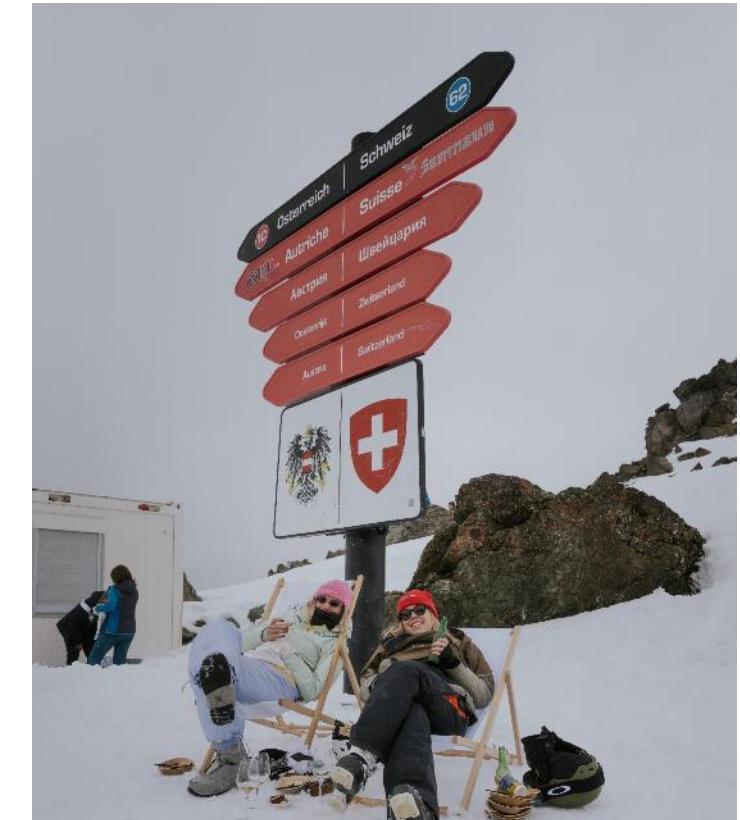
- **When:** every Wednesday, 9:30 am
- **Meeting point:** Fimbabahn valley station, Ischgl
- **Cost:** 25 euros per person (incl. museum admission & 1 drink, excl. day ticket for pedestrians)
- **Requirements:** winter-proof shoes and clothing
- **Duration:** 5-6 hours
- **Number of participants:** min. 2 persons
- **Registration:** by 5:00 pm the day before at the local Tourist Offices or online



