

Neuigkeiten aus Singapur: Nachhaltigkeitszertifikat des GSTC, SingapoRewards und Ende des Fastenmonats Ramadan

Global Sustainable Tourism Council: Singapur als nachhaltiges Reiseziel zertifiziert

Singapur wurde kürzlich auf Basis der Kriterien des Global Sustainable Tourism Council (GSTC) als nachhaltiges Reiseziel zertifiziert. Die GSTC-Kriterien definieren globale Standards für nachhaltiges Reisen und Tourismus. Der südostasiatische Stadtstaat ist das erste Land weltweit, auf das der Zertifizierungsprozess angewandt wurde. Singa-



© Singapore Tourism Board

pur wurde in vier Bereichen zertifiziert: nachhaltiges Management, sozioökonomische Nachhaltigkeit, kulturelle Nachhaltigkeit und ökologische Nachhaltigkeit. Die GSTC-Zertifizierung verdeutlicht Singapurs Einsatz für die Erreichung der Ziele des [Singapore Green Plan 2030](#).

Keith Tan, Chief Executive des Singapore Tourism Board, sagte: „Wir sind stolz darauf, diese Zertifizierung zu erhalten, die Singapurs Einsatz für den Singapore Green Plan 2030 widerspiegelt und unsere Vision als „Stadt in der Natur“ unterstreicht, in der große Erlebnisse mit einem kleinen Fußabdruck einhergehen. Unser Ziel ist es, eine der nachhaltigsten urbanen Destinationen der Welt zu werden, und wir wissen jetzt, dass wir auf dem richtigen Weg sind.“

Weitere Informationen zur GSTC-Zertifizierung finden Sie [hier](#).

Neues Incentive-Programm SingapoRewards

Das Singapore Tourism Board hat auf der diesjährigen ITB in Berlin sein neues Incentive-Programm für Urlauber*innen gelauncht: [SingapoRewards](#). Internationale Reisende, die bestimmte Voraussetzungen erfüllen (z.B. Einreise per Flug), können zwischen fast 40 Erlebnissen wählen und neue Attraktionen oder Touren sowie „Hidden Gems“ Singapurs kostenfrei erleben.

Viele der inkludierten Erlebnisse sind weniger bekannte Sehenswürdigkeiten und bieten Zugang zu einzigartigen, exklusiven Aktivitäten abseits der bekannten Pfade. Dazu gehören neue Touren wie Fahr-



Waterlily Pond © Singapore Tourism Board

radtouren durch das historische Singapur sowie eine „Instagram-Walking Tour“ durch die Viertel Bugis, Waterloo und Kampong Gelam. Im Bereich Food & Dining genießen die Gäste lokale Köstlichkeiten an Bord der „Singapore River Dining Cruise“, während sie die Geschichte des

Inselstaates erkunden, oder entdecken die Ursprünge des Singapore Dry Gin bei der „Brass Lion Distillery Tour“. Aktivitäten wie ein Workshop zur Herstellung von Plissee-Taschen, der „Singapore Flora Heritage Room Diffuser“-Workshop oder eine erfrischende Trainingseinheit beim „Aqua Spinning Workout“ gehören ebenfalls dazu. Das SingapoRewards-Programm ermöglicht neue Perspektiven auf Singapur, auch für Reisende, die schon öfter in Singapur waren.

Die Gutscheine sind nach einer kurzen Registrierung über die VisitSingapore-App oder die SingapoRewards-Microsite verfügbar. Weitere Informationen zum SingapoRewards-Programm finden Sie [hier](#).

[Der große Tag des Fastenbrechens: Hari Raya Aidilfitri in Singapur](#)

Am Samstag, den 22. April, findet in diesem Jahr Hari Raya Aidilfitri statt, der „große Tag des Fastenbrechens“, der traditionell am Ende des muslimischen Fastenmonats Ramadan gefeiert wird. So auch in Singapur: Die Vorbereitungen für diesen besonderen Anlass beginnen üblicherweise einige Tage im Voraus, in denen große Mengen an



Hari Raya © Singapore Tourism Board

traditionellen Speisen und Spezialitäten vorbereitet und Häuser aufgeräumt werden. Feierlichkeiten finden in Singapur zum Beispiel auf dem Ramadan-Basar in [Geylang Serai](#) statt, der in diesem Jahr mit über 700 Ständen deutlich größer ist als in vergangenen Jahren. Der Basar bietet Street Food sowie Shoppingmöglichkeiten. Auch ein Besuch in Singapurs muslimischem Stadtviertel Kampong Gelam lohnt sich.

Mehr Informationen zu Hari Raya Aidilfitri finden Sie [hier](#).

Pressekontakt:

Hill+Knowlton Strategies

Nina Eberth/Lisann Arendt

Darmstädter Landstraße 112

60598 Frankfurt

Tel.: +49 (0) 69 97362-45/-27

E-Mail: SingaporePR@hkstrategies.com

nina.eberth@hkstrategies.com; lisann.arendt@hkstrategies.com