SPRING BLANC 2026



grenzenlos.kulinarisch



T.O.M. KONZERTÜBERSICHT

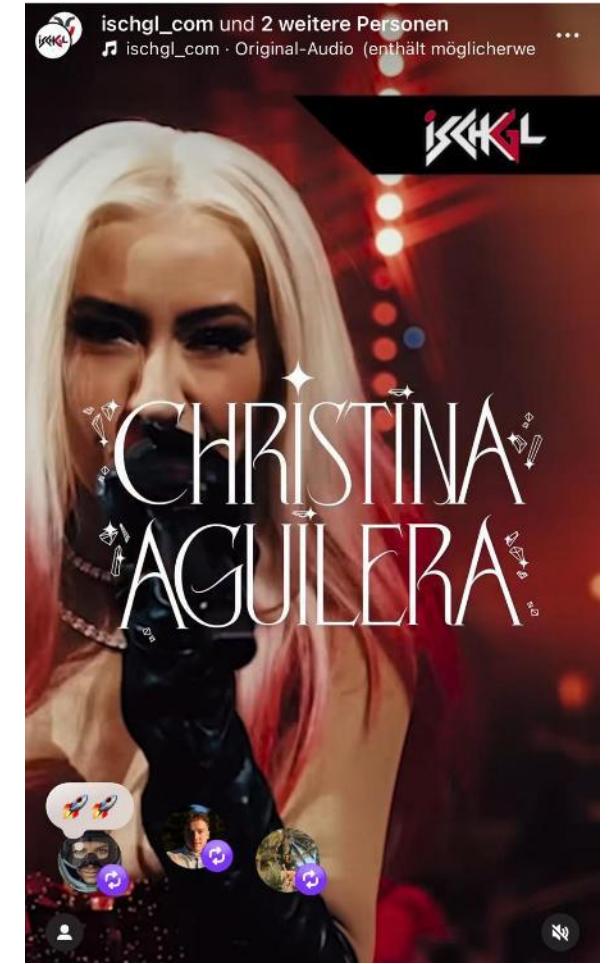


ISCHGL PARKINGLOUNGE



COLLAB POSTINGS

- Auch bei allen Konzerten die in der Silvretta Arena Ischgl/Samnaun stattfinden posten wir den Release als "Collab Posting" für mehr Reichweite
- Beatrice Egli: ca.188.000 Aufrufe
- Christina Aguilera: ca. 300.000 Aufrufe



GESAMTÜBERSICHT ALLER BESTEHENDEN PARTNERSCHAFTEN

PARTNER-PORTFOLIO TVB PAZNAUN – ISCHGL

PARTNER-KOOPERATIONEN:



SUPPLIER SPORT UND/ODER KULINARIK EVENTS:



LEGO® X ISCHGL 2025/26



ISCHGL X INSTA360 - Ischgl = Premium-Partner als erste Tourismusdestination in Europa von Insta360

1 JAHR MIT
VOLLER 360°
MOMENTE



BEWÄHRTE ANGEBOTE DER PAZNAUN - ISCHGL CREW

... um dem Fachkräfte-
mangel entgegenzutreten

- Jobbörse
- 300+ Benefits
- Weiterbildungen in der Academy
- Digitale Community
- Freizeitaktivitäten



KI-CHATBOT FÜR OPTIMIERTE JOBSUCHE

The screenshot shows a dark blue-themed AI job search interface. At the top left is the text 'Its a Match KI'. In the top right corner, there is a small green circular icon with a dot. The main text area features a white circular icon with 'iKKKL' and the text 'Its a Match AI' followed by 'Hallo! Ich bin Ihr KI-Assistent. Wie kann ich Ihnen heute bei der Jobsuche helfen?'. Below this is a large input field with the placeholder 'Beschreibe deine Job-Präferenzen...'. At the bottom of this field are three buttons: 'Rezeption | Vollzeit', 'Verkaufsberater | Teilzeit', and 'Oberkellner | Vollzeit'. To the right of the input field are three blue rounded rectangles containing 'CREW ACTIVITIES' with links to 'Crew-Karte', 'Vorteile', 'Akademie', and 'Aktivitäten'. Below this is a box titled 'KI EINFACH ERKLÄRT' with the text: 'Teile deine Wünsche im Textfeld mit. Unsere KI analysiert deine Eingabe & antwortet dir innerhalb kürzester Zeit mit passenden Jobangeboten.' At the bottom right of this section is a small cursor icon. Further down is a box titled 'KI Job-Suchagent:' with the text: 'Lass' dich erinnern wenn wir einen passenden Job für dich haben. Einfach per Email.' Below this is a white button with the text 'Jetzt Suchagent anlegen'. At the very bottom right are language selection buttons for 'EN' (with a British flag) and 'DE' (with a German flag).

Seit Livegang über

- 800 Nutzer
 - 70% passenden Jobvorschlag erhalten
- Korrekte Eingabe der Jobs wichtig

ERFOLGSBILANZ DER PAZNAUN - ISCHGL CREW

- 170.000 Zugriffe auf CREW Jobbörse (Sept. 24 – Sept. 25)
- rund 12.000 Bewerbungen jährlich
- ca. 70 % aller Mitarbeiter verfügen über digitale CREW Card
- 52 Nationalitäten weltweit pro Wintersaison

